

€ TRAINING

سلافة الغذاء في نظام ادارة الجودة أيزو 22000

2024 - 30 مايو

شرم الشيخ (مصر)

Sheraton Sharm Hotel, Resort,

سلامة الغذاء في نظام ادارة الجودة أيزو 22000

رمز الدورة: S513 تاريخ الإنعقاد: 26 - 30 مايو 2024 دولة الإنعقاد: شرم الشيخ (مصر) - Hotel Sharm Sheraton ,Resort , التكلفة: 4095 يورو

مقدمة عن البرنامج التدريبي:

ISO 22000 هو معيار دولي يحدد متطلبات نظام إدارة السلامة الغذائية. و يحتاج إليه كل متدخل في سلسلة الإنتاج الغذائي 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 ايزو 22000 يؤكد على أن سلامة المنتجات الغذائية لا يمكن ضمانها إلا بتطافر جهود كل الفاعلين في السلسلة الغذائية. يهدف هذا البرنامج 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 الأيزو 22000، و المعايير المرتبطة بمبادئ الهاسب.

أهداف البرنامج التدريبي:

في نهاية البرنامج سيكون المشاركون قادرين على:

- تطبيق مبادئ نظام إدارة سلامة الغذاء والعمليات والتقنيات المستخدمة لتقييم وإدارة المخاطر المتعلقة بسلامة الأغذية.
- جمع محتويات ومتطلبات الأيزو 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.
- تنفيذ استخدام أدوات تحليل المخاطر.
- تحديد نقاط التحكم الحرجة في سلسلة إعداد، وتصنيع وتداول الغذاء .
- تقييم متطلبات المستهلك والالتزام بتحقيقها بما يضمن رضا المستهلك.

الفئات المستهدفة:

- مدراء الجودة وصانعي القرار.
- مدراء ضمان الجودة.
- مدراء الأقسام الخاصة بالجودة.
- مشرفي الفرق.
- مدراء الموارد البشرية.
- المسؤولين عن خدمة العملاء.
- جميع المهتمين بمجال الجودة والتميز المؤسسي.

محاور البرنامج التدريبي:

الوحدة الأولى:

مفهوم الهاسب:

- ركائز ادارة سلامة الغذاء
- معايير نجاح مشروع نظام إدارة سلامة الغذاء
- نظام إدارة سلامة الغذاء

الوحدة الثانية:

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

الوحدة الثالثة:

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

الوحدة الرابعة:

إجراءات لائحة ضبط عدم المطابقة لإدارة سلامة الغذاء أيزو 22000:

- الإجراءات التصحيحية لإدارة سلامة الغذاء أيزو 22000.
- الإجراءات الوقائية.

الوحدة الخامسة:

تصميم إدارة سلامة الغذاء بتطبيق بنود إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000:

- تحقيق إدارة سلامة الغذاء على البنود
- التحسين المستمر.