



دورة نظافة المطابخ والتداول الآمن للأغذية



AGILE LEADERS
Training Center



دورة نظافة المطابخ والتداول الآمن للأغذية

نظرة عامة

دورة نظافة المطابخ والتداول الآمن للأغذية هي دورة تأسيسية لمدة أسبوع للعاملين في المطابخ ومتدولي الأغذية و الفرق النظافة ومساعدى التموين والمشرفين، ويغادر المشاركون ومعهم ملف ضبط نظافة المطبخ وخطة عمل للتداول الآمن. تطبق الدورة ضوابط النظافة الشخصية ومنع التلوث ودرجات الحرارة والتنظيف ومسببات الحساسية والاستلام والتخزين وأساسيات HACCP في خدمات الطعام اليومية. تطور أجايل للتدريب قدرات نظافة المطابخ والتداول الآمن للأغذية.

الفئة المستهدفة

- المسؤولون عن تحضير الأغذية وتداولها بأمان
- المسؤولون عن التنظيف والتعقيم وخدمات النظافة
- المسؤولون عن ضوابط المطبخ وممارسات العاملين
- المسؤولون عن الاستلام والتخزين وتدوير المخزون
- المسؤولون عن تقديم الأغذية للضيوف

تفترض الدورة قدرة المشاركين على اتباع تعليمات العمل وتنفيذ مهام المطبخ الأساسية، وتستبعد تأهيل مدققي سلامة الغذاء والتصميم المتقدم لنظام HACCP.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تدعم الدورة التداول الآمن للأغذية في الضيافة والتموين والرعاية الصحية والتعليم وخدمات الطعام في مواقع العمل.

- عمليات مطابخ الفنادق والمنتجعات والمطاعم
- التموين والحفلات والمطابخ المركزية
- خدمات الطعام في الرعاية الصحية والسكن
- خدمات الطعام في المدارس والجامعات ومواقع العمل
- النظافة وخدمات المطبخ ودعم المرافق



أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيتمكن المشاركون من:

- تطبيق ضوابط النظافة الشخصية والإبلاغ عن المرض
- استخدام أساليب الفصل لمنع التلوث التبادلي
- تقييم ظروف الاستلام والتخزين والطهي والتبريد والحفظ
- بناء إجراءات التنظيف والتعقيم وضبط مسببات الحساسية
- تحليل مخاطر الغذاء بمنطق HACCP الأساسي
- تحديد أولويات الإجراءات التصحيحية في فحص المطابخ

جدول الدورة

اليوم 1: النظافة الشخصية ومخاطر الغذاء

- إطار المفاتيح الخمسة لغذاء أكثر أماناً لمنظمة الصحة العالمية
- مصفوفة تحديد مخاطر الأمراض المنقولة بالغذاء
- قائمة فحص النظافة الشخصية وغسل اليدين
- دليل قرار الإبلاغ عن مرض العامل
- خريطة سلوك ثقافة سلامة الغذاء

اليوم 2: منع التلوث ومسببات الحساسية

- خطة فصل الأغذية النيئة والجاهزة للأكل
- منهج رسم مسارات التلوث التبادلي
- نظام ضبط الأدوات بالترميز اللوني
- قائمة فحص معلومات مسببات الحساسية وضبط التلامس
- مراجعة المياه الآمنة والمواد الخام



اليوم 3: الاستلام والتخزين وضبط الحرارة

- قائمة فحص استلام التوريدات المعتمدة
- منهج تدوير المخزون ووضع تواريخ الاستخدام
- سجل ضبط الوقت ودرجة الحرارة
- خريطة الطهي والتبريد وإعادة التسخين والحفظ
- خطة تقسيم التخزين البارد ومراقبته

اليوم 4: التنظيف والتعقيم وأساسيات HACCP

- معيار تسلسل التنظيف والتعقيم
- سجل التحقق من الأسطح الملامسة للغذاء
- ورقة ضبط تخزين المواد الكيميائية واستخدامها
- ورقة تحليل المخاطر وفق HACCP
- شجرة قرار نقاط التحكم الحرجة

اليوم 5: ممارسة ضبط نظافة المطبخ

- تمرين فحص النظافة الشخصية
- تمرين التحقيق في التلوث التبادلي
- تمرين الاستجابة لانحراف درجات الحرارة
- تمرين مراجعة التنظيف وضبط مسببات الحساسية
- تطبيق ختامي لملف ضبط نظافة المطبخ وخطة عمل التداول الآمن

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة أنشطة مقترحة لتحويل مبادئ سلامة الغذاء إلى ضوابط مطبخ قابلة للتكرار.

- نشاط مقترح: فحص منطقة تحضير بقائمة النظافة الشخصية ومنع التلوث
- نشاط مقترح: تقييم سجلات الاستلام والتخزين والطهي والتبريد والحفظ
- نشاط مقترح: رسم مسار تلامس لمسبب حساسية واختيار الضوابط الوقائية
- نشاط مقترح: عرض ملف ضبط نظافة المطبخ وخطة عمل التداول الآمن



الأسئلة الشائعة

لمن تناسب دورة نظافة المطابخ والتداول الآمن للأغذية؟

تناسب العاملين في المطابخ ومتدولي الأغذية وفرق النظافة ومساعدى التموين والمشرفين القادرين على اتباع تعليمات العمل وتنفيذ مهام المطبخ الأساسية.

