CORE CONCEPT

دورة التفتيش الصحي على المنشآت الغذائية:
تصنيف المخاطر ودرجات النظافة والإجراءات النظامية

9 – 13 أغسطس 2027

برشلونة - فندق أربع نجوم في حي إيكسامبلا

دورة التفتيش الصحي على المنشآت الغذائية: تصنيف المخاطر ودرجات النظافة والإجراءات النظامية

المرجع: 1972_29245 **التاريخ:** 9 – 13 أغسطس 2027 **المكان:** برشلونة - فندق أربع نجوم في حي إيكسامبلا **الرسوم:** SAR 23500

مقدمة:

دورة التفتيش الصحي على المنشآت الغذائية دورة تمتد أسبوع للمراقبين الصحيين في البلديات وموظفي سلامة الغذاء، تتناول تصنيف مخاطر المنشآت ودرجات النظافة والإجراءات النظامية، وتنتهي بإعداد برنامج تفتيش المنشآت الغذائية للقطاع البلدي وملف القضايا النظامية. فوحدات الرقابة الغذائية تفقد ثقة الجمهور حين تزار المطابخ بالدور لا بحسب الخطورة، وتتفاوت درجات النظافة بين مراقب وآخر، وتسقط قرارات الإغلاق عند المراجعة لضعف الأدلة. ويزور المشاركون أصلا المطاعم أو المخابز أو البقالات أو مطابخ التموين، ويتدربون عبر جولات تفتيش ميدانية على مطابخ ومستودعات افتراضية وسجلات منشآت. وتقدم كور كونسبت هذه الدورة.

أهداف الدورة:

- تحديد فئة خطورة لكل مطعم ومخبز وبقالة وملحمة ومطبخ تموين وضبط الفاصل الدوري بين زيارات التفتيش لكل منها
- تنفيذ زيارات تفتيش مفاجئة على المطابخ والمستودعات بقائمة فحص منظمة وقراءات ميزان الحرارة ذي المجس وأدلة مصورة
- سحب عينات الأغذية ومسحات الأسطح وعينات المياه من منشآت البيع مع ختمها وترميزها وتوثيق سلسلة حيازتها
- تقييم المنشأة في مناولة الغذاء والحالة الإنشائية والثقة في إدارة سلامة الغذاء وشرح درجة النظافة لصاحب المنشأة
- المفاضلة بين النصح والإنذار الكتابي وإشعار التحسين وضبط الأغذية وأمر الإغلاق والغرامة وتدوين أسباب القرار
- متابعة بلاغات المستهلكين وتجمعات حالات التسمم الغذائي المرتبطة بمنشأة وإعداد برنامج تفتيش القطاع البلدي وملف القضايا النظامية

الفئة المستهدفة:

- العاملون في التفتيش الصحي بالبلديات المسؤولون عن الزيارات الدورية وزيارات المتابعة لمنشآت تقديم الطعام وبيعه
- موظفو سلامة الغذاء المسؤولون عن تقييم درجات النظافة وسحب العينات وأدلة الإشعارات النظامية
- العاملون في صحة البيئة المسؤولون عن بلاغات المستهلكين عن محلات الأغذية والاشتباه في حالات التسمم الغذائي
- العاملون في الرخص والتصاريح المسؤولون عن فحص المطاعم والمخابز ومطابخ التموين الجديدة قبل افتتاحها
- مشرفو الفرق الميدانية المسؤولون عن توزيع أعباء التفتيش في القطاع ومراجعة تقارير المراقبين

محاور الدورة:

اليوم 1: غاية التفتيش على المنشآت الغذائية وخط الأساس للقطاع البلدي

- المبادئ العامة لنظافة الأغذية في Codex Alimentarius الدستور الغذائي لمحلات البيع
- أنواع المنشآت من الأكشاك إلى مطابخ التموين المركزية
- مسارات المخاطر المنقولة بالغذاء من الاستلام والتخزين إلى التحضير والتقديم
- صلاحيات المراقب البلدي في الدخول وواجباته وقواعد سلوكه
- خط الأساس لسجل منشآت القطاع ومراجعة الزيارات المتأخرة

اليوم 2: تصنيف مخاطر المنشآت ودورية التفتيش ومعايير درجات النظافة

- احتساب فئة خطورة المنشأة بحسب نوع الغذاء وحجم الإنتاج
- ترجيح الفئات الحساسة في المستشفيات والمدارس ودور رعاية المسنين
- جدول فواصل التفتيش المرتبط بشريحة فئة الخطورة
- عناصر درجة النظافة في المناولة والإنشاءات والثقة في الإدارة
- نشر الدرجة وعرض الملصق على الواجهة وحق صاحب المنشأة في الرد

اليوم 3: زيارة التفتيش على المطبخ والأدلة وسحب العينات من محلات البيع

- تسلسل الزيارة المفاجئة من الوصول حتى مقابلة الختام
- قائمة فحص المطبخ والمستودع مع ملاحظات المشاهدة
- قراءات ميزان الحرارة ذي المجس للأغذية المبردة والمحفوظة ساخنة والمطهوة
- الأدلة المصورة ودفتر الملاحظات الآني ونسخ السجلات
- سحب عينات الأغذية ومسحات الأسطح والثلج مع حيازة مختومة

