



التدريبية: إدارة الجودة الغذائية- HACCP ضمان سلامة الغذاء وجودته الدورة

يوليو ٢٠٢٦ - ١٠ - ٠٦

أمستردام - *

(للشخص الواحد) € ٥٧٠٠

Ref: #QUA7718_386240





مقدمة الدورة التدريبية / لمحة عامة:



الإمداد الغذائي، أصبح المستهلكين والجهات التنظيمية على مستوى العالم. في تُعد سلامة الغذاء وجودته من أهم أولويات (Hazard Analysis and Critical Control Points) تطبيق أنظمة إدارة الجودة الغذائية مثل HACCP ظل تزايد تعقيدات سلسلة المخاطر الغذائية سمعة العلامات التجارية. إن نظام HACCP يوفر منهجية أمراً حتماً لضمان صحة المستهلكين والحفاظ على التي تهدف إلى تمكين Center من المصدر وحتى الاستهلاك. يقدم BIG BEN Training منظمة لتحديد وتقييم والتحكم في ستغطي الدورة المفاهيم الأساسية HACCP المهنيين في قطاع الأغذية من فهم وتطبيق مبادئ هذه الدورة المتخصصة تحليل المبادئ السبعة لنظام HACCP ، وكيفية بناء وتطبيق لسلامة الغذاء**، المتطلبات القانونية والتنظيمية، بفعالية. وضع الحدود الحرجة، المخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية، تحديد خطة HACCP متكاملة. سيتعلم المشاركون كيفية التدريبي مصمم لتمكين المهنيين من مراقبة النقاط الحرجة، وتطبيق الإجراءات التصحيحية. نقاط التحكم الحرجة (CCPs)، خبراء الامتثال للمعايير الدولية، وبناء ثقة المستهلك في ضمان أعلى مستويات سلامة الغذاء وجودته، تحقيق إن هذا البرنامج مبادئ HACCP ، وكتابه في سلامة الغذاء وجودته مثل Frank Bryan ، الذي كان المنتجات الغذائية. تستند الدورة إلى أعمال لفهم وتطبيق هذا النظام الحيوي. "HACCP: A Systematic Approach to Food Safety" له دور كبير في تطوير وتطبيق يُقدم دليلاً شاملاً



الفئات المستهدفة / هذه الدورة التدريبية مناسبة لـ:

- مدراء الجودة في قطاع الأغذية.
- أخصائيو سلامة الغذاء.
- مدراء الإنتاج في مصانع الأغذية.
- مشرفو خطوط الإنتاج الغذائي.
- المسؤولون عن إدارة المنشآت الغذائية.
- مدراء وموظفو المطاعم والفنادق (قطاع الضيافة).
- أخصائيو الرقابة الصحية والتفتيش الغذائي.
- المطورون والمصممون للمنتجات الغذائية.
- المسؤولون عن التوريد في صناعة الأغذية.
- أي شخص معني بسلامة الغذاء وجودته.

القطاعات والصناعات المستهدفة:

- مصانع الأغذية والمشروبات.
- المطاعم والفنادق وشركات التموين.
- المتاجر الكبرى ومحلات بيع المواد الغذائية.
- شركات التعبئة والتغليف الغذائي.
- المزارع وموردي المواد الخام الغذائية.
- شركات النقل والتخزين الغذائي.
- المختبرات الغذائية.
- الجهات الحكومية (الهيئات الرقابية على الغذاء).
- صناعة الأغذية السريعة.
- صناعة الألبان واللحوم.



الأقسام المؤسسة المستهدفة:

- إدارة الجودة.
- الإنتاج والعمليات.
- البحث والتطوير.
- سلامة وصحة البيئة (HSE).
- المشتريات والتوريد.
- التخزين واللوجستيات.
- المبيعات والتسويق (بما يتعلق بالموصفات).
- الصيانة والنظافة.
- خدمة العملاء (بخصوص شكاوى سلامة الغذاء).
- الامتثال التنظيمي.

