

# دورة كبير مسؤولي تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000

10 – 14 مايو 2027

بورتو

AGILE LEADERS
Training Center

# دورة كبير مسؤولي تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000

**المرجع:** 107900_103600619 **التاريخ:** 10 – 14 مايو 2027 **المكان:** بورتو **الرسوم:** Euro 6500

## نظرة عامة

تواجه منشآت تصنيع الأغذية وموردو المكونات اشتراطات صحية صارمة ومخاطر بيولوجية وارتباطات وثيقة عبر شبكات التوريد المتشعبة. توفر دورة كبير مسؤولي تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000 توجيها فنيا لمديري المشاريع وأخصائيي تكنولوجيا الأغذية والاستشاريين المكلفين ببناء منظومات حماية سلسلة الغذاء من مرحلة التأسيس. يكتسب المشاركون القدرة على تحويل متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء FSMS الدولية إلى برامج تحضيرية متينة لنظافة المرافق، ومخططات تحليل المخاطر، وإجراءات رصد نقاط التحكم الحرجة. ومن خلال أساليب التخطيط العملية، يتعلم المشاركون كيفية قيادة خطط التطبيق ومواءمة بروتوكولات المراقبة وتجهيز المصانع لعمليات التقييم الرسمية لجهات منح الشهادات. تقدم هذه الدورة بواسطة أجايل للتدريب.

## الفئة المستهدفة

- مسؤولو مراقبة الجودة الغذائية والأخصائيون الفنيون القائمون على مبادرات تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء.
- المستشارون الخارجيون وخبراء الصناعة المعنيون بتصميم أطر الهاسب HACCP والاشتراطات الصحية للمنشآت الزراعية والغذائية.
- منسقو خطوط الإنتاج ومشرفو المعالجة المسؤولون عن إدارة نقاط التحكم والبرامج الوقائية.
- مسؤولو النظافة والتطهير ومنسقو سلاسل الإمداد المكلفون بآليات تتبع المنتجات وإجراءات السحب.
- مديرو العمليات الساعون للحصول على منهجيات هيكلية لمواءمة ممارسات المنشأة مع معايير سلسلة الغذاء الدولية.

## الإدارات والقطاعات المستهدفة

يقدم هذا المنهج قيمة مباشرة للفرق الفنية المسؤولة عن نظافة المرافق وسلامة التغليف وموثوقية المنتجات الغذائية.

- مرافق المعالجة الأولية والتعليب الصناعي وتعبئة المشروبات وطحن الحبوب
- منشآت تصنيع العبوات الغذائية والمواد الملامسة للأغذية
- مراكز خدمات الإعاشة والمطابخ المركزية ومستودعات توزيع الأغذية
- مزودو الخدمات اللوجستية للمستودعات المبردة وناقلو الشحنات المبردة
- إدارات هندسة الجودة والجاهزية للامتثال التنظيمي في الشركات

AGILE LEADERS
Training Center

## أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- صياغة ميثاق متكامل لمشروع تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء مع تحديد المراحل الرئيسية والموارد ومصدات المخاطر.
- تأسيس البرامج التحضيرية الأساسية المتوافقة مع المخطط الهندسي للمنشأة وجودة الهواء وإمدادات المياه والصرف الصحي.
- تنفيذ تحديد منهجي للمخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية ومسببات الحساسية.
- التمييز بين البرامج التحضيرية التشغيلية ونقاط التحكم الحرجة باستخدام شجرة اتخاذ القرار.
- بناء أنظمة متكاملة لتتبع المنتجات قادرة على تنفيذ تجارب محاكاة سريعة لعمليات الاستدعاء.
- تحديد معايير قياس الأداء وحجز التشغيلات غير المطابقة ومسارات العمل التصحيحية.
- إعداد المنشأة وفرق العمل متعددة التخصصات لاجتياز تقييمات المرحلة الأولى والمرحلة الثانية لجهات التدقيق المانحة للشهادة.

## جدول الدورة

### اليوم 1: إطلاق نظام إدارة سلامة الغذاء وتحديد النطاق

- تفسير بنية المعيار القياسي من منظور كبير مسؤولي التطبيق
- تحليل سياق الموردين الخارجيين وتوقعات المستهلكين والتشريعات الغذائية الإلزامية
- تحديد نطاق وحدود مشروع نظام سلامة الغذاء عبر خطوط الإنتاج والمواقع المتعددة
- كسب دعم الراعي التنفيذي وتشكيل فرق سلامة الغذاء المشتركة بين الأقسام
- صياغة ميثاق سياسة سلامة الغذاء ونقل مؤشرات الجودة القابلة للقياس إلى العمليات التشغيلية

### اليوم 2: البرامج التحضيرية وضوابط النظافة البيئية

- اختيار مواصفات البرامج التحضيرية الملائمة لطبيعة القطاع وبيئات التصنيع الغذائي
- تصميم تدابير البنية التحتية: التخطيط الداخلي للمنشأة وعزل المناطق وحواجز التلوث التبادلي
- ضبط مرافق الدعم الفني التي تشمل مياه المعالجة والبخار والهواء المضغوط وخطوط التهوية
- وضع جداول التنظيف والتطهير وبرامج الإدارة المتكاملة لمكافحة الآفات
- إعداد معايير تقييم الموردين وشروط قبول المكونات وفحص المواد الخام الواردة

