



دورة HACCP Level 4 لإدارة الضيافة وسلامة الغذاء في الفنادق



AGILE LEADERS
Training Center



دورة HACCP Level 4 لإدارة الضيافة وسلامة الغذاء في الفنادق

نظرة عامة

دورة HACCP Level 4 لإدارة الضيافة وسلامة الغذاء في الفنادق هي دورة مدتها أسبوع لوظائف إدارة الضيافة وسلامة الغذاء وقيادة فرق الهاسب، ويعد المشاركون خلالها حزمة المراجعة الإدارية لنظام HACCP الفندقي. تربط الدورة إدارة سلامة الغذاء في الفنادق بتحليل المخاطر وبرامج المتطلبات الأساسية ومراقبة نقاط التحكم الحرجة والتحقق من فعالية النظام. تعالج الحالات ضعف المسؤوليات وحدود التحكم والسجلات والإجراءات التصحيحية في المطابخ والبوفيهات والولائم والتموين. تقدم أجايل للتدريب تطوير ممارسات إدارة HACCP في الضيافة.

الفئة المستهدفة

- وظائف إدارة الضيافة المسؤولة عن الحوكمة والموارد ومراجعة سلامة الغذاء
 - وظائف الجودة وسلامة الغذاء المسؤولة عن تحليل المخاطر وإثبات الصلاحية والتحقق والتدقيق
 - وظائف المطابخ والأغذية والمشروبات المسؤولة عن التحضير والتخزين والتقديم والمراقبة
 - وظائف المشتريات والموردين المسؤولة عن الاعتماد والتتبع وتنسيق الاستدعاء
 - فرق HACCP المسؤولة عن تطوير الدراسة وتوزيع مسؤوليات التحكم وصيانة الخطة
 - وظائف التدريب والهندسة المسؤولة عن كفاءة العاملين والمعايرة والتعقيم وتغييرات المعدات
- تفترض الدورة خبرة في ضوابط تداول الغذاء أو إجراءات HACCP، ولا تتناول أساسيات تداول الغذاء للمبتدئين أو التدريب على طرق المختبرات.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تربط الدورة تشغيل الغذاء بالرقابة على الجودة والموردين والمرافق وتطوير العاملين.



- المطابخ الفندقية والأغذية والمشروبات والولائم وخدمة الغرف
- ضمان الجودة وسلامة الغذاء والتدقيق الداخلي وإدارة العمليات
- المشتريات والمخازن والمرافق والهندسة والتدريب
- الفنادق والمنتجعات والمطاعم ومجموعات الضيافة
- التمويل التعاقدية وتغذية المنشآت الصحية وخدمات الإعاشة المؤسسية

أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيتمكن المشاركون من:

- تقييم برامج المتطلبات الأساسية وجاهزية إدارة HACCP الفندقي.
- تحليل مخاطر العمليات والفئات الحساسة ومسببات الحساسية.
- تطبيق أشجار القرار والأدلة لتحديد نقاط التحكم والحدود الحرجة.
- بناء أنظمة مراقبة بمسؤوليات وضوابط معايير واضحة.
- تقييم أدلة الإجراءات التصحيحية وإثبات الصلاحية والتحقق والتدقيق.
- تحديد أولويات مراجعة النظام وإدارة التغيير والتدريب والتحسين المستمر.



جدول الدورة

اليوم 1: الإدارة المتقدمة لنظام HACCP في بيئة الضيافة والفنادق

1. دور HACCP المستوى الرابع في إدارة الضيافة وسلامة الغذاء.
 2. مبادئ HACCP والخطوات المنطقية لتطوير نظام سلامة الغذاء.
 3. دور الإدارة العليا والالتزام الإداري وثقافة سلامة الغذاء.
 4. برامج المتطلبات الأساسية Prerequisite Programmes في الفنادق.
 5. التحقق من فعالية برامج النظافة والتعقيم والموردين والتتبع والاستدعاء.
 6. قيادة فريق HACCP وتوزيع الأدوار والمسؤوليات والموارد.
- المراجعة: تقييم جاهزية منشأة ضيافة لتطوير نظام HACCP بمستوى إداري متقدم.

