دورة كبير مدققي نظام إدارة سلامة الغذاء 22000 ISO

8 – 12 مارس 2027

أديس أبابا

AGILE LEADERS
Training Center

دورة كبير مدققي نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000

المرجع: 225423_103600625 **التاريخ:** 8 – 12 مارس 2027 **المكان:** أديس أبابا **الرسوم:** Euro 6000

نظرة عامة

تزود دورة كبير مدققي نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000 المتخصصين بالكفاءات اللازمة لتنفيذ عمليات التدقيق المستقلة على أنظمة المنشآت الغذائية وفق المعايير الدولية. يتعلم المشاركون كيفية تقييم أطر الإدارة والضوابط التشغيلية، ومراجعة البرامج التمهيدية وتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، إلى جانب فحص دورات خطط-نفذ-تحقق-صحح على المستويين المؤسسي والتشغيلي. تقدم هذه الدورة بواسطة أجايل للتدريب.

يتطلب تدقيق العمليات الغذائية فحصا دقيقا للأدلة الموضوعية وتطبيقا للتفكير المبني على المخاطر في كافة مراحل سلاسل الإمداد. يستعرض المشاركون دورة التدقيق الكاملة وفق إرشادات معيار ISO 19011 ومتطلبات معيار ISO/IEC 17021-1، بدءا من دراسة الوثائق وتدقيق الموقع الميداني، وصولا إلى تصنيف النتائج وتقييم الإجراءات التصحيحية لضمان سلامة الغذاء والامتثال التشغيلي.

الفئة المستهدفة

- مدققو سلامة الغذاء وكبار المدققين ومسؤولو التدقيق الداخلي.
- مديرو توكيد الجودة ومراقبة الجودة والامتثال في المنشآت الغذائية.
- قادة فرق سلامة الغذاء والخبراء الفنيون ومنسقو نظام HACCP.
- المستشارون ومختصو تقييم المطابقة ومسؤولو الامتثال للتشريعات الغذائية.
- مديرو العمليات والإنتاج المؤهلون لقيادة فرق تدقيق أنظمة إدارة سلامة الغذاء.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

يخدم هذا البرنامج القيادات الرقابية والتشغيلية عبر مختلف قطاعات سلسلة التوريد الغذائي.

- مصانع الأغذية والمشروبات ومرافق التجهيز والتعبئة والتغليف
- منشآت الإنتاج الزراعي والحيواني ومزارع الاستزراع المائي
- قطاع الضيافة وخدمات الإعاشة والتموين الغذائي
- مستودعات التخزين وسلاسل الإمداد المبرد وشبكات التوزيع بالجملة
- إدارات توكيد الجودة والتدقيق الداخلي والشؤون التنظيمية
- موردو المواد الخام والمكونات ومواد التغليف الملامسة للأغذية

AGILE LEADERS
Training Center

أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- تفسير متطلبات معيار ISO 22000 من منظور المدقق المهني.
- التمييز بين البرامج التمهيدية والبرامج التمهيدية التشغيلية ونقاط التحكم الحرجة.
- تخطيط تدقيق المرحلة الأولى والمرحلة الثانية وفق معايير تقييم المخاطر وتخصيص الموارد.
- جمع الأدلة الموضوعية والتحقق منها عبر المقابلات والملاحظة وأخذ العينات.
- صياغة نتائج تدقيق واضحة ومحددة وتنفيذ إجراءات إدارة حالات عدم المطابقة.
- تقييم تحليل الأسباب الجذرية ومراجعة فاعلية خطط المعالجة والتصحيح.
- إدارة الاجتماعات الافتتاحية والختامية بكفاءة وقيادة فرق التدقيق.
- إنشاء ومتابعة منظومة إدارة برامج التدقيق وفق الأولويات والمخاطر.
- إثبات الجدارة المهنية عبر المجالات الأساسية المعتمدة لتدقيق سلامة الغذاء.

جدول الدورة

اليوم 1: أساسيات نظام إدارة سلامة الغذاء ومبادئ ISO 22000

- مقدمة في تدقيق أنظمة إدارة سلامة الغذاء ومسؤوليات كبير المدققين وهيكل منح الشهادات
- مبادئ سلامة الغذاء عبر سلسلة الإمداد من المزرعة إلى المائدة
- الهيكل عالي المستوى وسياق المنشأة والقيادة والتخطيط وفق معيار ISO 22000
- منهج العمليات والتفكير المبني على المخاطر ومقارنة دورة PDCA المؤسسية والتشغيلية
- المتطلبات التشغيلية الأساسية: البرامج التمهيدية PRP وهيكلية التحكم في المخاطر
- مبادئ نظام HACCP والبرامج التمهيدية التشغيلية OPRP ونقاط التحكم الحرجة CCP والتحقق منها
- مراجعة يومية وتأملات في تفسير متطلبات المعيار من منظور التدقيق

اليوم 2: مبادئ التدقيق والتحضير للعمليات

- مبادئ التدقيق وأخلاقيات المدقق والعناية المهنية والاستقلالية وفق ISO 19011
- الفروق التشغيلية بين التدقيق الداخلي وتدقيق الموردين و تدقيق شهادات الطرف الثالث
- إطلاق التدقيق: تحديد النطاق والأهداف والمعايير وتشكيل فريق العمل
- تخطيط التدقيق المبني على المخاطر ومنهجيات أخذ العينات وإعداد وثائق العمل
- تنفيذ تدقيق المرحلة الأولى: تقييم الوثائق وجاهزية الموقع ومستوى نضج النظام
- تقييم البرامج التمهيدية ووثائق تحليل المخاطر قبل الانتقال إلى الزيارات الميدانية
- مراجعة يومية لنتائج تدقيق المرحلة الأولى والتخطيط لجاهزية المرحلة الثانية

