



Asia Masters Center

## نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP





## Asia Masters Center

### برنامج : نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الدرجة HACCP

#### الاهداف

- أشارت اللجنة الدولية لدستور الغذاء Codex Alimentarius Commission إلى أنه من الضروري قبل تطبيق نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الدرجة Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP System) في أى قطاع من سلسلة الغذاء Food Chain، أن هذا القطاع يجب أن يعمل فعلياً طبقاً للمبادئ العامة الخاصة بصحة الغذاء Basic of Food Hygiene، وقواعد الممارسات Code of Practices المناسبة لهذا القطاع والتي أصدرتها اللجنة الدولية لدستور الغذاء، وكذلك التشريعات الخاصة بسلامة الغذاء والتي يجب أن تلتزم بتطبيقها المنشآت الغذائية في هذا القطاع.
- كما أشارت المبادرة الدولية لسلامة الغذاء Global Food Safety Initiative (GFSI) إلى أن المواصفة الدولية لنظم إدارة سلامة الغذاء ISO 22000:2005 لم تتناول بتفصيل كافٍ برامج المتطلبات الأساسية (الإشتراطية) التي يجب على مصنعى الأغذية تطبيقها قبل تطبيق أى من نظم إدارة سلامة الغذاء مما أدى إلى إصدار المواصفات المتاحة للعامة رقم 2008:220 Publicly Available Specification (PAS 220:2008) والتي تم إصدارها معهد المواصفات البريطانية (BSI) British Standards Institution ويعتمد من Global Food Safety Initiative (GFSI)، وتتضمن المواصفة PAS 220:2008 برامج المتطلبات الأساسية (الإشتراطية) التي تساعد في التحكم في المخاطر المرتبطة بسلامة الاغذية والتي من الضروري تطبيقها حتى يمكن إستيفاء متطلبات المواصفة الدولية ISO 22000:2005
- وقد قامت المنظمة الدولية للتقييس International Organization for Standardization (ISO) بتطوير المواصفة الفنية الخاصة ببرامج المتطلبات الأساسية لمصنعي الأغذية - (ISO/TS 22002-1:2009 Prerequisite programs on food safety)



## Asia Masters Center

(Part 1: Food manufacturing) والمبنية على المواصفة PAS 220:2008 ، وقد تم تصميم المواصفة الدولية ISO/TS 22002-1:2009 بحيث يمكن لأي منشأة في سلسلة الغذاء تطبيقها بغض النظر عن حجم المنشأة أو درجة تعقيد العمل بها. ➤ وتهدف هذه الدورة إلى تعريف المشاركين بها بالمفاهيم الأساسية لنظم إدارة سلامة الغذاء طبقاً لأحدث الإصدارات الدولية في هذا الشأن مما يمكن المشاركين من الحصول على المعلومات والمعارف والمهارات اللازمة للتطبيق الفعال لتلك النظم في المنشآت الغذائية التي تقع في جميع مراحل سلسلة الغذاء.

### الإشخاص المستهدفين

➤ يمكن استغلال هذه الدورة كبرنامج تأسيسي قبل الشروع في تطبيق أى من نظم إدارة سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية خلال القطاعات المختلفة لسلسلة الغذاء مع التركيز على تطبيق نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة (نظام الهاسب) والذي يعد الأساس في تطبيق النظم المختلفة لإدارة سلامة الغذاء وهذا ما يجعل هذه الدورة مفيدة بصفة خاصة لكل من العاملين في الشركات الصناعية والتجارية في مجال الغذاء سواء في قطاع المأكولات والمشروبات بالفنادق والمستشفيات وشركات الطيران وشركات الخدمات الغذائية، والعاملين في قطاع الصحة العامة والمختبرات الغذائية وقطاع التجارة والصناعة والبلديات والجمارك، والمنشآت الغذائية التي تطبق أو تهدف إلى تطبيق نظم إدارة سلامة الغذاء.



