الدورة التدريبية: تطبيق معايير سلامة الغذاء ISO 22000:2018 لضمان الجودة والسلامة في القطاع الغذائي



22 - 26 نوفمبر 2026
اسطنبول
4900 € (للشخص الواحد)
Ref: #ISO9059_405765

مقدمة الدورة التدريبية / لمحة عامة:

يُعد تطبيق معايير سلامة الغذاء ISO 22000:2018 ضرورة قصوى للمؤسسات العاملة في القطاع الغذائي لضمان جودة وسلامة المنتجات، وحماية صحة المستهلك. في ظل التحديات المتزايدة المتعلقة بسلامة الغذاء وتزايد الوعي لدى المستهلكين، أصبح بناء نظام إدارة سلامة غذاء فعال أمرًا حيويًا لتحقيق الامتثال التنظيمي، تعزيز الثقة، وتقليل المخاطر المحتملة. تستكشف هذه الدورة التدريبية من BIG BEN Training Center المبادئ الأساسية لمعيار ISO 22000:2018، وكيفية بناء نظام متكامل لإدارة سلامة الغذاء من الألف إلى الياء. سنغوص في مفاهيم تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)، البرامج المتطلبات الأولية (PRPs)، وكيفية دمجها بفعالية. تستند الدورة إلى أحدث الممارسات والمعارف في مجال سلامة الغذاء، مستلهمة من خبراء بارزين مثل البروفيسور مورتون باري (Morton W. Barry)، الذي ساهم في تطوير مفاهيم سلامة الغذاء، وكتابه "Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry" الذي يُعد مرجعًا قيمًا. ستُمكّن هذه الدورة المشاركين من تصميم، تنفيذ، وصيانة نظام إدارة سلامة الغذاء يضمن أعلى مستويات الجودة والامتثال، ويعزز قدرة المؤسسات على تقديم منتجات غذائية آمنة وعالية الجودة للمستهلكين.

الفئات المستهدفة / هذه الدورة التدريبية مناسبة لـ:

- مديرو الجودة في الصناعات الغذائية.
- مديرو الإنتاج والعمليات في الشركات الغذائية.
- أخصائيو سلامة الغذاء.
- المشرفون والعاملون في سلاسل الإمداد الغذائي.
- المسؤولون عن الالتزام بالمعايير والتشريعات الغذائية.
- مدققو سلامة الغذاء الداخليون.
- المستشارون في مجال سلامة الغذاء.

القطاعات والصناعات المستهدفة:

- صناعة الأغذية والمشروبات (الإنتاج والتصنيع).
- خدمات تقديم الطعام والمطاعم.
- الفنادق والضيافة.
- تجارة التجزئة والجملة للمنتجات الغذائية.
- سلاسل الإمداد والتوزيع الغذائي.
- المزارع ومنتجو المواد الخام الغذائية.
- المختبرات الغذائية.
- الهيئات الحكومية وما في حكمها والجهات الرقابية على الغذاء.

الأقسام المؤسسية المستهدفة:

- إدارة الجودة.
- الإنتاج والعمليات.
- البحث والتطوير.
- سلسلة الإمداد والمشتريات.
- التسويق والمبيعات (فيما يتعلق بسلامة المنتج).
- الصحة والسلامة المهنية.
- الشؤون القانونية والامتثال.
- التدقيق الداخلي.

أهداف الدورة التدريبية:

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

- فهم المتطلبات الأساسية لمعيار ISO 22000:2018.
- تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP).
- تطوير وتنفيذ برامج المتطلبات الأولية (PRPs) التشغيلية.
- بناء نظام إدارة سلامة الغذاء (FSMS) متوافق مع ISO 22000.
- تحديد وتقييم مخاطر سلامة الغذاء المحتملة.
- إجراء عمليات التدقيق الداخلي لنظام سلامة الغذاء.
- إدارة حالات عدم المطابقة والإجراءات التصحيحية.
- المساهمة في تحقيق أعلى مستويات سلامة وجودة الغذاء.

منهجية الدورة التدريبية:

يقدم BIG BEN Training Center هذه الدورة التدريبية بمنهجية شاملة تركز على التطبيق العملي لمفاهيم ومعايير سلامة الغذاء ISO 22000:2018. تبدأ الدورة بمحاضرات نظرية تفصيلية تشرح كل بند من بنود المعيار، مع التركيز على تفسير المتطلبات وتقديم أمثلة واقعية من الصناعة الغذائية. يتم تعزيز الفهم من خلال دراسات حالة عملية تُمكن المشاركين من تحليل تحديات سلامة الغذاء وتطوير حلول مستوحاة من أفضل الممارسات. تتضمن الدورة ورش عمل تفاعلية وتمارين جماعية، حيث يشارك المتدربون في تطبيق مبادئ HACCP، تحديد الـ PRPs، وتصميم خطط إدارة سلامة الغذاء. يتم تشجيع المناقشات المفتوحة وتبادل الخبرات بين المشاركين لتعزيز التعلم التعاوني. تهدف هذه المنهجية إلى تزويد المتدربين بالأدوات والتقنيات اللازمة لبناء نظام إدارة سلامة غذاء فعال، يضمن الامتثال للمعايير الدولية ويحمي المستهلكين.

