



Asia Masters Center

## إدارة نظم الجودة الشاملة للأغذية





## Asia Masters Center

### برنامج : إدارة نظم الجودة الشاملة للأغذية

#### الاهداف

- فهم مبادئ نظام إدارة سلامة الغذاء والعمليات والتقنيات المستخدمة لتقييم وإدارة المخاطر المتعلقة بسلامة الأغذية .
- تحديد محتويات ومتطلبات الأيزو 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.
- جعل المتدرب قادراً على تنفيذ استخدام أدوات تحليل المخاطر.
- تحديد نقاط التحكم الحرجة في سلسلة إعداد، وتصنيع وتداول الغذاء .
- كيفية تقييم متطلبات المستهلك والالتزام بتحقيقها بما يضمن رضا المستهلك .

#### الأشخاص المستهدفين

- التقنيين، والمشرفين، والمهندسين والاستشاريين العاملين في سلامة الأغذية.
- الأفراد المهتمون بإجراء مراجعة الطرف الأول First party audit، مراجعة الطرف الثاني Second party audit ومراجعة الطرف الثالث Third party audit.
- أي شخص لديه الرغبة في الحصول على مزيد من الفهم حول مواصفة الأيزو 22000 والمهارات اللازمة لتدقيق نظم إدارة سلامة الغذاء الأيزو 22000.
- كل الراغبين في الحصول على فرص عمل لدى الجهات المانحة لشهادة الأيزو Certification Body.
- جميع أنواع المنظمات والأفراد العاملين ضمن السلسلة الغذائية والعاملين في الجهات الصحية والرقابية والعاملون في قطاع المأكولات والمشروبات بالمطاعم والفنادق والمستشفيات



## Asia Masters Center

وشركات الطيران والخدمات الغذائية والعاملون في المختبرات الغذائية والعاملون في قطاع التجارة والصناعة والبلديات والجمارك.

### محاوّر البرنامج



- مقدمة
- مفهوم الهاسب
- ركائز ادارة سلامة الغذاء
- معايير نجاح مشروع نظام إدارة سلامة الغذاء
- نظام إدارة سلامة الغذاء
- الفرق بين تأكيد نظام إدارة سلامة الغذاء و مراقبة نظام إدارة سلامة الغذاء
- متطلبات إدارة سلامة الغذاء في المنشأة
- 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
- 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.



## 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 بإلغاء 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