التدريبية: إدارة الجودة في قطاع الأغذية
سلامة الغذاء ومراقبة الجودة الدورة
والمشروبات

يوليو ٢٠٢٦ ١٠ - ٠٦

ميلان

(للشخص الواحد) € ٥٧٠٠

Ref: #QUA6370_376698

مقدمة الدورة التدريبية / لمحة عامة:

التحديات المتزايدة المتعلقة الأساسية لنجاح واستدامة شركات قطاع الأغذية تُعد سلامة الغذاء وجودة المنتجات من الركائز أنظمة إدارة جودة شاملة أمراً حتمياً. يقدمBIG BEN بسلامة المستهلك والامتثال للوائح، أصبح تطبيق والمشروبات. في ظل المتعلقة بسلامة الغذاء المهنيين في هذا القطاع من فهم وتطبيق مبادئ هذه الدورة المتخصصة لتمكين Training Center و٢٢٠٠٠ ISO، وكيفية تصميم وتنفيذ أنظمة ومراقبة الجودة. ستتعمق الدورة في المعايير الدولية وممارسات إدارة الجودة البيولوجية الأولية وحتى وصول المنتج للمستهلك. سيتعلم جودة فعالة عبر سلسلة القيمة الغذائية، من المصادر مثل HACCP للتحقق والتحسين المستمر. تُسلط(CCPs) والكيميائية والفيزيائية، تقييم نقاط التحكم الحرجة المشاركون كيفية تحديد المخاطر والاستجابة للحوادث لضمان سلامة الغذاء والحفاظ على الدورة الضوء على أهمية التتبع، إدارة الموردين، ، ووضع خطط التنظيمي. تستند مصمم لتمكين المشاركين من بناء أنظمة جودة قوية سمعة العلامة التجارية. إن هذا البرنامج التدريبي من الكتب حول علوم وتكنولوجياHui الدورة إلى أعمال خبراء في سلامة الغذاء مثل.H .Y تُعزز ثقة المستهلك وتضمن الامتثال منظمة الأغذية والزراعة (FAO) ومنظمة الصحة الغذاء. كما تُستمد مفاهيمها من إرشادات هيئات مثل ، الذي ألف العديد العالمية (WHO) في مجال سلامة الغذاء.

الفئات المستهدفة / هذه الدورة التدريبية مناسبة لـ:

- مدراء الجودة في شركات الأغذية.
- مشرفو الإنتاج.
- مفتشو سلامة الغذاء.
- المتخصصون في ضبط الجودة.
- مدراء المصانع.
- أخصائيو البحث والتطوير.
- مسؤولو الامتثال التنظيمي.
- مدراء سلاسل الإمداد.
- مستشارو سلامة الغذاء.
- أخصائيو التغذية.

القطاعات والصناعات المستهدفة:

- صناعة الأغذية والمشروبات (تصنيع، تغليف، توزيع).
- المطاعم وخدمات تقديم الطعام.
- الفنادق والضيافة.
- محلات البيع بالتجزئة (السوبر ماركت).
- شركات الاستيراد والتصدير الغذائي.
- المختبرات الغذائية.
- شركات التموين.
- الجهات الرقابية الحكومية.
- الزراعة (المرتبطة بإنتاج الغذاء).
- المزارع ومراكز التعبئة.

الأقسام المؤسسية المستهدفة:

- إدارة الجودة.
- الإنتاج.
- البحث والتطوير.
- سلسلة الإمداد.
- الصحة والسلامة.
- المختبرات.
- الامتثال التنظيمي.
- المشتريات.
- خدمة العملاء.
- التسويق.

أهداف الدورة التدريبية:

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

- فهم مبادئ سلامة الغذاء ومراقبة الجودة.
- تطبيق متطلبات نظام HACCP.
- فهم معايير نظام ISO ٢٢٠٠٠.
- تحديد المخاطر الغذائية وتقييمها.
- إنشاء نقاط التحكم الحرجة (CCPs).
- وضع خطط لمراقبة الجودة في الإنتاج.
- إدارة الموردين لضمان سلامة المواد الخام.
- تنفيذ برامج النظافة (GMPs).
- الاستجابة لحالات الطوارئ وسحب المنتجات.
- بناء ثقافة سلامة الغذاء داخل المنظمة.

منهجية الدورة التدريبية:

الغذاء في منهجية تدريبية عملية وموجهة نحو الصناعة، تركز على يعتمد BIG BEN Training Center في هذه الدورة على التي تُشرح المفاهيم الأساسية قطاع الأغذية والمشروبات. تُقدم الدورة مزيجاً من التحديات الخاصة بإدارة الجودة وسلامة ورش عمل تطبيقية ودراسات حالة مستقاة من شركات لسلامة الغذاء** ومعايير الجودة الدولية، بالإضافة المحاضرات التفاعلية المخاطر أنظمة HACCP خطوة بخطوة، وكيفية إدارة مخاطر سلامة رائدة في القطاع. سيتعلم المشاركون كيفية تطبيق إلى التمارين المحاكاة، وتبادل الخبرات وتقييم نقاط التحكم الحرجة. يتم تشجيع المناقشات الغذاء من خلال أدوات عملية مثل تحليل مستويات على تنمية مهارات التفتيش، تحليل البيانات المتعلقة لتعزيز الفهم وتطوير القدرات العملية. تُركز الدورة الجماعية، برامج جودة وسلامة غذاء سلامة الغذاء. تُقدم تغذية راجعة منتظمة لضمان قدرة بالجودة، وصنع القرار المستنير لضمان أعلى من حماية المستهلكين وتعزيز سمعة فعالة في مؤسساتهم. يلتزمBIG BEN Training Center المتدربين على تصميم وتنفيذ العلامة التجارية. بتمكين المهنيين

