

الغذاء الصحي الآمن Safety Food

تاريخ	أماكن الإلتقاء	الرسوم (\$)	أحجز مقعدك
١٨ أغسطس - ٢٢ أغسطس ٢٠٢٤	اسطنبول	٣٤٩٩	سجل الآن

وصف الدورة التدريبية

إنتاج غذاء صحي آمن مطابق للمواصفات القياسية المحلية والعالمية والتشريعات بفرض تجنب المشاكل الصحية الناشئة عن تناول الأغذية الغير مطابقة ، الإعلام بكافة الإستراتيجيات الصحية الواجب توافرها في الأغذية وتداولها وأماكن إعدادها والعاملين بها ، التعريف بفساد الأغذية والتسهم الغذائي وكيفية تجنبه

شهادة الدورة التدريبية

في نهاية البرنامج سوف يتمكن المشاركون الحصول على شهادة حضور من روبست بعد إكمال حضور الدورة كاملاً.

من ينبغي عليه ان يحضره

**جميع العاملين في مجال الأغذية والمشروبات والقائمين على إنتاج وتداول الأغذية
والمشرفون والمراقبين الصحيين**

خطة الدورة التدريبية

1. **التعريف بالأغذية وأقسامها المختلفة.**
2. **عوامل جودة الأغذية.**
3. **فساد الأغذية ودورة الفساد (تعريفه - عوامل الفساد المختلفة - مصادر تلوث الغذاء - الظروف البيئية المختلفة التي تشجع الفساد).**
4. **التسمم الغذائي (تعريفه - أنواعه ومسبباته - أعراضه - طرق الوقاية والعلاج).**
5. **طرق حفظ الأغذية من الفساد والتسمم الغذائي.**
6. **الإشترطات الصحية لأماكن تداول وإعداد الأغذية.**

7. الإشتراطات الصحية للآلات والأواني والمعدات المستخدمة في تداول الأغذية.
8. الإشتراطات الصحية للعاملين في مجال الأغذية .
9. الغذاء الآمن Food Safety.
10. النظافة الشخصية Personal Hygiene.
11. قواعد النظافة العامة للمنشآت الغذائية.
12. القواعد الصحية الذهبية للتعامل مع الأغذية
13. نظام تحليل مصادر الخطر ونقط التحكم الحرجة في منشآت الغذاء Hazard and Critical Control Points (HACCP) Analysis