



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

26 - 30 أكتوبر 2026

طوكيو

(للشخص الواحد) € 5800

Ref: #QUA6370_350708



مقدمة الدورة التدريبية / لمحة عامة:

تُعد سلامة الغذاء وجودة المنتجات من الركائز الأساسية لنجاح واستدامة شركات قطاع الأغذية والمشروبات. في ظل التحديات المتزايدة المتعلقة بسلامة المستهلك والامتثال للوائح، أصبح تطبيق أنظمة إدارة جودة شاملة أمراً حتمياً. يقدم BIG BEN Training Center هذه الدورة المتخصصة لتمكين المهنيين في هذا القطاع من فهم وتطبيق مبادئ وممارسات إدارة الجودة المتعلقة بسلامة الغذاء ومراقبة الجودة. ستتعلم الدورة في المعايير الدولية مثل HACCP و ISO 22000، وكيفية تصميم وتنفيذ أنظمة جودة فعالة عبر سلسلة القيمة الغذائية، من المصادر الأولية وحتى وصول المنتج للمستهلك. سيتعلم المشاركون كيفية تحديد المخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية، تقييم نقاط التحكم الحرجة (CCPs)، ووضع خطط للتحقق والتحسين المستمر. تُسلط الدورة الضوء على أهمية التتبع، إدارة الموردين، والاستجابة للحوادث لضمان سلامة الغذاء والحفاظ على سمعة العلامة التجارية. إن هذا البرنامج التدريبي مصمم لتمكين المشاركين من بناء أنظمة جودة قوية تُعزز ثقة المستهلك وتضمن الامتثال التنظيمي. تستند الدورة إلى أعمال خبراء في سلامة الغذاء مثل Y. H. Hui، الذي ألف العديد من الكتب حول علوم وتكنولوجيا الغذاء. كما تُستمد مفاهيمها من إرشادات هيئات مثل منظمة الأغذية والزراعة (FAO) ومنظمة الصحة 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 التمويل.
- 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:

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

- فهم مبادئ سلامة الغذاء ومراقبة الجودة.
- تطبيق متطلبات نظام HACCP.
- فهم معايير نظام ISO 22000.
- 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:

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



خريطة المحتوى التدريبي (محاور الدورة التدريبية):

الوحدة الأولى: أساسيات سلامة الغذاء وإدارة الجودة في القطاع.

- 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 22000.
- الممارسات التصنيعية الجيدة (GMP) والممارسات الصحية الجيدة (GHP).

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

- 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.

الوحدة الثالثة: معايير ISO 22000 وإدارة جودة الغذاء.

- مقدمة لنظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000.
- متطلبات ISO 22000.
- العلاقة بين ISO 22000 و HACCP.
- إدارة المخاطر في سلسلة الإمداد الغذائية.
- برامج المتطلبات المسبقة (PRPs).
- الاتصال التفاعلي وإدارة الأنظمة.
- التدقيق الداخلي لنظام ISO 22000.



الوحدة الرابعة: عمليات مراقبة الجودة وضبطها في الإنتاج.

- 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.

الوحدة الخامسة: التحسين المستمر وإدارة حوادث سلامة الغذاء.

- 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.
- التحديات المستقبلية والاتجاهات الحديثة في سلامة الغذاء.

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:

مع تزايد الاعتماد على التقنيات الرقمية وسلاسل الكتل (Blockchain) في تتبع الأغذية، كيف يمكن لمدراء الجودة الاستفادة من هذه الابتكارات لتعزيز الشفافية، تحسين سرعة الاستجابة للحوادث، وبناء ثقة أكبر للمستهلك في سلامة المنتجات الغذائية؟

ما الذي يميز هذه الدورة عن غيرها من الدورات؟

تتميز هذه الدورة من BIG BEN Training Center بتركيزها المتخصص على إدارة الجودة وسلامة الغذاء في قطاع الأغذية والمشروبات، مما يجعلها مختلفة عن الدورات العامة. نحن نُقدم للمشاركين فهماً شاملاً للمتطلبات الفريدة لهذا القطاع الحساس، مع التركيز على التطبيق العملي لأنظمة مثل HACCP و ISO 22000. تُركز الدورة على تزويد المشاركين بالمهارات العملية في تحديد المخاطر، مراقبة نقاط التحكم الحرجة، والتعامل مع المشكلات المتعلقة بسلامة الغذاء بفعالية. من خلال دراسات الحالة الواقعية وورش العمل التفاعلية، سيتعلم المشاركون كيفية بناء أنظمة قوية تُعزز ثقة المستهلك وتضمن الامتثال للوائح الصارمة. إنها لا تكتفي بتقديم المعرفة، بل تُعد المشاركين ليكونوا قادة مسؤولين عن سلامة الغذاء وجودته، مما يُساهم بشكل مباشر في حماية سمعة العلامة التجارية وصحة المستهلكين.