MERCURY

HACCP مراقبة سلامة الغذاء

28 ديسمبر 2026 – 1 يناير 2027

لندن (المملكة المتحدة)



Dubai - UAE: +971 4 450 5697
Istanbul - Türkiye: +90 539 599 1206
Amman - Jordan: +962 79 712 3347

MERCURY

HACCP مراقبة سلامة الغذاء

المرجع: 187908_120484 **التاريخ:** 28 ديسمبر 2026 – 1 يناير 2027 **المكان:** لندن (المملكة المتحدة) **الرسوم:** Euro 5800

المقدمة:

تُعد سلامة الغذاء ركيزة أساسية لحماية صحة المستهلك واستدامة المنشآت العاملة في قطاع الأغذية. ويقدّم مركز ميركوري للتدريب دورة HACCP مراقبة سلامة الغذاء لتمكين المهنيين من بناء أنظمة وقائية فعّالة بدلاً من الاكتفاء بمعالجة العواقب. وتركّز الدورة على نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بوصفه المنهج المعتمد دوليًا لضبط المخاطر عبر السلسلة الغذائية. ويتناول البرنامج أنواع الملوثات ومصادرها، وأساليب تحليل المخاطر في الصناعات الغذائية، وآليات تحديد الحدود الحرجة ومراقبتها. كما يغطي التدريب البرامج الأساسية المسبقة، وإجراءات التصحيح، والتحقق، وحفظ السجلات ضمن إطار متكامل لإدارة سلامة الأغذية. ويمتد نطاق الدورة إلى مهارات التدقيق الداخلي والتواصل مع الجهات الرقابية وأصحاب المصلحة. وبنهاية تدريب HACCP يمتلك المشارك فهمًا معمّقًا يؤهله للإسهام في ضمان جودة وسلامة الغذاء داخل مؤسسته وفق أفضل الممارسات الدولية.

الفئات المستهدفة:

تستهدف دورة HACCP مراقبة سلامة الغذاء، الفئات والمحترفين لاكتساب المعرفة والمهارات:

- مسؤولو ضمان الجودة في مصانع الأغذية.
- مراقبو سلامة الغذاء ومشرفو الإنتاج.
- أعضاء فرق HACCP في المنشآت الغذائية.
- مفتشو الصحة العامة والجهات الرقابية.
- مديرو المطاعم والفنادق وخدمات التموين.
- مدققو أنظمة إدارة سلامة الأغذية.
- مستشارو سلامة الغذاء والجودة.
- تقنيو المختبرات وعلماء الأغذية.
- مسؤولو سلاسل التوريد والتخزين الغذائي.
- الراغبون في بناء مسار مهني في سلامة الغذاء.

أهداف الدورة التدريبية:

في نهاية هذا البرنامج التدريبي HACCP مراقبة سلامة الغذاء، سيكون المشاركون قادرين على:

Dubai - UAE: +971 4 450 5697
Istanbul - Türkiye: +90 539 599 1206
Amman - Jordan: +962 79 712 3347

- شرح المبادئ السبعة لنظام HACCP لسلامة الغذاء.
- التمييز بين المخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية والمسببة للحساسية.
- تحديد مصادر التلوث في مراحل الإنتاج المختلفة.
- تشكيل فريق HACCP وتحديد مسؤوليات أعضائه.
- إعداد وصف المنتج ومخطط تدفق العمليات.
- تطبيق منهجيات تحليل المخاطر الغذائية وتقييم شدتها واحتماليتها.
- استخدام شجرة القرار لتحديد نقاط التحكم الحرجة.
- وضع حدود حرجة قابلة للقياس لكل نقطة تحكم.
- تصميم إجراءات مراقبة فعّالة وإجراءات تصحيحية واضحة.
- التمييز بين البرامج الأساسية المسبقة ونقاط التحكم الحرجة.
- تقييم فاعلية الخطة عبر أنشطة التحقق والمصادقة.
- إعداد نظام توثيق وحفظ سجلات متوافق مع المعايير.
- تنفيذ تدقيق سلامة الغذاء الداخلي وتحليل نتائجه.
- ربط خطة HACCP بمتطلبات المعايير الدولية لإدارة سلامة الأغذية.
- اقتراح خطط تحسين مستمر لأداء النظام.

الكفاءات المستهدفة:

سيكتسب المشاركون الكفاءات التالية من خلال برنامج HACCP مراقبة سلامة الغذاء:

- تحليل المخاطر في الصناعات الغذائية.
- إدارة مخاطر الأغذية بأسلوب وقائي.
- تطبيق نظام HACCP عمليًا.
- تحديد نقاط التحكم الحرجة بدقة.
- مراقبة الحدود الحرجة وتفسير النتائج.
- اتخاذ الإجراءات التصحيحية في الوقت المناسب.
- إعداد الوثائق والسجلات الرقابية.
- تدقيق سلامة الغذاء الداخلي.
- إدارة البرامج الأساسية المسبقة.
- التواصل الفعّال بشأن المخاطر.
- قيادة فرق سلامة الغذاء.
- تفسير المتطلبات التنظيمية والتشريعية.
- تعزيز ثقافة ضمان جودة وسلامة الغذاء.
- تقييم أداء نظام إدارة سلامة الأغذية.

