



دورة تدريبية متخصصة في إدارة جودة الغذاء ومعايير السلامة



AGILE LEADERS
Training Center

16 - 20 Feb 2027
الدار البيضاء



دورة تدريبية متخصصة في إدارة جودة الغذاء ومعايير السلامة

المرجع: 30078_39511 التاريخ: 16 - 20 Feb 2027 الموقع: الدار البيضاء الرسوم: Euro 4100

نظرة عامة على الدورة:

تجمع هذه الدورة بين برنامج سلامة الغذاء والتركيز على ضمان الجودة. مما يخلق تجربة تدريبية شاملة. نحن نؤكد على أهمية النمان والصحة، ونعد المشاركين لتنفيذ تدابير فعالة في منظماتهم. سيدرك المشاركون ما هي سلامة الغذاء ولماذا هو مهم، مكتسبين رؤى حول مختلف مبادئ الصحة والسلامة.

الجمهور المستهدف:

- مراقبو سلامة الغذاء
- مديرو ضمان الجودة
- مديرو المطاعم

النقسام المستهدفة:

- ضمان الجودة
- الإنتاج
- سلامة الغذاء

القطاعات المستهدفة:

- إنتاج الغذاء
- خدمات المطاعم والتموين
- التجزئة
- توزيع الغذاء

أهداف الدورة:

في نهاية هذه الدورة سيتمكن المشاركون من:

- ادراك أهمية وأساسيات سلامة الغذاء والنظافة.
- المعرفة بالقوانين والتدابير لضمان الامتثال لسلامة الغذاء.
- إجراء تقييمات مخاطر فعالة لتحديد وتقليل المخاطر المحتملة في إنتاج ومعالجة الغذاء.

منهجية التدريب:

تجمع منهجيتنا التدريبية بين المحاضرات التفاعلية مع دراسات الحالة والعمل الجماعي لتوفير تجربة تعلم شاملة. نحن نضمن فهم المشاركين لها هو تدريب سلامة الغذاء ويمكنهم تنفيذ برنامج سلامة الغذاء بفعالية. تؤكد طريقتنا على لهذا التدريب على سلامة الغذاء مهم، معززة دوره في نجاح الأعمال الغذائية.



أدوات الدورة:

- كتيبات رقمية.
- الوصول إلى مجموعة واسعة من الموارد الإلكترونية مثل النوراق البحثية، المقالات.
- قوائم التحقق.
- نهاذج جاهزة للاستخدام لمساعدتك في توثيق إجراءات سلامة الغذاء، تقييمات المخاطر، ونتائج التدقيق.

محتوى الدورة:

اليوم 1: التزام الإدارة والتحكم في الوثائق

- الموضوع 1: مقدمة والتزام بسلامة وجودة الغذاء
- الموضوع 2: فهم إدارة التغيير
- الموضوع 3: تدابير التحسين المستمر وأهداف سلامة الغذاء
- الموضوع 4: الإجراءات التصحيحية وتحليل الأسباب الجذرية
- الموضوع 5: مراجعة نظام سلامة وجودة الغذاء ومراجعة الإدارة
- الموضوع 6: إدارة شكاوى العملاء، إدارة النزاعات والتخطيط الاحتياطي
- الموضوع 7: التحكم في الوثائق: الإنشاء، الموافقة، والتنفيذ
- المراجعة: تلخيص النقاط الرئيسية، فتح جلسة أسئلة وأجوبة

اليوم 2: الامتثال التنظيمي وتحديد المنتج

- الموضوع 1: نظرة عميقة على تسجيل "FDA" والامتثال التنظيمي
- الموضوع 2: برنامج الاستدعاء والاختبار
- الموضوع 3: التحديثات التقنية، التنظيمية، والصناعية
- الموضوع 4: مناقشة مبيعات السكر غير الغذائي
- الموضوع 5: أرقام دفعات المنتج وأرقام موارد المنتج
- الموضوع 6: تسهية المنتج
- الموضوع 7: فهم القابلية للتتبع
- المراجعة: تلخيص النقاط الرئيسية، فتح جلسة أسئلة وأجوبة

اليوم 3: الممارسات الجيدة للتصنيع والتحكم الوقائي

- الموضوع 1: الممارسات الجيدة للتصنيع والبرامج ذات الشرط المسبق
- الموضوع 2: تدريب الموظفين على سلامة وجودة الغذاء
- الموضوع 3: ممارسات الأفراد
- الموضوع 4: الإدارة المتكاملة للنفايات
- الموضوع 5: معايرة المعدات: سلامة الغذاء
- الموضوع 6: صيانة المنشآت و المعدات
- الموضوع 7: التنظيف، الصرف الصحي، وإدارة النفايات
- الموضوع 8: مراقبة الماء والهواء
- المراجعة: تلخيص النقاط الرئيسية، فتح جلسة أسئلة وأجوبة



