



دورة:
إدارة السلامة الغذائية

30 أغسطس - 3 سبتمبر 2026
اسطنبول (تركيا)
DoubleTree by Hilton Istanbul

إدارة السلامة الغذائية

رمز الدورة: HE704 تاريخ الإنعقاد: 30 أغسطس - 3 سبتمبر 2026 دولة الإنعقاد: اسطنبول (تركيا) - Istanbul Hilton by DoubleTree رسوم الاشتراك: Euro 6300

المقدمة

يُعد نظام الهاسب HACCP أداة وقائية متقدمة تهدف إلى ضمان سلامة الغذاء من خلال تحديد الأخطار المحتملة التي تهدد سلامته سواء أكانت بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية، ومن ثم تحديد النقاط الحرجة التي يلزم السيطرة عليها لضمان سلامة المنتج النهائي. تركز الدورة على التعرف على مصادر الأخطاء، التعامل معها باستخدام أساليب مناسبة، والسيطرة التامة على عملية الإنتاج لضمان سلامة الغذاء أو المنتج النهائي.

أهداف البرنامج

بنهاية الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- التعرف على مصادر الأخطاء المحتملة في عملية الإنتاج وضمان جودة المنتج النهائي.
- معالجة الأخطاء باستخدام الوسائل المناسبة.
- السيطرة التامة على عمليات الإنتاج لضمان السلامة الغذائية.
- تطبيق أفضل ممارسات ضمان سلامة الغذاء والمنتج 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 في تطوير مهاراته وخبراته في مجال الهاسب.

المحاور العامة للبرنامج

اليوم الأول: دواعي استخدام نظام الهاسب

- عدم فعالية الطرق التقليدية في الحد من التسمم الغذائي.
- التوافق مع نظام التجارة العالمي الجديد.
- اشتراط بعض الدول تطبيق هذا النظام على المنتجات الموردة لها.
- إشراك القطاع الخاص في عمليات الرقابة الغذائية.

اليوم الثاني: مزايا نظام الهاسب

- تعزيز الرقابة الذاتية داخل المنشأة.
- تقليل عدد زيارات التفتيش والمفتشين من الجهات الرقابية.
- زيادة وعي متداولي الغذاء لضمان إنتاج غذاء آمن.
- أهمية تأهيل العاملين وتوثيق جميع إجراءات سلامة الغذاء.
- تسهيل تصنيف المنشآت وفق المستوى الصحي.
- تقليل فرص سحب المنتج من السوق Recall Product.
- فتح المجال للتصدير وزيادة ثقة المستهلك في المنتج.

اليوم الثالث: إجراء تحليل المخاطر Analysis Hazard

- تحديد المخاطر المحتملة أثناء عملية الإنتاج.
- تحليل كل الخطوات التصنيعية من البداية للنهاية.
- تحديد نقاط التحكم الحرجة CCP للوقاية أو التخلص من المخاطر أو تقليلها لمستوى مقبول.

اليوم الرابع: تحديد الحدود الحرجة ووضع الإجراءات

- تحديد الحدود الحرجة Limits Critical لضمان مناطق الأمان.
- استحداث إجراءات الرصد والمراقبة لنقاط التحكم الحرجة.
- وضع إجراءات تصحيحية Actions Corrective لمواجهة فقدان السيطرة على أي نقطة حرجة وضمان حماية المستهلك.

اليوم الخامس: نظام التدقيق والتوثيق

- استحداث نظام للتدقيق **Verification** لضمان صلاحية النظام وإدخال التحسينات اللازمة.
- الملاحظة الدورية ومعايرة المعدات وأجهزة القياس مثل المجس الحراري ومقياس درجة الحموضة pH.
- مراجعة السجلات والقرارات المتخذة لضمان الالتزام بالنظام.
- استحداث نظام للتوثيق **Documentation** لضمان سهولة الرجوع إلى السجلات وتقييم النظام بشكل دوري.