

إدارة سلامة الغذاء

UK Training

**PARTNER**



## إدارة سلامة الغذاء

### مقدمة

ستوفر هذه الدورة التدريبية لإدارة سلامة الأغذية رؤى أعمق حول كيفية تنفيذ سياسة فعالة وقوية لسلامة الأغذية في أي منظمة في سلسلة إنتاج الأغذية وتوريدها واستهلاكها. ستؤكد هذه الدورة التدريبية المنظمة من تقليل مخاطر تعريض نفسها للمخاطر القانونية والهالية نتيجة الفشل في تقديم طعام آمن وصحي لعملائها و / أو المستهلكين النهائيين.

يتطلب تحقيق ما ورد أعلاه تدريباً كافياً للموظفين وفهماً جيداً للمبادئ الأساسية لسلامة الأغذية. توفر هذه الدورة التدريبية لإدارة سلامة الأغذية فرصة مثالية للمشاركين لتوسيع فهمهم للمبادئ الأساسية لنظام إدارة سلامة الأغذية FSMS ، كما هو محدد في ISO 22000: 2018.

### أهداف الدورة

- إنشاء فريق HACCP الذي لديه المعرفة والخبرة لتطوير وتنفيذ نظام HACCP فعال في مؤسستهم.
- قم بإجراء تحليل المخاطر من أجل تحديد التدابير الوقائية اللازمة لتقليل المخاطر ضمن المستويات المقبولة.
- إجراء التصنيف إلى برامج التشغيل الأساسية OPRPs ونقاط التحكم الحرجة CCPs.
- تصميم وتنفيذ أنظمة مراقبة تهدف إلى ضبط وتحسين نظام إدارة سلامة الأغذية.
- تطبيق تقييم وتحسين الخدمات اللوجستية بما يتوافق مع متطلبات التشريعات والمعايير الدولية لسلامة الغذاء.

### محاور الدورة

#### اليوم الأول: مقدمة وتعريفات أساسية لمنظمة إدارة سلامة الأغذية FSMS

- مبادئ نظام إدارة سلامة الغذاء في ضوء ISO22000: 2018 الجديد.
- الرئيسية الاختلافات: 2018: ISO22000: 2005 ISO22000.
- تاريخ إدارة سلامة الأغذية: مراجع ترفاقية بين HACCP CODEX و ISO 22000: 2018.
- المبادئ التوجيهية واللوائح الدولية المتعلقة بسلامة الأغذية.
- قائمة المصطلحات في سلامة الأغذية.
- فهم الاحتياجات والتوقعات التنظيمية المتعلقة بتنفيذ FSMS.

#### اليوم الثاني: سياسة سلامة الغذاء: نهج التفكير القائم على المخاطر

- القيادة والتزام الإدارة العليا.
- وضع سياسة سلامة الغذاء ونشرها.
- تكليف الأدوار والمسؤوليات التنظيمية.
- التخطيط على أساس التفكير القائم على المخاطر.
- تحديد أهداف نظام إدارة سلامة الغذاء.
- إدارة التغييرات في FSMS.

#### اليوم الثالث: متطلبات الدعم والتوثيق لـ ISO22000

- متطلبات الموارد: الناس والبنية التحتية وبيئة العمل.
- كفاءة الموظفين والوعي.
- الحفاظ على اتصال داخلي وخارجي فعال.

**PARTNER**



- متطلبات التوثيق الخاصة بـ ISO 22000 - إنشاء المستندات وتحديثها.
- مرجع مفصل للوثائق مع أمثلة محددة لتصميم واستخدام النماذج.
- مراقبة الوثائق كدليل على المطابقة والتتبع.

#### اليوم الرابع: التخطيط والتحكم التشغيلي: تحقيق المنتجات النهائية

- إنشاء PRPs برامج المتطلبات المسبقة.
- نظام التتبع: من المواد الواردة إلى المنتج النهائي.
- التأهب والاستجابة للطوارئ: فهم مسؤولية المنظمة في السلسلة الغذائية.
- التحكم في المخاطر وتحليلها: إجراءات التحكم وخطة التحكم في المخاطر.
- مراقبة أنشطة المراقبة والقياس / تخطيط التحقق.
- التحكم في عدم مطابقة المنتج والعمليات: الإجراءات التصحيحية ، إصدار / سحب / سحب المنتج.

#### اليوم الخامس: تقييم الأداء وتحسين نظام إدارة سلامة الأغذية

- الخطوات الحاسمة في تقييم الأداء: المراقبة والقياس والتحليل والتقييم.
- عمليات التدقيق الداخلي في سياق ISO 22000 - تهرين جهاعي على التدقيق الداخلي.
- مراجعة الإدارة: مراجعة FSMS لضمان استمرار ملاءمتها للغرض.
- التعامل مع حالات عدم المطابقة والدور الحاسم للإجراءات التصحيحية.
- الحاجة إلى التحسين والتحديث المستمر لنظام إدارة سلامة الأغذية.
- أسئلة وأجوبة وجلسة ختامية.

UK Training

**PARTNER**



## Blackbird Training Clients



UK Training  
**PARTNER**



## البرامج التدريبية

إدارة المشافي  
القطاع العام  
ورشات عمل خاصة  
النفط والغاز  
هندسة الاتصالات  
تكنولوجيا المعلومات  
الصحة والسلامة  
القانون وإدارة العقود  
الجهازك و السلامة  
الطيران والصلاح الجوية  
الإدارة العليا

## البرامج التقنية/البرامج الإدارية

المهارات الاحترافية  
الهالية والمحاسبة والهيرانية  
الإعلام والعلاقات العامة  
إدارة المشاريع  
الهوراد البشرية  
تحقيق الحسابات وضمان الجودة  
التسويق والمبيعات وخدمة العملاء  
السكرتارية وإدارة المكاتب  
سلسلة التوريد والخدمات اللوجستية  
الإدارة والقيادة  
الرشاقة والارتقاء



BLACKBIRD  
FOR TRAINING



International House 185 Tower Bridge  
Road London SE1 2UF United Kingdom



+44 7401 1773 35  
+44 7480 775526



Sales@blackbird-training.com



www.blackbird-training.com

UK Training

**PARTNER**