اليوم 4: التحكم في الملوثات، التخزين، والنقل

- الموضوع 1: التحكم في الملوثات الفيزيائية
- الموضوع 2: المنتج والتخزين
- الموضوع 3: إدارة عربات نقل التغذية والشاحنات/المقطورات
- الموضوع 4: معايير المقطورات والحاويات
- الموضوع 5: عربات البضائع والناقلات السائلة والحاويات
- الموضوع 6: المواد المسببة للحساسية والعوامل المحسنة
- الموضوع 7: التحكم والموافقة على المواد الكيميائية
- الموضوع 8: الموافقة على الموردين
- المراجعة: تلخيص النقاط الرئيسية، فتح جلسة أسئلة وأجوبة

اليوم 5: جودة الغذاء، الحوادث والتصحيحات، التحقق والتأكد

- الموضوع 1: إدارة المواصفات
- الموضوع 2: أخذ عينات المنتج ومتطلبات الاحتفاظ
- الموضوع 3: شهادات التحليل COA
- الموضوع 4: عمر المنتج وتدوير المخزون "FIFO"
- الموضوع 5: التحليل السنوي للمنتج وأوزان العبوات وترخيص الموازين
- الموضوع 6: اختبار الكفاءة المخبرية
- الموضوع 7: المنتج غير المطابق: الحوادث والتصحيحات
- الموضوع 8: التحقق والتأكد: التدقيق الداخلي وتفتيش المنشآت
- المراجعة: تلخيص النقاط الرئيسية، فتح جلسة أسئلة وأجوبة

كيف تختلف هذه الدورة عن دورات أخرى في سلامة الغذاء وضمان الجودة:

تقدم دورتنا مزيج من تدابير سلامة الغذاء وضمان الجودة. ونوفر برنامجاً شاملاً للسلامة والصحة، مع التركيز على جوانب رئيسية في سلامة الغذاء مثل تدابير النظافة والانهان، تقييم المخاطر، والامتنال. مضيفين قيمة كبيرة إلى المحفظة المهنية لمشاركينا.

فئات الدورات التدريبية

الدورات التدريبية في مجال البيئة والاستدامة	دورات إدارة الجودة وتطوير العمليات
دورات إدارة و تحليل البيانات ودورات علم البيانات	دورات إدارة و تطوير الموارد البشرية
دورات الذهن السيرياني ودورات تقنية المعلومات	دورات الاتصال الجماهيري و السياسات والعلاقات العامة
دورات التدريب القانوني والهشتريات والتعاقدات	دورات التسويق وإدارة علاقات العملاء وإدارة المبيعات
دورات الحوكمة وإدارة المخاطر والامتثال	دورات السكرتارية و إدارة المكاتب
دورات الصحة والسلامة والذهن المهني	دورات الصيانة ودورات المجالات الهندسية المتنوعة
دورات المحاسبة و التهويل و دورات الإدارة المالية	دورات المهارات الشخصية وتطوير الذات
دورات في مجالات القيادة والإدارة	دورات معتمدة من قبل هيئات دولية
دورات مكتب إدارة المشاريع وإدارة المشاريع الرشيقية	



معدن التدريب

أكر غانا	أثينا اليونان	أبوظبي الإمارات العربية المتحدة
الجبيل المملكة العربية السعودية	استنبول تركيا	أهستردام هولندا
الرياض المملكة العربية السعودية	الدوحة قطر	الدار البيضاء المغرب
المنامة مملكة البحرين	الكويت الكويت	القاهرة مصر
بانكوك تايلند	باكو أذربيجان	باريس فرنسا
برلين ألمانيا	برشلونة إسبانيا	براغ جمهورية التشيك
تيليسي جورجيا	بوكيت تايلاند	بورتو البرتغال
جنيف سويسرا	جاكارتا جمهورية إندونيسيا	تورنتو كندا
روما إيطاليا	دبي الإمارات العربية المتحدة	جوهانسبرغ جنوب أفريقيا
سنغافورة سنغافورة	سان دييغو الولايات المتحدة الأمريكية	زنجان تنزانيا
شيكاغو الولايات المتحدة الأمريكية	شرم الشيخ مصر	سيول كوريا الجنوبية
طوكيو اليابان	طشقند أوزبكستان	طرابزون تركيا
فرانكفورت ألمانيا	عن بعد منصة زووم	عمان المملكة الأردنية الهاشمية



مدن التدريب

كيب تاون جنوب افريقيا	كوالالمبور ماليزيا	فيينا النمسا
لندن المملكة المتحدة	لشبونة البرتغال	لانكاوي ماليزيا
مسقط سلطنة عمان	هدريد اسبانيا	ماربيا اسبانيا
ميونخ ألمانيا	ميلان إيطاليا	مونترو سويسرا
	نيويورك الولايات المتحدة الأمريكية	نيروبي كينيا