

دورة تطبيق نظام الهاسب لضمان سلامة الاغذية

| بتاريخ | اماكن الإنعقاد | الرسوم (\$) | احجز مقعدك |
|-----------------------------|----------------|-------------|--------------------------|
| ٢١ يوليو - ٢٥ يوليو ٢٠٢٤ | لندن | ٥٥٠٠ | سجل الآن |

وصف الدورة التدريبية

نتيجة التقدم العلمي السريع في مجال تكنولوجيا حفظ وتصنيع الأغذية عالمياً، وما تبع ذلك من تطور في نظم مراقبة وسلامة جودة الأغذية ظهرت نظريات نظم حديثة تختص بضمان سلامة الأغذية من خلال نظام متكامل ابتداء من المواد الخام الداخلة في عمليات التصنيع إلى وصول المنتج النهائي للمستهلك، وهذا النظام يشتمل على أساليب علمية حديثة لمراقبة سلامة وجودة الأغذية وهو ما يعرف بنظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (الهاسب).

تأخذ المواد الغذائية التي تنتج طبقاً لهذا النظام صفة العالمية حيث أن ذلك يعطي ضماناً كافياً لبناء الثقة بين الدول وأن الأغذية المنتجة طبقاً لنظام HACCP هي أغذية آمنة صحياً حيث يعتبر نظاماً متكافئاً يهتم ويؤكد على المخاطر الميكروبيولوجية والفيزيائية والكيميائية أيضاً. وهو عبارة عن نظام متكامل لضمان التحكم في جميع العمليات التي من الممكن أن تنتج غذاء ضار أو خطر على صحة المستهلك, أي يعتبر نظاماً وقائياً للإنتاج أغذية آمنة صحياً عن طريق التحكم والرقابة الكاملة على خطوات إنتاج الأغذية والوقاية من أي ملوثات أو ميكروبات مرضية بالإضافة إلى فحص مواصفات الخامات المستعملة ومتابعة مواصفات التخزين والتوزيع ونتيجة ذلك هو إنتاج منتج يتميز بالجودة والسلامة.

هدف الدورة التدريبية

- كيفية الحصول على منتج غذائي صحي
- التعريف بطرق ضمان عدم تلوث الأغذية
- ضمان تطبيق شروط سلامة الأغذية
- فهم دلائل مقولة " من المزرعة الى الشوكه)
- فهم نظام تحليل المخاطر الملوثة للغذاء

- التعريف بطرق التحكم فى المخاطر الملوثة للغذاء

- تسلسل نظام التحكم فى مخاطر الغذاء

شهادة الدورة التدريبية

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

خطة الدورة التدريبية

اليوم الاول

1. التعرف على مصادر الأخطاء المحتملة في عملية الإنتاج وضمان توكيد جودة المنتج النهائي.

2. معالجة هذه الأخطاء باستخدام الوسائل المناسبة.

3. القدرة على السيطرة التامة في عملية الإنتاج.

دراسة حالات: مناقشه جماعيه

اليوم الثاني

4. ضمان السلامة الغذائية أو الصحية للمنتج النهائي.

5. منع احتمالات وجود الأغذية المحتمل أن تكون مصدراً للخطورة (وهي أغذية ملوثة بالميكروبات المرضية أو المواد السامة...الخ).

6. منع احتمالات وجود أحياء دقيقة ممرضة يجهلها الغذاء أو مواد سامة.

دراسة حالات: مناقشه جماعيه

اليوم الثالث

7. العناصر والمواد الأولية المستخدمة في التصنيع.

8. خطوات التصنيع

9. الاستعمال السيئ المحتمل من المستهلك.

دراسة حالات: مناقشه جماعيه

اليوم الرابع

10- وضع مجموعة إجراءات مناسبة لمنع حدوث مصادر الخطر هذه وهي ما يطلق عليها مجموعة إجراءات المنع.

11- وضع مجموعة إجراءات مناسبة لمنع حدوث مصادر الخطر هذه وهي ما يطلق عليها مجموعة إجراءات التحكم.

دراسة حالات: مناقشه جماعيه

اليوم الخامس

12- تنفيذ الإجراءات المختارة السابقة سواء للتخلص من مصادر الخطر التي يمكن تجنب حدوثها أم لوضع حدود تكون مقبولة (من وجه نظر صحية الغذاء) لهذه الأخطار التي لا يمكن إزالتها.

13- نقط التحكم الدرجة

دراسة حالات: مناقشه جماعيه