دورة نظافة المطابخ والتداول الآمن للأغذية

19 – 23 أبريل 2027

اسطنبول

AGILE LEADERS
Training Center

AGILE LEADERS
Training Center

دورة نظافة المطابخ والتداول الآمن للأغذية

المرجع: 1595_217579 **التاريخ:** 19 – 23 أبريل 2027 **المكان:** اسطنبول **الرسوم:** Euro 4500

نظرة عامة

دورة نظافة المطابخ والتداول الآمن للأغذية هي دورة تأسيسية لمدة أسبوع للعاملين في المطابخ ومتداولي الأغذية وفرق النظافة ومساعدي التموين والمشرفين، ويغادر المشاركون ومعهم ملف ضبط نظافة المطبخ وخطة عمل للتداول الآمن. تطبق الدورة ضوابط النظافة الشخصية ومنع التلوث ودرجات الحرارة والتنظيف ومسببات الحساسية والاستلام والتخزين وأساسيات HACCP في خدمات الطعام اليومية. تطور أجايل للتدريب قدرات نظافة المطابخ والتداول الآمن للأغذية.

الفئة المستهدفة

- المسؤولون عن تحضير الأغذية وتداولها بأمان
- المسؤولون عن التنظيف والتعقيم وخدمات النظافة
- المسؤولون عن ضوابط المطبخ وممارسات العاملين
- المسؤولون عن الاستلام والتخزين وتدوير المخزون
- المسؤولون عن تقديم الأغذية للضيوف

تفترض الدورة قدرة المشاركين على اتباع تعليمات العمل وتنفيذ مهام المطبخ الأساسية، وتستبعد تأهيل مدققي سلامة الغذاء والتصميم المتقدم لنظام HACCP.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تدعم الدورة التداول الآمن للأغذية في الضيافة والتموين والرعاية الصحية والتعليم وخدمات الطعام في مواقع العمل.

- عمليات مطابخ الفنادق والمنتجعات والمطاعم
- التموين والحفلات والمطابخ المركزية
- خدمات الطعام في الرعاية الصحية والسكن
- خدمات الطعام في المدارس والجامعات ومواقع العمل
- النظافة وخدمات المطبخ ودعم المرافق

AGILE LEADERS
Training Center

أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيتمكن المشاركون من:

- تطبيق ضوابط النظافة الشخصية والإبلاغ عن المرض
- استخدام أساليب الفصل لمنع التلوث التبادلي
- تقييم ظروف الاستلام والتخزين والطهي والتبريد والحفظ
- بناء إجراءات التنظيف والتعقيم وضبط مسببات الحساسية
- تحليل مخاطر الغذاء بمنطق HACCP الأساسي
- تحديد أولويات الإجراءات التصحيحية في فحص المطابخ

جدول الدورة

اليوم 1: النظافة الشخصية ومخاطر الغذاء

- إطار المفاتيح الخمسة لغذاء أكثر أمانا لمنظمة الصحة العالمية
- مصفوفة تحديد مخاطر الأمراض المنقولة بالغذاء
- قائمة فحص النظافة الشخصية وغسل اليدين
- دليل قرار الإبلاغ عن مرض العامل
- خريطة سلوك ثقافة سلامة الغذاء

اليوم 2: منع التلوث ومسببات الحساسية

- خطة فصل الأغذية النيئة والجاهزة للأكل
- منهج رسم مسارات التلوث التبادلي
- نظام ضبط الأدوات بالترميز اللوني
- قائمة فحص معلومات مسببات الحساسية وضبط التلامس
- مراجعة المياه الآمنة والمواد الخام

AGILE LEADERS
Training Center

اليوم 3: الاستلام والتخزين وضبط الحرارة

- قائمة فحص استلام التوريدات المعتمدة
- منهج تدوير المخزون ووضع تواريخ الاستخدام
- سجل ضبط الوقت ودرجة الحرارة
- خريطة الطهي والتبريد وإعادة التسخين والحفظ
- خطة تقسيم التخزين البارد ومراقبته

اليوم 4: التنظيف والتعقيم وأساسيات HACCP

- معيار تسلسل التنظيف والتعقيم
- سجل التحقق من الأسطح الملامسة للغذاء
- ورقة ضبط تخزين المواد الكيميائية واستخدامها
- ورقة تحليل المخاطر وفق HACCP
- شجرة قرار نقاط التحكم الحرجة

اليوم 5: ممارسة ضبط نظافة المطبخ

- تمرين فحص النظافة الشخصية
- تمرين التحقيق في التلوث التبادلي
- تمرين الاستجابة لانحراف درجات الحرارة
- تمرين مراجعة التنظيف وضبط مسببات الحساسية
- تطبيق ختامي لملف ضبط نظافة المطبخ وخطة عمل التداول الآمن

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة أنشطة مقترحة لتحويل مبادئ سلامة الغذاء إلى ضوابط مطبخ قابلة للتكرار.

- نشاط مقترح: فحص منطقة تحضير بقائمة النظافة الشخصية ومنع التلوث
- نشاط مقترح: تقييم سجلات الاستلام والتخزين والطهي والتبريد والحفظ
- نشاط مقترح: رسم مسار تلامس لمسبب حساسية واختيار الضوابط الوقائية
- نشاط مقترح: عرض ملف ضبط نظافة المطبخ وخطة عمل التداول الآمن

AGILE LEADERS
Training Center

الأسئلة الشائعة

لمن تناسب دورة نظافة المطابخ والتداول الآمن للأغذية؟

تناسب العاملين في المطابخ ومتداولي الأغذية وفرق النظافة ومساعدي التموين والمشرفين القادرين على اتباع تعليمات العمل وتنفيذ مهام المطبخ الأساسية.

كيف يختلف تدريب التداول الآمن للأغذية عن تدريب مدققي HACCP؟

يطور تدريب التداول الآمن ضوابط النظافة والتلوث والحرارة والتنظيف ومسببات الحساسية اليومية، بينما يركز تدريب المدققين على تقييم النظام الرسمي وكفاءة التدقيق.

ما الضوابط التي تمنع التلوث التبادلي في المطبخ؟

تشمل الضوابط فصل الأغذية النيئة والجاهزة للأكل، وتخصيص الأدوات، وضبط الأيدي والأسطح، وتقسيم التخزين، وجدولة التنظيف، والتحقق من ممارسات العاملين.

لماذا يعد ضبط الوقت والحرارة مهما في تداول الأغذية؟

يحد ضبط الوقت والحرارة من الظروف التي تسمح بنمو المخاطر ويوجه قرارات الاستلام والتخزين والطهي والتبريد وإعادة التسخين والحفظ.

ماذا يتضمن ملف ضبط نظافة المطبخ؟

ينظم ملف ضبط نظافة المطبخ قوائم الفحص والسجلات ومراجعات المخاطر وجداول التنظيف وضوابط مسببات الحساسية ونتائج الفحص والإجراءات التصحيحية والمسؤوليات.

الخاتمة

يأخذ المشاركون ملف ضبط نظافة المطبخ وخطة عمل التداول الآمن. يربط المخرج توقعات النظافة بضوابط الاستلام والتخزين والتحضير والحرارة والتنظيف ومسببات الحساسية. ويدعم الفحص المتسق ووضوح المسؤوليات وسرعة الإجراء التصحيحي في عمليات خدمات الطعام.