CONCEPT

نظام الهاسب HACCP وإدارة سلامة الغذاء: مبادئ الدستور الغذائي Codex وتطبيق ISO 22000

18 – 22 يناير 2027

دبي - فندق خمس نجوم في وسط الأعمال



نظام الهاسب HACCP وإدارة سلامة الغذاء: مبادئ الدستور الغذائي Codex وتطبيق ISO 22000

المرجع: 11042_214 **التاريخ:** 18 – 22 يناير 2027 **المكان:** دبي - فندق خمس نجوم في وسط الأعمال **الرسوم:** SAR 21450

مقدمة:

نادرا ما يتعثر تطبيق نظام الهاسب HACCP في منشآت الغذاء بسبب جهل المبادئ، بل لأن تحليل المخاطر ينسخ من نموذج جاهز، والحدود الحرجة لا يتحقق من صلاحيتها، وسجلات المراقبة لا تراجع، وبرامج المتطلبات الأساسية تتراجع في الميدان. وينتج عن ذلك في المطابخ وخطوط الإنتاج والولائم حوادث حساسية وشكاوى أجسام غريبة وسحب للمنتجات. تدرب هذه الدورة من كور كونسبت الممارسين على بناء نظام لإدارة سلامة الغذاء قائم على الهاسب وتشغيله وفق المبادئ العامة لصحة الغذاء الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي Codex وبنية معيار ISO 22000:2018 لأنظمة إدارة سلامة الغذاء. ويعد المشاركون خطة هاسب وخطة لضبط المخاطر لمنتج أو صنف من قائمة الطعام في منشآتهم.

أهداف الدورة:

- تصنيف المخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية ومسببات الحساسية لمنتج أو صنف طعام وبيان موضع دخول كل منها إلى العملية
- تطبيق برامج المتطلبات الأساسية وفحصها في المباني والنظافة الشخصية والتنظيف والتعقيم ومكافحة الآفات واعتماد الموردين
- تطبيق خطوات الهاسب الاثنتي عشرة وفق الدستور الغذائي لتشكيل الفريق ووصف المنتج ورسم مخطط التدفق وتأكيده وإجراء تحليل المخاطر
- تحديد نقاط التحكم الحرجة وبرامج المتطلبات الأساسية التشغيلية ووضع حدود حرجة مثبتة الصلاحية وتصميم إجراءات المراقبة والإجراءات التصحيحية
- التحقق من صلاحية تدابير التحكم والتحقق من فاعلية نظام الهاسب بمراجعة السجلات والتدقيق الداخلي وتمارين التتبع واختبارات السحب
- إعداد خطة هاسب وخطة لضبط المخاطر متوافقتين مع بنية نظام الإدارة في ISO 22000:2018

الفئة المستهدفة:

- العاملون المسؤولون عن فحوص ضمان الجودة ومراقبتها في مصانع الأغذية
- المشرفون المسؤولون عن النظافة وتداول الغذاء وسجلات الورديات في مطابخ التموين والضيافة
- أعضاء فرق سلامة الغذاء المسؤولون عن تحديث خطط الهاسب وبرامج المتطلبات الأساسية
- العاملون المسؤولون عن الاستلام وفحص الموردين واعتماد المواد الخام في عمليات الغذاء
- العاملون المسؤولون عن برامج التنظيف والتعقيم ومكافحة الآفات في منشآت الغذاء

محاور الدورة:

اليوم 1: مخاطر سلامة الغذاء وتقييم الوضع الصحي الحالي

- المخاطر البيولوجية: البكتيريا الممرضة والفيروسات والطفيليات والبكتيريا المكونة للأبواغ
- المخاطر الكيميائية: بقايا مواد التنظيف والمبيدات والسموم الفطرية وملوثات التصنيع
- المخاطر الفيزيائية ومصادر الأجسام الغريبة في خطوط الإنتاج والمطابخ
- خريطة مسببات الحساسية ومسارات التلامس العرضي باستخدام مصفوفة الحساسية
- قائمة فحص تحليل الفجوات للوضع الحالي لسلامة الغذاء

اليوم 2: مبادئ صحة الغذاء في الدستور الغذائي وبرامج المتطلبات الأساسية وISO 22000:2018

