دورة متقدمة في ضمان سلامة الأغذية في الفعاليات

16 – 20 أغسطس 2027

اسطنبول

AGILE LEADERS
Training Center

AGILE LEADERS
Training Center

دورة متقدمة في ضمان سلامة الأغذية في الفعاليات

المرجع: 1316_197267 **التاريخ:** 16 – 20 أغسطس 2027 **المكان:** اسطنبول **الرسوم:** Euro 6000

نظرة عامة

دورة متقدمة في ضمان سلامة الأغذية في الفعاليات هي دورة لمدة أسبوع لمديري الفعاليات وقيادات تشغيل المواقع ومشرفي التموين ومديري سلامة الأغذية ومختصي الصحة العامة، ويعود المشاركون منها بملف ضمان سلامة أغذية الفعاليات. تربط الدورة حوكمة سلامة الأغذية والمنشآت الغذائية المؤقتة وتأهيل المتعهدين وضوابط المخاطر القائمة على HACCP وإدارة مسببات الحساسية والتحكم الحراري والنظافة والجاهزية للتفتيش والاستجابة للحوادث. وتحول الأدلة الميدانية إلى قرارات محكومة من التجهيز حتى الإقفال. تقدم أجايل للتدريب ضمان سلامة أغذية الفعاليات بوصفه تخصصا تشغيليا.

الفئة المستهدفة

- الجهات المسؤولة عن تخطيط الفعاليات وتشغيل المواقع وحوكمة خدمات الغذاء
- الفرق المسؤولة عن اختيار متعهدي التموين والعقود والتجهيز ومراقبة الأداء
- فرق سلامة الأغذية المسؤولة عن ضوابط المخاطر والتفتيش والإجراءات التصحيحية
- عمليات التموين المسؤولة عن الاستلام والتحضير والحفظ والتقديم والنظافة
- جهات الصحة العامة والضمان المسؤولة عن تصعيد الحوادث ومراجعة الأدلة

تفترض الدورة أن المشاركين يشرفون على قرارات الفعاليات أو المواقع أو التموين أو سلامة الأغذية، ولا تشمل تعليم متداولي الغذاء التمهيدي أو أساليب الفحص المخبري.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تدعم الدورة الإدارات والقطاعات التي تحكم خدمات الغذاء في العمليات المؤقتة والمواقع والضيافة والأنشطة الموجهة للجمهور.

- الفعاليات والمعارض والمؤتمرات والمهرجانات والمواقع الرياضية
- الفنادق والتموين التعاقدي والمطاعم ومجموعات الضيافة
- تشغيل المواقع والمرافق والمشتريات وضمان الموردين
- سلامة الأغذية والجودة والمخاطر والامتثال والتدقيق الداخلي
- الرعاية الصحية والتعليم والمجمعات المؤسسية والخدمات المجتمعية

AGILE LEADERS
Training Center

أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- تحليل مخاطر خدمات الغذاء وظروف التشغيل في الفعاليات
- بناء ضوابط تأهيل متعهدي التموين وتجهيزهم
- تطبيق ضوابط قائمة على HACCP في العمليات الغذائية المؤقتة
- تقييم أدلة مسببات الحساسية والنظافة والتحكم الحراري
- استخدام مناهج التفتيش والإجراء التصحيحي أثناء الخدمة
- بناء سجلات الاستجابة للحوادث وضمان ما بعد الفعالية

جدول الدورة

اليوم 1: حوكمة سلامة أغذية الفعاليات

- خريطة منظومة خدمات الغذاء والمسؤوليات في الفعالية
- تقييم سياق العمليات الغذائية المؤقتة
- مصفوفة مواءمة نظام إدارة سلامة الأغذية
- خريطة تطبيق ضوابط مفاتيح WHO الخمسة
- ميثاق حوكمة سلامة الأغذية في الفعالية

اليوم 2: ضمان متعهدي التموين والتجهيز

- قائمة التأهيل المسبق والعناية الواجبة لمتعهد التموين
- منهج التحقق من المصدر المعتمد وسلسلة الإمداد
- تحليل مخاطر قائمة الطعام ومسار العمليات
- خطة تقسيم الموقع ومنع التلوث التبادلي
- بوابة الجاهزية والأدلة قبل الافتتاح

