



London Elite Centre



## سلافة الغذاء - نظام إدارة الجودة أيزو 22000

<https://londonelitecentre.com>



## سلامة الغذاء - نظام إدارة الجودة أيزو 22000

### وصف المقرر

تقدم هذه الدورة المهارات والتقنيات اللازمة للمتدربين للقيام بقياس فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء من خلال المراجعات.

أهداف الدورة التدريبية:

في نهاية الدورة سيكون المشاركون قادرين على:

- فهم مبادئ نظام إدارة سلامة الغذاء والعمليات والتقنيات المستخدمة لتقييم وإدارة المخاطر المتعلقة بسلامة الأغذية.
- معرفة محتويات ومتطلبات أيزو 22000 وعلاقتها مع المواصفات الدولية الأخرى ذات الصلة والإرشادات الخاصة بممارسات صناعة الأغذية.
- تحديد المتطلبات التشريعية والتنظيمية المتعلقة بسلامة الأغذية وتطبيقها.
- تخطيط وإدارة، وإعداد تقرير المتابعة الخاصة بالمراجعة على أنظمة إدارة سلامة الغذاء.
- قادرين على تنفيذ التدقيق الداخلي واستخدام أدوات تحليل المخاطر
- تنفيذ واستخدام أدوات تحليل المخاطر.
- القدرة على تحديد نقاط التحكم الحرجة في سلسلة إعداد، وتصنيع وتداول الغذاء .
- كيفية تقييم متطلبات المستهلك والالتزام بتحقيقها بما يضمن رضا المستهلك.

الفئات المستهدفة:

- المسؤولون عن تطبيق مواصفة ISO 22000.
- مدراء الجودة وصانعي القرار.
- مدراء ضمان الجودة.
- مدراء الأقسام الخاصة بالجودة.
- مشرفي الفرق.
- مدراء الموارد البشرية.
- المسؤولين عن خدمة العملاء.
- جميع المهتمين بهيكل الجودة والتوزيع المؤسسي.

الوحدة الأولى

- مفهوم المناسب.
- ركائز إدارة سلامة الغذاء.
- معايير نجاح مشروع نظام إدارة سلامة الغذاء.
- نظام إدارة سلامة الغذاء.

الوحدة الثانية

- تخطيط وإدارة، وإعداد تقرير المتابعة الخاصة بالتدقيق على أنظمة إدارة سلامة الغذاء.
- تحديد نقاط التحكم الحرجة في سلسلة إعداد، وتصنيع وتداول الغذاء.
- الفرق بين تأكيد نظام إدارة سلامة الغذاء و مراقبة نظام إدارة سلامة الغذاء.



- متطلبات إدارة سلامة الغذاء في المنشأة.

## الوحدة الثالثة

- التدقيق الداخلي (Audit Internal Safety Food).
- التدقيق الداخلي وفقاً الي المواصفة العالمية ISO 22000:2018.
- الدليل الإرشادي للمراجعة الداخلية.
- مهارات المراجعين و سماتهم الشخصية وفقاً للأيزو 19011:2011.

## الوحدة الرابعة

- التعريف باللوائح الخاصة بإدارة سلامة الغذاء في المنشأة.
- إجراءات لائحة ضبط وثائق الجودة لإدارة سلامة الغذاء أيزو 22000.
- إجراءات لائحة ضبط سجلات الجودة لإدارة سلامة الغذاء أيزو 22000.

إجراءات لائحة التدقيق الداخلي على إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000

## الوحدة الخامسة

- إجراءات لائحة ضبط عدم المطابقة لإدارة سلامة الغذاء أيزو 22000
- الإجراءات التصحيحية لإدارة سلامة الغذاء أيزو 22000.
- الإجراءات الوقائية.
- تصميم إدارة سلامة الغذاء بتطبيق بنود إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000
- تحقيق إدارة سلامة الغذاء على البنود
- التحسين المستمر.