€TRAINING

HACCP سلامة الأغذية



4 - 8 أغسطس 2024

شرم الشيخ (مصر)

Sheraton Sharm Hotel, Resort,

سلامة الأغذية HACCP

رمز الدورة: S1154 تاريخ الإنعقاد: 4 - 8 أغسطس 2024 دولة الإنعقاد: شرم الشيخ (مصر) - Resort ,Hotel Sharm Sheraton, التكلفة: 4095 يورو

مقدمة عن البرنامج التدريبي:

سلامة الأغذية والنظافة وتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP هي مكونات أساسية لضمان سلامة وجودة منتجات الأغذية. تم تصميم هذا البرنامج التدريبي لتزويد المشاركين بالمعرفة والمهارات اللازمة للحفاظ على بيئة آمنة ونظيفة للأغذية، وتنفيذ مبادئ HACCP بفعالية. بحلول نهاية هذا البرنامج التدريبي، سيكون لدى المشاركين فهم شامل لسلامة الأغذية والنظافة وHACCP، مما يمكنهم من المساهمة في إنتاج وخدمة الأغذية بشكل أكثر أمانًا وجودةً.

أهداف البرنامج التدريبي:

- فهم مبادئ سلامة الأغذية والنظافة.
- فهم مفهوم وأهمية تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP.
- التعرف على المخاطر المحتملة لسلامة الأغذية وتطبيق تقنيات تقييم المخاطر.
- وضع وتنفيذ خطة HACCP مصممة خصيصًا لأنشطة الأعمال المتعلقة بالأغذية.
- تعزيز المعرفة والممارسات لسلامة الأغذية لضمان الامتثال للوائح ذات الصلة.

الفئة المستهدفة:

هذا البررنامج مثالي للمحترفين في صناعة الأغذية والضيافة، بما في ذلك مديري المطاعم، والطهاة، وعمال خدمة الطعام، وموظفي مراقبة الجودة، وأي شخص مشترك في إنتاج وتوزيع الأغذية. كما أنها مفيدة أيضًا للمسؤولين والمفتشين الرقابيين المسؤولين عن ضمان معايير سلامة الأغذية.

محاور البرنامج التدريبي:

الوحدة الأولى: أسس سلامة الأغذية والنظافة

- مقدمة في سلامة الأغذية والنظافة.
- الأمراض المنقولة عبر الطعام وتأثيرها.
- الكائنات الدقيقة والتلوث الغذائي.
- النظافة الشخصية وممارسات التطهير.
- التعامل الآمن مع الأغذية وتخزينها.

الوحدة الثانية: مبادئ HACCP

- مقدمة في HACCP وأهميته.
- مبادئ HACCP والشروط الأولية.
- التعرف على المخاطر لسلامة الأغذية.
- تحديد نقاط التحكم الحرجة CCPs.
- تحديد الحدود الحرجة وإجراءات المراقبة.

الوحدة الثالثة: وضع خطة HACCP

- تكوين فريق HACCP.
- إجراء تحليل المخاطر.
- وضع خطط نقاط التحكم الحرجة.
- وضع إجراءات المراقبة والعمل التصحيحي.

- التحقق والتوثيق.

الوحدة الرابعة: تنفيذ HACCP في الأعمال المتعلقة بالأغذية

- دمج HACCP في العمليات اليومية.
- تدريب الموظفين على إجراءات HACCP.
- صيانة ومراجعة خطة HACCP.
- الامتثال للوائح وإعداد التقارير.

الوحدة الخامسة: تدقيق سلامة الأغذية والحصول على الشهادات

- التدقيق الداخلي والخارجي.
- الاستعداد لفحوصات سلامة الأغذية.
- الحصول على شهادة HACCP.
- التحسين المستمر في سلامة الأغذية.
- مراجعة الدورة