

# أساسيات ISO 22000: شهادة سلامة الغذاء

14 – 18 يونيو 2027

أمستردام

AGILE LEADERS
Training Center

AGILE LEADERS
Training Center

# أساسيات ISO 22000: شهادة سلامة الغذاء

المرجع: 107810_103600617 التاريخ: 14 – 18 يونيو 2027 المكان: أمستردام الرسوم: Euro 6500

AGILE LEADERS
Training Center

## نظرة عامة على الدورة

صُممت هذه الدورة التدريبية المتكاملة لتعريف المشاركين بالمفاهيم العملية لأنظمة إدارة سلامة الغذاء ومتطلبات معيار الأيزو لجميع المنظمات العاملة ضمن السلسلة الغذائية. تهدف الدورة إلى توفير فهم عميق للمبادئ الأساسية لشهادة سلامة الغذاء، بما في ذلك هيكل نظام الإدارة، سياسة سلامة الغذاء، التزام القيادة، الضوابط التشغيلية، البرامج الأساسية، مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، إمكانية التتبع، مراقبة المخاطر، تقييم الأداء، والتحسين المستمر. يغطي البرنامج النطاق المعرفي الشامل الذي يتضمن المبادئ الأساسية والمفاهيم الجوهرية لأنظمة سلامة الغذاء ومتطلبات المعيار الدولي المرتبط به. من خلال هذا البرنامج التدريبي، يتعلم المشاركون كيف يمكن لمخاطر سلامة الغذاء أن تحدث في أي مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية ولماذا تعتبر الرقابة الكافية والتواصل الفعال وإدارة النظام أموراً بالغة الأهمية. يربط التدريب بين التطبيق العملي في بيئة العمل وتوضيح المخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية ومخاطر مسببات الحساسية، والبرامج الأساسية، ونقاط التحكم الحرجة، ونقاط التحكم الحرجة التشغيلية، والمعلومات الموثقة، والإجراءات التصحيحية، وأنشطة التحقق. تعد هذه الدورة مناسبة للمهنيين الساعين للحصول على شهادة معتمدة في سلامة الغذاء، أو التدريب المتقدم على نظم إدارة سلامة الغذاء، أو التدريب المهني المنظم القائم على المعايير الدولية. بنهاية البرنامج، سيكون المشاركون أكثر استعداداً لفهم المتطلبات التنظيمية، ودعم مطابقة النظام، والتقدم للاختبارات المهنية بثقة واقتدار.

## الفئة المستهدفة

- مسؤولو ومنسقو سلامة الغذاء
- موظفو ومختصو ضمان الجودة ومراقبة الجودة
- مشرفو النظافة وقادة فرق التعقيم
- مشرفو الإنتاج في قطاع تصنيع الأغذية
- محترفو معالجة وتعبئة وتغليف الأغذية
- مديرو خدمات التموين الضيافة والخدمات الغذائية
- موظفو سلسلة الإمداد والتخزين والتوزيع
- فريق الامتثال الداخلي والشؤون التنظيمية
- أعضاء فرق تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء
- المهنيون الراغبون في بناء مسيرة مهنية في إدارة سلامة الغذاء

## الإدارات المستهدفة

- قسم سلامة الغذاء: الفرق المسؤولة عن مراقبة النظام والتحكم في المخاطر وإجراءات السلامة
- ضمان الجودة ومراقبة الجودة: الإدارات المعنية بإدارة سلامة المنتج والفحص والتحقق
- الإنتاج والعمليات: الفرق المطبقة للبرامج الأساسية ونقاط التحكم ومراقبة العمليات
- إدارة الصحة والسلامة المهنية والنظافة: الموظفون المسؤولون عن ممارسات النظافة ومنع التلوث
- سلسلة الإمداد والمشتريات: العاملون في الرقابة على الموردين والمواد الواردة والتتبع
- المستودعات والتوزيع: الأقسام المسؤولة عن التحكم في درجات الحرارة وظروف التخزين وحماية المنتجات
- الشؤون التنظيمية والامتثال: الفرق المعنية بالمتطلبات التشريعية والرقابية للعملاء
- التدريب والموارد البشرية: الفرق الداعمة لكفاءة الموظفين ونشر الوعي الغذائي

