



دورة تدريبية لشهادة نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000



AGILE LEADERS
Training Center



دورة تدريبية لشهادة نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000

نظرة عامة على الدورة التدريبية

صُممت الدورة لتزويد المتخصصين في صناعة الأغذية بمعرفة متعمقة حول التدريب على شهادة أيزو 22000، وإدارة سلامة الغذاء وفقاً لـ أيزو 22000، وخطوات تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء FSMS. تغطي هذه الدورة الجوانب الأساسية مثل المدمق الرئيسي لنظام أيزو 22000، والنفذ الرئيسي لنظام أيزو 22000، وشهادة الأساس في أيزو 22000، مما يساعد المتخصصين والمؤسسات على تحقيق الامتثال لسلامة الغذاء من خلال نظام إدارة سلامة الغذاء FSMS المنظم.

سيكتسب المشاركون مهارات عملية في إدارة مخاطر سلامة الغذاء، والتحكم في المخاطر وفقاً لـ أيزو 22000، ومتطلبات التتبع في أيزو 22000، وعملية التحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء. يشمل التدريب أيضاً عملية تحقيق أيزو 22000، والتضير لامتحان شهادة أيزو 22000، والتدريب على الامتثال في صناعة الأغذية، مما يجعله مثالياً لأولئك الذين يستعدون لعلميات تحقيق شهادة نظام إدارة سلامة الغذاء.

الجمهور المستهدف

- مديرو سلامة الغذاء ومتخصصو ضمان الجودة
- المدمقون الرئيسيون والنفذون الرئيسيون لنظام أيزو 22000
- أعضاء فريق نظام إدارة سلامة الغذاء
- الاستشاريون والمدمبون في مجال إدارة سلامة الغذاء

الإدارات التنظيمية المستهدفة

- ضمان الجودة والامتثال
- إنتاج وتصنيع الأغذية
- سلسلة التوريد والخدمات اللوجستية
- الشؤون التنظيمية والتدقيق
- خدمات الترمين والضيافة

الصناعات المستهدفة

- مصانع تصنيع الأغذية
- المطاعم وشركات الضيافة
- شركات الترمين
- الامتثال لسلامة الغذاء في قطاع التجزئة
- شركات نقل الأغذية والخدمات اللوجستية
- الشركات الزراعية وشركات تصنيع الأغذية
- مصدرو ومستوردو الأغذية الدوليين



مخرجات الدورة التدريبية

بنهاية هذه الدورة، سيتمكن المشاركون من:

- فهم فوائد شهادة أيزو 22000 وخطوات تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء
- تعلم عملية تحقيق أيزو 22000 والتضير لامتحانات شهادة أيزو 22000
- إتقان التدريب على الامتثال لسلامة الغذاء ومتطلبات التوثيق في أيزو 22000
- اكتساب الخبرة في إدارة مخاطر سلامة الغذاء، والتحكم في المخاطر، والتتبع
- تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP والتحكم الوقائي في سلامة الغذاء
- تطوير المعرفة بإرشادات التحقيق الداخلي أيزو 19011 والإجراءات التصحيحية في عمليات تحقيق سلامة الغذاء
- الحصول على شهادتين من Leaders Agile و BECB

منهجية التدريب

- دراسات حالة حول الامتثال لنيزو 22000 للشركات الصغيرة والمتوسطة والكبيرة
- مناقشات جماعية حول تطبيق سياسة سلامة الغذاء وفقاً لنيزو 22000
- تمارين لعب الأدوار التي تحاكي عملية تحقيق أيزو 22000
- أمثلة من الواقع العملي لتطبيق أيزو 22000 في مصانع تصنيع الأغذية وقطاع التجزئة
- جلسات أسئلة وأجوبة مباشرة مع المهنيين الرئيسيين والمدققين الرئيسيين لنظام أيزو 22000

أدوات الدورة التدريبية

- مواد تدريبية وأدلة دراسية خاصة بأيزو 22000
- نماذج توثيق نظام إدارة سلامة الغذاء وقوائم التحقق الخاصة بأيزو 22000
- أساليب إطار عمل نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP لتحليل المخاطر وتقييمها
- أدلة التضير لامتحان شهادة المدقق الرئيسي والمهني لنظام أيزو 22000

جدول أعمال الدورة التدريبية

اليوم الأول: مقدمة في أيزو 22000 وأساسيات نظام إدارة سلامة الغذاء

- الموضوع الأول: أهداف وهيكل الدورة التدريبية
- الموضوع الثاني: نظرة عامة على معايير أيزو 22000 والنظر التنظيمية
- الموضوع الثالث: المفاهيم والمبادئ الأساسية لإدارة سلامة الغذاء
- الموضوع الرابع: فهم سياق المؤسسة وسياسة سلامة الغذاء
- الموضوع الخامس: القيادة والالتزام في إدارة سلامة الغذاء
- الموضوع السادس: نطاق نظام إدارة سلامة الغذاء ومنهجية التطبيق
- تأمل ومراجعة: النقاط الرئيسية ومناقشة حول أهمية أيزو 22000



