

مطور ومدقق خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الدرجة

12 – 16 يوليو 2027

ليون (فرنسا)

UK Traininig

PARTNER



مطور ومدقق خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

المرجع: 352662_3255813 التاريخ: 12 - 16 يوليو 2027 المكان: ليون (فرنسا) الرسوم: GBP 5900

مقدمة

تركز دورة مطور ومدقق خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على بناء المعرفة الفنية والمهارات العملية اللازمة لتطوير وتنفيذ ومراجعة أنظمة سلامة غذاء فعالة تقوم على مبدأ الوقاية من المخاطر قبل وقوعها.

تعتمد سلامة الغذاء على نظام منظم يحدد مصادر الخطر المحتملة، ويضع نقاط تحكم واضحة، ويراقب العمليات الحساسة، ويوثق الإجراءات والنتائج بطريقة قابلة للمراجعة والتدقيق. لذلك، تساعد هذه الدورة المشاركين على فهم متطلبات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، وبرامج المتطلبات الأساسية، وتحليل المخاطر، وتحديد نقاط التحكم الحرجة، ووضع الحدود الحرجة، وإدارة الإجراءات التصحيحية، والتحقق، والتوثيق، والاستعداد للتدقيق.

تتناول الدورة أهم المراجع العالمية المرتبطة بسلامة الغذاء، مثل الدستور الغذائي، وقانون تحديث سلامة الغذاء الأمريكي، ولوائح الاتحاد الأوروبي، والمتطلبات المحلية ذات الصلة. كما تغطي ممارسات التصنيع الجيد، وإجراءات التشغيل القياسية للنظافة، وبرامج المتطلبات التشغيلية، وإدارة مسببات الحساسية، ومنع التلامس المتبادل، ومكافحة الآفات، وإدارة المخلفات، والاستعداد لتدقيقات الجهات الخارجية وأنظمة سلامة الغذاء المعتمدة.

تمتد الدورة لمدة خمسة أيام، وتجمع بين الشرح الفني، وورش العمل، وتمارين بناء الخطة، ومحاكاة الإجراءات التصحيحية، ومراجعة نمط أسئلة الاختبارات الرسمية، بما يساعد المشاركين على تطوير خطط أقوى، وتقييم الفجوات، وتنفيذ مراجعات داخلية أكثر دقة.

أهداف الدورة

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

UK Training

PARTNER



- فهم تاريخ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة وهدفه ونطاق تطبيقه.
- شرح دور الدستور الغذائي والمتطلبات الدولية والمحلية في دعم سلامة الغذاء.
- فهم العلاقة بين نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، وممارسات التصنيع الجيد، وإجراءات التشغيل القياسية للنظافة، وبرامج المتطلبات الأساسية.
- تحديد مخاطر سلامة الغذاء ضمن الفئات الحيوية والكيميائية والفيزيائية.
- إعداد وصف المنتج، وتشكيل فريق سلامة الغذاء، ورسم مخطط تدفق العمليات.
- إجراء تحليل مخاطر قائم على تقييم الشدة واحتمالية الحدوث.
- تحديد نقاط التحكم الحرجة باستخدام أدوات قرار منظمة.
- وضع حدود حرجة مدعومة بأساس علمي واضح.
- تصميم إجراءات مراقبة فعالة لنقاط التحكم الحرجة.
- إعداد إجراءات تصحيحية عند حدوث انحراف أو تجاوز للحدود الحرجة.
- التمييز بين التحقق، وإثبات فاعلية الخطة، والمراقبة اليومية.
- إعداد وثائق وسجلات ونماذج عمل قابلة للتدقيق.
- بناء قوائم مراجعة داخلية لتقييم نظام سلامة الغذاء.
- الاستعداد للأسئلة المرتبطة بالاختبارات الرسمية.
- تعزيز الجاهزية لعمليات التفتيش الرقابية وتدقيقات الجهات الخارجية.