اليوم 2: تطوير دراسة HACCP وتحليل المخاطر المتقدم

1. تحديد نطاق دراسة HACCP ووصف المنتج والاستخدام المقصود.
 2. تحديد الفئات الحساسة ومسببات الحساسية والمخاطر المرتبطة بالمستهلك.
 3. إعداد مخطط تدفق العمليات والتحقق الميداني منه.
 4. تحديد المخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية ومسببات الحساسية.
 5. تقييم احتمالية حدوث المخاطر وشدة تأثيرها وتحديد المخاطر المهمة.
 6. اختيار إجراءات التحكم المناسبة والتحقق من فعاليتها.
- المراجعة: تنفيذ تحليل مخاطر متكامل لعملية غذائية في الفندق.



اليوم 3: نقاط التحكم الحرجة والحدود الحرجة وأنظمة المراقبة

1. تحديد نقاط التحكم الحرجة CCPs باستخدام أشجار القرار.
 2. الفرق بين CCPs وإجراءات التحكم ضمن برامج المتطلبات الأساسية.
 3. تحديد الحدود الحرجة باستخدام الوقت ودرجة الحرارة و pH والنشاط المائي.
 4. Tolerances و Target Levels وإدارة الانحراف قبل فقد السيطرة.
 5. تصميم نظام المراقبة وتحديد الطريقة والتكرار والمسؤوليات.
 6. معايير معدات القياس والتحقق من دقة بيانات المراقبة.
- المراجعة: تطوير خطة مراقبة لنقاط التحكم الحرجة في عمليات الأغذية والمشروبات.

اليوم 4: الإجراءات التصحيحية والتحقق والتدقيق في HACCP

1. إدارة الانحرافات عن Critical Limits وتحليل فقد السيطرة.
 2. تصميم الإجراءات التصحيحية وتحديد المسؤوليات التنفيذية.
 3. التعامل مع المنتجات المشتبه بها ومنع تكرار المشكلة.
 4. Validation وإثبات قدرة نظام HACCP على التحكم في المخاطر.
 5. Verification ومراجعة السجلات والمعايرة وأخذ العينات والتدقيق.
 6. التدقيق الداخلي والتفتيش وقياس فعالية نظام HACCP.
- المراجعة: تحليل حالة انحراف وتطوير خطة للإجراءات التصحيحية والتحقق.



اليوم 5: إدارة ومراجعة نظام HACCP في عمليات الضيافة

1. التوثيق والسجلات والتقارير في نظام HACCP.
 2. مراجعة خطة HACCP وتحديد الحالات التي تستدعي إعادة التقييم.
 3. إدارة التغييرات في المنتجات والموردين والمعدات والعمليات.
 4. تحليل الشكاوى والحوادث ونتائج التدقيق كمدخلات لمراجعة HACCP.
 5. إدارة التدريب والتواصل وبناء ثقافة سلامة الغذاء.
 6. قيادة التحسين المستمر لنظام HACCP ضمن عمليات الضيافة.
- المراجعة: تقييم شامل لنظام HACCP واتخاذ قرارات الإدارة للتحسين المستمر.

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة أنشطة مقترحة من المطابخ الفندقية والولائم والتموين التعاقدية.

- نشاط مقترح: تقييم أدلة المتطلبات الأساسية وتوزيع مسؤوليات فريق HACCP.
- نشاط مقترح: إعداد مخطط تدفق غذائي وتحليل المخاطر المهمة في الفندق.
- نشاط مقترح: تصميم سجل مراقبة نقطة حرجية وتحليل انحراف وضبط المنتجات المشتبه بها.
- نشاط مقترح: تجميع حزمة المراجعة الإدارية لنظام HACCP الفندقية بأولويات التغيير والتحسين.



