€TRAINING

# سلامة الغذاء وتأكيد الجودة

# سلامة الغذاء وتأكيد الجودة

## مقدمة عن البرنامج التدريبي:

يهدف هذا البرنامج التدريبي إلى تعزيز فهم المشاركين لأهمية سلامة الغذاء ودور مكوناته في الصحة العامة والجودة. سيتم تناول مختلف التقنيات والأساليب المستخدمة في إنتاج الغذاء ومعالجته، بالإضافة إلى القوانين والتشريعات المتعلقة بذلك. كما سيساعد البرنامج على تطوير مهارات المشاركين في تقييم المخاطر وإدارة الجودة ضمن منظومات الإنتاج الغذائي.

## أهداف البرنامج التدريبي:

في نهاية البرنامج سيكون المشاركون قادرين على:

- تطبيق نظم الجودة والشروط الصحية وتحليل الاغذية على المستوى المحلى والدولى.
- تطوير وزيادة الكفاءة العملية مجال علوم الاغذية والتخصصات ذات الصلة بها.
- اكتساب المعلومات والخبرات العملية في مجال توكيد الجودة و سلامة الغذاء.
- تطبيق كل من الممارسات الزراعية والصناعية والصحية القياسية فى إنتاج وتصنيع وتداول الغذاء.

## الفئات المستهدفة:

- مديرو الجودة وصانعو القرار.
- مديرو ضمان الجودة.
- مديرو الأقسام الخاصة بالجودة.
- مشرفو الفرق.
- مديرو الموارد البشرية.
- المسؤولون عن خدمة العملاء.

## 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.
- التعرف على صفات الجودة والصفات الكيميائية والميكروبية لمختلف المنتجات الغذائية.
- تحديد دور مصانع الأغذية وطرق التصنيع الغذائي وميكروبيولوجيا الأغذية في سلامة الغذاء وتوكيد الجودة.
- التطبيق العملي لمفهوم التقنية الحيوية في مجال الغذاء والأغذية المهندسة وراثياً وتحديد مخاطرها وسلامتها.
- التعرّف 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.
- 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 والتحولات 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.