

€ TRAINING

برنامج سلامة الغذاء وتأکید الجودة

30 يونيو - 4 يوليو 2024
اسطنبول (تركيا)
Sheraton Istanbul Levent

برنامج سلامة الغذاء وتأکید الجودة

رمز الدورة: S516 تاريخ الإنعقاد: 30 يونيو - 4 يوليو 2024 دولة الإنعقاد: اسطنبول (تركيا) - Levent Istanbul Sheraton **التكلفة:** 5850 يورو

مقدمة عن الدورة التدريبية:

النظم الفعالة للرقابة على الأغذية في مختلف البلدان هي أمر ضروري لحماية صحة المستهلكين المحليين وضمان سلامتهم. وهذه النظم أيضاً حاسمة في تمكين البلدان من ضمان سلامة وجودة الأغذية التي تدخل التجارة الدولية وضمان اتفاق الأغذية المستوردة مع الاشتراطات الوطنية، وتفرض بيئة تجارة المنتجات الغذائية العالمية في الوقت الحاضر التزامات كبيرة على كل من البلدان المستوردة والمصدرة حتى تُعزز نظم الرقابة على الأغذية لديها وحتى تُطبق وتُنفذ استراتيجيات للرقابة على الأغذية استواءً إلى جميع المشاركين. يهتمون اهتماماً غير مسبوق بطريقة إنتاج الأغذية وتجهيزها وتسويقها، وتزايد مطالباتهم بأن تتحمل الحكومات مسؤولية أكبر لحماية المستهلك وضمان سلامة الأغذية.

أهداف الدورة التدريبية:

في نهاية الدورة سيكون المشاركون قادرين على:

- تأكيد الجودة لتطوير وزيادة الكفاءة العملية للعاملين في مجال علوم الاغذية والتخصصات ذات الصلة.
- التعرف على المعلومات والخبرات العملية في مجال توكيد الجودة و سلامة الغذاء.
- تطبيق نظم الجودة والشروط الصحية وتحليل الاغذية على المستوى المحلي والدولي.
- اكتساب مهارات علمية ومهنية وتصنيعية تمكن من العمل بكفاءة متميزة في مجال الصناعة والهيئات والشركات المحلية والإقليمية.

الفئات المستهدفة:

- المدراء والمشرفون وجميع الموظفين المسؤولين عن نماذج الجودة وجوائز التميز ونظم أيزو والموظفين المشاركين في تطبيق إدارة الجودة الشاملة وتحسين أداء المؤسسة.
- المدراء والمشرفون والمسؤولون بشكل مباشر وغير مباشر عن التكلفة والأرباح وتحسين الجودة.
- كل من يجد في نفسه الحاجة لهذه الدورة ويرغب بتطوير مهاراته وخبراته.

محتوى الدورة التدريبية:

الوحدة الأولى:

- التعرف على صفات الجودة والصفات الكيميائية والميكروبية لمختلف المنتجات الغذائية.
- تخطيط، وإدارة، وإعداد تقرير المتابعة الخاصة بالتدقيق على أنظمة إدارة سلامة الغذاء.
- مراحل وعمليات تلقي الطعام.
- أحدث تكنولوجيا لتحديد المخاطر الغذائية.
- جعل المتدرب قادراً على تنفيذ التدقيق الداخلي واستخدام أدوات تحليل المخاطر.
- ادراك دور كل مكون من مكونات الغذاء في الصحة العامة وتأثيره على الجودة.
- تحديد دور مصانع الأغذية وطرق التصنيع الغذائي وميكروبيولوجيا الأغذية في سلامة الغذاء وتوكيد الجودة.
- فهم صحة الغذاء والأمراض المنتشرة وكيفية منعها أومقاومتها وطرق علاجها.
- تقييم المخاطر ومنع الحوادث وعوامل السلامة في الغذاء ومصانع الاغذية وتوكيد الجودة وفوائدها.
- تحديد نقاط التحكم الحرجة في سلسلة إعداد، وتصنيع وتداول الغذاء.

