



المركز العالمي للتدريب والتطوير
International Centre For Training & Development



الأدارة المهنية لضمان سلامة الأغذية



IAO
INTERNATIONAL ACCREDITATION ORGANIZATION



UNIVERSITY OF ROCKHAMPTON
MAKING THE DIFFERENCE



وصف الدورة .:

يوجد العديد من المواصفات والمتطلبات الخاصة بالصحة وسلامة الأغذية ولكن من مصادر مختلفة ولأغراض مختلفة وعلية تم توحيد هذه المواصفات تحت مسمى نظام ال ISO22000, وهي مواصفة دولية للجميع وتلبي كافة المتطلبات لأي منشأة في سلسلة الغذاء والتي ترغب في التطبيق الفعال لتلك المواصفة والتي تجعلها قادرة على الالتزام بمتطلبات المواصفة مما يتيح للمنشأة إنتاج منتج غذائي آمن صحياً للمستهلك مع الالتزام بالمتطلبات التشريعية والتنظيمية المتعلقة بسلامة وصحة الغذاء

هدف الدورة .:

- التعرف على برامج المتطلبات النظامية والأساسية لنظام ال ISO22000
- العمل على بناء نظام فعال لكل من عمليات الإدارة والاتصال الفعال
- تحقيق التواصل الفعال في جميع الموضوعات التي تتعلق بسلامة الغذاء مع ذوى المصالح المشتركة والأطراف المعنية الأخرى في سلسلة الغذاء مثل الموردين، والجهات التشريعية والرقابية والمستهلكين وغيرهم .
- التعرف على أهمية ادارة الموارد في المتطلبات الخاصة بالصحة وسلامة الأغذية
- التعرف على برامج المتطلبات الأساسية (PRPs) لنظم سلامة الغذاء .
- إدراك المبادئ الأساسية ومفاهيم وتطبيقات " نظام الهاسب " HACCP System"
- الإدراك أدوات تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة في سلسلة إعداد وتصنيع وتداول الغذاء طبقاً إرشادات اللجنة الدولية لدستور الغذاء . CODEX
- الوعي بكيفية إعداد " خطط الهاسب " HACCP Plans وعرض النتائج ومتابعة تنفيذ الإجراءات التصحيحية .
- إدراك كيفية تخطيط، وإنشاء، وتطبيق، وتشغيل وصيانة نظام إدارة سلامة الغذاء بما يتيح للمنشأة إنتاج منتج غذائي آمن صحياً للمستهلك طبقاً للاستعمال المقصود من هذا المنتج .
- الوعي بالترام المنشأة بتحقيق أهداف وسياسة سلامة الغذاء التي تضعها وكذلك الالتزام بالمتطلبات التشريعية والتنظيمية المتعلقة بسلامة وصحة الغذاء .
- كيفية تقييم متطلبات المستهلك والالتزام بتحقيقها من حيث تقديم منتجات غذائية مضمونة صحياً بما يضمن رضا المستهلك .
- العمل على بناء نظام فعال للأدرة لتحسين الفعال .

الفئة المستهدفة :

- المراقبين الصحيين العاملين في مجال الغذاء .

محتوى الدورة :

- أهمية سلامة الغذاء
- متطلبات نظام ادارة سلامة الاغذية
- تحضير خطط الهاسب HACCP
- مفاهيم ممارسات التصنيع الحيدة GMP التجهيز والتطبيق
- نشأة ال HACCP
- خطوات رئيسية في تطوير نظام ال HACCP

- منهجيات الرقابة والمتابعة للنقاط الضبط الحرجة
- تحليل المكونات التي لها تأثير على سلامة الغذاء
- مفاهيم التسمم الغذائي.
- طرق التثبيت والتحقق من فعالية أنظمة السلامة الغذائية
- مسببات التسمم الغذائي : خصائص وطرق التحكم
- العوامل المؤثرة على وبائيات التسمم الغذائي.
- الامن الغذائي food defense
- تصنيف الميكروبات تبعاً لدرجة خطورتها على الصحة.
- التحكم في الميكروبات.
- خصائص أكثر مسببات أمراض التسمم الغذائي شهرة.
- ميكروبات الفساد
- تطبيقات عملية لقواعد سلامة الأغذية

رسوم الدورة :

- السعر أعلاه شامل عقد الدورة في قاعة فندق خمس نجوم + 2 استراحة + بوفيه غداء

منهجية التدريب :

- حلقات النقاش.
- العصف الذهني .
- مجموعات عمل .
- تبادل ادوار .
- حالات عملية و تطبيقية .
- العرض

المركز العالمي للتدريب والتطوير
International Centre For Training & Development

جدول توقيت الدورة :

- 08:00 – 10:00 المحاضرة الاولى
- 10:00 – 10:15 استراحة
- 10:15 – 12:15 المحاضرة الثانية
- 12:15 – 12:50 استراحة + صلاة
- 12:50 – 14:10 المحاضرة الاخيرة + مناقشة عامة