

دورة تدريبية متخصصة في إدارة جودة الغذاء ومعايير السلامة

14 – 18 يونيو 2027

كوالالمبور

AGILE LEADERS
Training Center

AGILE LEADERS
Training Center

دورة تدريبية متخصصة في إدارة جودة الغذاء ومعايير السلامة

المرجع: 30078_39521 **التاريخ:** 14 – 18 يونيو 2027 **المكان:** كوالالمبور **الرسوم:** Euro 5200

نظرة عامة على الدورة:

تجمع هذه الدورة بين برنامج سلامة الغذاء والتركيز على ضمان الجودة، مما يخلق تجربة تدريبية شاملة. نحن نؤكد على أهمية الأمان والصحة، ونعد المشاركين لتنفيذ تدابير فعالة في منظماتهم. سيدرك المشاركون ما هية سلامة الغذاء ولماذا هو مهم، مكتسبين رؤى حول مختلف مبادئ الصحة والسلامة.

الجمهور المستهدف:

- مراقبو سلامة الغذاء
- مديرو ضمان الجودة
- مديرو المطاعم

الأقسام المستهدفة:

- ضمان الجودة
- الإنتاج
- سلامة الغذاء

القطاعات المستهدفة:

- إنتاج الغذاء
- خدمات المطاعم والتموين
- التجزئة
- توزيع الغذاء

أهداف الدورة:

في نهاية هذه الدورة سيتمكن المشاركين من:

- ادراك أهمية وأساسيات سلامة الغذاء والنظافة.
- المعرفة بالقوانين والتدابير لضمان الامتثال لسلامة الغذاء.
- إجراء تقييمات مخاطر فعالة لتحديد وتقليل المخاطر المحتملة في إنتاج ومعالجة الغذاء.

منهجية التدريب:

تجمع منهجيتنا التدريبية بين المحاضرات التفاعلية مع دراسات الحالة والعمل الجماعي لتوفير تجربة تعلم شاملة. نحن نضمن فهم المشاركين لما هو تدريب سلامة الغذاء ويمكنهم تنفيذ برنامج سلامة الغذاء بفاعلية. تؤكد طريقتنا على لماذا التدريب على سلامة الغذاء مهم، معززة دوره في نجاح الأعمال الغذائية.

أدوات الدورة:

- كتيبات رقمية.
- الوصول إلى مجموعة واسعة من الموارد الإلكترونية مثل الأوراق البحثية، المقالات.
- قوائم التحقق.
- نماذج جاهزة للاستخدام لمساعدتك في توثيق إجراءات سلامة الغذاء، تقييمات المخاطر، ونتائج التدقيق.

AGILE LEADERS
Training Center

محتوى الدورة:

اليوم 1: التزام الإدارة والتحكم في الوثائق

- **الموضوع 1:** مقدمة والتزام بسلامة وجودة الغذاء
- **الموضوع 2:** فهم إدارة التغيير
- **الموضوع 3:** تدابير التحسين المستمر وأهداف سلامة الغذاء
- **الموضوع 4:** الإجراءات التصحيحية وتحليل الأسباب الجذرية
- **الموضوع 5:** مراجعة نظام سلامة وجودة الغذاء مراجعة الإدارة
- **الموضوع 6:** إدارة شكاوى العملاء، إدارة الأزمات والتخطيط الاحتياطي
- **الموضوع 7:** التحكم في الوثائق: الإنشاء، الموافقة، والتنفيذ
- **المراجعة:** تلخيص النقاط الرئيسية، فتح جلسة أسئلة وأجوبة

اليوم 2: الامتثال التنظيمي وتحديد المنتج

- **الموضوع 1:** نظرة عميقة على تسجيل "FDA" والامتثال التنظيمي
- **الموضوع 2:** برنامج الاستدعاء والاختبار
- **الموضوع 3:** التحديثات التقنية، التنظيمية، والصناعية
- **الموضوع 4:** مناقشة مبيعات السكر غير الغذائي
- **الموضوع 5:** أرقام دفعات المنتج وأرقام موارد المنتج
- **الموضوع 6:** تسمية المنتج
- **الموضوع 7:** فهم القابلية للتتبع
- **المراجعة:** تلخيص النقاط الرئيسية، فتح جلسة أسئلة وأجوبة

AGILE LEADERS
Training Center

اليوم 3: الممارسات الجيدة للتصنيع والتحكم الوقائي

- **الموضوع 1:** الممارسات الجيدة للتصنيع والبرامج ذات الشرط المسبق
- **الموضوع 2:** تدريب الموظفين على سلامة وجودة الغذاء
- **الموضوع 3:** ممارسات الأفراد
- **الموضوع 4:** الإدارة المتكاملة للآفات
- **الموضوع 5:** معايرة المعدات: سلامة الغذاء
- **الموضوع 6:** صيانة المنشآت و المعدات
- **الموضوع 7:** التنظيف، الصرف الصحي، وإدارة النفايات
- **الموضوع 8:** مراقبة الماء والهواء
- **المراجعة:** تلخيص النقاط الرئيسية، فتح جلسة أسئلة وأجوبة

اليوم 4: التحكم في الملوثات، التخزين، والنقل

- **الموضوع 1:** التحكم في الملوثات الفيزيائية
- **الموضوع 2:** المنتج والتخزين
- **الموضوع 3:** إدارة عربات نقل الأغذية والشاحنات/المقطورات
- **الموضوع 4:** معايير المقطورات والحاويات
- **الموضوع 5:** عربات البضائع والناقلات السائلة والحاويات
- **الموضوع 6:** المواد المسببة للحساسية والعوامل المحسسة
- **الموضوع 7:** التحكم والموافقة على المواد الكيميائية
- **الموضوع 8:** الموافقة على الموردين
- **المراجعة:** تلخيص النقاط الرئيسية، فتح جلسة أسئلة وأجوبة

AGILE LEADERS
Training Center

اليوم 5: جودة الغذاء، الحوادث والتصحيحات، التحقق والتأكد

- **الموضوع 1:** إدارة المواصفات
- **الموضوع 2:** أخذ عينات المنتج ومتطلبات الاحتفاظ
- **الموضوع 3:** شهادات التحليل COA
- **الموضوع 4:** عمر المنتج وتدوير المخزون "FIFO"
- **الموضوع 5:** التحليل السنوي للمنتج وأوزان العبوات وترخيص الموازين
- **الموضوع 6:** اختبار الكفاءة المخبرية
- **الموضوع 7:** المنتج غير المطابق: الحوادث والتصحيحات
- **الموضوع 8:** التحقق والتأكد: التدقيق الداخلي وتفتيش المنشآت
- **المراجعة:** تلخيص النقاط الرئيسية، فتح جلسة أسئلة وأجوبة

كيف تختلف هذه الدورة عن دورات أخرى في سلامة الغذاء وضمان الجودة:

تقدم دورتنا مزيج من تدابير سلامة الغذاء وضمان الجودة. ونوفر برنامجًا شاملاً للسلامة والصحة، مع التركيز على جوانب رئيسية في سلامة الغذاء مثل تدابير النظافة والأمان، تقييم المخاطر، والامتثال. مضيفين قيمة كبيرة إلى المحفظة المهنية لمشاركينا.