اليوم 4: الإغلاق والغرامات والبلاغات ومتابعة حالات التسمم الغذائي

- سلم تصعيد الإجراءات النظامية من النصح إلى أمر الإغلاق
- اختبار الخطر الصحي الوشيك لإغلاق المنشأة في اليوم نفسه
- سجل ضبط الأغذية غير الصالحة وحجزها وإتلافها
- فرز بلاغات المستهلكين وقواعد أولوية زيارة المتابعة
- إرشادات WHO منظمة الصحة العالمية للفاشيات المنقولة بالغذاء في تتبع المنشأة

اليوم 5: جولة تفتيش ميدانية واستكمال برنامج القطاع البلدي

- جولة على مخبز افتراضي بتطبيق قائمة الفحص ودرجة النظافة
- قرار إغلاق مطبخ مطعم افتراضي وصياغة الإشعار
- تمرين حالة لتتبع منشأة وراء تجمع حالات تسمم غذائي
- معايرة اتساق درجات المراقبين بمجموعات صور مشتركة
- استكمال برنامج تفتيش القطاع البلدي وملف القضايا النظامية

المهارات التي ستكتسبها:

- تصنيف خطورة المنشآت
- أساليب تفتيش المطابخ
- القياس بميزان الحرارة ذي المجس
- سحب عينات أغذية البيع
- معايرة درجات النظافة
- صياغة الإشعارات النظامية
- التحقيق في بلاغات المستهلكين
- تتبع مصدر التسمم الغذائي

لماذا تحضر هذه الدورة:

- تسليم رئيس وحدة الرقابة الغذائية في البلدية برنامج تفتيش المنشآت الغذائية للقطاع البلدي وملف القضايا النظامية جاهزين للاعتماد
- الحسم في الموقع بين نصح صاحب المطبخ أو إصدار إشعار تحسين أو ضبط الأغذية أو الإغلاق الفوري
- تفادي إلغاء قرارات الإغلاق وتفاوت درجات النظافة بين المراقبين وبقاء المنشآت عالية الخطورة دون زيارة مدة طويلة
- توجيه المراقبين في الفريق إلى قراءات المجس وأسلوب المسحات وتدوين الملاحظات ومعايرة الدرجات بمجموعات الصور المستخدمة في الدورة

الخاتمة:

بعد العودة إلى العمل يسلم المشارك رئيس وحدة الرقابة الغذائية في البلدية ومشرفي الفرق الميدانية برنامج تفتيش المنشآت الغذائية للقطاع البلدي وملف القضايا النظامية. ويعتمد المشرفون على فئات الخطورة وجدول الفواصل فيه لتوزيع الزيارات، بينما يستخدم المراقبون قائمة الفحص ودليل الدرجات ونماذج الإشعارات في كل زيارة مطبخ وكل قرار إغلاق. وبعد أول دورة تفتيش وفق البرنامج تراجع الوحدة الزيارات المتأخرة والخلاف في الدرجات بين المراقبين وقرارات الإغلاق المؤيدة عند المراجعة وسرعة الاستجابة للبلاغات، ثم تعدل شرائح الخطورة.

الأسئلة الشائعة:

ما الذي يحتاجه المشارك قبل دورة التفتيش الصحي على المنشآت الغذائية؟

يحتاج المشارك إلى خبرة في زيارة محلات الأغذية مراقبا صحيا أو موظفا لسلامة الغذاء، ومعرفة أساسية بنظافة الأغذية. ويساعده إحضار تقارير تفتيش أو أوراق درجات نظافة أو إشعار إغلاق سابق من وحدته بعد إخفاء الهوية على ربط الجولات ودراسات الحالة بعمله اليومي.

بم تختلف دورة التفتيش الصحي على المنشآت الغذائية عن دورة HACCP أو دورة فحص الأغذية في المنافذ؟

تعد هذه الدورة المراقب الذي يزور المطاعم والمخابز والبقالات ومطابخ التموين ليصنف ويقيم ويتخذ الإجراء النظامي. أما دورات HACCP فتعلم المنشآت بناء خطط المخاطر الخاصة بها، ودورات المنافذ تتناول الشحنات المستوردة، فلا يظهر الموضوعان هنا إلا بقدر صلتهما بزيارة المنشأة.

لماذا يعتمد التفتيش الصحي على المنشآت الغذائية على فئة خطورة لكل منشأة؟

لأن وقت المراقبين محدود، فتزار المنشآت التي تتعامل مع أغذية عالية الخطورة أو كميات كبيرة أو فئات حساسة أكثر من محل يبيع أغذية معبأة. كما تمنح الفئة صاحب المنشأة سببا واضحا للفاصل بين الزيارات.

ماذا يعود به المشارك من دورة التفتيش الصحي على المنشآت الغذائية؟

يعود المشارك ببرنامج تفتيش المنشآت الغذائية للقطاع البلدي وملف القضايا النظامية، ويضم ورقة فئات الخطورة وجدول فواصل التفتيش وقائمة فحص المطبخ ودليل درجات النظافة وسجل العينات ونماذج الإشعارات القابلة للتكييف مع بلديته.