## القطاعات المستهدفة

- تصنيع الأغذية والمشروبات
- معالجة الألبان واللحوم والدواجن والأسماك والمأكولات البحرية
- المخابز والحلويات والوجبات الخفيفة والأغذية الجاهزة للاستهلاك
- المياه المعبأة والمشروبات والعصائر والمنتجات مستقرة الظروف
- الفنادق والمطاعم وخدمات الإعاشة والتموين المؤسسي
- تجارة التجزئة والجملة والمتاجر الكبرى والتجارة الإلكترونية للأغذية
- إنتاج مواد التعبئة والتغليف والمواد الملامسة للأغذية
- الخدمات اللوجستية وسلسلة التبريد والتخزين والتوزيع
- إنتاج الأعلاف وعمليات تغذية الحيوانات
- المضافات الغذائية والمكونات والنكهات ومساعدات التصنيع
- المناولة الزراعية ومحطات التعبئة والمنتجات الطازجة

## أهداف الدورة

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- شرح الغرض والهيكل والفوائد المرتبطة بأنظمة إدارة سلامة الغذاء والمعايير الدولية ذات الصلة
- تحديد المبادئ الأساسية والمفاهيم الجوهرية لأنظمة سلامة الغذاء في بيئة العمل
- مقارنة المتطلبات المختلفة للبرامج الأساسية ونقاط التحكم التشغيلية ونقاط التحكم الحرجة
- تصنيف المخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية ومخاطر مسببات الحساسية في السلسلة الغذائية
- مناقشة دور القيادة والالتزام الإداري في إرساء وتفعيل سياسات سلامة الغذاء
- توضيح خطوات وإجراءات إعداد وتوثيق المعلومات والتحكم فيها بفاعلية
- تلخيص متطلبات إمكانية التتبع وسحب المنتجات وإدارة حالات الطوارئ
- تمييز آليات تقييم الأداء والتدقيق الداخلي وأنشطة التحقق والمراجعة
- التعرف على متطلبات التحسين المستمر وتصحيح حالات عدم المطابقة
- توضيح كيفية التحضير للاختبارات المهنية وتطبيق المعايير في العمل اليومي

## محاور الدورة

### اليوم الأول

مقدمة في أنظمة إدارة سلامة الغذاء، المفاهيم الأساسية للمعايير الدولية، هيكل النظام، سياسة سلامة الغذاء، ودور الالتزام القيادي في نجاح المنظومة الغذائية.

### اليوم الثاني

البرامج الأساسية ومتطلبات البنية التحتية، تصنيف المخاطر الغذائية البيولوجية، الكيميائية، الفيزيائية، ومسببات الحساسية، وآليات الوقاية والتحكم الأولي.

### اليوم الثالث

مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، وتحديد نقاط التحكم الحرجة ونقاط التحكم التشغيلية، ووضع الحدود الحرجة ونظام الرصد والمتابعة.

### اليوم الرابع

المعلومات الموثقة، توثيق الإجراءات، إمكانية التتبع عبر السلسلة الغذائية، إدارة حالات الطوارئ، والتحكم في المنتجات غير المطابقة والإجراءات التصحيحية.

### اليوم الخامس

تقييم الأداء، برامج التدقيق الداخلي، أنشطة التحقق والمراجعة الإدارية، آليات التحسين المستمر، والتحضير للامتحان المهني بنجاح وثقة.

AGILE LEADERS
Training Center

## الأسئلة الشائعة

**س: لمن توجه هذه الدورة التدريبية بشكل أساسي؟**

ج: توجه لجميع العاملين في قطاع الأغذية، بما في ذلك مسؤولو الجودة، مشرفو الإنتاج، فرق سلامة الغذاء، والراغبين في تطوير مسيرتهم المهنية في مجال إدارة سلامة الغذاء.

**س: هل تتطلب الدورة معرفة مسبقة بأنظمة سلامة الغذاء؟**

ج: لا تُشترط خبرة مسبقة، حيث تبدأ الدورة من الأساسيات والمفاهيم الجوهرية وصولاً إلى التطبيقات العملية المتقدمة.

**س: كيف تساعد هذه الدورة في التحضير للامتحانات المهنية؟**

ج: تغطي الدورة كافة النطاقات المعرفية والاختبارية بأسلوب منظم يضمن فهم المتطلبات وتطبيقها واجتياز الاختبارات بكل ثقة.

**س: ما هي الفائدة العملية المباشرة للمشاركين؟**

ج: تمكين المشاركين من دعم مؤسساتهم في بناء وصيانة نظام فعال لسلامة الغذاء، وتقليل المخاطر، وتحقيق الامتثال التنظيمي الفعال.