محاور الدورة

اليوم الأول: الأسس التنظيمية وبرامج المتطلبات الأساسية

- التعرف على تاريخ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة وأهدافه ومجالات تطبيقه.
- فهم هيكل الاختبارات الرسمية ومتطلبات التأهيل المرتبطة بالنظام.
- مراجعة الأطر الدولية لسلامة الغذاء، بما يشمل الدستور الغذائي، والمتطلبات الأميركية، واللوائح الأوروبية، والقوانين المحلية.
- فهم ممارسات التصنيع الجيد ودورها في دعم تطبيق نظام سلامة الغذاء.
- مراجعة تقسيم مناطق المنشأة، وتدفق العمل الصحي، وتصميم المعدات، وضوابط النظافة الشخصية.
- إعداد إجراءات التشغيل القياسية للنظافة الخاصة بالتنظيف، والتطهير، والتحكم في المواد الكيميائية، والتحقق من النظافة.
- بناء برامج المتطلبات التشغيلية للوقاية من الآفات، وإدارة المخلفات، والرقابة العامة على سلامة الغذاء.
- تطوير مصفوفات إدارة مسببات الحساسية وبروتوكولات منع التلامس المتبادل.
- ورشة عمل حول تحليل فجوات برامج المتطلبات الأساسية باستخدام مخطط لمطبخ صناعي.
- تطبيق عملي لتحديد عيوب النظافة، وتقسيم المناطق، وتدفق العمل، وتصميم المنشأة.



اليوم الثاني: الخطوات التمهيدية وتحديد المخاطر

- فهم الخطوات التمهيدية الخمس التي تسبق تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
- تشكيل فريق متعدد الوظائف يضم مسؤوليات فنية وتشغيلية واضحة.
- توثيق وصف المنتج، والمكونات، وطريقة الاستخدام، وظروف التخزين، ومخاطر المستهلكين الأكثر حساسية.
- إعداد مخطط تدفق كامل لعمليات إنتاج وتداول الغذاء.
- التحقق من مخطط التدفق من خلال الملاحظة الميدانية ومراجعة الواقع التشغيلي.
- تطبيق المبدأ الأول من النظام من خلال تحليل المخاطر الحيوية.
- تحديد طرق التحكم في مسببات الأمراض المنقولة بالغذاء، والفيروسات، والسموم.
- تطبيق تحليل المخاطر الكيميائية، بما يشمل التلوث الكيميائي المقصود وغير المقصود.
- مراجعة السموم الفطرية، والمعادن الثقيلة، ومواد التنظيف، والبقايا الكيميائية، والمخاطر المرتبطة بالمكونات.
- ورشة عمل لإعداد مخطط تدفق كامل لمنتج غذائي متعدد المكونات.

اليوم الثالث: تقييم المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والحدود الحرجة

- تحديد المخاطر الفيزيائية مثل الزجاج، والبلاستيك القابل للكسر، والمعادن، والحجارة، ومواد التغليف، والأجسام الغريبة.
- فهم طرق منع الأجسام الغريبة والسيطرة على التلوث الفيزيائي.
- تقييم أهمية المخاطر باستخدام مصفوفة منظمة تجمع بين الشدة واحتمالية الحدوث.
- تطبيق المبدأ الثاني لتحديد نقاط التحكم الحرجة.
- استخدام شجرة القرار المعتمدة في الدستور الغذائي للتمييز بين إجراءات التحكم العامة ونقاط التحكم الحرجة الحقيقية.
- تطبيق المبدأ الثالث لوضع الحدود الحرجة.
- تحديد حدود حرجة مدعومة علميًا، مثل الزمن، ودرجة الحرارة، ودرجة الحموضة، والنشاط المائي، وحدود القياس المقبولة.
- فهم الفرق بين الحدود التشغيلية والحدود الحرجة.
- ورشة عمل لإكمال نموذج تحليل المخاطر لخط إنتاج غذائي خام وآخر مطهو.
- تطبيق عملي لتحديد نقاط التحكم الحرجة والحدود الحرجة لعمليات إنتاج غذائي مختارة.



اليوم الرابع: المراقبة والإجراءات التصحيحية والتحقق والتوثيق

- تطبيق المبدأ الرابع من خلال تصميم إجراءات مراقبة لنقاط التحكم الحرجة.
- بناء استراتيجية مراقبة تحدد ما الذي سيتم مراقبته، وكيف سيتم المراقبة، وتكرارها، والمسؤول عنها.
- تطبيق المبدأ الخامس من خلال إعداد إجراءات تصحيحية عند حدوث انحراف أو فشل في الالتزام بالحدود الحرجة.
- إدارة إجراءات حجز المنتج، وتحليل السبب الجذري، وتحديد مصير المنتج، واتخاذ قرارات الإفراج أو الرفض.
- تطبيق المبدأ السادس من خلال أنشطة التحقق وإثبات فاعلية الخطة.
- التمييز بين إثبات فاعلية الخطة الذي يثبت أن الخطة تعمل، والتحقق الذي يثبت أن الخطة مطبقة كما هو مطلوب.
- تطبيق المبدأ السابع من خلال التوثيق وضبط السجلات.
- إعداد جداول معايرة، وبروتوكولات مراجعة السجلات، وسجلات التحقق، وقوائم التدقيق الداخلي.
- ورشة عمل حول إدارة حالة فشل في حد حرج، مثل انخفاض درجة حرارة جهاز البسترة عن الحد المطلوب.
- تطبيق عملي على تعبئة سجلات الإجراءات التصحيحية وتوثيق قرارات المتابعة.

