

إدارة سلامة الغذاء

UK Traininig

PARTNER



إدارة سلامة الغذاء

مقدمة

تهدف دورة إدارة سلامة الغذاء إلى تقديم رؤية أعمق حول كيفية تنفيذ سياسة سلامة غذاء فعالة ومتماسكة في أي منظمة ضمن سلسلة إنتاج الغذاء والتوريد والاستهلاك. هذه الدورة التدريبية ستساعد المنظمات على تقليل المخاطر القانونية والمالية الناتجة عن الفشل في تقديم غذاء آمن وصحي للعملاء والمستهلكين النهائيين.

إن تحقيق هذه الأهداف يتطلب تدريباً مناسباً للموظفين وفهماً جيداً للمبادئ الأساسية لإدارة سلامة الغذاء. هذه الدورة توفر فرصة مثالية للمشاركين لتوسيع معرفتهم حول المبادئ الأساسية لنظام إدارة سلامة الغذاء FSMS كما تم تعريفه في ISO 22000:2018.

أهداف الدورة

- إعداد فريق HACCP الذي يمتلك المعرفة والخبرة لتطوير وتنفيذ نظام HACCP فعال في المنظمة.
- إجراء تحليل المخاطر لتحديد التدابير الوقائية اللازمة لتقليل المخاطر ضمن مستويات مقبولة.
- تصنيف المخاطر إلى برامج المتطلبات المبدئية التشغيلية OPRPs والنقاط الحرجة للتحكم CCPs.
- تصميم وتنفيذ أنظمة مراقبة تهدف إلى التحكم في وتحسين نظام إدارة سلامة الغذاء.
- تطبيق التقييم والتحسين في العمليات اللوجستية وفقاً لمتطلبات التشريعات والمعايير الدولية لسلامة الغذاء.

محاور الدورة

اليوم 1: مقدمة وتعريفات أساسية حول أنظمة إدارة سلامة الغذاء FSMS

- مبادئ نظام إدارة سلامة الغذاء في ضوء ISO 22000:2018.
- الفروقات الرئيسية بين ISO 22000:2005 و ISO 22000:2018.
- تاريخ إدارة سلامة الغذاء: الإشارات المرجعية بين CODEX HACCP و ISO 22000:2018.
- الإرشادات الدولية والتنظيمات الخاصة بسلامة الغذاء.
- المعجم المستخدم في سلامة الغذاء.
- فهم احتياجات وتوقعات المنظمة فيما يتعلق بتنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء.

UK Traininig

PARTNER



اليوم 2: سياسة سلامة الغذاء: منهج التفكير القائم على المخاطر

- التزام القيادة والإدارة العليا.
- إنشاء وتواصل سياسة سلامة الغذاء.
- تحديد الأدوار والمسؤوليات داخل المنظمة.
- التخطيط بناءً على التفكير القائم على المخاطر.
- تحديد أهداف نظام إدارة سلامة الغذاء.
- إدارة التغييرات في نظام إدارة سلامة الغذاء.

اليوم 3: دعم ومتطلبات التوثيق لـ ISO 22000

- متطلبات الموارد: الأشخاص، البنية التحتية، وبيئة العمل.
- كفاءة الأفراد والوعي بالسلامة.
- الحفاظ على التواصل الفعال داخلياً وخارجياً.
- متطلبات التوثيق في ISO 22000 - إنشاء وتحديث الوثائق.
- مرجع مفصل للوثائق مع أمثلة على تصميم واستخدام النماذج.
- التحكم في الوثائق كدليل على الامتثال والتتبع.

اليوم 4: التخطيط التشغيلي والتحكم: تحقيق المنتجات الآمنة

- تأسيس برامج المتطلبات المبدئية PRPs.
- نظام تتبع السلامة: من المواد الواردة إلى المنتج النهائي.
- الاستعداد للطوارئ والاستجابة: فهم مسؤولية المنظمة في سلسلة الغذاء.
- التحكم في المخاطر وتحليلها: التدابير الوقائية وخطة التحكم في المخاطر.
- مراقبة الأنشطة القياسية وتخطيط التحقق.
- التحكم في عدم المطابقات في المنتجات والعمليات: الإجراءات التصحيحية، سحب المنتجات، والانسحاب.

اليوم 5: تقييم أداء وتحسين نظام إدارة سلامة الغذاء

- الخطوات الحاسمة في تقييم الأداء: المراقبة، القياس، التحليل، والتقييم.
- التدقيق الداخلي في سياق ISO 22000 - تمارين عملية على التدقيق الداخلي.
- مراجعة الإدارة: مراجعة نظام إدارة سلامة الغذاء لضمان استمرارية صلاحيته للغرض.
- التعامل مع عدم المطابقات وأهمية الإجراءات التصحيحية.
- الحاجة إلى التحسين المستمر وتحديث نظام إدارة سلامة الغذاء.

UK Training
مركز تدريب
PARTNER



لماذا يجب عليك حضور هذه الدورة؟ الايجابيات والسلبيات!

إدارة سلامة الغذاء من خلال هذه الدورة ستساعدك على فهم أعمق لما يتطلبه نظام إدارة سلامة الغذاء في تقديم غذاء آمن وصحي، وتقليل المخاطر القانونية والمالية.

شهادة معترف بها عالميًا: بعد إتمام الدورة بنجاح، سيكون لديك الأساس الأكاديمي والخبرة العملية لتصبح مدير سلامة غذاء معتمد.

- تحسين الممارسات الغذائية داخل المنظمة، بما يعزز سمعة الشركة ويزيد من الثقة بين المستهلكين والعملاء.
- تعلم كيفية إدارة ممارسات سلامة الغذاء بكفاءة، مما يؤدي إلى تحسين الإنتاجية وتقليل الأخطاء.

هذه الدورة توفر لك الفرصة لتتعلم كيفية إنشاء وتطبيق أنظمة سلامة غذاء فعالة، مما يضمن تقليل المخاطر وتحقيق متطلبات التشريعات.

الخاتمة

من خلال هذه الدورة التدريبية، ستحصل على مهارات قوية في إدارة سلامة الغذاء وفهم عميق لكيفية تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء FSMS بما يتوافق مع معايير ISO 22000:2018. سواء كنت تبحث عن دورة تدريبية لإدارة سلامة الغذاء أو شهادة في سلامة الغذاء، هذه الدورة ستوفر لك الأدوات الأساسية لتطوير وتحسين ممارسات السلامة الغذائية في المنظمة، مما يضمن الحفاظ على سلامة الغذاء وتقليل المخاطر.