خريطة المحتوى التدريبي (محاور الدورة التدريبية):

الوحدة الأولى: مدخل إلى سلامة الغذاء ومعيار ISO 22000:2018

- مقدمة عن سلامة الغذاء وأهميتها.
- تطور معيار ISO 22000 وإصداره 2018.
- المفاهيم والمصطلحات الأساسية في سلامة الغذاء.
- هيكل المستوى العالي (HLS) لمعيار ISO 22000.
- فهم سياق المنظمة والمتطلبات القانونية.
- نطاق نظام إدارة سلامة الغذاء (FSMS).
- دور القيادة والتزام الإدارة العليا.

الوحدة الثانية: تخطيط نظام إدارة سلامة الغذاء

- تحديد وتقييم المخاطر والفرص المتعلقة بسلامة الغذاء.
- برامج المتطلبات الأولية (PRPs): الأنواع والمتطلبات.
- نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP).
- خطوات تطبيق HACCP السبعة.
- وضع أهداف سلامة الغذاء وبرامج تحقيقها.
- التحكم في الوثائق والسجلات.
- التواصل الداخلي والخارجي بشأن سلامة الغذاء.

الوحدة الثالثة: دعم العمليات التشغيلية لسلامة الغذاء

- توفير الموارد: البنية التحتية، البيئة، الموارد البشرية.
- الكفاءة، الوعي، والتواصل.
- التحكم التشغيلي والتخطيط.
- التحكم في المنتجات والعمليات والخدمات الموردة خارجيًا.
- نظام التتبع والاستدعاء.
- التحكم في المعدات وأجهزة القياس.
- الصلاحية والتحقق.

الوحدة الرابعة: التحقق من الأداء والتحسين المستمر

- المراقبة، والقياس، والتحليل، والتقييم.
- تقييم أداء نظام إدارة سلامة الغذاء.
- إجراء التدقيق الداخلي لـ FSMS.
- مراجعة الإدارة لنظام سلامة الغذاء.
- معالجة حالات عدم المطابقة والإجراءات التصحيحية.
- التحسين المستمر: المفهوم والتطبيق.
- تحليل بيانات سلامة الغذاء.

الوحدة الخامسة: شهادة ISO 22000 وتحديات الصناعة

- عملية الحصول على شهادة ISO 22000.
- التعامل مع المدققين الخارجيين.
- التحديات الشائعة في تطبيق ISO 22000 وكيفية التغلب عليها.
- دمج ISO 22000 مع أنظمة إدارة أخرى (مثل ISO 14001، ISO 9001).
- دور التكنولوجيا والابتكار في سلامة الغذاء.
- سلامة الغذاء في سياق الاستدامة.
- نحو مستقبل أكثر أمانًا للغذاء العالمي.

الأسئلة المتكررة:

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

لا توجد شروط مسبقة.

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

تمتد هذه الدورة التدريبية على مدار خمسة أيام، بمعدل يومي يتراوح بين 4 إلى 5 ساعات، تشمل فترات راحة وأنشطة تفاعلية، ليصل إجمالي المدة إلى 20-25 ساعة تدريبية.

سؤال للتأمل:

كيف يمكن للمؤسسات في القطاع الغذائي الحفاظ على المرونة والابتكار في تطوير المنتجات الجديدة مع ضمان الالتزام الصارم بمعايير سلامة الغذاء المتغيرة باستمرار؟

ما الذي يميز هذه الدورة عن غيرها من الدورات؟

تتميز هذه الدورة بتقديم فهم شامل وعميق لمعيار ISO 22000:2018، مع التركيز على التطبيق العملي لمبادئ سلامة الغذاء في كافة مراحل السلسلة الغذائية. تتجاوز الدورة مجرد الشرح النظري، لتقدم للمشاركين الأدوات والتقنيات اللازمة لتصميم، تنفيذ، وتقييم نظام إدارة سلامة غذاء فعال يضمن أعلى مستويات الجودة والأمان للمنتجات. يتميز المحتوى بالتوازن بين المفاهيم الأكاديمية وأفضل الممارسات الصناعية، مدعومًا بدراسات حالة واقعية وتمارين تطبيقية. هذه الدورة مثالية للمهنيين الذين يسعون لتعزيز قدراتهم في ضمان سلامة الغذاء، والامتثال للتشريعات الدولية، وبناء ثقة المستهلك، مما يجعلهم قادة في مجال الأمن الغذائي.