



دورة تدريبية متخصصة في إدارة جودة الغذاء ومعايير السلامة



AGILE LEADERS
Training Center

28 Dec 2026 - 01 Jan 2027
ميلان



دورة تدريبية متخصصة في إدارة جودة الغذاء ومعايير السلامة

المرجع: 30078_51361 التاريخ: 28 Dec 2026 - 01 Jan 2027 الموقع: ميلان الرسوم: Euro 5700

نظرة عامة على الدورة:

تجمع هذه الدورة بين برنامج سلامة الغذاء والتركيز على ضمان الجودة، مما يخلق تجربة تدريبية شاملة. نحن نؤكد على أهمية الزمان والصحة، ونعد المشاركين لتنفيذ تدابير فعالة في منظماتهم. سيدرك المشاركون ما هي سلامة الغذاء ولماذا هو مهم، مكتسبين رؤى حول مختلف مبادئ الصحة والسلامة.

الجمهور المستهدف:

- مراقبو سلامة الغذاء
- مديرو ضمان الجودة
- مديرو المطاعم

النقسام المستهدفة:

- ضمان الجودة
- الإنتاج
- سلامة الغذاء

القطاعات المستهدفة:

- إنتاج الغذاء
- خدمات المطاعم والتموين
- التجزئة
- توزيع الغذاء

أهداف الدورة:

في نهاية هذه الدورة سيتمكن المشاركون من:

- ادراك أهمية وأساسيات سلامة الغذاء والنظافة.
- المعرفة بالقوانين والتدابير لضمان الامتثال لسلامة الغذاء.
- إجراء تقييمات مخاطر فعالة لتحديد وتقليل المخاطر المحتملة في إنتاج ومعالجة الغذاء.

منهجية التدريب:

تجمع منهجيتنا التدريبية بين المحاضرات التفاعلية مع دراسات الحالة والعمل الجماعي لتوفير تجربة تعلم شاملة. نحن نضمن فهم المشاركين لما هو تدريب سلامة الغذاء ويمكنهم تنفيذ برنامج سلامة الغذاء بفعالية. تؤكد طريقتنا على لماذا التدريب على سلامة الغذاء مهم، معززة دوره في نجاح الأعمال الغذائية.



أدوات الدورة:

- كتيبات رقمية.
- الوصول إلى مجموعة واسعة من الموارد الإلكترونية مثل النورق البحثية، المقالات.
- قوائم التحقق.
- نهاذج جاهزة للاستخدام لمساعدتك في توثيق إجراءات سلامة الغذاء، تقييمات المخاطر، ونتائج التدقيق.

محتوى الدورة:

اليوم 1: التزام الإدارة والتحكم في الوثائق

- الموضوع 1: مقدمة والتزام بسلامة وجودة الغذاء
- الموضوع 2: فهم إدارة التغيير
- الموضوع 3: تدابير التحسين المستمر وأهداف سلامة الغذاء
- الموضوع 4: الإجراءات التصحيحية وتحليل الأسباب الجذرية
- الموضوع 5: مراجعة نظام سلامة وجودة الغذاء ومراجعة الإدارة
- الموضوع 6: إدارة شكاوى العملاء، إدارة النزاعات والتخطيط الاحتياطي
- الموضوع 7: التحكم في الوثائق: الإنشاء، الموافقة، والتنفيذ
- المراجعة: تلخيص النقاط الرئيسية، فتح جلسة أسئلة وأجوبة

اليوم 2: الامتثال التنظيمي وتحديد المنتج

- الموضوع 1: نظرة عميقة على تسجيل "FDA" والامتثال التنظيمي
- الموضوع 2: برنامج الاستدعاء والاختبار
- الموضوع 3: التحديثات التقنية، التنظيمية، والصناعية
- الموضوع 4: مناقشة مبيعات السكر غير الغذائي
- الموضوع 5: أرقام دفعات المنتج وأرقام موارد المنتج
- الموضوع 6: تسهية المنتج
- الموضوع 7: فهم القابلية للتتبع
- المراجعة: تلخيص النقاط الرئيسية، فتح جلسة أسئلة وأجوبة

اليوم 3: الممارسات الجيدة للتصنيع والتحكم الوقائي

- الموضوع 1: الممارسات الجيدة للتصنيع والبرامج ذات الشرط المسبق
- الموضوع 2: تدريب الموظفين على سلامة وجودة الغذاء
- الموضوع 3: ممارسات الأفراد
- الموضوع 4: الإدارة المتكاملة للنفايات
- الموضوع 5: معايرة المعدات: سلامة الغذاء
- الموضوع 6: صيانة المنشآت و المعدات
- الموضوع 7: التنظيف، الصرف الصحي، وإدارة النفايات
- الموضوع 8: مراقبة الماء والهواء
- المراجعة: تلخيص النقاط الرئيسية، فتح جلسة أسئلة وأجوبة



