

ادارة السلامة الغذائية وتحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة - HACCP

مقدمة:

- تم تصميم دورة إدارة السلامة الغذائية وتحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة - HACCP لتقديم محتوى تدريبي مميز في سلامة الغذاء والهاسب، من خلال التعرف على أساسيات ميكروبيولوجيا الأغذية وسلامة الغذاء وأسباب تلوث الغذاء وحدوث التسمم، وفهم البرامج الإشرافية الأولية PRPs، وممارسات التصنيع الجيد GMP، والممارسات الصحية الجيدة GHP. وخلال الدورة سيتم التركيز على مفاهيم سلامة الغذاء والهاسب لثقل مهارات المشاركين في فهم متطلبات نظام الهاسب HACCP "تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة" وكيفية إنشاء خطة متكاملة لنظام الهاسب بالإضافة الى إستعراض وشرح متطلبات وبنود نظام سلامة الغذاء طبقاً للمواصفة القياسية ISO 22000.

أهداف الدورة:

في نهاية البرنامج التدريبي سيكون المشاركون قادرين على:

- فهم أساسيات ميكروبيولوجيا الاغذية وأسباب فساد وتلوث الأغذية
- فهم متطلبات البرامج الاشرافية المسبقة (الأساسية) PRPs
- فهم متطلبات المواصفة القياسية الدولية ISO 9001 & ISO 22000
- فهم متطلبات نظام الهاسب "تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة"
- إنشاء وتطبيق خطة هاسب بشكل متكامل والمراجعة عليها
- اكتساب المهارات اللازمة لاجتياز المقابلات الوظيفية في مصانع الأغذية

الفئات المستهدفة:

- مديري ومهندسي ومشرفي ومراقبي سلامة الغذاء
- أعضاء فريق سلامة الغذاء والهاسب
- العاملين في مصانع الأغذية وشركات الإعاشة
- الراغبين في تدريب متقدم في سلامة الغذاء

محتوى البرنامج:

ميكروبيولوجيا الأغذية:

- اساسيات ميكروبيولوجي الأغذية
- طرق الاختبار والكشف عن البكتريا والامراض في المختبرات
- اساسيات طرق الفحص والاختبار داخل مختبرات ومعامل الأغذية
- الاختبارات الكيميائية والتعريف بأنواعها
- اختبارات الميكروبيولوجي والتعريف بأنواعها

أسباب تلوث وفساد الغذاء:

- أسباب تلوث الأطعمة وعلامات فساد وتلف الغذاء
- أسباب التسمم الغذائي وأعراض التسمم
- التلوث العرضي
- الملوثات كيميائية بأنواعها وأمثلتها داخل المنتجات الغذائية
- الملوثات ميكروبيولوجية بأنواعها وأمثلتها داخل المنتجات الغذائية
- الملوثات الفيزيائية بأنواعها وأمثلتها داخل المنتجات الغذائية

البرامج الاشتراطية المسبقة (الأساسية) GMP & PRPs:

- برامج النظافة والتطهير SSOP
- برامج مكافحة الآفات IPM
- برامج النظافة الشخصية GHP
- برامج منع التلوث العرضي
- برامج التخزين الجيدة GSP
- إدارة التخلص من المخلفات
- إدارة شراء الخامات
- تصميم المنشأة والمباني والطرق
- تصميم المنشأة الداخلي
- مصادر الماء والطاقة والتهوية
- متطلبات الوثائق والسجلات
- متطلبات إجراءات عمل سحب المنتجات
- عملي – مناقشة الممارسات السليمة والخاطئة بفيديوهات سلامة الغذاء

تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية:

- طرق إستلام وفحص المواد الخام والمكونات الغذائية المستخدمة في التصنيع / إعداد الطعام
- معايير واشتراطات سلامة الغذاء في مناطق الإنتاج والتصنيع وتقديم الطعام
- درجات الحرارة المناسبة للطهي وإعداد الطعام
- إعداد وتنفيذ ومتابعة خطط التنظيف والتطهير
- تطبيق الاشتراطات الخاصة بتعبئة وتغليف ونقل وتداول المنتجات الغذائية
- فحص وتقييم المنتجات النهائية قبل تسليمها للعميل "مراقبة الجودة"
- أساليب الحفظ والتخزين للمنتج النهائي
- التفطيش على المنشآت الغذائية باستخدام قوائم التحقق

إنشاء وتطبيق نظام الهاسب:

- المبادئ السبعة الأساسية لخطة الهاسب
- مراحل تنفيذ خطة الهاسب و كيفية تطبيق نظام الهاسب
- المرحلة 1: تحديد الاختصاصات والمسؤوليات
- المرحلة 2: تشكيل فريق الـ "HACCP Team"
- المرحلة 3: وصف المنتج Product description
- المرحلة 4: تحديد الاستخدام المقصود Intended use
- المرحلة 5: إنشاء خرائط التدفق Flow Chart
- المرحلة 6: التحقق من مخطط التدفق.
- المرحلة 7: تحديد وتحليل المخاطر المرتبطة بسلامة الغذاء وإجراءات مكافحتها
- المرحلة 8: تحديد نقاط التحكم الحرجة CCP
- المرحلة 9: إنشاء الحدود الحرجة Critical Limits
- المرحلة 10: وضع إجراءات المراقبة والرصد
- المرحلة 11: وضع الإجراءات التصحيحية اللازمة
- المرحلة 12: التحقق والمراجعة لنظام تحليل المخاطر
- المرحلة 13: إنشاء الوثائق وإستحداث نظام للتوثيق
- المرحلة 14: مراجعة نظام تحليل المخاطر

مواصفة الايزو 9001 و ربطها بمواصفة الايزو 22000:

- مفهوم إدارة الجودة وسلامة الغذاء والهدف منهم
- التعريف بالمواصفات القياسية الأيزو ودورها في بناء نظام متكامل
- مسؤوليات الموظف ضمن نظام ISO 22000 & ISO 9001
- فهم وتحديد سياق المنظمة والأطراف المهتمة طبقاً لمتطلبات ISO 22000 & ISO 9001
- التعرف على هيكل HLS High Level Structure
- التفكير المبني على المخاطر Risk-based thinking
- بنود ومتطلبات نظام إدارة الجودة طبقاً للمواصفة ISO 9001
- بنود ومتطلبات نظام ادارة سلامة الغذاء طبقاً للمواصفة ISO 22000
- تحديد عناصر المراجعة الداخلية ومراجعة الإدارة طبقاً ل ISO 19011
- متطلبات التوثيق وضبط الوثائق والسجلات في
- المراجعة الخارجية لمنح شهادة الأيزو ومسؤوليات الموظف فيها
- سيناريو مراجعة وتبادل أدوار بين المدرب والمشاركين