

HACCP - مراقبة سلامة الغذاء

المقدمة:

تعتبر سلامة الغذاء من التحديات الكبيرة التي تواجه صناعة الأغذية. ومن المهم العمل على منع المشاكل المتعلقة بسلامة الغذاء خلال العمليات اليومية في المنشآت الغذائية، حيث إن الوقاية من الأخطار تعتبر دائمًا أفضل من التعامل مع العواقب بعد حدوثها. يتعين على الموظفين الذين يشاركون في تطوير وتنفيذ برامج سلامة الأغذية تلقي تدريب أساسي لتصميم البرامج وتنفيذها بما يتماشى مع أهداف الشركة. في هذه الدورة، سيتعرف المشاركون على العوامل الرئيسية في ضمان سلامة الغذاء، كما سيتعلمون كيفية الوقاية من الأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء من خلال اتباع ممارسات النظافة الجيدة، والمحافظة على صحة المباني والمعدات، واستخدام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)، بالإضافة إلى طرق التدقيق لتقليل المخاطر بشكل فعال.

الفئات المستهدفة:

- مستشارو سلامة الغذاء.
- مفتشو النظافة الذين يعملون نيابة عن السلطات الصحية الرسمية، ويشاركون في تفتيش المنشآت الغذائية وتنفيذ ومراقبة التشريعات الخاصة بسلامة الأغذية.
- موظفو مراقبة الجودة في المنشآت الغذائية ومرافق تجهيز الطعام.
- تقنيو الأغذية والعلماء الراغبون في تعزيز معارفهم العلمية.
- المتخصصون في علوم الغذاء الذين يسعون لاكتساب معرفة جديدة لفتح فرص عمل مستقبلية.
- كل من يجد في نفسه الحاجة لهذه الدورة ويرغب في تطوير مهاراته وخبراته في هذا المجال.

الأهداف التدريبية:

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- تشكيل فريق متخصص في نظام HACCP يمتلك المعرفة والخبرة اللازمة لتطوير وتنفيذ نظام HACCP فعال في منشأتهم.
- إجراء تحليل للمخاطر لتحديد التدابير الوقائية اللازمة لتقليل المخاطر ضمن المستويات المقبولة.
- تصنيف العمليات إلى برامج التشغيل الأساسية (OPRPs) ونقاط التحكم الحرجة (CCPs).

- تصميم وتنفيذ أنظمة مراقبة تهدف إلى تحسين نظام إدارة سلامة الغذاء.
- تقييم وتحسين الخدمات اللوجستية بما يتوافق مع التشريعات والمعايير الدولية لسلامة الغذاء.

الكفاءات المستهدفة:

- فهم المبادئ التوجيهية واللوائح الدولية المتعلقة بسلامة الغذاء، وأهمية امتثال المنظمة للمتطلبات القانونية والتنظيمية لسلامة الغذاء.
- تقييم احتياجات العملاء ومدى ارتباطها بممارسات سلامة الغذاء.
- تخصيص الموارد البشرية والمتطلبات ذات الصلة لضمان سلامة الغذاء.
- تعلم كيفية توصيل قضايا سلامة الغذاء بشكل فعال إلى مختلف الأطراف المعنية في سلسلة الغذاء.
- إعداد الوثائق اللازمة لضمان التزام المنظمة بسياسات سلامة الغذاء المعلنة.
- معرفة الحاجة إلى اعتماد أو تسجيل نظام إدارة سلامة الغذاء لضمان الامتثال.

محتوى الدورة:

الوحدة الأولى: سلامة الغذاء:

- o مقدمة حول سلامة الغذاء.
- o أنواع ومصادر التلوث في الغذاء.
- o المخاطر البيولوجية.
- o المخاطر الكيميائية.
- o الأخطار المادية.

الوحدة الثانية: ملوثات الطعام:

- o المواد الكيميائية الملوثة.
- o التلوث البيولوجي.
- o التلوث الجسدي أو البدني.

الوحدة الثالثة: تحليل المخاطر:

- 0 مقدمة عن تحليل المخاطر.
- 0 تقييم المخاطر.
- 0 إدارة المخاطر.
- 0 التواصل بشأن المخاطر.
- 0 استخدام مصفوفات القرار في تحليل المخاطر.

الوحدة الرابعة: تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP):

- 0 ما هو نظام HACCP؟
- 0 كيفية إجراء تحليل المخاطر.
- 0 تحديد نقاط التحكم الحرجة (CCPs).
- 0 وضع الحدود الحرجة.
- 0 إنشاء إجراءات المراقبة والتصحيح.
- 0 التحقق من تنفيذ الإجراءات وحفظ السجلات.

الوحدة الخامسة: نظام سلامة الغذاء:

- 0 نظرة عامة على نظام سلامة الغذاء.
- 0 تصميم النظام وتنفيذه.
- 0 متابعة النظام والتحقق من فاعليته.