



HACCP - مراقبة سلامة الغذاء

13 - 17 ديسمبر 2026

أونلاين



HACCP - مراقبة سلامة الغذاء

المرجع: 120484_107273 التاريخ: 13 - 17 ديسمبر 2026 المكان: أونلاين الرسوم: Euro 1900

المقدمة:

تعتبر سلامة الغذاء أحد التحديات التي تواجه صناعة الأغذية، من المهم السعي إلى منع مشاكل سلامة الغذاء أثناء التشغيل اليومي للمنشأة، دائماً ما يكون منع الأخطار أفضل من الاضطرار إلى الاستجابة للعواقب، يجب أن يتلقى الموظفون الذين يشاركون في تطوير وتنفيذ برامج سلامة الأغذية تدريباً تأسيسياً لتطوير البرامج وتنفيذها لتتماشى مع هدف الشركة، سيتعرف المشاركون في هذه الدورة على العامل الرئيسي لسلامة الغذاء، كما سيتعلم المشاركون كيفية الوقاية من الأمراض التي تنقلها الأغذية من خلال استخدام ممارسات النظافة الجيدة والأساسية، والحفاظ على المباني والمعدات الصحية، وتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة HACCP والتدقيق لتخفيف المخاطر بشكل فعال.

الفئات المستهدفة:

- مستشارو سلامة الغذاء.
- مفتشو النظافة الذين يعملون نيابة عن سلطات الصحة العامة الرسمية، والمشاركون في تفتيش أماكن الأغذية وتنفيذ ومراقبة تشريعات سلامة الأغذية.
- موظفو مراقبة الجودة في أماكن الأغذية ومرافق تجهيز الأغذية.
- تقنيو الأغذية والعلماء الذين يرغبون في إثراء معرفتهم العلمية.
- متخصصو الأغذية والعلماء المحتملون الذين يرغبون في اكتساب المعرفة التي ستوفر فرص عمل جديدة.
- كل من يجد في نفسه الحاجة لهذه الدورة ويرغب بتطوير مهاراته وخبراته.

الأهداف التدريبية

في نهاية هذا البرنامج، سيكون المشاركون قادرين على:

- إنشاء فريق HACCP الذي لديه المعرفة والخبرة لتطوير وتنفيذ نظام HACCP فعال في مؤسستهم.
- إجراء تحليل المخاطر لتحديد 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.
- تقييم وتحسين الخدمات اللوجستية باتباع متطلبات التشريعات والمعايير الدولية لسلامة الأغذية.

الكفاءات المستهدفة:

- المبادئ التوجيهية واللوائح الدولية المتعلقة بسلامة الأغذية وحاجة المنظمة لإثبات الامتثال لمتطلبات سلامة الأغذية القانونية والتنظيمية المعمول بها.
- تقييم احتياجات العملاء ومدى ارتباطها بسلامة الغذاء.
- تخصيص الموارد البشرية والمتطلبات ذات الصلة.
- كيفية توصيل قضايا سلامة الأغذية بشكل فعال إلى مختلف أصحاب المصلحة في السلسلة الغذائية.
- الوثائق اللازمة للتأكد من أن المنظمة تتوافق مع سياسة سلامة الأغذية المعلنة.
- الحاجة إلى اعتماد أو تسجيل نظام إدارة سلامة الأغذية.

محتوى الدورة

الوحدة الأولى، سلامة الغذاء:

- المقدمة
- أنواع ومصادر التلوث
- المخاطر البيولوجية
- المخاطر الكيميائية
- الأخطار المادية

الوحدة الثانية، ملوثات الطعام:

- المواد الكيميائية
- التلوث البيولوجي
- التلوث الجسدي - البدني

الوحدة الثالثة، تحليل المخاطر:

- مقدمة عن تحليل المخاطر
- تقييم المخاطر
- إدارة المخاطر
- التواصل بشأن المخاطر
- مصفوفات القرار

الوحدة الرابعة، تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة HACCP:

- ما هو نظام HACCP؟
- إجراء تحليل المخاطر
- تحديد نقطة التحكم الحرجة
- وضع حدًا حرجًا
- إنشاء إجراءات المراقبة والتصحيح
- التحقق وحفظ السجلات

الوحدة الخامسة، نظام سلامة الغذاء:

- نظرة عامة على نظام سلامة الغذاء
- التصميم
- التنفيذ
- المتابعة
- التحقق