



الفداء سلامة مراقبة - HACCP



الغذاء سلامة مراقبة - HACCP

المقدمة:

تعتبر سلامة الغذاء أحد التحديات التي تواجه صناعة الأغذية، من المهم السعي إلى منع مشاكل سلامة الغذاء أثناء التشغيل اليومي للمنشأة، دانها 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 والنسائية، والحفاظ على الهياكل والمعدات الصحية، وتحليل المخاطر ونقطة التحكم الدرجة فعال بشكل المخاطر لتخفيف والتحقق HACCP

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 النسائية OPRPs ونقاط التحكم الدرجة CCPs.
- تصميم وتنفيذ أنظمة مراقبة تهدف إلى ضبط وتحسين نظام إدارة سلامة الأغذية.
- تقييم وتحسين الخدمات اللوجستية باتباع ومتطلبات التشريعات والمعايير الدولية لسلامة الأغذية.

الكفاءات المستهدفة:

- المبادئ التوجيهية واللوائح الدولية المتعلقة بسلامة الأغذية وحاجة المنظمة للإثبات الامتثال لمتطلبات سلامة الأغذية القانونية والتنظيمية المعهول بها.
- تقييم احتياجات العملاء وهدى 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 الهادية

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 الدرجة HACCP:

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

الوحدة الخامسة، نظام سلامة الغذاء:

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