أهداف الدورة التدريبية:

أتقن المهارات التالية: بنهاية هذه الدورة التدريبية، سيكون المتدرب قد



- فهم المفاهيم الأساسية لسلامة الغذاء وجودته.
- الغذاء. استيعاب المتطلبات القانونية والتنظيمية لسلامة
- تطبيق المبادئ السبعة لنظام HACCP.
- إجراء تحليل المخاطر (Hazard Analysis) بدقة.
- الغذائية. تحديد نقاط التحكم الحرجة (CCPs) في العمليات
- وضع الحدود الحرجة (Critical Limits) ونظم المراقبة.
- تطبيق الإجراءات التصحيحية والتحقق من الفعالية.
- توثيق نظام HACCP وحفظ السجلات.
- بناء فريق HACCP فعال داخل المؤسسة.
- والمحلية. ضمان امتثال المؤسسة لمعايير سلامة الغذاء الدولية

منهجية الدورة التدريبية:



العملي لمبادئ منهجية تدريبية مكثفة وتطبيقية، تجمع بين الأسس يعتمد BIG BEN Training Center في هذه الدورة على غذائية فعالة. تُقدم الدورة مزيجاً من ، لضمان قدرة المشاركين على بناء وإدارة أنظمة HACCP العلمية لسلامة الغذاء والتطبيق التعامل الغذاء والكيمياء الغذائية، بالإضافة إلى دراسات المحاضرات التي تُغطي أحدث المعارف في ميكروبيولوجيا جودة معين، تحديد نقاط التحكم معها، وورش عمل تطبيقية تُمكن المشاركين من إجراء حالة واقعية لأزمات سلامة غذاء وكيفية التركيز على كيفية تحديد المخاطر البيولوجية، الدرجة (CCPs)، وتطوير خطة HACCP شاملة. سيتم تحليل مخاطر لمنتج غذائي التفاعلية لتعزيز الفهم وتنمية فيها. يتم تشجيع العمل الجماعي، المناقشات الكيميائية، والفيزيائية، ووضع إجراءات للتحكم تُقدم تغذية راجعة فردية وجماعية لضمان قدرة القدرة على تطبيق نظام HACCP في بيئات عمل متنوعة. المفتوحة، والتمارين سلامة الغذاء مؤسساتهم. يلتزم BIG BEN Training Center بتمكين المتدربين على حماية المستهلكين والحفاظ على سمعة وجودته. المهنيين من أن يكونوا رواداً في ضمان

خريطة المحتوى التدريبي (محاور الدورة التدريبية):

HACCP. الوحدة الأولى: مقدمة في سلامة الغذاء وأساسيات



- والاقتصاد. أهمية سلامة الغذاء وتأثيرها على الصحة العامة
- المخاطر الغذائية (بيولوجية، كيميائية، فيزيائية).
- المتطلبات الأساسية لنظم سلامة الغذاء (GMP, GHP).
- مفهوم HACCP وتاريخ تطوره.
- الفوائد الرئيسية لتطبيق نظام HACCP.
- الغذاء. الجهات التشريعية واللوائح المحلية والدولية لسلامة
- تحديات سلامة الغذاء في العصر الحديث.

المخاطر. الوحدة الثانية: مبادئ HACCP الأساسية - تحليل

- (Hazard Analysis المبدأ الأول: إجراء تحليل المخاطر (Hazard
- الفطريات). تحديد المخاطر البيولوجية (البكتيريا، الفيروسات،
- السموم، المضافات). تحديد المخاطر الكيميائية (متبقيات المبيدات،
- البلاستيك). تحديد المخاطر الفيزيائية (الزجاج، المعادن،
- تقييم احتمالية حدوث المخاطر وشدتها.
- تحديد الإجراءات الوقائية للتحكم في المخاطر.
- أدوات تحليل المخاطر.