الأسئلة الشائعة

لمن تناسب دورة HACCP Level 4 لسلامة الغذاء الفندقية؟

تناسب الدورة وظائف إدارة الضيافة وسلامة الغذاء وقيادة المطابخ وفرق HACCP. تفترض خبرة في ضوابط تداول الغذاء أو إجراءات النظام.

كيف تختلف إدارة HACCP Level 4 عن تدريب متداولي الغذاء؟

تركز الإدارة على تصميم النظام والأدلة وقيادة الفريق والتحقق والتدقيق والمراجعة الإدارية، بينما يركز تدريب متداولي الغذاء على النظافة الشخصية وممارسات التداول اليومية.

ما الفرق بين Verification و Validation في HACCP؟

يثبت Validation قدرة إجراءات التحكم على ضبط المخاطر المحددة. ويتحقق Verification من أن النظام المطبق يعمل كما هو مقصود عبر السجلات والملاحظات والمعايرة وأخذ العينات والتدقيق.

كيف تختار الفنادق الحدود الحرجة في HACCP؟

تختار الفنادق حدوداً قابلة للقياس تدعمها المتطلبات المنطبقة والأدلة العلمية أو الفنية الخاصة بالمنتج والعمليات. تدعم المستويات المستهدفة وحدود السماح التدخل المبكر ولا تحل محل الحدود الحرجة المثبتة.

متى تحتاج خطة HACCP الفندقية إلى المراجعة؟

تراجع الخطة عند تغير المنتجات أو الموردين أو المعدات أو العمليات أو المستخدمين المقصودين أو معلومات المخاطر، وعندما تشير الشكاوى والحوادث والانحرافات ونتائج التدقيق إلى ضرورة إعادة التقييم.

الخاتمة

يعد المشاركون حزمة المراجعة الإدارية لنظام HACCP الفندقية التي تضم الجاهزية وتحليل المخاطر وإجراءات التحكم والمراقبة والتصحيح وإثبات الصلاحية والتحقق وقرارات المراجعة. تربط الحزمة الأدلة التشغيلية بالمساءلة الإدارية. وتدعم ضبط التغييرات والتواصل مع العاملين والتحسين المستمر في عمليات الضيافة.



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 الأمن السيبراني ودورات تقنية المعلومات	دورات إدارة و تطوير الموارد البشرية
دورات التدريب القانوني والمشتريات والتعاقدات	دورات الاتصال الجماهيري و السياسات والعلاقات العامة
دورات التعليم وتطوير التعلم	دورات التسويق وإدارة علاقات العملاء وإدارة المبيعات
دورات الحوكمة وإدارة المخاطر والامتثال	دورات الحكومة الرقمية والخدمات العامة
دورات الشحن والملاحة البحرية والموانئ	دورات السكرتارية و إدارة المكاتب
دورات الصيانة ودورات المجالات الهندسية المتنوعة	دورات الصحة والسلامة والأمن المهني
دورات المحاسبة و التمويل و دورات الإدارة المالية	دورات الضيافة والسياحة
دورات حفظ التراث وإدارة المتاحف	دورات المهارات الشخصية وتطوير الذات
دورات قطاع النفط والغاز ودورات تقنية متنوعة	دورات في مجالات القيادة والإدارة



فئات الدورات التدريبية

دورات مكتب إدارة المشاريع وإدارة المشاريع الرشيقة

دورات معتمدة من قبل هيئات دولية



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
لشبونة البرتغال	لانكاوي ماليزيا	كيب تاون جنوب إفريقيا
مدريد إسبانيا	ماريبا إسبانيا	لندن المملكة المتحدة
ميلان إيطاليا	مونترو سويسرا	مسقط سلطنة عمان
نيس فرنسا	نيروبي كينيا	ميونخ ألمانيا
		نيويورك الولايات المتحدة الأمريكية