

€ TRAINING

سلامة الغذاء وتأكيد الجودة

9 - 13 ديسمبر 2024
ميلان (إيطاليا)



سلامة الغذاء وتأکید الجودة

رمز الدورة: S515 تاريخ الإنعقاد: 9 - 13 ديسمبر 2024 دولة الإنعقاد: ميلان (إيطاليا) - التكلفة: 6050 يورو

مقدمة عن البرنامج التدريبي:

تعد سلامة الغذاء وتأکید الجودة من الركائز الأساسية لضمان توفير منتجات غذائية صحية موثوقة ذو جودة عالية للوصول الى أعلى معايير في سلامة الغذاء عبر تطبيق إجراءات احترازية للحفاظ على صحة المستهلك، للتأكد على جودة الغذاء و ضمان الالتزام بالمواصفات المعتمدة في جميع مراحل الإنتاج والتوزيع وصولا لتحقيق ابرز المعايير العالمية في سلامة الغذاء. يهدف هذا البرنامج إلى تعزيز فهم المشاركين لأهمية سلامة الغذاء ودور مكوناته في الصحة العامة والجودة. سيتم تناول مختلف التقنيات في ادارة سلامة الغذاء وتأکید الجودة المستخدمة في التدقيق على إنتاج الغذاء ومعالجته، بالإضافة إلى القوانين والتشريعات المتعلقة بذلك. كما سيساعد البرنامج على تطوير مهارات المشاركين في تقييم المخاطر وإدارة الجودة ضمن استراتيجيات الإنتاج الغذائي.

أهداف البرنامج التدريبي:

في نهاية البرنامج سيكون المشاركون قادرين على:

- تحديد دور مكونات الغذاء في الصحة والسلامة، وتقييم تأثيرها على جودة الغذاء.
- الامتثال للأنظمة في عمليات إنتاج الغذاء وتطبيق ممارسات سلامة الغذاء.
- تحليل تقنيات معالجة الغذاء وإدارة المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء والمخلفات.
- تقييم سلامة وجودة عمليات إنتاج الغذاء وتنفيذ الإجراءات التصحيحية عند الحاجة.
- الالتزام بالمعايير الدولية في سلامة وجودة الغذاء وتطبيق استراتيجيات إدارة المخلفات.

الفئات المستهدفة:

- مديرو الجودة وصانعو القرار.
- مديرو ضمان الجودة.
- مديرو الأقسام الخاصة بالجودة.
- مديرو الموارد البشرية.
- المفتش المسؤول عن سلامة الغذاء وضمان جودة المنتجات الغذائية.

محاور البرنامج التدريبي:

الوحدة الأولى:

دور مكونات الغذاء وسلامته:

- ادراك دور كل مكون من مكونات الغذاء في الصحة العامة وتأثيره على الجودة.
- فهم صحة الغذاء والأمراض المنتشرة وكيفية منعها أو مقاومتها وطرق علاجها.
- تقييم المخاطر ومنع الحوادث وعوامل السلامة في الغذاء ومصانع الأغذية وتوكيد الجودة وفوائدها.
- صفات الجودة والصفات الكيميائية والميكروبية لمختلف المنتجات الغذائية.
- تحديد دور مصانع الأغذية وطرق التصنيع الغذائي وميكروبيولوجيا الأغذية في سلامة الغذاء وتوكيد الجودة.
- التعرف على القوانين الغذائية - التشريعات - الاتفاقيات الدولية التجارية.

الوحدة الثانية:

سلامة الأغذية وطرق الإنتاج:

- فهم الممارسات الزراعية والتصنيعية الجيدة في إنتاج الغذاء والحفاظ على سلامته.
- حصر معاملات ما بعد الحصاد وأساليب ضمان سلامة الغذاء.
- التعرف على الأغذية سريعة الإعداد وأنواعها وطرق الإنتاج 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.
- 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.
- دور التقنية الحيوية، تطبيقاتها، أخطارها، وسلامتها في مجال الأغذية المعدلة وراثياً.
- مهارات وصف الأمراض المنتشرة عبر الغذاء ومصادرها وأعراضها والتحكم فيها.
- شرح واختيار طرق الكشف ومتابعة الميكروبات في الغذاء.
- كيفية 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 مختلف خطوط التصنيع والعيوب وطرق صيانة الماكينات لضمان سلامة الغذاء.

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.
- معايير المحتوى الميكروبي الذي يسبب الفساد وانتشار الأوبئة والأمراض.
- تقدير جودة وسلامة الأغذية السريعة التحضير.
- طرق تطبيق نظم ومعاملات ما بعد الحصاد وسلامة الغذاء.
- القدرة على إعداد وكتابة التقارير العلمية والفنية وعرض النتائج وتحليلها إحصائياً واقتراح الحلول.