اليوم الثاني: تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء وإدارة المخاطر

- الموضوع الأول: إدارة المخاطر في نظام إدارة سلامة الغذاء وتحديد أهدافه
- الموضوع الثاني: إدارة الموارد وتطوير كفاءة الموظفين
- الموضوع الثالث: استراتيجيات التوعية والتواصل لسلامة الغذاء
- الموضوع الرابع: إدارة التوثيق ومتطلبات الامتثال لنيزو 22000
- الموضوع الخامس: عمليات سلامة الغذاء والبرامج التحضيرية PRPs
- الموضوع السادس: أنظمة التتبع والتأهب والاستجابة للطوارئ
- تأمل ومراجعة: تمارين عملية على تقييم المخاطر وتوثيق نظام إدارة سلامة الغذاء

اليوم الثالث: التحكم في المخاطر ومراقبة الغذاء

- الموضوع الأول: مبادئ التحكم في المخاطر وفقاً لنيزو 22000 ونقاط التحكم الحرجة HACCP
- الموضوع الثاني: التحكم في المراقبة والقياس في نظام إدارة سلامة الغذاء
- الموضوع الثالث: التحقق من البرامج التحضيرية PRPs وخطة التحكم في المخاطر
- الموضوع الرابع: التعامل مع حالات عدم المطابقة في إدارة سلامة الغذاء
- الموضوع الخامس: مراقبة وقياس وتحليل وتقييم أداء نظام إدارة سلامة الغذاء
- الموضوع السادس: اتخاذ القرارات الهيئية على البيانات للتحسين المستمر في نظام إدارة سلامة الغذاء
- تأمل ومراجعة: دراسات حالة حول التحكم الفعال في المخاطر في نظام إدارة سلامة الغذاء

اليوم الرابع: التدقيق الداخلي، الامتثال، والتحسين المستمر

- الموضوع الأول: عملية ومبادئ تدقيق إيرو 22000
- الموضوع الثاني: التدقيق الداخلي بناءً على إرشادات إيرو 19011
- الموضوع الثالث: مراجعة الإدارة والتحضير لتدقيق شهادة نظام إدارة سلامة الغذاء
- الموضوع الرابع: الإجراءات التصحيحية ومبادئ تدقيق سلامة الغذاء
- الموضوع الخامس: عملية التحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء واستراتيجيات الامتثال
- الموضوع السادس: الامتثال لنيزو 22000 للشركات الصغيرة والمتوسطة والكبيرة
- تأمل ومراجعة: مناقشة جماعية حول نتائج التدقيق وتخطيط الإجراءات التصحيحية

اليوم الخامس: التحضيرات النهائية واهتجان الشهادة

- الموضوع الأول: شكل اهتجان شهادة إيرو 22000 ونصائح للتحضير
- الموضوع الثاني: أفضل الممارسات لإدارة تدقيق شهادة نظام إدارة سلامة الغذاء
- الموضوع الثالث: إجراء وإغلاق تدقيق نظام إدارة سلامة الغذاء
- الموضوع الرابع: تحليل دراسات الحالة وسيناريوهات تدقيق عبر لعب الأدوار
- الموضوع الخامس: مراجعة ومتطلبات التوثيق في إيرو 22000
- الموضوع السادس: جلسة أسئلة وأجوبة مفتوحة واستشارة الخبراء حول تحديات نظام إدارة سلامة الغذاء
- تأمل ومراجعة: ملخص للخبرات التعليمية الرئيسية والخطوات التالية للحصول على الشهادة

الأسئلة الشائعة

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

لا يُشترط الحصول على شهادة إيرو 22000 مسبقاً. ومع ذلك، يُفضل وجود معرفة بإدارة سلامة الغذاء أو خبرة في صناعة الأغذية.



• كم تبلغ مدة الجلسة اليومية، وما هي الهدة الإجمالية للدورة؟

تستمر كل جلسة من 4 إلى 5 ساعات، مع فترات راحة ومناقشات تفاعلية. الهدة الإجمالية للدورة هي خمسة أيام، أي ما يقرب من 20-25 ساعة.

• ما الفرق بين دوري المدقق الرئيسي والنفذ الرئيسي لنظام أيزو 22000؟

يركز المدقق الرئيسي لنظام أيزو 22000 على التدريب على تحقيق نظام إدارة سلامة الغذاء ويضمن الامتثال للإرشادات التحديق الداخلي أيزو 19011. أما النفذ الرئيسي لنظام أيزو 22000 فيركز على خطوات تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء ويدير التحكم في المخاطر وإدارة المخاطر وفقاً ليزو 22000.