## Asia Masters Center

### محاور البرنامج



#### اليوم الأول

- مقدمة للمفاهيم الأساسية لسلامة الغذاء
- مفهوم سلامة الغذاء
- أهمية سلامة الغذاء وصلاحيته للإستهلاك الآدمي
- أهداف ومجال تطبيق الأسس العامة لسلامة الغذاء
- الجوانب الإيجابية لتطبيق نظم إدارة سلامة الغذاء
- تحديد مجال وأهداف وعناصر تطبيق برامج المتطلبات الأساسية (الإشتراطية) في إعداد وتصنيع وتداول الأغذية
- تدريبات تطبيقية

#### اليوم الثاني

- المواصفة الدولية - ISO/TS 22002-1:2009 برامج المتطلبات الأساسية (الإشتراطية) لمصنعي الأغذية
- مجال التطبيق Scope
- المراجع المعرفية Normative references
- المصطلحات والتعاريف Terms and definitions
- إنشاءات وتنسيق المباني Construction and layout of buildings
- تنسيق المنشأة وأماكن العمل Layout of premises and workspace
- المرافق: الهواء - الماء - الطاقة Utilities: air, water, energy
- التخلص من المخلفات Waste disposal
- ملائمة المعدات وتنظيف وصيانة المعدات و Equipment suitability, cleaning and maintenance
- إدارة شراء المواد Management of purchased materials



## Asia Masters Center

➤ تدريبات تطبيقية

### اليوم الثالث

➤ إجراءات منع التلوث العرضي Measures for the prevention of cross contamination

➤ التنظيف والتطهير Cleaning and sanitizing

➤ مقاومة الآفات Pest control

➤ صحة العاملين والمرافق الخاصة بهم Personnel hygiene and employee facilities

➤ إعادة التشغيل Rework

➤ إجراءات إستدعاء المنتج Product recall procedures

➤ التخزين Warehousing

➤ معلومات المنتج وتوعية المستهلك Product information/consumer awareness

➤ حماية الغذاء والإرهاب البيولوجي. Food defence; biovigilance and bioterrorism.

➤ تدريبات تطبيقية

### اليوم الرابع

➤ تطبيق نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP System)

➤ مقدمة لنظام الهاسب HACCP System

➤ تطور مفاهيم ومبادئ النظام

➤ أهمية تطبيق برامج المتطلبات الأساسية لنظم إدارة سلامة الغذاء

➤ الخطوات المبدئية لتطبيق نظام الهاسب HACCP System

➤ تدريبات تطبيقية



## Asia Masters Center

### اليوم الخامس

- مبادئ نظام الهاسب HACCP System Principles
- المبدأ الأول - تحليل مصادر الخطر وتحديد إجراءات التحكم
- المبدأ الثاني - تحديد نقاط التحكم الحرجة
- المبدأ الثالث - تحديد الحدود الحرجة
- المبدأ الرابع - وضع إجراءات متابعة نقاط التحكم الحرجة
- المبدأ الخامس - الأفعال التصحيحية
- المبدأ السادس - التحقق
- المبدأ السابع - وضع نظام التسجيل
- تطبيق النظام ووضع خطط الهاسب لبعض المنتجات الغذائية.
- تدريبات تطبيقية
- مناقشة عامة وتقييم الدورة



## Asia Masters Center

### ➤ أهم ما يميز مركز آسيا ماستر للتدريب والتطوير

- نقوم باستقبال العملاء من المطار الى مقر الفندق .
- تسليم المشارك حقيبة تدريبية تشمل جميع الادوات اللازمة للدورة .
- العمل ضمن مجموعات لمزيد من الاستفادة .
- جميع دوراتنا مؤكدة ولا نقوم بتأجيل او إلغاء الدورات مهما كان عدد المشاركين بالدورة .
- يمكننا مساعدتكم بالحجز بالفنادق بأسعار مخفضة في حالة رغبتكم بالحجز عن طريقنا.
- نقدم شهادة مركز اسيا ماسترز للتدريب والتطوير الاداري.

### ➤ تشمل تكلفة تنفيذ البرنامج التدريبي مايلي:

- (1) المادة العلمية على فلاش ميموري.
- (2) القاعة التدريبية .
- (3) التدريب
- (4) الكوفي بريك.
- (5) الحقيبة التدريبية وتشمل الادوات اللازمة للدورة.



## Asia Masters Center

### السعر (الدولار الأمريكي)

التواصل مع ادارة التدريب لمعرفة رسوم المشاركة

➤ هناك عروض وخصومات للمجموعات

### تفصيل الحساب البنكي

اسم البنك: CIMB Bank Berhad

الاسم: Asia Masters Center SDN. BHD

رقم الحساب البنكي: 80-0733590-5

سويفت كود: CIBBMYKL

IBAN: Null