

# إدارة الفاقد الغذائي: تقنيات فعالة للحد من هدر الطعام في العالم العربي

**المدة:** 5 يوم

**اللغة:** ar

**كود الكورس:** IND10-106

## هدف الكورس

عند إتمام هذه الدورة، سيتمكن المشاركون من:

- فهم أهمية إدارة نفايات الطعام بشكل فعال داخل المؤسسة.
- التحقق من القوانين واللوائح المتعلقة بنفايات الطعام لضمان الامتثال الكامل.
- ضمان توافق جميع ممارسات نفايات الطعام مع معايير حماية البيئة.
- تحديد مراحل وجوانب عملية التخلص من الطعام.
- استكشاف استراتيجيات متنوعة لتقليل نفايات الطعام من خلال المشاركة المجتمعية والممارسات المستدامة.
- تقييم التحديات التي تواجه إدارة نفايات الطعام وكيفية التعامل معها.
- إجراء تدقيق لنفايات الطعام لفهم الجوانب المختلفة للنفايات، بما في ذلك الأطعمة الأساسية المهدرة والكميات.

## الجمهور

تم تصميم هذه الدورة لأي شخص داخل المؤسسة يكون مسؤولاً عن إدارة النفايات. ستكون ذات فائدة كبيرة لـ:

- مسؤولي الاستدامة
- مسؤولي الصحة والسلامة والبيئة
- مديري العمليات
- مديري النفايات
- مديري إعادة تدوير الأغذية
- مديري نفايات الأغذية والتسميد
- استشاريي فقد الأغذية الكبار

## منهجية التدريب

تستخدم هذه الدورة مجموعة متنوعة من أساليب التعلم للكبار لتعزيز الفهم والاستيعاب الكامل. سيقوم المشاركون بدراسة أمثلة واقعية لمنظمات تتعامل مع نفايات الطعام لتسليط الضوء على الأساليب الرئيسية والمجالات المحتملة لتقليل فقدان الطعام.

لضمان حصول المشاركين على فهم شامل للمحتوى المُقدّم، سيشاركون في مجموعة متنوعة من التمارين التعليمية، بما في ذلك العروض التقديمية، والمناقشات الجماعية، والمواد المرئية، والأنشطة العملية. تتيح هذه المجموعة من الأساليب

.للمشاركين استيعاب المعرفة وممارسة أي مهارات عملية ذات صلة بشكل كامل

## الملخص

تتحمل أي منظمة مسؤولية إدارة نفايات الطعام إلى حد ما عند المشاركة في أي عملية في صناعة الأغذية. تعتبر إدارة نفايات الطعام عملية حيوية تتيح التخلص من الطعام بشكل آمن وصحي وتلتزم تمامًا باللوائح الحكومية.

لضمان معالجة جميع النفايات بشكل مناسب، تحتاج المنظمات إلى فهم كيفية تصنيف الأطعمة، خاصة تلك التي قد تشكل خطرًا على الصحة إذا لم تتم معالجتها بشكل صحيح، مثل اللحوم ومنتجات الألبان. يجب أن يتبع التخلص من هذه المنتجات إرشادات محددة لضمان استخدام جميع المنتجات الآمنة وإزالة جميع النفايات بشكل معقول.

جزء كبير من إدارة نفايات الطعام هو تقليل النفايات. يمكن استخدام العديد من الأساليب لتحقيق ذلك، بما في ذلك تدقيق نفايات الطعام. يمكن للمنظمات أيضًا اللجوء إلى المجتمع للمساعدة في تقليل النفايات من خلال تقديم تكاليف مخفضة على العناصر الأقل جاذبية، والتبرع بالفائض من الطعام، وتشجيع العملاء على شراء المنتجات غير المرغوبة.

## محتوى الكورس والمخطط الزمني

**Section 1: Fundamentals of Food Waste Management**

- Defining what food waste management is, its necessity and importance within an organisation.
- Exploring the internal and external influences of food waste and how to mitigate negative influences.
- Identifying the different aspects of the food disposal process and their purpose and standards.
- Typical systems to aid in the process of food disposal and overall waste management.

**Section 2: Meat and Dairy Processing**

- Reviewing legislation and guidelines detailing the process of disposing of meat and dairy.
- What meats must be removed from the food supply chain and the ideal way to dispose of these.

- Ensuring all meat and dairy products are correctly labelled.
- Following meat categorises to ensure all products are processed and used accordingly and understanding why some parts are not deemed as waste.

**Section 3: Retail Operations**

- Understanding guidelines for disposing food waste within a retail setting.
- Utilising various methods to measure food waste and reporting the numbers accordingly effectively.
- Documenting food waste and food surplus separately, the period of time and the amount.
- Defining food inventory and the percentage of sold food in comparison to waste.
- Creating a food waste reduction roadmap to evaluate areas of significant waste and how to reduce them.

**Section 4: Waste Collection**

- Separating food waste and arranging for the correct disposal method.
- Identifying the ideal methods of disposing of different types of foods.
- Conducting food-waste audits to gather in-depth and accurate data on food waste.
- Comparing the advantages and disadvantages of food waste audits and potential alternative methods.
- Adhering to the administration requirements of waste collection.

**Section 5: Sustainable Waste Management**

- Reducing waste through sustainable practices.
- Engaging with communities and encouraging individuals to buy from local farmers selling undesirable produce.
- Donating food surplus to charities or local communities.
- Going the extra mile to find more appropriate methods of storing food to preserve items for longer.

## تفاصيل الشهادة

عند إتمام هذه الدورة التدريبية بنجاح، سيحصل المشاركون على شهادة إتمام التدريب من Holistique Training. وبالنسبة للذين يحضرون ويكملون الدورة التدريبية عبر الإنترنت، سيتم تزويدهم بشهادة إلكترونية (e-Certificate) من Holistique Training.

شهادات Holistique Training معتمدة من المجلس البريطاني للتقييم (BAC) وخدمة اعتماد التطوير المهني (CPD)، كما أنها معتمدة وفق معايير ISO 9001 وISO 21001 وISO 29993.

لهذه الدورة من خلال شهاداتنا، وستظهر هذه النقاط على شهادة إتمام (CPD) يتم منح نقاط التطوير المهني المستمر واحدة عن كل ساعة CPD يتم منح نقطة، CPD ووفقًا لمعايير خدمة اعتماد Holistique Training. التدريب من لأي دورة واحدة نقدمها حاليًا CPD حضور في الدورة. ويمكن المطالبة بحد أقصى قدره 50 نقطة.

## التصنيفات

الأغذية والمشروبات, الصحة والسلامة والبيئة, الزراعة

## مقالات ذات صلة



**Principles to Enhanced Health & Safety Management in 2025 10**

Explore Health & Safety Management—its importance and 10 guiding principles to protect well-being, ensure compliance, and drive safer workplaces.

## YouTube Video

https://www.youtube.com/embed/pN5xhViyIhY?si=AqdMRsJuW95oGxlB