Dubai - UAE: +971 4 450 5697
Istanbul - Türkiye: +90 539 599 1206
Amman - Jordan: +962 79 712 3347

MERCURY

دراسات حالة من الواقع العملي:

في تدريب HACCP مراقبة سلامة الغذاء، سيطوّر المشاركين قدراتهم عبر دراسة الحالات:

- تحليل حادثة تسمم غذائي جماعي وتتبع أسبابها.
- مراجعة خطة HACCP لمصنع ألبان.
- تقييم انحراف حرج في سلسلة التبريد.
- دراسة سحب منتج بسبب مسببات حساسية غير معلنة.
- تحليل نتائج تدقيق خارجي لمنشأة تموين.
- مقارنة تحديد نقاط التحكم في مصنعي لحوم ومخبوزات.
- تقييم أثر ضعف النظافة الشخصية على سلامة المنتج.

محتوى الدورة:

الوحدة الأولى: أساسيات سلامة الغذاء ومصادر التلوث:

- مفهوم سلامة الغذاء وأهميته الصحية والاقتصادية.
- الفرق بين سلامة الغذاء وجودته.
- الأمراض المنقولة بالغذاء وأسبابها الشائعة.
- المخاطر البيولوجية: البكتيريا والفيروسات والطفيليات.
- المخاطر الكيميائية: المبيدات والمنظفات والمضافات.
- المخاطر الفيزيائية: الزجاج والمعادن والأجسام الغريبة.
- مسببات الحساسية الغذائية وآليات ضبطها.
- التلوث العرضي بين الأغذية النيئة والمطهوة.
- العوامل المؤثرة في نمو الكائنات الدقيقة.
- منطقة الخطر الحراري وضبط درجات الحرارة.

Dubai - UAE: +971 4 450 5697
Istanbul - Türkiye: +90 539 599 1206
Amman - Jordan: +962 79 712 3347

MERCURY

الوحدة الثانية: البرامج الأساسية المسبقة وبيئة الإنتاج:

- دور البرامج الأساسية في دعم نظام HACCP.
- ممارسات التصنيع الجيدة ومتطلباتها.
- تصميم المباني وتخطيط مسارات الإنتاج.
- صيانة المعدات وقابليتها للتنظيف.
- برامج التنظيف والتطهير والتحقق منها.
- مكافحة الآفات والقوارض.
- النظافة الشخصية وصحة العاملين.
- إدارة جودة المياه والهواء.
- اعتماد الموردين وفحص المواد الواردة.
- التخزين والنقل وسلسلة التبريد.

الوحدة الثالثة: تحليل المخاطر الغذائية وتقييمها:

- الخطوات التمهيدية الخمس لإعداد خطة HACCP.
- تشكيل فريق HACCP متعدد التخصصات.
- وصف المنتج وتحديد الاستخدام المقصود.
- إعداد مخطط تدفق العمليات والتحقق منه ميدانيًا.
- تحديد المخاطر المحتملة في كل مرحلة.
- تقييم المخاطر حسب الشدة والاحتمالية.
- بناء مصفوفة تقييم المخاطر.
- تحديد تدابير التحكم المناسبة.
- التواصل بشأن المخاطر داخل المنشأة وخارجها.

Dubai - UAE: +971 4 450 5697
Istanbul - Türkiye: +90 539 599 1206
Amman - Jordan: +962 79 712 3347

MERCURY

الوحدة الرابعة: تطبيق نظام HACCP ونقاط التحكم الحرجة:

- المبادئ السبعة لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
- استخدام شجرة القرار لتحديد نقاط التحكم.
- التمييز بين نقاط التحكم الحرجة والبرامج التشغيلية.
- وضع الحدود الحرجة وأسسها العلمية.
- تصميم إجراءات المراقبة وتحديد تكرارها.
- تحديد المسؤوليات عن المراقبة.
- الإجراءات التصحيحية عند حدوث الانحراف.
- التعامل مع المنتج غير المطابق.
- بناء جدول خطة HACCP المتكامل.

الوحدة الخامسة: التحقق والتوثيق وتدقيق سلامة الغذاء:

- الفرق بين التحقق والمصادقة.
- أنشطة التحقق الدورية من فاعلية الخطة.
- إدارة الوثائق والسجلات الرقابية.
- متطلبات التتبع وإجراءات سحب المنتجات.
- تخطيط تدقيق سلامة الغذاء الداخلي.
- إعداد قوائم التدقيق وتنفيذ المقابلات.
- تصنيف حالات عدم المطابقة.
- متابعة الإجراءات التصحيحية والوقائية.
- مراجعة الإدارة والتحسين المستمر.
- ربط النظام بالمعايير الدولية لإدارة سلامة الأغذية.

خلاصة وتوصيات الدورة التدريبية:

تمنح دورة HACCP مراقبة سلامة الغذاء من مركز ميركوري للتدريب المشاركين إطارًا متكاملاً لفهم المخاطر الغذائية وضبطها بأسلوب وقائي منهجي. وتؤكد الدورة أن نجاح نظام HACCP لسلامة الغذاء يعتمد على قوة البرامج الأساسية ودقة المراقبة والتوثيق المستمر. ويُوصى بتعزيز ثقافة سلامة الغذاء على جميع المستويات، ومراجعة خطط HACCP دوريًا كلما تغيّرت المنتجات أو العمليات.