

€ TRAINING

سلامة الغذاء وتأكيد الجودة

1 - 5 ديسمبر 2024
اسطنبول (تركيا)



سلامة الغذاء وتأکید الجودة

رمز الدورة: S516 تاريخ الإعتقاد: 1 - 5 ديسمبر 2024 دولة الإعتقاد: اسطنبول (تركيا) - التكلفة: 5850 يورو

مقدمة عن البرنامج التدريبي:

تعتبر سلامة الغذاء وتأکید الجودة من الركائز الأساسية لضمان صحة الإنسان وسلامة المجتمع لذلك فإن تأکید الجودة في قطاع الأغذية لا يقتصر على الامتثال للمعايير والمواصفات، بل يمتد إلى بناء ثقافة مؤسسية تهدف إلى التحسين المستمر وضمان ثقة المستهلك. وتحمل التشريعات والأنظمة الرقابية دورًا بارزًا في هذا السياق، حيث تعمل على تعزيز الالتزام بالممارسات الجيدة وإجراءات السلامة. يسعى هذا البرنامج إلى تزويد المشاركين بالمعرفة والمهارات العملية المتقدمة في مجال سلامة الأغذية وتوكید الجودة. حيث يركز على فهم النظم الحديثة لإدارة سلامة الغذاء، وتطبيق المعايير الدولية، وتحليل المخاطر، ومعالجة المشكلات التي تواجه الإنتاج الغذائي.

أهداف البرنامج التدريبي:

في نهاية هذا البرنامج، سيكون المشاركون قادرين على:

- تطبيق نظم الجودة لضمان سلامة الأغذية وتحسين الكفاءة في المنشآت الغذائية.
- تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة في سلسلة إنتاج وتداول الأغذية.
- الامتثال للتشريعات والاتفاقيات الدولية المتعلقة بسلامة الغذاء.
- تطوير استراتيجيات فعالة لإدارة المخلفات وتحسين عمليات ما بعد الحصاد.
- إعداد تقارير فنية وعلمية وتحليل النتائج لتقديم حلول عملية للمشكلات الغذائية.

الفئات المستهدفة:

- مسؤولو الجودة وسلامة الغذاء في المؤسسات الغذائية.
- الموظفون العاملون في مجال إنتاج وتوزيع الأغذية.
- مشرفو ومعاملو الأغذية في المصانع والشركات الغذائية.
- المختصون في الرقابة الغذائية والتفتيش الصحي.
- الموظفون العاملون في مختبرات تحليل الأغذية وضبط الجودة.

محاور البرنامج التدريبي:

الوحدة الأولى:

أسس سلامة الأغذية وتوكید الجودة:

- التعرف على صفات الجودة والخصائص الكيميائية والميكروبية للأغذية.
- مراحل وعمليات تلقي ومعالجة الطعام.
- طرق تطبيق أدوات تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة.
- دور مكونات الغذاء في الصحة العامة وتأثيرها على الجودة.
- كيفية استخدام تقنيات حديثة لتحديد المخاطر الغذائية.
- تقييم مخاطر التلوث والفساد في الأغذية.
- كيفية إعداد تقارير التدقيق الخاصة بإدارة سلامة الغذاء.

الوحدة الثانية:

التشريعات الغذائية والاتفاقيات الدولية:

- فهم القوانين والتشريعات الوطنية والدولية الخاصة بسلامة الغذاء.
- تطبيق معايير الممارسات الزراعية والتصنيعية الجيدة.
- التعرف على الاتفاقيات التجارية الدولية التي تحكم تداول الأغذية.
- استخدام التقنية الحيوية في إنتاج الأغذية المهندسة وراثياً.
- طرق معالجة مخلفات التصنيع الغذائي.
- تقييم معدات وخطوط الإنتاج وضمان سلامتها.

الوحدة الثالثة:

إدارة المخاطر وتحليل القضايا الصحية:

- تحديد المخاطر الإدارية والفنية في تصنيع الأغذية.
- استراتيجيات حل الأزمات المتعلقة بسلامة الغذاء.
- تحليل الأمراض المنتشرة عبر الأغذية ومصادرها وطرق التحكم فيها.
- طرق الكشف عن الميكروبات ومتابعة مستويات التلوث.
- اختيار أنسب تقنيات توكيد الجودة ومواد التعبئة والتغليف.
- تقييم تأثير التشريعات على إنتاج وتداول الأغذية.
- إعداد خطط للتعامل مع المخاطر الغذائية في المنشآت.

الوحدة الرابعة:

تطبيق نظم ما بعد الحصاد والتصنيع:

- اختيار أفضل طرق معالجة الأغذية بعد الحصاد.
- تطبيق نظم فحص الأغذية للكشف عن التسمم والمخاطر الصحية.
- تقدير العيوب والفساد الكيميائي والميكروبي في الأغذية.
- تحليل مكونات الغذاء والملوثات لضمان الجودة والسلامة.
- تقييم خطوط الإنتاج وتحديد طرق الصيانة اللازمة لضمان السلامة.
- تنفيذ مهام الوقاية من التلوث في مصانع الأغذية.
- تطبيق معايير الجودة لضمان مطابقة الأغذية للمواصفات القياسية.

الوحدة الخامسة:

إعداد التقارير وتقييم الأداء:

- تطوير نظم إدارة المخلفات الغذائية في المصانع.
- تقييم المحتوى الميكروبي الذي يسبب الأمراض والأوبئة.
- تقدير جودة وسلامة الأغذية السريعة التحضير.
- طرق إعداد تقارير علمية وفنية وتحليل النتائج إحصائياً.
- أهمية تطبيق القوانين الغذائية والتشريعات بفعالية.