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



21 - 25 ديسمبر 2026
الدار البيضاء
4500 € (للشخص الواحد)
Ref: #QUA7718_427021

مقدمة الدورة التدريبية / لمحة عامة:

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

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 المؤسسية المستهدفة:

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

أهداف الدورة التدريبية:

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

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

منهجية الدورة التدريبية:

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

خريطة المحتوى التدريبي (محاور الدورة التدريبية):

الوحدة الأولى: مقدمة في سلامة الغذاء وأساسيات HACCP.

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

الوحدة الثانية: مبادئ HACCP الأساسية - تحليل المخاطر.

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

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

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

الوحدة الرابعة: مبادئ HACCP - المراقبة والإجراءات التصحيحية.

- المبدأ الرابع: وضع نظام للمراقبة (Monitoring).
- طرق مراقبة نقاط التحكم الحرجة.
- تحديد المسؤوليات وتواتر المراقبة.
- المبدأ الخامس: وضع الإجراءات التصحيحية (Corrective Actions).
- 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.
- المبدأ السابع: حفظ السجلات والتوثيق (Record Keeping).
- أنواع السجلات المطلوبة لنظام HACCP.
- أهمية التوثيق للامتثال والتحسين.
- بناء فريق HACCP فعال وتطوير الخطة الشاملة.

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:

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

ما الذي يميز هذه الدورة عن غيرها من الدورات؟

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