



دورة:
إدارة السلامة الغذائية

15 - 19 يونيو 2025
اسطنبول (تركيا)
DoubleTree by Hilton Istanbul

إدارة السلامة الغذائية

رمز الدورة: HE704 تاريخ الإنعقاد: 15 - 19 يونيو 2025 دولة الإنعقاد: اسطنبول (تركيا) - Istanbul Hilton by DoubleTree رسوم الاشتراك: Euro 6000

مقدمة:

الهاسب هو نظام وقائي يعنى بسلامة الغذاء من خلال تحديد الأخطار التي تهدد السلامة سواء أكانت بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية، ومن ثم تحديد النقاط الحرجة التي يلزم السيطرة عليها لضمان سلامة المنتج.

أهداف البرنامج:

سيكون المشاركون في نهاية البرنامج التدريبي قادرين على:

- التعرف على مصادر الأخطاء المحتملة في عملية الإنتاج وضمان توكيد جودة المنتج النهائي.
- معالجة هذه الأخطاء باستخدام الوسائل المناسبة.
- السيطرة التامة في عملية الإنتاج.
- ضمان السلامة الغذائية أو الصحة للمنتج النهائي.

الجمهور المستهدف:

- مدراء الجودة وصانعو القرار.
- مدراء ضمان الجودة.
- مدراء الأقسام الخاصة بالجودة.
- مشرفو الفرق.
- مدراء الموارد البشرية.
- المسؤولون عن خدمة العملاء.
- جميع المهتمين بمجال الجودة والتميز المؤسسي.
- كل من يرغب بتطوير مهاراته وخبراته ويرى الحاجة الى هذه الدورة.

المحاور العامة:

اليوم الأول:

- دواعي استخدام نظام الهاسب؟

- عدم فعالية الطرق التقليدية في الحد من التسمم الغذائي.
- التمشي مع نظام التجارة العالمي الجديد.
- اشتراط بعض الدول تطبيق هذا النظام على المنتجات الموردة لها.
- الرغبة في اشراك القطاع الخاص في عملية الرقابة.

اليوم الثاني:

- مزايا الهاسب:

- يؤدي إلى جعل المنشأة معنية بالرقابة الغذائية الرقابة الذاتية.
- يقلل من عدد زيارات التفتيش وعدد المفتشين من الجهات الرقابية.
- يؤدي إلى جعل متداولي الغذاء أكثر تفهماً لسلامة الغذاء وبالتالي ضمان فاعليتهم في إنتاج غذاء مأمون.
- نظراً لطبيعة نظام الهاسب، فيجب توافر حد أدنى من التأهيل في من يكون معنياً بتطبيق نظام الهاسب.
- أية منشأة جادة في تطبيقه سوف يكون لزاماً عليها تأهيل العاملين.
- يسهل مهمة التفتيش بالنسبة للجهات الرقابية.
- توثيق كل ما يمس سلامة الغذاء بشكل مكتوب أو بأي طريقة يمكن الرجوع إليها عند الحاجة .
- اعتماده على متطلبات "Prerequisites" يجب أن تكون مكتوبة ومفصلة
- يمكن تصنيف المنشآت بسهولة وفقاً لمستواها الصحي.
- يقلل من فرص سحب المنتج من السوق "Recall Product" حيث أنه نظام وقائي يعمل على الحد من الأخطار الممكنة المرتبطة بالغذاء.
- يفتح المجال أمام الشركات للتصدير للأسواق العالمية.
- يزيد من ثقة المستهلك في المنتج.

اليوم الثالث:

- إجراء تحليل للمخاطر "analysis Hazard":

- تحديد المخاطر التي يحتمل أن تحدث بنسبة احتمالية معقولة إذا لم تتم السيطرة عليها.
- تحديد الخطوات التصنيعية التي يمر بها الغذاء من البداية حتى النهاية.
- تحديد نقاط التحكم الحرجة "points control Critical"
- تحديد الخطوات التصنيعية التي يمكن عندها السيطرة على المخاطر التي تم تحديدها في القاعدة الأولى بمنعها مقبول مستوى إلى منها بالتقليل أو "Eliminatin" نهائيا منها بالتخلص أو "Prevention"

اليوم الرابع:

- وضع الحدود الحرجة "limits Critical" بعد تحديد "CCP":

- تحديد منطقة الأمان "boundaries Safety"، ويستعان بالمواصفات التي تضعها الجهات التشريعية ونتائج الأبحاث لوضع هذه الحدود.
- استحداث طرق للرصد "monitor to Procedures" بعد تحديد نقاط التحكم الحرجة ووضع ما يعرف بالحدود الحرجة.
- تتبع نقاط التحكم الحرجة للتأكد من أنها هذه النقاط تحت السيطرة وضمن حدود الأمان.
- استحداث إجراءات تصحيحية "actions Corrective" وهو ما يتم فعله عند خروج إحدى النقاط الحرجة عن "نطاق الأمان" وهذه القاعدة تستلزم وضع خطة مسبقة لمواجهة فقدان السيطرة على إحدى الخطوات التصنيعية الحرجة، للحد من الأضرار التي قد تلحق بالمستهلك

اليوم الخامس :

- استحداث نظام للتدقيق "Verificatin":

- ضمان صلاحية النظام وعمل التحويل اللازم وإدخال بعض التحسينات إذا لزم الأمر، وهذا يستلزم القيام بما يلي:
 - الملاحظة الدورية.
 - معايرة المعدات وأجهزة القياس، كالمجس الحراري ومقياس درجة الحموضة pH.
 - مراجعة السجلات والقرارات المتخذة.
 - يمكن أن يتم التدقيق من قبل المؤسسة نفسها أو بواسطة جهة أخرى كالجهات الرقابية الرسمية، أو من القطاع الخاص.
 - استحداث نظام للتوثيق "Documentatin".
- يستلزم التدقيق الرجوع إلى السجلات لتقييم النظام وعليه فإن نظام الهاسب يتطلب توثيقاً بشكل مكتوب أو بأي

طريقة أخرى يمكن الرجوع إليها ويجب أن تكون السجلات بسيطة وسهلة لحث العمالة على القيام بها.