

سلامة الغذاء - نظام إدارة الجودة ISO 22000

مقدمة عن الدورة التدريبية:

تُعد مواصفة ISO 22000 معياراً دولياً يوضح المتطلبات الأساسية لنظام إدارة سلامة الأغذية، ويُعد ضرورياً لكل جهة مشاركة ضمن سلسلة الإمداد الغذائي ترغب في إثبات قدرتها على السيطرة على المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، بما يضمن إنتاج غذائي آمن ومطابق لمتطلبات العملاء وملتزم بالقوانين المنظمة.

تُبرز المواصفة أن سلامة الأغذية لا يمكن تحقيقها إلا من خلال تعاون وتكامل جهود كافة الأطراف الفاعلة في سلسلة الغذاء.

تهدف هذه الدورة إلى تزويد المشاركين بالمعارف والمهارات الفنية التي تمكنهم من تقييم مدى كفاءة نظام إدارة سلامة الغذاء من خلال إجراء مراجعات داخلية فعالة.

أهداف الدورة التدريبية:

بنهاية هذه الدورة سيكون المتدربون قادرين على:

- استيعاب مبادئ نظام إدارة سلامة الغذاء، وأهم الممارسات المستخدمة لتحليل وتقييم المخاطر المرتبطة بسلامة الأغذية.
- الإلمام بمحتوى المواصفة ISO 22000 ومتطلباتها، وربطها بالمواصفات والمعايير الدولية الأخرى المعنية بصناعة الغذاء.
- فهم التشريعات واللوائح التنظيمية ذات الصلة بسلامة الغذاء، وكيفية تطبيقها داخل المنشآت الغذائية.
- التخطيط والإشراف على عمليات التدقيق الخاصة بأنظمة سلامة الغذاء، وإعداد تقارير تفصيلية للمتابعة.
- تنفيذ المراجعة الداخلية باستخدام أدوات تحليل المخاطر والتقنيات المرافقة لها.
- التعرف على طرق تحديد نقاط التحكم الحرجة ضمن عمليات الإنتاج والمعالجة والتوزيع الغذائي.
- تقييم تطلعات المستهلكين، والعمل على تحقيقها بما يساهم في تعزيز مستوى رضاهم.

الفئات المستهدفة:

- المعنيون بتطبيق نظام ISO 22000 داخل المنشآت.
- مدراء الجودة وصناع القرار.
- مسؤولو ضمان الجودة.
- مسؤولو وحدات الجودة داخل المؤسسات.
- رؤساء الفرق الإشرافية.
- مسؤولو الموارد البشرية.
- العاملون في مجال خدمة العملاء.
- جميع المهتمين بجودة الأداء والتميز المؤسسي.

محتوى الدورة التدريبية:

الوحدة الأولى:

- مقدمة حول نظام الهاسب (HACCP).
- الأسس التي يقوم عليها نظام إدارة سلامة الغذاء.
- العوامل المؤثرة في نجاح تطبيق النظام.
- المفهوم الشامل لنظام إدارة سلامة الغذاء.

الوحدة الثانية:

- كيفية إعداد وتنفيذ ومتابعة خطط التدقيق على أنظمة السلامة الغذائية.
- طرق تحديد النقاط الحرجة في عمليات تجهيز وتصنيع وتوزيع الأغذية.
- التمييز بين تأكيد التزام النظام ومراقبة أدائه.
- متطلبات النظام داخل المنشآت الغذائية.

الوحدة الثالثة:

- مراجعة نظام سلامة الغذاء داخلياً (Internal Food Safety Audit).
- تنفيذ التدقيق الداخلي وفقاً لمتطلبات ISO 22000:2018.
- الإرشادات العملية للمراجعة الداخلية.
- صفات المدققين الداخليين حسب المواصفة ISO 19011:2011.

الوحدة الرابعة:

- التعرف على اللوائح والإجراءات التنظيمية الخاصة بنظام السلامة الغذائية في المنشآت.
- ضوابط التحكم في الوثائق ضمن نظام ISO 22000.
- تنظيم سجلات الجودة الخاصة بسلامة الغذاء.
- خطوات مراجعة النظام داخلياً وفقاً للمواصفة.

الوحدة الخامسة:

- إدارة حالات عدم المطابقة طبقاً لنظام ISO 22000.
- كيفية تنفيذ الإجراءات التصحيحية والوقائية.
- تصميم إطار شامل لنظام إدارة سلامة الغذاء متوافق مع بنود المواصفة.
- تفعيل بنود النظام بشكل تطبيقي.
- العمل على التحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء.