

أنظمة سلامة الغذاء المتقدمة: إتقان نظام HACCP ومراقبة المخاطر في العربية

المدة: 5 يوم

اللغة: ar

كود الكورس: IND10 - 115

هدف الكورس

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- إتقان مبادئ وتطبيقات نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) المتقدمة.
- تحديد وتحليل والسيطرة على المخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية في نظم الغذاء.
- دمج نظام HACCP ضمن أنظمة إدارة سلامة الغذاء الشاملة (FSMS).
- تقييم عمليات التحقق والتوثيق والتحقق من الفعالية بشكل فعال.
- قيادة عمليات التدقيق الداخلي وبرامج التدريب ومبادرات التحسين المستمر.

الجمهور

هذه الدورة مثالية لـ:

- مديري سلامة الأغذية ومحترفي ضمان الجودة.
- مشرفي الإنتاج والمصانع.
- قادة فرق تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) والمدققين.
- مسؤولي التنظيم والامتثال.
- علماء الأغذية والمستشارين ومفتشي السلامة.

منهجية التدريب

يجمع البرنامج بين المحاضرات ودراسات الحالة الواقعية والتمارين التفاعلية. سيشارك المشاركون في تحليل الأسباب الجذرية، ورسم خرائط المخاطر، ومحاكاة الإجراءات التصحيحية لتعزيز خبراتهم التشغيلية وقدرتهم على اتخاذ القرارات.

الملخص

يوفر هذا البرنامج المتقدم فهماً شاملاً وعملياً لأنظمة إدارة سلامة الغذاء وإطار تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP). مصمم للمهنيين ذوي الخبرة، يركز البرنامج على اتخاذ القرارات القائمة على المخاطر، والتحكم المتقدم في المخاطر، ودمج نظام HACCP ضمن معايير سلامة الغذاء الحديثة مثل ISO 22000 وBRCGS وFSSC 22000.

سيعمق المشاركون معرفتهم بالمخاطر الميكروبيولوجية، وتحقق العمليات، والإجراءات التصحيحية، وأنظمة التحقق، واستراتيجيات التحسين المستمر. بنهاية الدورة، سيكون الحضور مؤهلين لتصميم وتنفيذ وتدقيق أنظمة HACCP التي تضمن الامتثال الكامل والكفاءة التشغيلية وسلامة المستهلك في بيئات إنتاج الغذاء المعقدة.

محتوى الكورس والمخطط الزمني

Section 1: Advanced Concepts in Food Safety Management

- .The evolution of food safety frameworks: HACCP, ISO 22000, and GFSI standards
- .Key principles of risk-based thinking in modern food safety systems
- .Roles and responsibilities within the HACCP team and management structure
- .Integrating HACCP with ISO and regulatory compliance frameworks

Section 2: In-Depth Hazard Analysis and Risk Assessment

- .Identifying biological, chemical, and physical hazards in diverse operations
- .Determining hazard severity, likelihood, and significance
- .Advanced methods for hazard ranking and risk prioritisation
- .Preventive controls and proactive monitoring systems

Section 3: Developing and Implementing HACCP Plans

- .Practical steps to build an effective HACCP system
- .(Establishing and validating Critical Control Points (CCPs
- .Setting and justifying Critical Limits
- .Designing monitoring, verification, and record-keeping systems
- .Real-world HACCP documentation and audit-ready structures

Section 4: Validation, Verification and Continuous Improvement

- .Distinguishing between validation and verification activities
- .Using internal audits and inspections for system enhancement
- .Managing non-conformities and implementing corrective actions
- .Continuous improvement cycles within HACCP systems
- .Case study: Managing a food safety incident and implementing lessons learned

Section 5: HACCP in Practice — Leadership and Integration

- .The role of leadership and communication in food safety culture
- .Building cross-functional collaboration between QA, operations, and maintenance
- .Linking HACCP with sustainability and environmental controls
- .Preparing for external audits and certifications
- .Benchmarking HACCP performance across global facilities

تفاصيل الشهادة

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

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

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

مقالات ذات صلة



Why Food Allergy Awareness Training is Crucial for Professionals

Food allergy awareness training is vital for professionals across various industries to prevent allergic reactions and ensure safety. This blog post covers the importance of such training, who should participate, how to choose the right course, and steps for businesses to effectively implement the program. It’s crucial for workplace safety