AGILE LEADERS
Training Center

اليوم 3: ضوابط المخاطر والخدمة

- ورقة تحليل مخاطر الفعالية القائمة على HACCP
- خطة مراقبة التحكم في الوقت ودرجة الحرارة
- مصفوفة معلومات مسببات الحساسية والتواصل في الخدمة
- أداة التحقق من النظافة الشخصية وغسل اليدين
- جدول ضوابط التنظيف والتطهير وغسل الأدوات

اليوم 4: التفتيش والجاهزية للحوادث

- مسار تفتيش سلامة الأغذية أثناء الفعالية
- سجل الملاحظات وحالات عدم المطابقة والأدلة
- شجرة قرار الإجراء التصحيحي والتصعيد
- مسار الاستجابة لحوادث سلامة الغذاء والتتبع
- سجل مراجعة ضمان ما بعد الفعالية والتحسين

اليوم 5: ممارسة ضمان سلامة أغذية الفعاليات

- تمرين: مراجعة تأهيل متعهد التموين وتجهيزه
- تمرين: تقييم مخاطر قائمة الطعام وخطة الضوابط
- تمرين: تفتيش الخدمة الحية والإجراء التصحيحي
- تمرين: محاكاة تصعيد الحادث والتتبع
- المشروع الختامي: ملف ضمان سلامة أغذية الفعاليات

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة أنشطة مقترحة تستند إلى سيناريوهات المؤتمرات والمواقع الرياضية والفنادق والمجمعات والفعاليات المجتمعية.

- نشاط مقترح: تقييم ملف متعهد تموين وقائمة طعام ومسار توريد وتجهيز مؤقت وأدلة جاهزية.
- نشاط مقترح: تصميم مراقبة للتحكم الحراري ومسببات الحساسية والنظافة والتطهير والتلوث التبادلي.
- نشاط مقترح: تنفيذ تفتيش محاكى أثناء الخدمة وترتيب النتائج والإجراءات والمسؤولين ونقاط التصعيد.
- نشاط مقترح: إدارة حادث مشتبه لسلامة الغذاء وتجميع سجلات التتبع والتواصل والمراجعة.

AGILE LEADERS
Training Center

الأسئلة الشائعة

ما ضمان سلامة الأغذية في الفعاليات؟

ضمان سلامة الأغذية في الفعاليات هو حوكمة ضوابط خدمات الغذاء والتحقق منها ومراقبتها وتصحيحها ومراجعتها قبل الفعالية وأثناءها وبعدها.

كيف تضبط العمليات الغذائية المؤقتة في الفعاليات؟

تضبط العمليات الغذائية المؤقتة عبر المصادر المعتمدة والتخطيط الآمن وتحليل المخاطر والنظافة والتطهير ومراقبة الحرارة والتواصل بشأن مسببات الحساسية والتفتيش والإجراءات التصحيحية الموثقة.

لمن تناسب دورة سلامة أغذية الفعاليات المتقدمة وما الخبرة التي تفترضها؟

تناسب الدورة القيادات المسؤولة عن المواقع أو الفعاليات أو التموين أو الضمان أو الصحة العامة، وتفترض خبرة في التأثير على الموردين أو العمليات أو التفتيش أو قرارات المخاطر.

كيف يختلف ضمان سلامة أغذية الفعاليات عن تدريب نظافة الغذاء العام؟

يركز ضمان سلامة أغذية الفعاليات على الحوكمة والعمليات المؤقتة وضوابط المتعهدين والتفتيش الحي والتصعيد والجاهزية للحوادث وأدلة الإقفال، بينما يركز تدريب النظافة العام على ممارسات التداول الفردية.

ما الذي يدعم موثوقية الاستجابة لحوادث سلامة الغذاء في الفعاليات؟

تدعم الموثوقية أدوار محددة ومحفزات للتصعيد وتتبع واضح وحفظ الأدلة وضبط المنتجات المتأثرة والتواصل المنسق والإجراء التصحيحي ومراجعة ما بعد الفعالية.

الخاتمة

تدمج الدورة الحوكمة وضمان المتعهدين والعمليات المؤقتة وضوابط المخاطر والمراقبة والتفتيش والجاهزية للحوادث ومراجعة الإقفال. يعود المشاركون بملف ضمان سلامة أغذية الفعاليات الذي يضم خرائط وقوائم وخطط ضوابط وسجلات وأدوات قرار وسجل تحسين. يعزز الملف رقابة الموردين وقرارات الخدمة والمساءلة وتكرار الضمان في الفعاليات اللاحقة.