CORE CONCEPT

دورة الغش الغذائي والدفاع الغذائي: تقييم قابلية التعرض للغش VACCP وتقييم التهديدات TACCP في سلسلة الإمداد

26 – 30 سبتمبر 2027

جدة - فندق أربع نجوم على الكورنيش

دورة الغش الغذائي والدفاع الغذائي: تقييم قابلية التعرض للغش VACCP وتقييم التهديدات TACCP في سلسلة الإمداد

المرجع: 1984_30979 **التاريخ:** 26 – 30 سبتمبر 2027 **المكان:** جدة - فندق أربع نجوم على الكورنيش **الرسوم:** SAR 19500

مقدمة:

دورة الغش الغذائي والدفاع الغذائي وتقييم قابلية التعرض للغش VACCP وتقييم التهديدات TACCP دورة تمتد أسبوع لمختصي سلامة الغذاء والمشتريات وأمن المواقع، وتنتهي بإعداد تقييم قابلية التعرض للغش الغذائي وخطة الدفاع الغذائي لجهة الحالة. فالمنشآت تتعثر في تدقيق الشهادات وتتضرر سمعتها حين يمر عسل مخفف أو زيت زيتون مخلوط أو توابل مغشوشة أو لحوم مستبدلة النوع عبر اعتماد الموردين، أو حين يصل شخص من الداخل إلى خزان الخلط. ويتولى المشاركون أصلا ملفات الموردين أو ضوابط الموقع، ويتدربون عبر دراسات حالة على سجلات المواد الخام ومخططات المواقع. وتقدم كور كونسبت هذه الدورة.

أهداف الدورة:

- التمييز بين الغش الغذائي والدفاع الغذائي وسلامة الغذاء وجودته باستخدام مصفوفة مخاطر حماية الغذاء، وإسناد كل تهديد إلى منظومة الضبط المناسبة
- تقييم المواد الخام من حيث الغش الاقتصادي المتعمد استنادا إلى تحركات الأسعار وتركز مصادر التوريد وسجلات حوادث الغش وفرص المورد
- بناء تقييم قابلية التعرض للغش VACCP وخطة التخفيف للمكونات عالية المخاطر مثل العسل والزيوت النباتية والتوابل وأنواع اللحوم
- إجراء تقييم التهديدات TACCP لمداخل الموقع ومناولة السوائل السائبة ونقاط إضافة المكونات والخلط باستخدام نموذج CARVER+Shock لتقدير الأهداف
- تحديد ضوابط الموردين وتكرار فحوص الأصالة وإجراءات كشف العبث بما يتناسب مع درجة قابلية التعرض المقدرة
- إعداد مسار التعامل مع حوادث الغش المشتبه بها أو التلوث المتعمد، من حجز المنتج إلى التحقيق والتواصل مع أصحاب المصلحة

الفئة المستهدفة:

- العاملون في سلامة الغذاء والشؤون الفنية المسؤولون عن وثائق مخططات الشهادات والتدقيق الداخلي لضوابط الغش والدفاع الغذائي
- العاملون في المشتريات وجودة الموردين المسؤولون عن اعتماد المواد الخام والمواصفات وتدقيق الموردين
- العاملون في أمن المواقع والمرافق المسؤولون عن التحكم في الدخول وإدارة الزوار وتغطية كاميرات المراقبة
- مشرفو الإنتاج والمستودعات المسؤولون عن استلام المواد السائبة وتخزين المكونات ومناطق الخلط
- العاملون في جودة التجزئة والتوزيع المسؤولون عن سلامة منتجات العلامة الخاصة ومعالجة المرتجعات

محاور الدورة:

اليوم 1: مصفوفة مخاطر حماية الغذاء وخريطة الغش الغذائي

- مصفوفة مخاطر حماية الغذاء للفصل بين السلامة والجودة والغش والدفاع
- أنماط الغش الغذائي بين الاستبدال والتخفيف والوسم المضلل وتحويل المسار
- ملفات حالات الغش الاقتصادي المتعمد في العسل وزيت الزيتون
- ملامح التهديد من الداخل والموظف الساخط والخصم الخارجي
- مراجعة الوضع الراهن لملفات الموردين وسجلات أمن الموقع

اليوم 2: متطلبات مخططات GFSI وطريقتا VACCP وTACCP

- توقعات المقارنة المرجعية لمبادرة GFSI بشأن ضوابط الغش والدفاع
- بنود معيار BRCGS Food Safety لسلامة الغذاء حول قابلية التعرض للغش وأمن الموقع
- المتطلبات الإضافية في مخطط FSSC 22000 للحد من الغش والدفاع الغذائي
- خطوات طريقة VACCP من تحديد النطاق إلى خطة التخفيف
- خطوات طريقة TACCP من تحديد التهديد إلى التدابير المضادة

اليوم 3: بناء تقييم قابلية التعرض للغش VACCP للمواد الخام

- تصنيف قائمة المواد الخام حسب فرصة الغش وقيمة المادة
- ورقة تقدير تقلب الأسعار وتركز مصادر التوريد
- البحث في قواعد بيانات حوادث الغش عن الزعفران والفلفل الأسود والكركم
- استبدال أنواع اللحوم الحلال واستراتيجية فحص الحمض النووي لتحديد النوع
- مصفوفة تكرار فحوص الأصالة المرتبطة بدرجة قابلية التعرض