التحكم الحرجة. الوحدة الثالثة: مبادئ HACCP المتقدمة - تحديد نقاط

- (Control Points - CCPs المبدأ الثاني: تحديد نقاط التحكم الحرجة (Critical
- التحكم. مفهوم نقطة التحكم الحرجة والفرق بينها وبين نقاط
- شجرة القرار لتحديد نقاط التحكم الحرجة.
- أمثلة على CCPs في سلسلة الإنتاج الغذائي.
- (Limits المبدأ الثالث: وضع الحدود الحرجة (Critical
- أنواع الحدود الحرجة وكيفية تحديدها.
- الحرجة. المتطلبات القانونية والمعايير العلمية للحدود



التصحيحية. الوحدة الرابعة: مبادئ - HACCP المراقبة والإجراءات

- المبدأ الرابع: وضع نظام للمراقبة (Monitoring).
- طرق مراقبة نقاط التحكم الحرجة.
- تحديد المسؤوليات وتواتر المراقبة.
- (Corrective Actions) المبدأ الخامس: وضع الإجراءات التصحيحية
- التعامل مع الانحرافات عن الحدود الحرجة.
- تحليل أسباب الانحرافات ومنع تكرارها.
- إدارة المنتجات غير الآمنة.

الوحدة الخامسة: مبادئ - HACCP التحقق وحفظ السجلات.

- المبدأ السادس: وضع إجراءات التحقق (Verification).
- أنواع أنشطة التحقق (التدقيق، الاختبار، المعايرة).
- المراجعة الدورية لخطة HACCP.
- (Keeping) المبدأ السابع: حفظ السجلات والتوثيق (Record).
- أنواع السجلات المطلوبة لنظام HACCP.
- أهمية التوثيق للامتثال والتحسين.
- بناء فريق HACCP فعال وتطوير الخطة الشاملة.

الأسئلة المتكررة:

التسجيل في الدورة؟ ما هي المؤهلات أو المتطلبات اللازمة للمشاركين قبل

لا توجد شروط مسبقة.

الإجمالي لساعات الدورة التدريبية؟ كم تستغرق مدة الجلسة اليومية، وما هو العدد



المدة إلى ٢٥٢٠- بمعدل يومي يتراوح بين ٤ إلى ٥ ساعات، تشمل فترات تمتد هذه الدورة التدريبية على مدار خمسة أيام، ساعة تدريبية. راحة وأنشطة تفاعلية، ليصل إجمالي

سؤال للتأمل:

لنظم إدارة الجودة الغذائية مثل وراثياً (GMOs) والابتكارات التكنولوجية في في عصر تتزايد فيه المنتجات الغذائية المعدلة المستهلك، أم أننا بحاجة إلى أطر جديدة تُعالج هذه أن تظل كافية لضمان سلامة الغذاء وثقة HACCP الزراعة، هل يمكن التعقيدات الناشئة وتُقدم ضمانات إضافية؟

ما الذي يميز هذه الدورة عن غيرها من الدورات؟



العامه في HACCP بتركيزها العملي والعميق على إدارة الجودة الغذائية تتميز هذه الدورة من BIG BEN Training Center على التطبيق الفعلي لمبادئ HACCP في سلامة الغذاء أو الجودة. نحن نقدم منهجاً تعليمياً ، مما يجعلها مختلفة عن الدورات الدرجة بفاعلية، هو تزويد المشاركين بالمهارات اللازمة لتحليل بيئات العمل الغذائية المتنوعة. ما يميز هذه الدورة فريداً يُركز خلال ورش العمل التفاعلية وتطوير خطط HACCP مُحكمة تضمن أعلى مستويات سلامة المخاطر بدقة**، تحديد نقاط التحكم من كفاءة الأغذية**، سيتعلم المتدربون كيفية بناء أنظمة ودراسات الحالة الواقعية لسيناريوهات صناعة الغذاء وجودته. من بتقديم المعرفة النظرية، بل تُعد العمليات، وتُعزز من الامتثال للمتطلبات التنظيمية. وفائية تُقلل من حوادث التلوث، تُحسن على إحداث تأثير مباشر في حماية المستهلكين وبناء المشاركين ليكونوا خبراء في سلامة الغذاء، قادرين إنها لا تكتفي سمعة قوية لمؤسساتهم.