BLACKBIRD FOR TRAINING

ISO 22000 - نظام إدارة سلامة الغذاء

31 مايو – 4 يونيو 2027

بانكوك (تايلاند)



ISO 22000 - نظام إدارة سلامة الغذاء

المرجع: 362128_3172 **التاريخ:** 31 مايو – 4 يونيو 2027 **المكان:** بانكوك (تايلاند) **الرسوم:** GBP 5400

مقدمة

تقدم هذه الدورة فهماً شاملاً لمتطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000 FSMS. تم تصميم الدورة لإرشاد المشاركين من أصل مفهوم سلامة الغذاء وتطوير مبادئ HACCP إلى التحكم في نظام الإدارة بشكل كامل. يتعرف المشاركون على كيفية تطبيق المعايير العالمية لضمان سلامة الغذاء في جميع مراحل الإنتاج، مع التركيز على إجراءات التدقيق الداخلي والتحليل المبني على المخاطر لتطوير خطة HACCP فعّالة.

سواء كنت مبتدئًا في نظام إدارة سلامة الغذاء أو تبحث عن دورة مدقق داخلي ISO 22000، ستمنحك هذه الدورة المهارات اللازمة لإدارة الأنظمة بشكل فعّال وضمان الامتثال لمتطلبات سلامة الغذاء وفقًا للمعايير الدولية.

أهداف الدورة

بنهاية الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- فهم المصطلحات الشائعة في نظام إدارة سلامة الغذاء FSMS.
- دراسة ISO 22000 ومتطلباتها بشكل مفصل، فقرة بفقرة.
- تعلم منهجيات التدقيق الداخلي وكيفية تطبيقها على الأنظمة الخاصة بسلامة الغذاء.
- التعرف على إجراءات التحكم وتصنيفاتها داخل النظام.
- فهم أهمية التحسين المستمر والنهج النظامي في تطبيق نظام سلامة الغذاء.
- تطوير دراسة المخاطر بشكل مناسب وتحليلها وفقًا للمعايير العالمية.
- بناء خطة HACCP تتضمن البروتوكولات للمراقبة، واتخاذ الإجراءات التصحيحية، والتحقق، والمراجعة.
- فهم متطلبات التحقق والتوثيق لضمان الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء.



محاور الدورة

اليوم الأول: مقدمة في سلامة الغذاء

- ما هي سلامة الغذاء؟: فهم مفهوم سلامة الغذاء وأهميته.
- الغرض من نظام إدارة سلامة الغذاء.
- تكاليف سلامة الغذاء السيئة: آثارها المالية والصحية.
- فوائد سلامة الغذاء الجيدة: تحسين الصحة العامة وسمعة الأعمال.
- التسمم الغذائي والأمراض المنقولة عبر الغذاء.
- أهم المبادئ في النظافة وسلامة الغذاء.

اليوم الثاني: نظام إدارة سلامة الغذاء FSMS

- ما هو نظام إدارة سلامة الغذاء FSMS؟ المكونات الأساسية والأهداف.
- تحديد نطاق FSMS داخل المنظمة.
- مبادئ FSMS: دمج سلامة الغذاء في العمليات اليومية.
- النهج القائم على العمليات.
- تطبيق التفكير المبني على المخاطر لإدارة سلامة الغذاء بشكل استباقي.
- نظرة عامة على معيار ISO 22000 وكيفية تطبيقه في أنظمة سلامة الغذاء.

اليوم الثالث: التخطيط والتنظيم الداخلي: بنود ISO 22000

- التخطيط FSMS:
  - البند 4: سياق المنظمة - فهم بيئة سلامة الغذاء.
  - البند 5: القيادة - دور الإدارة في ضمان سلامة الغذاء.
  - البند 6: التخطيط - وضع استراتيجيات لتلبية متطلبات سلامة الغذاء.
  - البند 7: الدعم - توفير الموارد والبنية التحتية والتدريب.
- التنفيذ FSMS:
  - البند 8: العمليات - تطبيق ممارسات سلامة الغذاء.
- التقييم FSMS:
  - البند 9: تقييم الأداء - كيفية قياس فعالية سلامة الغذاء.
- التحسين FSMS:
  - البند 10: التحسين - دور التحسين المستمر في النظام.



اليوم الرابع: تدقيق النظام الداخلي

- إجراء تدقيق داخلي في نظام إدارة سلامة الغذاء داخل المنظمة.
- تقييم الأداء العام للمنظمة في ما يتعلق بأهداف سلامة الغذاء.
- اتخاذ قرارات مبنية على البيانات لتحسين النظام.
- تحسين نظام FSMS: أفضل الممارسات للإجراءات التصحيحية وضمان الامتثال.

اليوم الخامس: مقدمة في HACCP

- فهم نظام HACCP: تاريخه، منهجيته، ومبادئه.
- كيفية تطبيق منهجية HACCP في صناعة الغذاء.
- خطة HACCP: إنشاء بروتوكولات للمراقبة، اتخاذ الإجراءات التصحيحية، والتحقق، والمراجعة.
- أهمية HACCP في سلامة الغذاء وارتباطه بـ ISO 22000.

لماذا يجب عليك حضور هذه الدورة؟ الايجابيات والسلبيات!

حضور هذه الدورة سيمنحك فهماً شاملاً لمعايير ISO 22000 وكيفية تطبيقها في نظام إدارة سلامة الغذاء في مؤسستك. إليك لماذا يجب أن تحضر:

- الحصول على شهادة مدقق رئيسي ISO 22000: تعتبر هذه الدورة مثالية لأولئك الذين يسعون للحصول على شهادة مدقق رئيسي ISO 22000 واكتساب المؤهلات اللازمة لتدقيق أنظمة سلامة الغذاء في أي منظمة.
- فهم كامل لمعيار ISO 22000: تعلم متطلبات ISO 22000 بشكل مفصل وفهم كيفية تطبيق كل بند من بنوده.
- تعلم تقنيات التدقيق الداخلي وكيفية إجراء تدقيق سلامة الغذاء داخل مؤسستك.
- فهم التحسين المستمر وكيفية تطبيق استراتيجيات التحسين المستمر في أنظمة سلامة الغذاء لتعزيز الامتثال والأداء.
- تعلم من دراسات الحالة العملية حول كيفية التعامل مع التحديات الفعلية في سلامة الغذاء والتدقيق.

في نهاية الدورة، ستكون لديك الثقة والمعرفة اللازمة لضمان امتثال مؤسستك لمعايير سلامة الغذاء، وستكون مستعدًا تمامًا لأداء تدقيق داخلي وتحقيق نتائج مثمرة.



الخاتمة

تعتبر هذه الدورة من أساسيات فهم وتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000. ستمنحك الدورة معرفة عميقة في تدقيق سلامة الغذاء و مبادئ HACCP، وهي ضرورية لضمان سلامة الغذاء داخل أي منظمة. سواء كنت تطمح إلى أن تصبح مدقق رئيسي لسلامة الغذاء أو تهدف لتحسين أنظمة سلامة الغذاء في مؤسستك، ستمكنك هذه الدورة من اكتساب المهارات والأدوات اللازمة لتحقيق أهدافك.

لا تفوت الفرصة لتعزيز مهاراتك وحصولك على شهادة في نظام إدارة سلامة الغذاء. سجل الآن وابدأ في تحسين أنظمة سلامة الغذاء في مؤسستك وضمان الامتثال لمعايير ISO 22000!