## اليوم 3: تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة وخطط البرامج التحضيرية التشغيلية

- إجراء عملية تحديد المخاطر البيولوجية والكيميائية للمواد الخام ومراحل التصنيع
- تطبيق مصفوفات تقييم المخاطر لقياس شدة واحتمالية حدوث التلوث المحتمل
- استخدام شجرة اتخاذ القرار لتصنيف البرامج التحضيرية التشغيلية ونقاط التحكم الحرجة
- تحديد الحدود الحرجة القابلة للقياس وتكرار المراقبة وبروتوكولات الرصد الآلي
- توثيق خطط نظام الهاسب وتحديد إجراءات التصحيح الفوري عند انحراف العمليات

## اليوم 4: التتبع التشغيلي وإدارة الأزمات وضبط المخرجات

- هندسة ترميز التشغيلات وتتبع توازن المواد وأطر تتبع المنتجات ثنائية الاتجاه
- تطوير بروتوكولات محاكاة سحب المنتجات ومخططات اتصالات الاستجابة للأزمات
- إدارة التشغيلات الخارجة عن المواصفات: بروتوكولات الحجز وإجراءات التصرف وتصاريح الإفراج عن المنتج
- إعداد جداول المعايرة الدورية لأجهزة الرصد الحرجة والحساسات الحرارية وكواشف المعادن
- توثيق تعليمات التشغيل القياسية وإدارة الإجراءات الخاضعة لضبط الإصدارات

## اليوم 5: التحقق والتحسين المستمر والجاهزية لجهات منح الشهادات

- تأسيس بروتوكولات التحقق الدوري للبرامج التحضيرية ومسحات النظافة وخطط فحص مسببات الأمراض
- هيكلة آليات الرقابة الداخلية وتنسيق جدول أعمال مراجعة الإدارة العليا
- معالجة حالات عدم المطابقة باستخدام أدوات تحليل الأسباب الجذرية ومسارات الإجراءات التصحيحية
- إجراء تحليل تفصيلي لفجوات ما قبل التقييم مقارنة بمتطلبات وتوقعات الجهات المانحة للشهادة
- اعتماد خارطة الطريق المؤسسية لتقييم منح الشهادة وتحقيق النضج طويل الأجل لنظام سلامة الغذاء

## التمارين التطبيقية

ينفذ المشاركون أنشطة تطبيقية للتعامل مع تحديات واقعية في إنتاج الأغذية وصياغة أدوات عملية لإدارة المشاريع.

- بناء ميثاق مشروع متكامل لتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء مع تفصيل هياكل تجزئة العمل وتوزيع الموارد الفنية.
- إجراء تحليل تقسيم المناطق في الموقع لمنع التلامس التبادلي لمسببات الحساسية ونواقل الانتقال البيولوجي.
- إعداد مصفوفة تحديد المخاطر وتطبيق شجرة اتخاذ القرار على خط تصنيع غذائي تجاري.
- صياغة إجراء تمرين محاكاة لعمليات الاستدعاء السريع وحجز المنتجات بناء على سيناريو تلوث افتراضي.

AGILE LEADERS
Training Center

## الأسئلة الشائعة

### ما الذي يميز هذه الدورة عن دورات تدريب المدققين؟

تركز دورات المدققين على فحص الأدلة وإجراء المقابلات وإعداد تقارير عدم المطابقة وفق المعايير. في المقابل، يركز هذا البرنامج بشكل كامل على التطبيق العملي، ويشمل بناء السياسات وتأسيس البرامج التحضيرية وتحديد ضوابط المخاطر وإعداد الوثائق وقيادة التحول المؤسسي قبل الخضوع للتقييم الخارجي.

### ما المعارف المسبقة المفيدة قبل حضور هذا البرنامج؟

يفضل الإلمام بأساسيات النظافة الغذائية وإجراءات مراقبة الجودة أو عمليات خطوط الإنتاج. ولا يشترط الحصول على اعتماد مهني مسبق، حيث توضح المصطلحات التأسيسية للمعيار في الوحدات الأولى للدورة.

### ما المخرجات التي يعدها المشاركون خلال أسبوع التدريب؟

يبني المشاركون نماذج عملية تشمل خارطة طريق لتطبيق نظام سلامة الغذاء، وأوراق عمل تحديد المخاطر، وشجرة اتخاذ القرار لتصنيف نقاط التحكم الحرجة والبرامج التحضيرية التشغيلية، وبروتوكولات محاكاة استدعاء المنتجات، وسجلات تحليل الفجوات لما قبل التقييم.

## الخاتمة

يسهم تطبيق منظومة متماسكة لإدارة سلامة الغذاء في حماية المستهلكين وتعزيز الشراكات عبر سلاسل الإمداد والوفاء بالمعايير التشريعية الصارمة. ويزود هذا البرنامج المشاركين بالأدوات التنفيذية والثقة الفنية والمخططات التشغيلية اللازمة لتأسيس وتشغيل وتطوير نظام إدارة سلامة غذاء متميز عبر مرافقهم ومؤسساتهم.