



أساسيات ISO 22000: شهادة سلامة الغذاء



AGILE LEADERS
Training Center

23 - 27 Aug 2027
دبي



أساسيات ISO 22000: شهادة سلامة الغذاء

المرجع: 103600617_81833 التاريخ: 27 Aug 2027 - 23 الموقع: دبي الرسوم: Euro 6500

نظرة عامة على الدورة

صُممت هذه الدورة التدريبية المتكاملة لتعريف المشاركين بالمفاهيم العملية لنظم إدارة سلامة الغذاء ومتطلبات معيار النيزو لجميع المنظمات العاملة ضمن السلسلة الغذائية. تهدف الدورة إلى توفير فهم عميق للمبادئ الأساسية لشهادة سلامة الغذاء، بما في ذلك هيكل نظام الإدارة، سياسة سلامة الغذاء، التزام القيادة، الضوابط التشغيلية، البرامج الأساسية، مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، إمكانية التتبع، مراقبة المخاطر، تقييم النداء، والتحسين المستمر. يغطي البرنامج النطاق المعرفي الشامل الذي يتضمن المبادئ الأساسية والمفاهيم الجوهرية لنظم سلامة الغذاء ومتطلبات المعيار الدولي المرتبط به. من خلال هذا البرنامج التدريبي، يتعلم المشاركون كيف يمكن لمخاطر سلامة الغذاء أن تحدث في أي مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية ولهذا تعتبر الرقابة الكافية والتواصل الفعال وإدارة النظام أموراً بالغة الأهمية. يربط التدريب بين التطبيق العملي في بيئة العمل وتوضيح المخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية ومخاطر مسببات الحساسية، والبرامج الأساسية، ونقاط التحكم الحرجة، ونقاط التحكم الحرجة التشغيلية، والمعلومات الموثقة، والإجراءات التصحيحية، وأنشطة التحقق. تعد هذه الدورة مناسبة للمهنيين الساعين للحصول على شهادة معتمدة في سلامة الغذاء، أو التدريب المتقدم على نظم إدارة سلامة الغذاء، أو التدريب المهني المنظم القائم على المعايير الدولية. بنهاية البرنامج، سيكون المشاركون أكثر استعداداً لفهم المتطلبات التنظيمية، ودعم مطابقة النظام، والتقدم للاختبارات المهنية بثقة واقتدار.

الفئة المستهدفة

- مسؤولو ومنسقي سلامة الغذاء
- موظفو ومختصو ضمان الجودة ومراقبة الجودة
- مشرفو النظافة وقادة فرق التعقيم
- مشرفو الإنتاج في قطاع تصنيع الأغذية
- محترفو معالجة وتعبئة وتغليف الأغذية
- مديرو خدمات التهوين الضيافة والخدمات الغذائية
- موظفو سلسلة الإمداد والتخزين والتوزيع
- فريق الامتثال الداخلي والشؤون التنظيمية
- أعضاء فرق تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء
- المهنيون الراغبون في بناء مسيرة مهنية في إدارة سلامة الغذاء

الإدارات المستهدفة

- قسم سلامة الغذاء: الفرق المسؤولة عن مراقبة النظام والتحكم في المخاطر وإجراءات السلامة
- ضمان الجودة ومراقبة الجودة: الإدارات المعنية بإدارة سلامة المنتج والفحص والتحقق
- الإنتاج والعمليات: الفرق المطبقة للبرامج الأساسية ونقاط التحكم ومراقبة العمليات
- إدارة الصحة والسلامة المهنية والنظافة: الموظفون المسؤولون عن ممارسات النظافة ومنع التلوث
- سلسلة الإمداد والمشتريات: العاملون في الرقابة على الموردين والمواد الواردة والتتبع
- المستودعات والتوزيع: الأقسام المسؤولة عن التحكم في درجات الحرارة وظروف التخزين وحماية المنتجات
- الشؤون التنظيمية والامتثال: الفرق المعنية بالمتطلبات التشريعية والرقابية للعلاء
- التدريب والموارد البشرية: الفرق الداعمة لكفاءة الموظفين ونشر الوعي الغذائي