اليوم 4: تهديدات الموقع وفق TACCP والحماية من العبث والاستجابة للحوادث

- تقدير نقاط استلام السوائل السائبة والخلط بنموذج CARVER+Shock
- مناطق التحكم في الدخول وضبط المفاتيح والتعريف حسب الدور الوظيفي
- أختام كشف العبث وسجلات الأقفال وفحوص مطابقة المخزون
- التحقق من خلفيات شاغلي الأدوار الحساسة وجلسات التوعية الأمنية
- مسار حادثة الغش المشتبه بها من حجز المنتج إلى قرار السحب

اليوم 5: دراسات حالة لبناء خطة الغش الغذائي والدفاع الغذائي

- دراسة حالة لمورد زيوت بفجوة سعرية غير مفسرة
- دراسة حالة لخزان شراب سكري غير مقفل في المناوبة الليلية
- دراسة حالة لخلطة توابل أخفقت في فحص الأصالة
- جدول مسؤوليات التخفيف ومحفزات إعادة التقييم للخطتين
- استكمال تقييم قابلية التعرض للغش الغذائي وخطة الدفاع الغذائي

المهارات التي ستكتسبها:

- تقدير قابلية التعرض للغش
- تقييم التهديدات
- تحليل مخاطر المواد الخام
- تخطيط فحوص الأصالة
- ضوابط الموردين ضد الغش
- التحكم في دخول المواقع
- إدارة مؤشرات العبث
- التعامل مع حوادث الغش

لماذا تحضر هذه الدورة:

- تقديم تقييم قابلية التعرض للغش الغذائي وخطة الدفاع الغذائي إلى المدير الفني وإدارة الموقع دليلا في تدقيق الشهادات
- تحديد المواد الخام التي تحتاج إلى فحوص أصالة أو تدقيق إضافي للموردين أو مصادر بديلة بناء على الدرجة المقدرة
- تجنب حالات عدم المطابقة في التدقيق ووصول مكونات مستبدلة إلى العملاء والدخول غير المنضبط إلى المنتج المكشوف
- توعية فرق المشتريات والإنتاج والأمن بمؤشرات الغش وفحوص العبث ومسارات الإبلاغ

الخاتمة:

بعد العودة إلى العمل يقدم المشارك تقييم قابلية التعرض للغش الغذائي وخطة الدفاع الغذائي إلى المدير الفني ومسؤول المشتريات ومسؤول أمن الموقع. وتعتمد المشتريات على درجات التقييم في تحديد ضوابط الموردين وفحوص الأصالة، ويستعين الأمن بخريطة التهديدات لإحكام الدخول حول المنتج المكشوف، ويعرض الفريق الفني الوثيقتين دليلا في التدقيق. وبعد أول صدمة سعرية لدى مورد أو حادثة أمنية أو تدقيق للشهادة، يراجع الفريق الدرجات التي تغيرت ومدى تنفيذ مسؤولي التخفيف لمهامهم والضوابط التي تحتاج إلى تعزيز.

الأسئلة الشائعة:

ما الذي يحتاجه المشارك قبل دورة الغش الغذائي والدفاع الغذائي؟

يحتاج المشارك إلى خبرة عملية في اعتماد الموردين أو وثائق سلامة الغذاء أو ضوابط المواقع في منشأة غذائية. ويساعده إحضار قوائم مواد خام أو استبيانات موردين أو مخطط موقع بعد إخفاء الهوية على تطبيق تمارين VACCP وTACCP على منشأته.

بم تختلف دورة الغش الغذائي والدفاع الغذائي عن دورة الهاسب HACCP؟

تعالج هذه الدورة الأفعال المتعمدة: الغش بدافع الربح والتلوث المقصود به الإضرار. أما دورات الهاسب فتضبط المخاطر الحيوية والكيميائية والفيزيائية العرضية داخل العملية، لذا لا يظهر تحليل المخاطر هنا إلا حيث يتقاطع مع ضوابط الغش والدفاع.

لماذا يحتاج الغش الغذائي والدفاع الغذائي إلى تقييمين منفصلين VACCP وTACCP؟

لأن الدوافع مختلفة. فالغش يسعى إلى الربح ويتجنب الانكشاف، لذا يدرس VACCP فرص المواد الخام وسلوك الموردين. أما تهديدات الدفاع فتسعى إلى الإضرار أو التعطيل، لذا يدرس TACCP مداخل الموقع وجاذبية الأهداف ومسارات التهديد من الداخل.

ماذا يعود به المشارك من دورة الغش الغذائي والدفاع الغذائي؟

يعود المشارك بتقييم قابلية التعرض للغش الغذائي وخطة الدفاع الغذائي لجهة الحالة، مع ورقة تقدير المواد الخام ومصفوفة فحوص الأصالة وخريطة الموقع وفق CARVER+Shock ومسار للحوادث يمكن تكييفه لمنشأته.