اليوم الخامس: التدقيق وتجميع الخطة ومحاكاة الاختبار الرسمي

- تجميع خطة كاملة لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة باستخدام سجلات تحليل المخاطر، ونماذج نقاط التحكم الحرجة، وسجلات المراقبة، وسجلات الإجراءات التصحيحية، ووثائق التحقق.
- دمج السجلات اليومية، وأدلة إثبات الفاعلية، والنماذج الرئيسية، والوثائق الداعمة في دليل قابل للتدقيق.
 - الاستعداد للتفتيش الرقابي وتدقيقات الجهات الخارجية الخاصة بسلامة الغذاء.
 - فهم توقعات المدققين عند مراجعة أنظمة سلامة الغذاء المعتمدة.
 - مراجعة كيفية تقييم المدققين للوثائق، وأدلة التطبيق، وسجلات المراقبة، وفاعلية الإجراءات التصحيحية.
 - بناء القدرة على الرد على أسئلة التدقيق وتقديم الأدلة بطريقة منظمة.
 - مراجعة موضوعات الاختبار الأكثر احتمالاً، والتعريفات الأساسية، والأسئلة المنطقية، والأخطاء الشائعة.
 - مراجعة شاملة لمبادئ النظام، وبرامج المتطلبات الأساسية، والمخاطر، ونقاط التحكم الحرجة، والتوثيق.
 - تنفيذ اختبار تجريبي بزمان محدد يحاكي أسلوب اختبارات الشهادات الرسمية.
 - مراجعة إجابات الاختبار، وتحليل فجوات الأداء، وتحديد إجراءات التحسين النهائية.



لماذا يجب عليك حضور هذه الدورة؟ الايجابيات والسلبيات!

- بناء القدرة على تطوير خطة كاملة لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة من مرحلة الإعداد حتى التوثيق النهائي.
- تعزيز فهم المتطلبات الدولية والمحلية المتعلقة بسلامة الغذاء.
- تحسين الجاهزية للاختبارات الشهادات الرسمية في مجال سلامة الغذاء.
- تطوير مهارات عملية في تحليل المخاطر وتقييمها.
- تحديد المخاطر الحيوية والكيميائية والفيزيائية بدقة أكبر.
- تحسين القدرة على تحديد نقاط التحكم الحرجة والحدود الحرجة.
- بناء إجراءات مراقبة وإجراءات تصحيحية أكثر قوة.
- فهم متطلبات إثبات الفاعلية، والتحقق، والتوثيق، ومراجعة السجلات.
- تحسين الاستعداد للتفتيش الرقابي وتدقيقات الجهات الخارجية.
- تعزيز المعرفة بممارسات التصنيع الجيد، وإجراءات التشغيل القياسية للنظافة، وبرامج المتطلبات التشغيلية.
- تحسين إدارة مسببات الحساسية ومنع التلامس المتبادل.
- اكتساب خبرة تطبيقية من خلال ورش العمل والمحاكاة والاختبار التجريبي.

الخاتمة

تقدم دورة مطور ومدقق خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إطارًا عمليًا متكاملًا لبناء وتنفيذ والتحقق من خطط سلامة الغذاء القائمة على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.

تبدأ الدورة بالأسس التنظيمية، وممارسات التصنيع الجيد، وإجراءات التشغيل القياسية للنظافة، وبرامج المتطلبات الأساسية. ثم تنتقل إلى الخطوات التمهيديّة، ووصف المنتج، ومخططات تدفق العمليات، وتحديد المخاطر الحيوية والكيميائية والفيزيائية.

بعد ذلك، يعمل المشاركون على تقييم المخاطر، وتحديد نقاط التحكم الحرجة، ووضع الحدود الحرجة، وبناء أنظمة المراقبة، وإعداد الإجراءات التصحيحية، والتحقق، وإثبات فاعلية الخطة، والتوثيق. وفي اليوم الأخير، يتم تجميع مكونات الخطة في دليل كامل، مع الاستعداد للتدقيق ومحاكاة نمط الاختبارات الرسمية.

بنهاية البرنامج، سيكون المشاركون أكثر قدرة على تطوير خطط سلامة غذاء فعالة، وتقييم فجوات برامج المتطلبات الأساسية، وتحديد مخاطر سلامة الغذاء، وتنفيذ التدقيق الداخلي، والاستعداد لتقييمات الجهات الخارجية، والتعامل مع اختبارات الشهادات الرسمية بكفاءة أعلى.

UK Traininig

PARTNER