كيف يختلف تدريب التداول الآمن للأغذية عن تدريب مدققي HACCP؟

يطور تدريب التداول الآمن ضوابط النظافة والتلوث والحرارة والتنظيف ومسببات الحساسية اليومية، بينما يركز تدريب المدققين على تقييم النظام الرسمي وكفاءة التدقيق.

ما الضوابط التي تمنع التلوث التبادلي في المطبخ؟

تشمل الضوابط فصل الأغذية النيئة والجاهزة للأكل، وتخصيص الأدوات، وضبط الأيدي والأسطح، وتقسيم التخزين، وجدولة التنظيف، والتحقق من ممارسات العاملين.

لماذا يعد ضبط الوقت والحرارة مهما في تداول الأغذية؟

يحد ضبط الوقت والحرارة من الظروف التي تسمح بنمو المخاطر وبوجه قرارات الاستلام والتخزين والطهي والتبريد وإعادة التسخين والحفظ.

ماذا يتضمن ملف ضبط نظافة المطبخ؟

ينظم ملف ضبط نظافة المطبخ قوائم الفحص والسجلات ومراجعات المخاطر وجدول التنظيف وضوابط مسببات الحساسية ونتائج الفحص والإجراءات التصحيحية والمسؤوليات.

الخاتمة

يأخذ المشاركون ملف ضبط نظافة المطبخ وخطة عمل التداول الآمن. يربط المخرج توقعات النظافة بضوابط الاستلام والتخزين والتحضير والحرارة والتنظيف ومسببات الحساسية. ويدعم الفحص المتسق ووضوح المسؤوليات وسرعة الإجراء التصحيحي في عمليات خدمات الطعام.



فئات الدورات التدريبية

الدورات التدريبية في مجال البيئة والاستدامة	الأعمال الزراعية والأمن الغذائي
دورات إدارة الجودة وتطوير العمليات	دورات إدارة الأزمات واستمرارية الأعمال
دورات إدارة المرافق والعقارات	دورات إدارة الرعاية الصحية
دورات إدارة و تحليل البيانات ودورات علم البيانات	دورات إدارة المنظمات غير الحكومية والعمل الإنساني والتنمية
دورات إدارة وعمليات الطيران	دورات إدارة و تطوير الموارد البشرية
دورات الاتصال الجماهيري و السياسات والعلاقات العامة	دورات الأمن السيبراني ودورات تقنية المعلومات
دورات التسويق وإدارة علاقات العملاء وإدارة المبيعات	دورات التدريب القانوني والمشتريات والتعاقدات
دورات الحكومة الرقمية والخدمات العامة	دورات التعليم وتطوير التعلم
دورات السكرتارية و إدارة المكاتب	دورات الحوكمة وإدارة المخاطر والامتثال
دورات الصحة والسلامة والأمن المهني	دورات الشحن والملاحة البحرية والموانئ
دورات الضيافة والسياحة	دورات الصيانة ودورات المجالات الهندسية المتنوعة
دورات المهارات الشخصية وتطوير الذات	دورات المحاسبة و التمويل و دورات الإدارة المالية
دورات في مجالات القيادة والإدارة	دورات حفظ التراث وإدارة المتاحف



فئات الدورات التدريبية

دورات معتمدة من قبل هيئات دولية

دورات قطاع النفط والغاز ودورات تقنية متنوعة

دورات مكتب إدارة المشاريع وإدارة المشاريع الرشيقة



مدن التدريب

أكرا غانا	أثينا اليونان	أبوظبي الإمارات العربية المتحدة
الدار البيضاء المغرب	استنبول تركيا	أمستردام هولندا
الكويت الكويت	القاهرة مصر	الدوحة قطر
باكو أذربيجان	باريس فرنسا	المنامة مملكة البحرين
براغ جمهورية التشيك	بانكوك تايلند	بالي جمهورية إندونيسيا
بورت لويس موريشيوس	برلين ألمانيا	برشلونة إسبانيا
تبليسي جورجيا	بوكيت تايلند	بورتو البرتغال
جنيف سويسرا	جاكرتا جمهورية إندونيسيا	تورنتو كندا
روما إيطاليا	دبي الإمارات العربية المتحدة	جوهانسبرغ جنوب إفريقيا
سان دييغو الولايات المتحدة الأمريكية	زيورخ سويسرا	زنبار تنزانيا
شم الشيخ مصر	سيول كوريا الجنوبية	سنغافورة سنغافورة
طشقند أوزبكستان	طرابزون تركيا	شيكاغو الولايات المتحدة الأمريكية



مدن التدريب

عن بعد منصة زووم	عمان المملكة الأردنية الهاشمية	طوكيو اليابان
كوالالمبور ماليزيا	فيينا النمسا	فرانكفورت ألمانيا
لانكاوي ماليزيا	لاغوس نيجيريا	كيب تاون جنوب إفريقيا
ماربيا إسبانيا	لندن المملكة المتحدة	لشبونة البرتغال
مونترال سويسرا	مسقط سلطنة عمان	مدريد إسبانيا
نيروبي كينيا	ميونخ ألمانيا	ميلان إيطاليا
	نيويورك الولايات المتحدة الأمريكية	نيس فرنسا