

€ TRAINING

سلافة الغذاء وضمان الجودة



سلامة الغذاء وضمان الجودة

مقدمة عن البرنامج التدريبي:

تشكل سلامة الغذاء وضمان الجودة أحد الركائز الأساسية للحفاظ على صحة الإنسان وتعزيز ثقة المستهلك، مما يجعل الامتثال للمعايير والمواصفات الدولية ضرورة حتمية. لا يقتصر تحقيق الجودة على الالتزام بالإجراءات التنظيمية، بل يمتد إلى بناء ثقافة مؤسسية قائمة على التحسين المستمر وإدارة المخاطر بكفاءة. يهدف هذا البرنامج إلى تزويد المشاركين بمعرفة متقدمة حول أنظمة إدارة سلامة الغذاء، وتطبيق أحدث المعايير الدولية، وفهم التشريعات والأنظمة الرقابية، إلى جانب استراتيجيات تحليل المخاطر والتعامل مع التحديات التي تواجه قطاع الأغذية.

أهداف البرنامج التدريبي:

في نهاية هذا البرنامج، سيكون المشاركون قادرين على:

- تطبيق أنظمة الجودة لضمان سلامة الأغذية وتعزيز كفاءة العمليات في المنشآت الغذائية.
- تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة في سلسلة إنتاج وتداول الأغذية.
- الالتزام بالتشريعات والمعايير الدولية المنظمة لسلامة الغذاء.
- تطوير استراتيجيات للحد من المخاطر وضمان جودة المنتجات الغذائية.
- إعداد التقارير الفنية والعلمية وتحليل البيانات الخاصة بسلامة الغذاء والجودة.

الفئات المستهدفة:

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

محاور البرنامج التدريبي:

الوحدة الأولى:

أسس سلامة الأغذية وضمان الجودة:

- مفاهيم الجودة وأهميتها في قطاع الأغذية.
- الخصائص الكيميائية والميكروبية المؤثرة على جودة وسلامة الأغذية.
- دور الممارسات الجيدة في مراحل استقبال ومعالجة الأغذية.
- استراتيجيات تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة.
- العوامل المؤثرة في تلف وتلوث الأغذية وتأثيرها على السلامة الغذائية.
- إعداد التقارير الخاصة بإدارة جودة وسلامة الغذاء.

الوحدة الثانية:

التشريعات الغذائية والمعايير الدولية:

- القوانين والتشريعات الوطنية والدولية المتعلقة بسلامة الغذاء.
- معايير الممارسات الزراعية والتصنيعية الجيدة وأثرها على الجودة.

- دور الاتفاقيات التجارية في تنظيم تداول الأغذية.
- الأساليب الحديثة في تحسين جودة المنتجات الغذائية.
- استخدام التقنية الحيوية في تطوير الأغذية وتحسين سلامتها.

الوحدة الثالثة:

إدارة المخاطر وضمان الامتثال:

- تحديد مصادر المخاطر الصحية في الأغذية.
- استراتيجيات التعامل مع الأزمات الغذائية والتقليل من آثارها.
- تحليل الأمراض المنقولة عبر الغذاء والطرق الحديثة للكشف عنها.
- دور أنظمة الرقابة في ضمان الامتثال لمعايير سلامة الغذاء.
- أهمية التعبئة والتغليف في الحفاظ على جودة المنتجات الغذائية.

الوحدة الرابعة:

ضمان الجودة في مراحل الإنتاج والتداول:

- مبادئ إدارة الجودة في مراحل ما بعد الحصاد والتصنيع.
- أساليب الفحص والتأكد من جودة وسلامة المنتجات الغذائية.
- تقييم مكونات الغذاء والملوثات لضمان الامتثال للمعايير.
- تحسين كفاءة خطوط الإنتاج وتقليل المخاطر المحتملة.
- استراتيجيات الوقاية من التلوث في المنشآت الغذائية.

الوحدة الخامسة:

إعداد التقارير وتقييم الأداء:

- أفضل الممارسات في إدارة الجودة الغذائية.
- أهمية التوثيق وإعداد التقارير الفنية في ضبط الجودة.
- تحليل البيانات الخاصة بسلامة الأغذية واستنتاج المؤشرات الداعمة للقرارات.
- آليات التقييم المستمر لضمان الامتثال لمتطلبات الجودة.
- أهمية تطبيق القوانين والتشريعات لضمان الالتزام بمعايير سلامة الغذاء.