

## الغذاء الصحى الآمن Safety Food

احجز مقعدك

الرسوم (\$)

اماكن الإنعقاد

بتاريخ

[سجل الآن](#)

٣١ ديسمبر - ٣١

ديسمبر ١٩٦٩

### وصف الدورة التدريبية

إنتاج غذاء صحى آمن مطابق للمواصفات القياسية المحلية والعالمية والتشريعات بفرض تجنب المشاكل الصحية الناشئة عن تناول الأغذية الغير مطابقة ، الإعلام بكافة الإستراتيجيات الصحية الواجب توافرها فى الأغذية وتداولها وأماكن إعدادها والعاملين بها ، التعريف بفساد الأغذية والتسهم الغذائى 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 يحضر؟

## جميع العاملين فى 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 التى تشجع الفساد ).
4. التسهم الغذائى ( تعريفه - أنواعه ومسبباته - أعراضه - طرق الوقاية والعلاج ).
5. طرق حفظ الأغذية من الفساد والتسهم الغذائى.
6. الإشتراطات الصحية لأماكن تداول وإعداد الأغذية.

7. الإشتراطات الصحية للذلات والأوانى والمعدات المستخدمة فى تداول الأذوية.
8. الإشتراطات الصحية للعاهلين فى مجال الأذوية .
9. الغذاء الآهن Food Safety.
10. النظافة الشخصية Personal Hygiene.
11. قواعد النظافة العامة للمنشآت الغذائية.
12. القواعد الصحية الذهبية للتعاهل مع الأذوية
13. نظام تحليل مصادر الخطر ونقط التحكم الحرجة فى منشآت الغذاء Hazard and Critical Control Points (HACCP) Analysis