القطاعات المستهدفة



- تصنيع الأغذية والمشروبات
- معالجة النلبان واللحوم والدواجن والنسماك والمأكولات البحرية
- المخابز والحلويات والوجبات الخفيفة والأغذية الجاهزة للاستهلاك
- الهيام المعبأة والمشروبات والعصائر والمنتجات مستقرة الظروف
- الفنادق والمطاعم وخدمات الإعاشة والتهوين المؤسسي
- تجارة التجزئة والجملة والمتاجر الكبرى والتجارة الإلكترونية للأغذية
- إنتاج مواد التعبئة والتغليف والمواد الملامسة للأغذية
- الخدمات اللوجستية وسلسلة التبريد والتخزين والتوزيع
- إنتاج الأعلاف وعملات تغذية الحيوانات
- الإضافات الغذائية والهكونات والنكهات ومساعدات التصنيع
- المناولة الزراعية ومحطات التعبئة والمنتجات الطازجة

أهداف الدورة

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- شرح الغرض والهيكل والفوائد المرتبطة بأنظمة إدارة سلامة الغذاء والمعايير الدولية ذات الصلة
- تحديد المبادئ الأساسية والمفاهيم الجوهرية لأنظمة سلامة الغذاء في بيئة العمل
- مقارنة المتطلبات المختلفة للبرامج الأساسية ونقاط التحكم التشغيلية ونقاط التحكم الحرجة
- تصنيف المخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية ومخاطر مسببات الحساسية في السلسلة الغذائية
- مناقشة دور القيادة والالتزام الإداري في إرساء وتفعيل سياسات سلامة الغذاء
- توضيح خطوات وإجراءات إعداد وتوثيق المعلومات والتحكم فيها بفاعلية
- تلخيص متطلبات إمكانية التتبع وسحب المنتجات وإدارة حالات الطوارئ
- تمييز آليات تقييم الأداء والتدقيق الداخلي وأنشطة التحقق والمراجعة
- التعرف على متطلبات التحسين المستمر وتصحيح حالات عدم المطابقة
- توضيح كيفية التحضير للاختبارات المهنية وتطبيق المعايير في العمل اليومي

محاور الدورة

اليوم الأول

مقدمة في أنظمة إدارة سلامة الغذاء، المفاهيم الأساسية للمعايير الدولية، هيكل النظام، سياسة سلامة الغذاء، ودور الالتزام القيادي في نجاح المنظومة الغذائية.

اليوم الثاني

البرامج الأساسية ومتطلبات البنية التحتية، تصنيف المخاطر الغذائية البيولوجية، الكيميائية، الفيزيائية، ومسببات الحساسية، وآليات الوقاية والتحكم النولي.

اليوم الثالث

مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، وتحديد نقاط التحكم الحرجة ونقاط التحكم التشغيلية، ووضع الحدود الحرجة وGors نظام الرصد والمتابعة.

اليوم الرابع

المعلومات المؤقتة، توثيق الإجراءات، إمكانية التتبع عبر السلسلة الغذائية، إدارة حالات الطوارئ، والتحكم في المنتجات غير المطابقة والإجراءات التصحيحية.



اليوم الخامس

تقييم الأداء، برامج التحقيق الداخلي، أنشطة التحقق والمراجعة الإدارية، آليات التحسين المستمر، والتأهيل للاختبار المهني بنجاح وثقة.

الأسئلة الشائعة

س: لمن توجه هذه الدورة التدريبية بشكل أساسي؟

ج: توجه لجميع العاملين في قطاع الأغذية، بما في ذلك مسؤولو الجودة، مشرفو الإنتاج، فرق سلامة الغذاء، والراغبين في تطوير مسيرتهم المهنية في مجال إدارة سلامة الغذاء.

س: هل تتطلب الدورة معرفة مسبقة بأنظمة سلامة الغذاء؟

ج: لا تُشترط خبرة مسبقة، حيث تبدأ الدورة من الأساسيات والمفاهيم الجوهرية وصولاً إلى التطبيقات العملية المتقدمة.

س: كيف تساعد هذه الدورة في التحضير للاختبارات المهنية؟

ج: تغطي الدورة كافة النطاقات المعرفية والاختبارية بأسلوب منظم يضمن فهم المتطلبات وتطبيقها واجتياز الاختبارات بكل ثقة.

س: ما هي الفائدة العملية المباشرة للمشاركين؟

ج: تمكين المشاركين من دعم مؤسساتهم في بناء وصيانة نظام فعال لسلامة الغذاء، وتقليل المخاطر، وتحقيق الامتثال التنظيمي الفعال.

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 التمويل 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 إفريقيا	جنيف سويسرا	جاكرتا جمهورية إندونيسيا
زنجار تنزانيا	روما إيطاليا	دلي 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
هونترو سويسرا	مسقط سلطنة عمان	مدريد اسبانيا
نيروبي كينيا	هيونج المانيا	ميلان ايطاليا
		نيويورك الولايات المتحدة الأمريكية