

€ TRAINING

سلافة الغذاء - نظام ادارة الجودة أيزو 22000

15 - 19 ديسمبر 2019
سنغافورة



سلامة الغذاء - نظام ادارة الجودة أيزو 22000

رمز الدورة: S355 تاريخ الإنعقاد: 15 - 19 ديسمبر 2019 دولة الإنعقاد: سنغافورة - التكلفة: 5000 يورو

مقدمة عن الدورة التدريبية:

الغذائي الإنتاج سلسلة في متدخل كل إليه يحتاج و. الغذائية السلامة إدارة نظام متطلبات يحدد دولي معيار هو ISO 22000 يريد إثبات قدرته في السيطرة على المخاطر المتعلقة بسلامة الأغذية وذلك لضمان إنتاج مواد غذائية آمنة، تستجيب لمتطلبات العملاء و تتوافق مع الأنظمة المعمول بها في هذا الشأن. المعيار أيزو 22000 يؤكد على أن سلامة المنتجات الغذائية لا يمكن ضمانها إلا بتضافر جهود كل الفاعلين في السلسلة الغذائية. تقدم هذه الدورة المهارات والتقنيات اللازمة للمتدربين للقيام بقياس فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء من خلال المراجعات.

أهداف الدورة التدريبية:

تهدف هذه الدورة إلى تعريف المتدربين بمنهج التعلم السريع لجودة إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000 لتمكينهم من تنفيذ تطبيق أنظمة إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال الفهم الواضح لمتطلبات المواصفة القياسية الدولية أيزو 22000، و المعايير المرتبطة بمبادئ الهااسب.

ويمكن تفصيل الاهداف كالتالي:

- فهم مبادئ نظام إدارة سلامة الغذاء والعمليات والتقنيات المستخدمة لتقييم وإدارة المخاطر المتعلقة بسلامة الأغذية.
- تحديد محتويات ومتطلبات أيزو 22000 وعلاقتها مع المواصفات الدولية الأخرى ذات الصلة والإرشادات الخاصة بممارسات صناعة الأغذية.
- تحديد المتطلبات التشريعية والتنظيمية المتعلقة بسلامة الأغذية وتطبيقها.
- تخطيط، وإدارة، وإعداد تقرير المتابعة الخاصة بالمراجعة على أنظمة إدارة سلامة الغذاء.
- جعل المتدرب قادراً على تنفيذ استخدام أدوات تحليل المخاطر.
- تحديد نقاط التحكم الحرجة في سلسلة إعداد، وتصنيع وتداول الغذاء .
- كيفية تقييم متطلبات المستهلك والالتزام بتحقيقها بما يضمن رضا المستهلك.

المحتوى العلمي للدورة التدريبية:

- مفهوم الهااسب
- ركائز ادارة سلامة الغذاء
- معايير نجاح مشروع نظام إدارة سلامة الغذاء
- نظام إدارة سلامة الغذاء
- الفرق بين تأكيد نظام إدارة سلامة الغذاء و مراقبة نظام إدارة سلامة الغذاء
- متطلبات إدارة سلامة الغذاء في المنشأة
- التعريف باللوائح الخاصة بإدارة سلامة الغذاء في المنشأة
- إجراءات لائحة ضبط وثائق الجودة لإدارة سلامة الغذاء أيزو 22000
- إجراءات لائحة ضبط سجلات الجودة لإدارة سلامة الغذاء أيزو 22000
- إجراءات لائحة التدقيق الداخلي على إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000
- إجراءات لائحة ضبط عدم المطابقة لإدارة سلامة الغذاء أيزو 22000
- الإجراءات التصحيحية لإدارة سلامة الغذاء أيزو 22000.
- الإجراءات الوقائية.
- تصميم إدارة سلامة الغذاء بتطبيق بنود إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000
- تحقيق إدارة سلامة الغذاء على البنود
- التحسين المستمر.