

دورة تدريبية في نظام إدارة سلامة الغذاء 22000 ISO

2 – 6 أغسطس 2027

لندن

AGILE LEADERS
Training Center

دورة تدريبية في نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000

المرجع: 98197_103600278 **التاريخ:** 2 – 6 أغسطس 2027 **المكان:** لندن **الرسوم:** Euro 6500

نظرة عامة

تواجه المنشآت العاملة في سلاسل الإمداد تحديات متزايدة لضبط المخاطر الحيوية والكيميائية والفيزيائية وضمان سلامة المنتجات الغذائية عبر جميع مراحل التداول. تركز هذه الدورة التدريبية لنظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000 على بناء وتطبيق منظومة إدارية وقائية متكاملة بالاعتماد على الهيكل عالي المستوى ومبادئ تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة. يكتسب المشاركون المهارات العملية لإعداد برامج المتطلبات المسبقة وتصنيف برامج المتطلبات المسبقة التشغيلية وتخطيط التدقيق الداخلي وتقييم ثقافة سلامة الغذاء. تقدم هذه الدورة المهنية بواسطة أجايل للتدريب.

الفئة المستهدفة

- المسؤولون عن إدارة الجودة وتأكيد السلامة الغذائية في خطوط المعالجة والتصنيع.
- المشرفون على تخطيط وتنفيذ برامج المتطلبات المسبقة والنظافة الصحية في المنشآت.
- المختصون بإجراء عمليات التدقيق الداخلي وتقييم الامتثال للمواصفات الغذائية الدولية.
- القائمون على إدارة التخزين وسلاسل التوريد والخدمات اللوجستية للأغذية والمشروبات.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تستهدف الدورة فرق العمل الفنية والإدارية المسؤولة عن سلامة الغذاء عبر قطاعات متعددة.

- إدارات الجودة وسلامة الغذاء
- أقسام الإنتاج والعمليات التصنيعية
- إدارات المشتريات وسلاسل الإمداد
- قطاع تصنيع الأغذية والمشروبات
- قطاع الضيافة والإعاشة وخدمات التموين
- قطاع التخزين والتوزيع اللوجستي المبرد

أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- تطبيق بنود معيار ISO 22000:2018 ومواءمتها مع سياق المنشأة وتطلعات أصحاب المصلحة.
- بناء برامج المتطلبات المسبقة PRP وفق المواصفة الفنية ISO/TS 22002-1 ومخططات الفصل الصحي.
- تحليل المخاطر الغذائية وتصنيف تدابير التحكم إلى نقاط تحكم حرجة وبرامج تشغيلية مسبقة.
- تقييم كفاءة مسارات التتبع ثنائي الاتجاه واختبارات توازن الكتلة وإجراءات سحب المنتجات.
- تصميم جداول التدقيق الداخلي وفق إرشادات معيار ISO 19011:2018 وجمع الأدلة الموضوعية.
- تشخيص الأسباب الجذرية لحالات عدم المطابقة وتحليل فاعلية الإجراءات التصحيحية المنفذة.

جدول الدورة

اليوم 1: السياق والقيادة وبرامج المتطلبات المسبقة

- محاذاة الهيكل عالي المستوى باستخدام أوراق عمل مطابقة بنود المواصفة ISO 22000:2018
- تحليل سياق المنشأة عبر نموذج PESTLE ومصفوفات تحديد احتياجات أصحاب المصلحة
- تفعيل التزام القيادة وصياغة السياسات باستخدام نماذج سياسة سلامة الغذاء المعتمدة
- تصميم برامج المتطلبات المسبقة بموجب المواصفات الفنية التوجيهية ISO/TS 22002-1
- تخطيط الموقع وهندسة المناطق التشغيلية عبر مخططات حواجز النظافة المادية

اليوم 2: تحليل المخاطر وتصنيف تدابير التحكم

- إعداد مخططات تدفق العمليات والتحقق الميداني منها وفق منهجية Codex المعيارية
- تحديد المخاطر وتقييم شدتها عبر مصفوفات تقييم المخاطر Codex CXC 1-1969
- تصنيف تدابير التحكم باستخدام أشجار اتخاذ القرار لتحديد OPRP و CCP
- تحديد الحدود الحرجة بالاعتماد على جداول البيانات العلمية والتجريبية المعتمدة
- بناء منظومات المراقبة والمعايرة باستخدام جداول دورية فحص الأجهزة المقاسة

اليوم 3: الضبط التشغيلي والتتبع والاستعداد للطوارئ

- تطبيق برامج المتطلبات المسبقة التشغيلية عبر تعليمات العمل التشغيلية الموثقة
- إدارة نقاط التحكم الحرجة بالاعتماد على سجلات مراقبة الدفعات الإنتاجية اليومية
- اختبار التتبع ثنائي الاتجاه باستخدام أوراق عمل تدقيق موازنة الكتلة للمواد
- إدارة مسببات الحساسية عبر قوائم التحقق من منع التلوث المتبادل في خطوط الإنتاج
- تفعيل إجراءات الاستجابة للطوارئ واسترداد المنتجات عبر مخططات إخطار الحوادث

