

€ TRAINING

إدارة السلامة الغذائية وتحليل المخاطر HACCP

2 - 6 مارس 2025
اسطنبول (تركيا)



إدارة السلامة الغذائية وتحليل المخاطر HACCP

رمز الدورة: S239 تاريخ الإ انعقاد: 2 - 6 مارس 2025 دولة الإ انعقاد: اسطنبول (تركيا) - التكلفة: 5850 يورو

مقدمة عن البرنامج التدريبي:

الهاسب هو نظام وقائي يعنى بسلامة الغذاء من خلال تحديد الأخطار التي تهدد السلامة سواء أكانت بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية، ومن ثم تحديد النقاط الحرجة التي يلزم السيطرة عليها لضمان سلامة المنتج.

أهداف البرنامج التدريبي:

في نهاية البرنامج سيكون المشاركون قادرين على:

- التعرف على مصادر الأخطاء المحتملة في عملية الإنتاج وضمان توكيد جودة المنتج النهائي.
- معالجة هذه الأخطاء باستخدام الوسائل المناسبة.
- السيطرة التامة في عملية الإنتاج.
- ضمان السلامة الغذائية أو الصحية للمنتج النهائي.

الفئات المستهدفة:

- مدراء الجودة وصانعو القرار.
- مدراء ضمان الجودة.
- مدراء الأقسام الخاصة بالجودة.
- مشرفو الفرق.
- مدراء الموارد البشرية.
- المسؤولون عن خدمة العملاء.
- جميع المهتمين بمجال الجودة والتميز المؤسسي.

محاو البرنامج التدريبي:

الوحدة الأولى:

دواعي استخدام نظام الهاسب؟

- عدم فعالية الطرق التقليدية في الحد من التسمم الغذائي.
- التمشي مع نظام التجارة العالمي الجديد.
- اشتراط بعض الدول تطبيق هذا النظام على المنتجات الموردة لها.
- الرغبة في اشراك القطاع الخاص في عملية الرقابة.

الوحدة الثانية:

مزايا الهاسب:

- يؤدي إلى جعل المنشأة معنية بالرقابة الغذائية الرقابة الذاتية.

- يقلل من عدد زيارات التفتيش وعدد المفتشين من الجهات الرقابية.
- يؤدي إلى جعل متداولي الغذاء أكثر تفهماً لسلامة الغذاء وبالتالي ضمان فاعليتهم في إنتاج غذاء مأمون.
- نظراً لطبيعة نظام الهاسب، فيجب توافر حد أدنى من التأهيل في من يكون معنياً بتطبيق نظام الهاسب.
- أية منشأة جادة في تطبيقه سوف يكون لزاماً عليها تأهيل العاملين.
- يسهل مهمة التفتيش بالنسبة للجهات الرقابية.
- توثيق كل ما يمس سلامة الغذاء بشكل مكتوب أو بأي طريقة يمكن الرجوع إليها عند الحاجة .
- اعتماده على متطلبات "Prerequisites" يجب أن تكون مكتوبة ومفصلة

الوحدة الثالثة:

إجراء تحليل للمخاطر analysis Hazard

- تحديد المخاطر التي يحتمل أن تحدث بنسبة احتمالية معقولة إذا لم تتم السيطرة عليها، وهذا يستلزم تحديد الخطوات التصنيعية التي يمر بها الغذاء من البداية حتى النهاية .
- تحديد نقاط التحكم الحرجة Critical control points
- تحديد الخطوات التصنيعية التي يمكن عندها السيطرة على المخاطر التي تم تحديدها في القاعدة الأولى بمنعها مقبول مستوى إلى منها بالتقليل أو Eliminatin نهائياً منها بالتخلص أو Prevention.

الوحدة الرابعة:

- وضع الحدود الحرجة Critical limits بعد تحديد CCP.
- استحداث طرق للرصد monitor to Procedures
- استحداث إجراءات تصحيحية actions Corrective

الوحدة الخامسة:

استحداث نظام للتدقيق Verificatin:

- تهدف هذه القاعدة إلى ضمان صلاحية النظام ولعمل التحوير اللازم و إدخال بعض التحسينات إذا لزم الأمر، وهذا يستلزم القيام بما يلي:
 - الملاحظة الدورية.
 - معايرة المعدات وأجهزة القياس؛ كالمجس الحراري ومقياس درجة الحموضة pH.
 - مراجعة السجلات والقرارات المتخذة.
 - يمكن أن يتم التدقيق من قبل المؤسسة نفسها أو بواسطة جهة أخرى كالجهات الرقابية الرسمية، أو من القطاع الخاص.
 - استحداث نظام للتوثيق Documentatin
- يستلزم التدقيق الرجوع إلى السجلات لتقييم النظام وعليه فإن نظام الهاسب يتطلب توثيقاً بشكل مكتوب أو بأي طريقة أخرى يمكن الرجوع إليها ويجب أن تكون السجلات بسيطة وسهلة لحث العمالة على القيام بها