

السلامة الغذائية وفق المواصفة 22000 Food Safety

مدة الجلسة	4 ساعات	عدد الساعات	30 ساعة
البرنامج موجه إلى			
أصحاب الشركات الغذائية والمطاعم والمهندسين والمدراء التنفيذيين أو للراغبين في العمل في مجال السلامة الغذائية وهو واحد من أعلى المجالات أجوراً .			
الهدف من هذا البرنامج			
تم تصميم هذا البرنامج التدريبي بحيث يستطيع الحضور الممارسة العملية والتطبيق من خلال العديد من المناقشات والتفاعل المتبادل، كما سيتمكن المشاركون من العودة إلي عملهم وتطبيق المعلومات المستفادة في عمليات الادارة الصناعية في الأغذية والتي تساعد إدارات الجودة من تحقيق أسلوب جودة أمثل.			
<p>1. مقدمة عامة حول موضوع واهداف الدورة التدريبية</p> <p>2. التعرف على العناصر الاساسية Key Elements لنظام الايزو 22000</p> <p>3. نظام إدارة سلامة الغذاء Food Safety Management System</p> <p>4. فهم سلامة الغذاء</p> <p>5. التعرف على مصادر تلوث الغذاء وكيفية التعامل معها</p> <p>6. برنامج الهاسب HACCP</p> <p>7. مفهوم وتاريخ الهاسب</p> <p>8. اهمية برنامج الهاسب</p> <p>9. تطبيقات برنامج الهاسب</p> <p>اهم التعريفات والمصطلحات المتعلقة بسلامة الغذاء</p> <p>فهم وتطبيق المبادئ السبعة لنظام الهاسب:</p> <p>المبدأ الاول: تحليل المخاطر</p> <p>المبدأ الثاني: تحديد نقاط التحكم الحرجة</p> <p>المبدأ الثالث: وضع وتحديد الحدود الحرجة</p> <p>المبدأ الرابع: تحديد اجراءات الرصد والمراقبة</p>			المحتوى التدريبي

المبدأ الخامس: تحديد الاجراءات التصحيحية
المبدأ السادس: تحديد اجراءات التحقق
المبدأ السابع: تحديد نظام السجلات والوثائق وطرق حفظها)
المبادئ الستة لسلامة الغذاء وكيفية التعامل معها خلال مراحل دورة الغذاء
وتشمل:

المبدأ الاول: Food safety start with

المبدأ الثاني: المحترفون يمنعون التلوث

Professional prevent contamination

المبدأ الثالث: التخزين بذكاء Store smart

المبدأ الرابع: التحكم في الوقت ودرجة الحرارة

Trend to time and temperature

المبدأ الخامس: الغسيل والشطف والتطهير

Wash clean - rinse clean - sanitize safety

المبدأ السادس: الانتباه لعلامات التحذير Watch out for warnings

10. كيفية الاستخدام الصحيح للترموميتر
11. التطبيق الفعلي لنظام الهاسب داخل المنشآت الغذائية:
12. عملية تخطيط قوائم الطعام والشراب Menu Planning
13. عملية الشراء Purchasing
14. عملية الاستلام Receiving وتشمل منطقة الاستلام وإجراءات استلام المواد الغذائية
15. عملية التخزين والصرف للمواد الغذائية Storing and Issuing
16. عملية التجهيز والطهي والحفظ بعد الطهي
17. عملية الخدمة والتقديم Serving
18. عمليات النظافة والصيانة في مناطق الأغذية

Maintenance & Cleaning		
.19	التعرف على المتطلبات العامة لنظام الايزو 22000:2018	
.20	Documentation requirements متطلبات توثيق النظام	
.21	Management responsibility مسؤوليات الادارة	
.22	Resource Management إدارة الموارد	
.23	التخطيط وإدراك المنتجات الآمنة	
Planning and realization of safe products		
.24	الصلاحيات والتحقق وتحسين نظام إدارة سلامة الغذاء	
Validation, verification and improvement of the food safety management system		
	1- مادة علمية	ماذا نقدم
	2- شهادة مصدقة من مجموعة الإدارة العالمية	
	3- شهادة دولية معتمدة من TUV النمسا-اختيارية-	
	مسمى البرنامج كما سيظهر على الشهادة	
Food Safety and ISO 22000:2018		