اليوم 4: تقييم الأداء والتدقيق الداخلي

- جدولة أنشطة التحقق عبر خطط المسحات البيئية وفحوصات الكشف عن الميكروبات
- تخطيط برنامج التدقيق الداخلي استنادا إلى إرشادات معيار التدقيق ISO 19011:2018
- جمع أدلة التدقيق باستخدام تقنيات المقابلات التثليثية وخطط سحب العينات المستندية
- تصنيف حالات عدم المطابقة والتقرير عنها عبر سجلات الإجراءات التصحيحية القياسية
- إعداد مراجعة الإدارة بالاعتماد على لوحات مؤشرات الأداء الرئيسة لنظام السلامة

اليوم 5: التحسين المستمر ومحاكاة التدقيق

- منهجيات تحليل الأسباب الجذرية باستخدام شجرة الأسئلة الخمسة ومخطط عظم السمكة
- التحقق من فاعلية الإجراءات التصحيحية عبر أدوات التحليل الإحصائي للاتجاهات
- تقييم ثقافة سلامة الغذاء بالاعتماد على بروتوكولات ملاحظة سلوك العاملين
- إدارة الاجتماع الافتتاحي والختامي للتدقيق باستخدام نماذج نصوص التدقيق الرسمية
- محاكاة تطبيقية متكاملة لسيناريو تطبيق النظام ومراجعة ملف الامتثال النهائي

التمارين التطبيقية

تشتمل الدورة على أنشطة عملية تركز على محاكاة واقع ممارسات سلامة الغذاء في المنشآت التشغيلية.

- نشاط مقترح: إعداد مصفوفة تقييم المخاطر واستخدام شجرة القرار لتصنيف نقاط التحكم الحرجة.
- نشاط مقترح: تنفيذ اختبار تجريبي للتتبع ثنائي الاتجاه واحتساب نسب استرداد توازن الكتلة.
- نشاط مقترح: صياغة خطة التدقيق الداخلي وتوثيق تقرير عدم مطابقة استنادا لحالة واقعية.
- نشاط مقترح: تطبيق تمرين عملي لتحليل السبب الجذري لحادثة تلوث باستخدام مخطط عظم السمكة.

الأسئلة الشائعة

ما إصدارات معايير سلامة الغذاء المعتمدة في هذا البرنامج التدريبي؟

يعتمد البرنامج على الإصدار الأحدث من مواصفة ISO 22000:2018، والمواصفة الفنية المكملة ISO/TS 22002-1 الخاصة ببرامج المتطلبات المسبقة، وإرشادات الدستور الغذائي Codex CXC 1-1969، إضافة إلى إرشادات التدقيق ISO 19011:2018.

كيف يفرق البرنامج بين برامج المتطلبات التشغيلية ونقاط التحكم الحرجة؟

يستخدم البرنامج شجرة اتخاذ القرار المنهجية للتمييز بين نقاط التحكم الحرجة CCP التي تزيل الخطر أو تخفضه لحد مقبول، وبرامج المتطلبات المسبقة التشغيلية OPRP الأساسية للسيطرة على احتمالية دخول المخاطر أو انتشارها.

هل يتناول المنهج التدريبي ضوابط مسببات الحساسية والرصد البيئي؟

نعم، يغطي المنهج مسارات إدارة مسببات الحساسية لمنع التلوث المتبادل عبر قوائم تدقيق مخصصة، إلى جانب جداول التحقق بالمسحات البيئية وفحوصات الأسطح لرصد الملوثات الميكروبية في بيئة التصنيع والتداول.

ما الوثائق والمخرجات التي يتدرب المشاركون على إعدادها؟

يتدرب المشاركون على تطوير نماذج سياسة سلامة الغذاء، ومصفوفات تحليل المخاطر، وسجلات مراقبة نقاط التحكم، وأوراق عمل تتبع الدفعات وتوازن الكتلة، إضافة إلى خطط وقوائم مراجعة التدقيق الداخلي وسجلات الإجراءات التصحيحية.

الخاتمة

تزود هذه الدورة المشاركين بالأدوات التنفيذية اللازمة لإرساء نظام إدارة وقائي يضمن سلامة الأغذية عبر كامل سلسلة التوريد. تساهم المعارف المكتسبة في تقليل حوادث التلوث وهدر المواد الغذائية وتعزيز كفاءة التتبع والاستجابة السريعة، مما يدعم الامتثال المستمر للاشتراطات الفنية ورفع الثقة في المنتجات المتداولة.