اليوم 3: تنفيذ أنشطة تدقيق المرحلة الثانية الميدانية

- قيادة الاجتماع الافتتاحي وتوضيح نطاق التدقيق ومنهجية العمل والترتيبات التنظيمية
- جمع الأدلة الموضوعية من خلال المقابلات المهنية وملاحظة العمليات وفحص السجلات
- تدقيق الضوابط التشغيلية: تطبيق البرامج التمهيدية وبروتوكولات النظافة والصيانة
- التحقق من خطط التحكم في المخاطر ومراقبة الحدود الحرجة ومعايير OPRP وسجلات CCP
- فحص تتبع المنتجات ومطابقة الدفعات واختبارات محاكاة سحب واسترداد المنتجات
- تقييم المعلومات الموثقة وضبط المخرجات غير المطابقة وضوابط الفحوصات المخبرية
- مراجعة يومية لتقييم الأدلة ومسارات التدقيق والتنسيق بين أعضاء الفريق

اليوم 4: نتائج التدقيق والاجتماع الختامي وإدارة البرامج

- تجميع أدلة التدقيق وتصنيف الملاحظات وتقييم درجات عدم المطابقة
- إدارة حالات عدم المطابقة: صياغة بيانات عدم المطابقة وتوثيق الأدلة بدقة
- عقد الاجتماع الختامي الرسمي وتقديم استنتاجات التدقيق إلى الإدارة
- تقييم تحليل الأسباب الجذرية والإجراءات التصحيحية المقترحة من المنشأة
- متابعة التدقيق والتحقق من فاعلية الإجراءات التصحيحية وأنشطة المراقبة الدورية
- تأسيس أطر إدارة برامج التدقيق وتوزيع الموارد وتحديد كفاءة المدققين وفق ISO/IEC 17021-1
- مراجعة يومية لدورة حياة التدقيق وإجراءات إعداد التقارير والحوكمة

اليوم 5: مراجعة مجالات الكفاءة والتحضير للتقييم

- مجال الكفاءة 1: المبادئ والمفاهيم الأساسية لنظام إدارة سلامة الغذاء
- مجال الكفاءة 2: متطلبات ISO 22000 والتحقق من الامتثال عبر بنود المعيار
- مجال الكفاءة 3: مفاهيم التدقيق الأساسية والأخلاقيات المهنية والتعامل مع الأدلة
- مجال الكفاءة 4: تخطيط التدقيق ومراجعة المرحلة الأولى وتقنيات إدارة الفريق
- مجالا الكفاءة 5 و6: تنفيذ التدقيق الميداني وصياغة النتائج وإدارة الاجتماعات الختامية
- مجال الكفاءة 7: إدارة برامج التدقيق والحوكمة والتطوير المهني لكبير مدققين معتمد
- مراجعة ختامية وتلخيص مجالات الكفاءة لتقييم الاستيعاب المهني

التمارين التطبيقية

تتضمن الدورة محاكاة واقعية لعمليات التدقيق وتحليل الحالات الميدانية والتمارين التطبيقية.

- نشاط مقترح: مراجعة وثائق المرحلة الأولى لتحديد فجوات الامتثال قبل التقييم الميداني.
- نشاط مقترح: تطوير مسار تدقيق لنقطة تحكم حرجة خاصة بالمعالجة الحرارية وبرنامج تمهيدي مرتبط.
- نشاط مقترح: صياغة تقارير حالات عدم مطابقة مدعومة ببنود المعيار والأدلة الموضوعية.
- نشاط مقترح: محاكاة الاجتماع الختامي للتدقيق والتعامل مع استفسارات الإدارة وعرض الاستنتاجات.

الأسئلة الشائعة

ما المؤهلات أو المتطلبات المسبقة المحددة للالتحاق بالدورة؟

ينبغي أن يمتلك المشاركون معرفة أساسية بمفاهيم سلامة الغذاء ومنهجية HACCP وهيكل أنظمة الإدارة العامة. يعد الاطلاع المسبق على ضمان الجودة أو النظافة الغذائية أو التدقيق الداخلي ميزة داعمة، كما يساعد فهم بيئات التصنيع الغذائي في التفاعل بكفاءة مع سيناريوهات التدقيق التشغيلي.

ما مدة الجلسات اليومية وما إجمالي الساعات التدريبية للبرنامج؟

تمتد جلسات التدريب اليومية لنحو أربع إلى خمس ساعات تتضمن تمارين عملية ونقاشات مهنية، حيث يغطي البرنامج على مدى أسبوع ما بين عشرين وخمس وعشرين ساعة تعليمية وتطبيقية.

ما الفرق بين إتمام تدريب كبير مدققي ISO 22000 والحصول على اعتماد كبير مدققين معتمد رسمي؟

يؤكد إتمام الدورة واجتياز تقييم الكفاءة استيعاب المعرفة النظرية والإجرائية لعمليات التدقيق. أما نيل الاعتماد المهني الرسمي ككبير مدققين من جهات التسجيل فيتطلب استيفاء شروط منفصلة تشمل توثيق ساعات تدقيق ميدانية وخبرة قيادة دورات تدقيق كاملة والتحقق من المؤهلات العلمية.

الخاتمة

تمكن مهارات كبير مدققي سلامة الغذاء المختصين من تقييم فاعلية أنظمة العمل بمنهجية احترافية، مما يسهم في حماية المستهلك والتحقق من الامتثال التنظيمي. ومن خلال جمع الأدلة بدقة وإدارة حالات عدم المطابقة وتوجيه برامج التدقيق، يقود كبير المدققين مسيرة التحسين المستمر ومرونة سلاسل الإمداد الغذائي.