الوحدة الثانية:

- الامام بالقوانين الغذائية - التشريعات - الاتفاقيات الدولية التجارية.
- التعرف على طرق معالجة مخلفات التصنيع الغذائي.

- تطبيق مفهوم التقنية الحيوية فى مجال الغذاء والأغذية المهندسة وراثيا ويحدد مخاطرها وسلامتها.
- فهم الممارسات الزراعية والتصنيعية الجيدة فى إنتاج الغذاء والحفاظ علي سلامته.
- حصر معاملات ما بعد الحصاد وأساليب ضمان سلامة الغذاء.
- التعرف على الاغذية سريعة الاعداد وانواعها وطرق الانتاج والسلامة والجودة.
- تحديد أنواع المعدات وخطوط الانتاج و طرق صيانتها وسلامتها.
- الربط بين تكنولوجيا المعلومات وسلامة الغذاء.
- ادراك سلامة الغذاء وعناصر توكيد الجودة وكيفية التطبيق وفوائد ذلك.
- توضيح دور مكونات الغذاء و الملوثات فى صحة وسلامة المستهلك.

الوحدة الثالثة:

- شرح القوانين والتشريعات الغذائية والتعريفات والاهداف والمسئوليات والتسويق.
- اختيار الممارسات المناسبة فى إنتاج الغذاء سواء زراعية أو تصنيعية أو صحية.
- تحليل الطرق المستخدمة فى معالجة مخلفات التصنيع الغذائى واختيار أنسبها .
- شرح دور التقنية الحيوية ، تطبيقاتها ، اخطارها ، سلامتها فى مجال الأغذية المعدلة وراثيا .
- مناقشة ادارة المخاطر وما تحققه سلامة الغذاء على الاقتصاد القومى.
- تحليل ووصف الامراض المنتشرة خلال الغذاء ومصادرها والاعراض والتحكم فيها.
- شرح واختيار طرق الكشف ومتابعة الميكروبات فى الغذاء.
- امكانية اختيار أنسب الطرق لتوكيد الجودة ومواد التعبئة الملائمة لنظم سلامة الغذاء.
- التعرف على الاتفاقيات التجارية الدولية التى تحكم انتاج الغذاء وتداوله.

الوحدة الرابعة:

- اختيار أنسب الطرق لمعاملات ما بعد الحصاد.
- تطبيق نظم فحص الغذاء - مخاطر التسمم و المؤثرات الصحية ومسبباتها وكيفية منعها.
- القدرة على تقدير انواع العيوب والفساد الكيماوية والميكروبية فى الغذاء وسلامته.
- تحليل مكونات الغذاء والملوثات ، ليتمكن من تقدير الجودة والسلامة.
- تقييم التقنيات الحيوية المتعلقة بإنتاج الغذاء وتصنيعه وحفظه والتحولات الحيوية والكيميائية المحتمل حدوثها، خاصة في الأغذية المهندسة وراثيا.
- تقييم مختلف خطوط التصنيع والعيوب وطرق صيانة الماكينات لضمان سلامة الغذاء.
- القيام بالمهام والانشطة الواجبة لمنع التلوث.
- تحليل وتطبيق نظم تأكيد الجودة فى مصانع الاغذية.
- تقييم اداء العمليات الخاصة بمطابقة المواصفات القياسية لكل من التعبئة والتغليف والتشريعات والاتفاقيات التجارية الدولية.

الوحدة الخامسة:

- تحديد نظم ادارة ومعالجة المخلفات فى مصانع الاغذية.
- تقدير المحتوى الميكروبي الذى يسبب الفساد وانتشار الأوبئة والامراض.
- تقدير جودة وسلامة الاغذية السريعة التحضير.
- تطبيق نظم ومعاملات ما بعد الحصاد وسلامة الغذاء.
- تطبيق القوانين الغذائية والتشريعات.
- القدرة على اعداد وكتابة التقارير العلمية والفنية.
- عرض النتائج وتحليلها إحصائيا واقتراح الحلول لأى مشكلة فنية أو علمية.
- اجادة التعامل مع تكنولوجيا المعلومات وتقنيات الحاسب الآلي.