بماذا تختلف هذه الدورة التدريبية عن دورات أيزو 22000 الأخرى

تؤكد الدورة على نهج عملي يركز على الصناعة، فهي تتضمن دراسات حالة، وجلسات أسئلة وأجوبة تفاعلية، وتدريباً عملياً على توثيق نظام إدارة سلامة الغذاء لإعداد المتخصصين لامتحانات وشهادات أيزو 22000. توفر هذه الدورة المعرفة الأساسية لسياسات سلامة الغذاء والامتثال، مما يعود بالنفع على المؤسسات الصغيرة والكبيرة على حد سواء.



فئات الدورات التدريبية



HR TRAINING & DEVELOPMENT

دورات إدارة و تطوير الموارد البشرية



دورات إدارة و تحليل البيانات ودورات علم البيانات



دورات إدارة الجودة وتطوير العمليات



الدورات التدريبية في مجال البيئة والاستدامة



دورات التسويق وإدارة علاقات العملاء وإدارة المبيعات



دورات التدريب القانوني والمشتريات والتعاقدات



دورات الاتصال الجماهيري و السياسات والعلاقات العامة



دورات النظم السبراني ودورات تقنية المعلومات



دورات الصيانة ودورات المجالات الهندسية المتنوعة



دورات الصحة والسلامة والأمن المهني



دورات السكرتارية و إدارة المكاتب



دورات الحوكمة وإدارة المخاطر والامتثال



فئات الدورات التدريبية



دورات معتمدة بشهادة CPD



دورات في مجالات القيادة والإدارة



دورات المهارات الشخصية وتطوير الذات



دورات المحاسبة و التمويل و دورات الإدارة
الهائية



دورات مكتب إدارة المشاريع وإدارة المشاريع
الرشيقة



دورات معتمدة من قبل هيئات دولية

مدن التدريب



اسطنبول - تركيا



أمستردام - هولندا



أنقرة - تركيا



أثينا - اليونان



الرياض - المملكة العربية السعودية



الدوحة - قطر



الدار البيضاء - المغرب



الجبيل - المملكة العربية السعودية



باريس - فرنسا



المنامة - مملكة البحرين



الكويت - الكويت



القاهرة - مصر



براغ - جمهورية التشيك



بانكوك - تايلاند



بالي - جمهورية إندونيسيا



باكو - أذربيجان

مدن التدريب



جاكرتا - جمهورية اندونيسيا



تيليسي - جورجيا



بوكيت - تايلاند



برشلونة - اسبانيا



روما - ايطاليا



دبي - الامارات العربية المتحدة



جوهانسبرغ - جنوب افريقيا



جنيف - سويسرا



شهر الشيخ - مصر



سيول - كوريا الجنوبية



سان دييغو - الولايات المتحدة
الامريكية



زنبار - تنزانيا



طوكيو - اليابان



طشقند - اوزبكستان



طرابزون - تركيا



شيكاغو - الولايات المتحدة
الامريكية

مدن التدريب



كوالالمبور - ماليزيا



فيينا - النمسا



عن بعد - منصة زووم



عمان - المملكة الأردنية الهاشمية



ماربيا - اسبانيا



لندن - المملكة المتحدة



لانكاوي - ماليزيا



كيب تاون - جنوب إفريقيا



ميلان - إيطاليا



مونترنو - سويسرا



مسقط - سلطنة عمان



مدريد - إسبانيا



نيس - فرنسا



نيروبي - كينيا



ميونخ - ألمانيا

WHO WE ARE

Agile Leaders is a renowned training center with a team of experienced experts in vocational training and development. With 20 years of industry experience, we are committed to helping executives and managers replace traditional practices with more effective and agile approaches.

OUR VISION

We aspire to be the top choice training provider for organizations seeking to embrace agile business practices. As we progress towards our vision, our focus becomes increasingly customer-centric and agile.

OUR MISSION

We are dedicated to developing value-adding, customer-centric agile training courses that deliver a clear return on investment. Guided by our core agile values, we ensure our training is actionable and impactful.

WHAT DO WE OFFER

At Agile Leaders, we offer agile, bite-sized training courses that provide a real-life return on investment. Our courses focus on enhancing knowledge, improving skills, and changing attitudes. We achieve this through engaging and interactive training techniques, including Q&As, live discussions, games, and puzzles.



AGILE LEADERS
Training Center

CONTACT US

 UAE, Dubai Investment Park First

 +971585964727
 +447700176600

 sales@agile4training.com