

تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة في الصناعات الغذائية

Hazard Analysis and Critical Control Points

In the Food Industry - Hazard Analysis

مقدمه:

مرحبًا بكم في دورة تدريبية حول تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة في الصناعات الغذائية. تعتبر هذه الدورة فرصة قيمة لاكتساب المعرفة والمهارات اللازمة لفهم وتنفيذ إجراءات سلامة الغذاء في المجالات المتعلقة بالمخاطر ونقاط الرقابة الحرجة.

أهمية الدورة:

تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة هي عمليات حاسمة في ضمان سلامة الغذاء والوقاية من حدوث مشاكل صحية ومخاطر محتملة. توفر هذه الدورة فهمًا شاملاً للمخاطر المحتملة في صناعة الغذاء وكيفية تحديدها وتقييمها والتعامل معها من خلال تطبيق نقاط الرقابة الحرجة. بالتالي، فإن الدورة تساعد على تعزيز سلامة المستهلكين وحماية العلامات التجارية والشركات في صناعة الغذاء.

أهمية الحضور:

حضور هذه الدورة التدريبية سيكون له فوائد عديدة. ستتعلم المفاهيم الأساسية لتحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة وكيفية تطبيقها في الصناعات الغذائية. ستكتسب المعرفة والمهارات العملية التي تساعدك في تقييم وإدارة المخاطر بفعالية وتنفيذ نقاط الرقابة الحرجة بشكل صحيح. ستحصل أيضًا على فهم عميق للتشريعات والمعايير الصحية المتعلقة بسلامة الغذاء وكيفية الامتثال لها..

الموضوعات:

١. مقدمة في تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة:
 - تعريف تحليل المخاطر وأهميته في صناعة الغذاء.
 - فهم أهمية نقاط الرقابة الحرجة في تحقيق سلامة الغذاء.
٢. المفاهيم الأساسية في تحليل المخاطر:
 - المخاطر الحيوية والكيميائية والفيزيائية في الصناعات الغذائية.
 - تصنيف المخاطر وتقييمها وتحليلها.
٣. خطوات تحليل المخاطر:
 - تحديد هدف التحليل ونطاق الدراسة.
 - تحديد المخاطر المحتملة وتحليلها.
 - تقييم المخاطر وتحديد الأولويات.
 - تصميم وتنفيذ نقاط الرقابة الحرجة.
٤. نقاط الرقابة الحرجة في صناعة الغذاء:
 - فهم أهمية نقاط الرقابة الحرجة في تحقيق سلامة الغذاء.
 - أمثلة على نقاط الرقابة الحرجة في عمليات الإنتاج والتصنيع والتخزين والتوزيع.
٥. تصميم وتنفيذ نقاط الرقابة الحرجة:
 - تحديد نقاط الرقابة الحرجة الأساسية في كل عملية غذائية.
 - وضع إجراءات للسيطرة والرقابة على نقاط الرقابة الحرجة.
 - توضيح المعايير والمبادئ التوجيهية الدولية لنقاط الرقابة الحرجة.
٦. التدابير الوقائية والمراقبة والتقييم:
 - تعريف وتطبيق تدابير الوقاية والرقابة في الصناعات الغذائية.
 - الدور المهم للمراقبة والتقييم في ضمان فعالية نقاط الرقابة الحرجة.
٧. التشريعات والتوجيهات الصحية المتعلقة بتحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة:
 - نظرة عامة على القوانين والتشريعات الوطنية والدولية المعنية بسلامة الغذاء.
 - استعراض التوجيهات الصحية والمعايير العالمية المتعلقة بتحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة.
٨. التدريب العملي والدراسات الحالية:
 - تطبيق تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة في سيناريوهات واقعية.
 - تنفيذ دراسات حالة وتحليلها لتعزيز الفهم العملي.

Contents:

1. Introduction to Risk Analysis and Critical Control Points (CCPs):

- Definition of risk analysis and its importance in the food industry.
- Understanding the significance of critical control points in ensuring food safety.

2. Fundamental Concepts in Risk Analysis:

- Biological, chemical, and physical hazards in the food industry.
- Risk classification, assessment, and analysis.

3. Steps in Risk Analysis:

- Setting the analysis objective and scope.
- Identifying and analyzing potential risks.
- Risk evaluation and priority setting.
- Designing and implementing critical control points.

4. Critical Control Points in the Food Industry:

- Understanding the importance of critical control points in ensuring food safety.
- Examples of critical control points in production, manufacturing, storage, and distribution processes.

5. Designing and Implementing Critical Control Points:

- Identifying key critical control points in each food process.
- Developing control and monitoring procedures for critical control points.
- Clarifying international standards and guidelines for critical control points.

6. Preventive Measures, Monitoring, and Evaluation:

- Defining and implementing preventive measures and control in the food industry.
- The crucial role of monitoring and evaluation in ensuring the effectiveness of critical control points.

7. Legislation and Health Guidelines Related to Risk Analysis and Critical Control Points:

- Overview of national and international laws and regulations concerning food safety.
- Reviewing health guidelines and global standards related to risk analysis and critical control points.

8. Practical Training and Case Studies:

- Applying risk analysis and critical control points in realistic scenarios.
- Conducting and analyzing case studies to enhance practical understanding.

على من يجب حضور هذه الدورة:

- المهندسون والفنيون العاملون في الصناعات الغذائية.
- المسؤولون عن التعبئة والتغليف في الصناعات الغذائية.
- المسؤولون عن البحث والتطوير في الصناعات الغذائية.
- المسؤولون عن الدعم الفني وخدمة العملاء في الصناعات الغذائية.
- المسؤولون عن الجودة والسلامة في الصناعات الغذائية.
- المسؤولون عن الإنتاج والتطوير في الصناعات الغذائية.
- المسؤولون عن المبيعات والتسويق في الصناعات الغذائية.

يتم تنفيذ البرنامج لمدة ٣ أيام تدريبية مكثفة ويشتمل على ورش عمل تفاعلية وتبادل الخبرات وتمثيل الأدوار، ويستمر كل يوم لمدة ٦ ساعات.

يتم تنفيذ البرنامج في مقر الشركات والمصانع والهيئات بعد التوصل إلى اتفاق وترتيب خاص مسبق.