- ممارسات النظافة الجيدة وفق Codex CXC 1-1969 المبادئ العامة لصحة الغذاء: المباني والمعدات والنظافة الشخصية
- تصميم برنامج التنظيف والتعقيم: جداول التنظيف وضبط المواد الكيميائية
- برنامج الإدارة المتكاملة للآفات وتقارير خدمة المقاول
- متطلبات برامج المتطلبات الأساسية في سلسلة ISO/TS 22002 للتصنيع والتموين
- نظرة عامة على بنية بنود ISO 22000:2018 ودورتي PDCA للتخطيط والتنفيذ والتحقق والتحسين

اليوم 3: بناء خطة الهاسب وفق خطوات الدستور الغذائي الاثنتي عشرة

- تشكيل فريق الهاسب وبيان النطاق ونموذج وصف المنتج
- الاستخدام المقصود وفئات المستهلكين الأكثر عرضة ورسم مخطط التدفق
- جولة ميدانية لتأكيد مخطط التدفق في موقع العمل
- ورقة عمل تحليل المخاطر: الاحتمالية والشدة واختيار تدابير التحكم
- تحديد نقاط التحكم الحرجة بشجرة القرار وتصنيف برامج المتطلبات الأساسية التشغيلية OPRP

اليوم 4: الحدود الحرجة والمراقبة والتحقق من الصلاحية وضبط النظام

- حدود حرجة مثبتة الصلاحية للطهي والتبريد والحفظ الساخن وكشف المعادن
- تصميم إجراءات المراقبة ومعايرة موازين الحرارة وأجهزة الكشف
- سجلات الإجراءات التصحيحية والتعامل مع المنتج الذي قد يكون غير آمن
- التحقق من الصلاحية مقابل التحقق من الفاعلية: اختبارات التحدي ومراجعة السجلات وخطط أخذ العينات
- تمرين التتبع والسحب التجريبي وبطاقة تقييم اعتماد الموردين

اليوم 5: جولة التفتيش وثقافة سلامة الغذاء وخطة ضبط المخاطر

- جولة تفتيش على خط الإنتاج والمطبخ وفق قائمة فحص برامج المتطلبات الأساسية
- التدقيق الداخلي على سجلات الهاسب بأسلوب تتبع مسار التدقيق
- استبيان ثقافة سلامة الغذاء ومؤشرات سلوك القيادة
- دراسة حالة لشكوى غذائية وحادث حساسية من التصنيع والضيافة
- صياغة خطة الهاسب وخطة ضبط المخاطر ومراجعتهما من الزملاء

المهارات التي ستكتسبها:

- تحديد المخاطر الغذائية
- ضبط مسببات الحساسية
- إدارة برامج المتطلبات الأساسية
- إعداد خطط الهاسب
- مراقبة نقاط التحكم الحرجة
- التحقق من فاعلية نظام سلامة الغذاء
- إدارة التتبع وسحب المنتجات
- التدقيق الداخلي لسلامة الغذاء

لماذا تحضر هذه الدورة:

- العودة بخطة هاسب وخطة لضبط المخاطر مبنيتين على منتج أو صنف من منشأتك
- شرح أسباب اختيار كل نقطة تحكم حرجة وكل حد حرج للمدققين والمديرين مع أدلة الصلاحية
- رصد ضعف برامج المتطلبات الأساسية وسجلات المراقبة غير الموثوقة في الميدان قبل أن تتحول إلى شكوى أو سحب منتج
- مقارنة ممارسات سلامة الغذاء مع زملاء من التصنيع والتموين والفنادق وخدمات الطعام

الخاتمة:

لا يحمي نظام الهاسب المستهلك إلا حين يبقى تحليل المخاطر وبرامج المتطلبات الأساسية والحدود الحرجة والسجلات حية في الميدان. تنتقل الدورة من أنواع المخاطر ومسببات الحساسية، إلى ممارسات النظافة في الدستور الغذائي وبرامج المتطلبات الأساسية وبنية ISO 22000:2018، ثم إلى خطوات الهاسب الاثنتي عشرة والحدود الحرجة والمراقبة والتحقق من الصلاحية والفاعلية والتتبع وضبط الموردين. ويطبق اليوم الأخير هذه الأساليب في جولة تفتيش وتدقيق داخلي ومراجعة لثقافة سلامة الغذاء، وينتج خطة هاسب وخطة لضبط المخاطر لكل مشارك.