اليوم 4: التحكم في الملوثات، التخزين، والنقل

- الموضوع 1: التحكم في الملوثات الفيزيائية
- الموضوع 2: المنتج والتخزين
- الموضوع 3: إدارة عربات نقل التغذية والشاحنات/المقطورات
- الموضوع 4: معايير المقطورات والحاويات
- الموضوع 5: عربات البضائع والناقلات السائلة والحاويات
- الموضوع 6: المواد المسببة للحساسية والعوامل المحسنة
- الموضوع 7: التحكم والموافقة على المواد الكيميائية
- الموضوع 8: الموافقة على الموردين
- المراجعة: تلخيص النقاط الرئيسية، فتح جلسة أسئلة وأجوبة

اليوم 5: جودة الغذاء، الحوادث والتصحيحات، التحقق والتأكد

- الموضوع 1: إدارة المواصفات
- الموضوع 2: أخذ عينات المنتج ومتطلبات الاحتفاظ
- الموضوع 3: شهادات التحليل COA
- الموضوع 4: عمر المنتج وتدوير المخزون "FIFO"
- الموضوع 5: التحليل السنوي للمنتج وأوزان العبوات وترخيص الموازين
- الموضوع 6: اختبار الكفاءة المخبرية
- الموضوع 7: المنتج غير المطابق: الحوادث والتصحيحات
- الموضوع 8: التحقق والتأكد: التدقيق الداخلي وتفتيش المنشآت
- المراجعة: تلخيص النقاط الرئيسية، فتح جلسة أسئلة وأجوبة

كيف تختلف هذه الدورة عن دورات أخرى في سلامة الغذاء وضمان الجودة:

تقدم دورتنا مزيج من تدابير سلامة الغذاء وضمان الجودة. ونوفر برنامجاً شاملاً للسلامة والصحة، مع التركيز على جوانب رئيسية في سلامة الغذاء مثل تدابير النظافة والانهان، تقييم المخاطر، والامتنال. مضيفين قيمة كبيرة إلى المحفظة المهنية لمشاركينا.

فئات الدورات التدريبية

الدورات التدريبية في مجال البيئة والاستدامة	دورات إدارة الجودة وتطوير العمليات
دورات إدارة و تحليل البيانات ودورات علم البيانات	دورات إدارة و تطوير الموارد البشرية
دورات الذهن السيرياني ودورات تقنية المعلومات	دورات الاتصال الجماهيري و السياسات والعلاقات العامة
دورات التدريب القانوني والهشتريات والتعاقدات	دورات التسويق وإدارة علاقات العملاء وإدارة المبيعات
دورات الحوكمة وإدارة المخاطر والامتثال	دورات السكرتارية و إدارة المكاتب
دورات الصحة والسلامة والذهن المهني	دورات الصيانة ودورات المجالات الهندسية المتنوعة
دورات المحاسبة و التهويل و دورات الإدارة المالية	دورات المهارات الشخصية وتطوير الذات
دورات في مجالات القيادة والإدارة	دورات معتمدة من قبل هيئات دولية
دورات مكتب إدارة المشاريع وإدارة المشاريع الرشيقية	



مدن التدريب

أهستردام هولندا	أكرا غانا	أثينا اليونان
الدار البيضاء المغرب	الجبيل المملكة العربية السعودية	استنبول تركيا
القاهرة مصر	الرياض المملكة العربية السعودية	الدوحة قطر
باريس فرنسا	الهناوة مملكة البحرين	الكويت الكويت
براغ جمهورية التشيك	بانكوك تايلند	باكو أذربيجان
بورتو البرتغال	برلين ألمانيا	برشلونة إسبانيا
تورنتو كندا	تيليسي جورجيا	بوكيت تايلاند
جوهانسبرغ جنوب افريقيا	جنيف سويسرا	جاكرتا جمهورية اندونيسيا
زنجار تنزانيا	روما إيطاليا	حلي الإمارات العربية المتحدة
سيول كوريا الجنوبية	سنغافورة سنغافورة	سان دييغو الولايات المتحدة الأمريكية
طرابزون تركيا	شيكاغو الولايات المتحدة الأمريكية	شرم الشيخ مصر
عمان المملكة الأردنية الهاشمية	طوكيو اليابان	طشقند أوزبكستان
فيينا النمسا	فرانكفورت ألمانيا	عن بعد منصة زووم

مدن التدريب

لانكاوي ماليزيا	كيب تاون جنوب افريقيا	كوالالمبور ماليزيا
هاربيا اسبانيا	لندن المملكة المتحدة	لشبونة البرتغال
هونتر سويسرا	مسقط سلطنة عمان	مدريد اسبانيا
نيروبي كينيا	ميونخ المانيا	ميلان ايطاليا
		نيويورك الولايات المتحدة الأمريكية