٢٠١٨:٢٢٠٠٠ الدورة التدريبية: تطبيق معايير سلامة الغذاءISO لضمان الجودة والسلامة في القطاع الغذائي

اغسطس - ٠٤ سبتمبر ٢٠٢٦ ٣١

دوسلدورف

(للشخص الواحد) € ٤٢٠٠

Ref: #ISO9059_407198

مقدمة الدورة التدريبية / لمحة عامة:

المنتجات، وحماية صحة ضرورة قصوى للمؤسسات العاملة في القطاع ٢٠١٨:٢٢٠٠٠ يُعد تطبيق معايير سلامة الغذاءISO

الغذاء وتزايد الوعي لدى المستهلكين، أصبح المستهلك. في ظل التحديات المتزايدة المتعلقة الغذائي لضمان جودة وسلامة

هذه الدورة التدريبية من لتحقيق الامتثال التنظيمي، تعزيز الثقة، وتقليل بناء نظام إدارة سلامة غذاء فعال أمرًا حيويًا بسلامة

بناء نظام متكامل لإدارة٢٠١٨:٢٢٠٠٠ ISO المبادئ الأساسية لمعيار BIG BEN Training Center المخاطر المحتملة. تستكشف

دمجها تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)، سلامة الغذاء من الألف إلى الياء. سنغوص في مفاهيم ، وكيفية

من خبراء بارزين مثل بفعالية. تستند الدورة إلى أحدث الممارسات والمعارف البرامج المتطلبات الأولية (PRPs)، وكيفية

مفاهيم سلامة الغذاء، وكتابه "Food البروفيسور مورتون باري (Morton W. Barry)، الذي في مجال سلامة الغذاء، مستلهمة

الذي يُعد مرجعًا قيمًا. ستُمكّن هذه "Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry ساهم في تطوير

على تقديم منتجات إدارة سلامة الغذاء يضمن أعلى مستويات الجودة الدورة المشاركين من تصميم، تنفيذ، وصيانة نظام

غذائية آمنة وعالية الجودة للمستهلكين. والامتثال، ويعزز قدرة المؤسسات

الفئات المستهدفة / هذه الدورة التدريبية مناسبة لـ:

- مديرو الجودة في الصناعات الغذائية.
- مديرو الإنتاج والعمليات في الشركات الغذائية.
- أخصائيو سلامة الغذاء.
- المشرفون والعاملون في سلاسل الإمداد الغذائي.
- الغذائية. المسؤولون عن الالتزام بالمعايير والتشريعات
- مدققو سلامة الغذاء الداخليون.
- المستشارون في مجال سلامة الغذاء.

القطاعات والصناعات المستهدفة:

- صناعة الأغذية والمشروبات (الإنتاج والتصنيع).
- خدمات تقديم الطعام والمطاعم.
- الفنادق والضيافة.
- تجارة التجزئة والجملة للمنتجات الغذائية.
- سلاسل الإمداد والتوزيع الغذائي.
- المزارع ومنتجو المواد الخام الغذائية.
- المختبرات الغذائية.
- على الغذاء. الهيئات الحكومية وما في حكمها والجهات الرقابية

الأقسام المؤسسية المستهدفة:

- إدارة الجودة.
- الإنتاج والعمليات.
- البحث والتطوير.
- سلسلة الإمداد والمشتريات.
- التسويق والمبيعات (فيما يتعلق بسلامة المنتج).
- الصحة والسلامة المهنية.
- الشؤون القانونية والامتثال.
- التدقيق الداخلي.

أهداف الدورة التدريبية:

أتقن المهارات التالية: بنهاية هذه الدورة التدريبية، سيكون المتدرب قد

- فهم المتطلبات الأساسية لمعيار.٢٠١٨:٢٢٠٠٠ ISO
- .(HACCP) تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- التشغيلية. تطوير وتنفيذ برامج المتطلبات الأولية ((PRPs
- .٢٢٠٠٠ بناء نظام إدارة سلامة الغذاء (FSMS) متوافق معISO
- تحديد وتقييم مخاطر سلامة الغذاء المحتملة.
- إجراء عمليات التدقيق الداخلي لنظام سلامة الغذاء.
- إدارة حالات عدم المطابقة والإجراءات التصحيحية.
- المساهمة في تحقيق أعلى مستويات سلامة وجودة الغذاء.

منهجية الدورة التدريبية:

ISO تبدأ الدورة بمنهجية شاملة تركز على التطبيق العملي لمفاهيم يقدم BIG BEN Training Center هذه الدورة التدريبية مع التركيز على تفسير المتطلبات وتقديم بمحاضرات نظرية تفصيلية تشرح كل بند من بنود ومعايير سلامة الغذاء .٢٢٠٠٠:٢٠١٨ مستوحاة من من خلال دراسات حالة عملية تُمكن المشاركين من أمثلة واقعية من الصناعة الغذائية. يتم تعزيز الفهم المعيار، يشارك المتدربون في تطبيق أفضل الممارسات. تتضمن الدورة ورش عمل تفاعلية تحليل تحديات سلامة الغذاء وتطوير حلول الغذاء. يتم تشجيع المناقشات المفتوحة وتبادل مبادئHACCP ، تحديد الـPRPs ، وتصميم خطط إدارة وتمارين جماعية، حيث إدارة سلامة غذاء تهدف هذه المنهجية إلى تزويد المتدربين بالأدوات الخبرات بين المشاركين لتعزيز التعلم التعاوني. سلامة المستهلكين. فعال، يضمن الامتثال للمعايير الدولية ويحمي والتقنيات اللازمة لبناء نظام

خريطة المحتوى التدريبي (محاور الدورة التدريبية):

٢٢٠٠٠:٢٠١٨ الوحدة الأولى: مدخل إلى سلامة الغذاء ومعيارISO

- مقدمة عن سلامة الغذاء وأهميتها.
- تطور معيار ISO ٢٢٠٠٠ وإصداره ٢٠١٨.
- المفاهيم والمصطلحات الأساسية في سلامة الغذاء.
- هيكل المستوى العالي (HLS) لمعيار.ISO ٢٢٠٠٠
- فهم سياق المنظمة والمتطلبات القانونية.
- نطاق نظام إدارة سلامة الغذاء (.FSMS)
- دور القيادة والتزام الإدارة العليا.

الوحدة الثانية: تخطيط نظام إدارة سلامة الغذاء

- الغذاء. تحديد وتقييم المخاطر والفرص المتعلقة بسلامة
- والمتطلبات. برامج المتطلبات الأولية (:(PRPsالأنواع
- نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (.HACCP)
- خطوات تطبيق HACCP السبعة.
- وضع أهداف سلامة الغذاء وبرامج تحقيقها.
- التحكم في الوثائق والسجلات.
- التواصل الداخلي والخارجي بشأن سلامة الغذاء.

الغذاء الوحدة الثالثة: دعم العمليات التشغيلية لسلامة

- البشرية. توفير الموارد: البنية التحتية، البيئة، الموارد
- الكفاءة، الوعي، والتواصل.
- التحكم التشغيلي والتخطيط.
- خارجيًا. التحكم في المنتجات والعمليات والخدمات الموردة
- نظام التتبع والاستدعاء.
- التحكم في المعدات وأجهزة القياس.
- الصلاحية والتحقق.

الوحدة الرابعة: التحقق من الأداء والتحسين المستمر

- المراقبة، والقياس، والتحليل، والتقييم.
- تقييم أداء نظام إدارة سلامة الغذاء.
- إجراء التدقيق الداخلي لـ.FSMS
- مراجعة الإدارة لنظام سلامة الغذاء.
- معالجة حالات عدم المطابقة والإجراءات التصحيحية.
- التحسين المستمر: المفهوم والتطبيق.
- تحليل بيانات سلامة الغذاء.

الوحدة الخامسة: شهادة ISO ٢٢٠٠٠ وتحديات الصناعة

- عملية الحصول على شهادة.ISO ٢٢٠٠٠
- التعامل مع المدققين الخارجيين.
- عليها. التحديات الشائعة في تطبيق ISO ٢٢٠٠٠ وكيفية التغلب
- .(ISO ١٤٠٠١ دمج ISO ٢٢٠٠٠ مع أنظمة إدارة أخرى (مثل ISO ٩٠٠١ ،
- دور التكنولوجيا والابتكار في سلامة الغذاء.
- سلامة الغذاء في سياق الاستدامة.
- نحو مستقبل أكثر أمانًا للغذاء العالمي.

الأسئلة المتكررة:

التسجيل في الدورة؟ ما هي المؤهلات أو المتطلبات اللازمة للمشاركين قبل

لا توجد شروط مسبقة.

الإجمالي لساعات الدورة التدريبية؟ كم تستغرق مدة الجلسة اليومية، وما هو العدد

المدة إلى ٢٠-٢٥ بمعدل يومي يتراوح بين ٤ إلى ٥ ساعات، تشمل فترات تمتد هذه الدورة التدريبية على مدار خمسة أيام،

ساعة تدريبية. راحة وأنشطة تفاعلية، ليصل إجمالي

سؤال للتأمل:

سلامة الغذاء المرونة والابتكار في تطوير المنتجات الجديدة مع كيف يمكن للمؤسسات في القطاع الغذائي الحفاظ على

المتغيرة باستمرار؟ ضمان الالتزام الصارم بمعايير

ما الذي يميز هذه الدورة عن غيرها من الدورات؟

الغذائية. ، مع التركيز على التطبيق العملي لمبادئ٢٢٠٠٠:٢٠١٨ تتميز هذه الدورة بتقديم فهم شامل وعميق لمعيارISO
اللازمة لتصميم، تنفيذ، وتقييم تتجاوز الدورة مجرد الشرح النظري، لتقدم للمشاركين سلامة الغذاء في كافة مراحل السلسلة
الجودة والأمان للمنتجات. يتميز المحتوى بالتوازن نظام إدارة سلامة غذاء فعال يضمن أعلى مستويات الأدوات والتقنيات
لتعزيز قدراتهم مدعومًا بدراسات حالة واقعية وتمارين تطبيقية. هذه بين المفاهيم الأكاديمية وأفضل الممارسات الصناعية،
ثقة المستهلك، مما يجعلهم قادة في في ضمان سلامة الغذاء، والامتثال للتشريعات الدورة مثالية للمهنيين الذين يسعون
مجال الأمن الغذائي. الدولية، وبناء