دورة HACCP Level 4 لإدارة الضيافة وسلامة الغذاء في الفنادق

28 يونيو – 2 يوليو 2027

أمستردام

AGILE LEADERS
Training Center

AGILE LEADERS
Training Center

دورة HACCP Level 4 لإدارة الضيافة وسلامة الغذاء في الفنادق

المرجع: 853_164480 **التاريخ:** 28 يونيو – 2 يوليو 2027 **المكان:** أمستردام **الرسوم:** Euro 5700

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
- التموين التعاقدي 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 معايرة واضحة.
- تقييم أدلة الإجراءات التصحيحية وإثبات الصلاحية والتحقق والتدقيق.
- تحديد أولويات مراجعة النظام وإدارة التغيير والتدريب والتحسين المستمر.

AGILE LEADERS
Training Center

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.

AGILE LEADERS
Training Center

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 وpH والنشاط المائي.
4. Tolerancesg Target Levels وإدارة الانحراف قبل فقد السيطرة.
5. تصميم نظام المراقبة وتحديد الطريقة والتكرار والمسؤوليات.
6. معايرة 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.

AGILE LEADERS
Training Center

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 التعاقدي.

- 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 حرجة وتحليل انحراف وضبط المنتجات المشتبه بها.
- نشاط مقترح: تجميع حزمة المراجعة الإدارية لنظام HACCP الفندقي بأولويات التغيير والتحسين.

AGILE LEADERS
Training Center

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 Verificationg 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 حدودا قابلة للقياس تدعمها المتطلبات المنطبقة والأدلة العلمية أو الفنية الخاصة بالمنتج والعملية. 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 الفندقي 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.