

# € TRAINING

سلامة الغذاء وتأكيد الجودة

15 - 19 ديسمبر 2024  
شرم الشيخ (مصر)



## سلامة الغذاء وتأكيده الجودة

رمز الدورة: S515 تاريخ الإقعاا: 15 - 19 ديسمبر 2024 دولة الإقعاا: شرر الشفء (هصر) - التكلفة: 4095 يورو

### مقدمة عن البرنامج الترفف:

فهدف هذا البرنامج الترفف إلى تعزيز فهم المشاركون لأهمية سلامة الغذاء وءور مكوناته فف الصحة العامة والجودة. سفتم تناول مءلف التقفبات والأسالف المستخدمة فف إءناا الغذاء ومعالجته، بالإضافة إلى القوائف والتشرفعات المتعلقة بذلك. كما سفساعد البرنامج على تطوير مهارات المشاركون فف تقفم المءاطر وإءارة الجودة ضمن منطومات الإءناا الغذائف.

### أهءاف البرنامج الترفف:

فف نهاية البرنامج سفكون المشاركون قاءرفن على:

- تطفبق نظم الجودة والشروط الصحية وتحلف الاغذفة على المستوى المءلى والءولى.
- تطوير وزفاء الكفاءة العملفة مءال علوم الاغذفة والتخصصات ذات الصلة بها.
- اءتساب المءلومات والخبرات العملفة فف مءال ءوكفء الجودة و سلامة الغذاء.
- تطفبق كل من الممارسات الزراعفة والصناعفة والصحة القفاسفة فف إءناا ءصنع وءاؤل الغذاء.

### الفئات المستهءفة:

- مءفرو الجودة و صانعو القرار.
- مءفرو ضمان الجودة.
- مءفرو الأقسام الخاصة بالجودة.
- مشرفو الفرق.
- مءفرو الموارء البشرفة.
- المسؤؤلون عن ءءمة العملاء.

### مءاور البرنامج الترفف:

#### الوءة الأولى:

#### ءور مكونات الغذاء وسلامته:

- اءراك ءور كل مءون من مكونات الغذاء فف الصحة العامة وءأفره على الجودة.
- فهم صحة الغذاء والأمراض المنتشرة وكففة منعها أو مقاومءها وطرق علاجها.
- تقفم المءاطر ومنع الءواء وعوامل السلامة فف الغذاء ومصانع الاغذفة وءوكفء الجودة وفوائءها.
- التعرف على صفات الجودة والصفات الكفمفائفة والمفكروبة لمءلف المءنءاا الغذائفة.
- ءءفء ءور مصانع الاغذفة وطرق ءصنع الغذائف ومفكروبفولوففا الاغذفة فف سلامة الغذاء وءوكفء الجودة.
- التطفبق العملف لمفهوم التقففة الءفوفة فف مءال الغذاء والاغذفة المهندسة وراثففا وءءفء مءاطرها وسلامءها.
- التعرف على القوائف الغذائفة - التشرفعات - الاتفاقفات الءولفة ءءارفة.

#### الوءة الءانفة:

#### سلامة الاغذفة وطرق الإءناا:

- فهم الممارسات الزراعفة وءصنفعفة الءفءة فف إءناا الغذاء والءفاظ على سلامءه.
- ءصر مءاملات ما بعء الءصاء وأسالف ضمان سلامة الغذاء.
- التعرف على الاغذفة سرفعة الإءءاء وأنواعها وطرق الإءناا والسلامة والجودة.

- تحديد أنواع المعدات وخطوط الإنتاج وطرق صيانتها وسلامتها.
- توضيح دور مكونات الغذاء والملوثات في صحة وسلامة المستهلك.
- الربط بين تكنولوجيا المعلومات وسلامة الغذاء.
- شرح القوانين والتشريعات الغذائية والتعريفات والأهداف والمسؤوليات والتسويق.

## الوحدة الثالثة:

### تقنيات معالجة الغذاء والمخلفات:

- اختيار الممارسات المناسبة في إنتاج الغذاء سواء كانت زراعية أو تصنيعية أو صحية.
- تحليل الطرق المستخدمة في معالجة مخلفات التصنيع الغذائي واختيار أنسبها.
- شرح دور التقنية الحيوية، تطبيقاتها، أخطارها، وسلامتها في مجال الأغذية المعدلة وراثياً.
- مناقشة إدارة المخاطر وما تحققه سلامة الغذاء على الاقتصاد القومي.
- تحليل ووصف الأمراض المنتشرة عبر الغذاء ومصادرها وأعراضها والتحكم فيها.
- شرح واختيار طرق الكشف ومتابعة الميكروبات في الغذاء.
- اختيار أنسب الطرق لتوكيد الجودة ومواد التعبئة الملائمة لنظم سلامة الغذاء.

## الوحدة الرابعة:

### تقييم عمليات الإنتاج والسلامة:

- اختيار أنسب الطرق لمعاملات ما بعد الحصاد.
- تطبيق نظم فحص الغذاء - مخاطر التسمم والمؤثرات الصحية ومسبباتها وكيفية منعها.
- القدرة على تقدير أنواع العيوب والفساد الكيميائي والميكروبي في الغذاء وسلامته.
- تحليل مكونات الغذاء والملوثات لتقدير الجودة والسلامة.
- تقييم التقنيات الحيوية المتعلقة بإنتاج الغذاء وتصنيعه وحفظه والتحويلات الحيوية والكيميائية المحتمل حدوثها، خاصة في الأغذية المهندسة وراثياً.
- تقييم مختلف خطوط التصنيع والعيوب وطرق صيانة الماكينات لضمان سلامة الغذاء.
- القيام بالمهام والأنشطة الواجبة لمنع التلوث وتطبيق نظم وطرق تأكيد الجودة في مصانع الأغذية.

## الوحدة الخامسة:

### إدارة المخلفات والتشريعات:

- تقييم أداء العمليات الخاصة بمطابقة المواصفات القياسية لكل من التعبئة والتغليف والتشريعات والاتفاقيات التجارية الدولية.
- تحديد نظم إدارة ومعالجة المخلفات في مصانع الأغذية.
- تقدير المحتوى الميكروبي الذي يسبب الفساد وانتشار الأوبئة والأمراض.
- تقدير جودة وسلامة الأغذية السريعة التحضير.
- تطبيق نظم ومعاملات ما بعد الحصاد وسلامة الغذاء.
- القدرة على إعداد وكتابة التقارير العلمية والفنية وعرض النتائج وتحليلها إحصائياً واقتراح الحلول لأي مشكلة فنية أو علمية.
- إجادة التعامل مع تكنولوجيا المعلومات وتقنيات الحاسب الآلي.