خريطة المحتوى التدريبي (محاور الدورة التدريبية):

في القطاع. الوحدة الأولى: أساسيات سلامة الغذاء وإدارة الجودة

- مقدمة لقطاع الأغذية والمشروبات وتحدياته.
- مفاهيم سلامة الغذاء وجودة الغذاء.
- أهمية أنظمة إدارة الجودة في الصناعة.
- الجهات الرقابية والتشريعات الدولية والمحلية.
- مسؤولية الشركات تجاه سلامة المستهلك.
- مقدمة ل HACCP و.ISO ٢٢٠٠٠
- الصحية الجيدة (.GHP الممارسات التصنيعية الجيدة (GMP) والممارسات

الحرجة (.HACCP الوحدة الثانية: نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم

- مبادئ نظام HACCP السبعة.
- تحديد المخاطر (بيولوجية، كيميائية، فيزيائية).
- تحديد نقاط التحكم الحرجة (.CCPs
- وضع الحدود الحرجة لكل نقطة تحكم.
- نظام المراقبة لنقاط التحكم الحرجة.
- الإجراءات التصحيحية في حال الانحراف.
- التحقق والتوثيق لنظام.HACCP

الغذاء. الوحدة الثالثة: معايير ٢٢٠٠٠ ISO وإدارة جودة

- مقدمة لنظام إدارة سلامة الغذاء.ISO ٢٢٠٠٠
- متطلبات.ISO ٢٢٠٠٠
- العلاقة بين ISO ٢٢٠٠٠ و.HACCP
- إدارة المخاطر في سلسلة الإمداد الغذائية.
- برامج المتطلبات المسبقة (.PRPs
- الاتصال التفاعلي وإدارة الأنظمة.
- التدقيق الداخلي لنظام.ISO ٢٢٠٠٠

الإنتاج. الوحدة الرابعة: عمليات مراقبة الجودة وضبطها في

- خطط أخذ العينات والاختبارات المعملية.
- مراقبة جودة المواد الخام.
- مراقبة جودة عمليات الإنتاج.
- مراقبة جودة المنتج النهائي.
- التحكم في عدم المطابقة.
- إدارة شكاوى العملاء المتعلقة بالجودة.
- التتبع (Traceability) في سلسلة الغذاء.

سلامة الغذاء. الوحدة الخامسة: التحسين المستمر وإدارة حوادث

- التحسين المستمر في نظم سلامة الغذاء.
- تحليل الأسباب الجذرية للمشكلات.
- إدارة حوادث سلامة الغذاء.
- عمليات سحب المنتجات (.Product Recall)
- التدريب والتوعية بسلامة الغذاء.
- مراجعة الإدارة لنظام سلامة الغذاء.
- الغذاء. التحديات المستقبلية والاتجاهات الحديثة في سلامة

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:

من هذه الابتكارات لتعزيز الكتل (Blockchain) في تتبع الأغذية، كيف يمكن مع تزايد الاعتماد على التقنيات الرقمية وسلاسل

أكبر للمستهلك في سلامة المنتجات الغذائية؟ الشفافية، تحسين سرعة الاستجابة للحوادث، وبناء ثقة لمدراء الجودة الاستفادة

ما الذي يميز هذه الدورة عن غيرها من الدورات؟

يجعلها مختلفة عن بتركيزها المتخصص على إدارة الجودة وسلامة الغذاء تتميز هذه الدورة منBIG BEN Training Center
لهذا القطاع الحساس، مع التركيز الدورات العامة. نحن نُقدم للمشاركين فهماً شاملاً في قطاع الأغذية والمشروبات، مما
تُركز الدورة على تزويد المشاركين بالمهارات على التطبيق العملي لأنظمة مثل HACCP و.٢٢٠٠٠ ISO للمتطلبات الفريدة
دراسات الحالة الواقعية الحرجة، والتعامل مع المشكلات المتعلقة بسلامة العملية في تحديد المخاطر، مراقبة نقاط التحكم
قوية تُعزز ثقة المستهلك وتضمن الامتثال وورش العمل التفاعلية، سيتعلم المشاركون كيفية بناء الغذاء بفعالية. من خلال
مباشر في حماية تُعد المشاركين ليكونوا قادة مسؤولين عن سلامة للوائح الصارمة. إنها لا تكتفي بتقديم المعرفة، بل أنظمة
سمعة العلامة التجارية وصحة المستهلكين. الغذاء وجودته، مما يُساهم بشكل