CONCEPT

دورة نظام ضمان الحلال: الجاهزية لشهادة الحلال وضبط سلسلة الإمداد والتدقيق الداخلي

18 – 22 يناير 2027

دبي - فندق خمس نجوم في وسط الأعمال



دورة نظام ضمان الحلال: الجاهزية لشهادة الحلال وضبط سلسلة الإمداد والتدقيق الداخلي

المرجع: 1336_31389 **التاريخ:** 18 – 22 يناير 2027 **المكان:** دبي - فندق خمس نجوم في وسط الأعمال **الرسوم:** SAR 19500

مقدمة:

دورة نظام ضمان الحلال دورة تدريبية مدتها أسبوع لفرق الجودة والإنتاج وسلاسل الإمداد في شركات الأغذية ومستحضرات التجميل والأدوية، تتناول الجاهزية لشهادة الحلال وضبط سلسلة الإمداد والتدقيق الداخلي، وتنتهي بإعداد مخطط دليل ضمان الحلال وخطة التدقيق الداخلي لمصنع أغذية محل الدراسة. تفقد المنشآت شهادة الحلال ومنافذ أسواقها حين يمر مكون غير متحقق منه أو خط إنتاج مشترك أو شحنة مختلطة دون أن ينكشف خلل حالة الحلال. يتعامل المرشحون فعلا مع سجلات المواد أو الإنتاج أو الجودة، وتعتمد الدورة دراسات حالة على شهادات الموردين وأدلة التدقيق. وتقدم كور كونسبت هذه الدورة في ضمان الحلال.

أهداف الدورة:

- تصنيف المواد والعمليات والمنتجات إلى حلال وحرام ومشتبه به، وبيان أثر التلوث بالنجاسة على معدات الإنتاج
- بناء نظام ضمان الحلال بسياسة للحلال ولجنة مختصة وإجراءات موثقة ودليل متوافق مع متطلبات OIC/SMIIC للحلال
- تحديد نقاط الحلال الحرجة على مخططات سير العمليات واعتماد المواد الخام والمضافات والموردين بناء على أدلة حلال متحقق منها
- تطبيق ضوابط الفصل والتطهير والوسم والتتبع في الإنتاج والتخزين والنقل ونقاط التسليم لمنافذ التجزئة
- تخطيط التدقيق الداخلي على الحلال وتنفيذه وتصنيف حالات عدم المطابقة واتخاذ قرار سحب المنتج أو استدعائه
- إعداد مخطط دليل ضمان الحلال وخطة التدقيق الداخلي وملف طلب الشهادة لمصنع أغذية محل الدراسة

الفئة المستهدفة:

- فرق ضمان الجودة المسؤولة عن وثائق الحلال واعتماد المواد والفحوص الداخلية في مصانع الأغذية
- مشرفو الإنتاج المسؤولون عن تخصيص الخطوط وعمليات التبديل وسجلات التنظيف في المواقع التي تجمع منتجات حلال وغير حلال
- فرق المشتريات المسؤولة عن اختيار الموردين وشهادات الحلال ومواصفات المكونات
- فرق المستودعات والخدمات اللوجستية المسؤولة عن فصل التخزين والشحنات المختلطة وسجلات الإرسال
- الفرق الفنية في شركات مستحضرات التجميل والأدوية المسؤولة عن حالة الحلال للسواغات والمواد الخام
- أعضاء لجان الحلال المسؤولون عن صيانة نظام ضمان الحلال والاستعداد لتدقيقات الشهادة

محاور الدورة:

اليوم 1: مبادئ الحلال في الصناعة وخط الأساس لمخاطر الحلال الحالية

- فئات الحلال والحرام والمشتبه به وتطبيقها على المنتجات المصنعة
- تصنيف النجاسات وأثره على معدات الإنتاج
- المدخلات ذات الأصل الحيواني في الأغذية ومستحضرات التجميل والأدوية
- نماذج إصدار شهادة الحلال بين الجهات الحكومية والجهات المستقلة
- قائمة تحقق لتقييم فجوات الحلال في موقع الإنتاج

اليوم 2: مواصفات الحلال وبنية نظام ضمان الحلال

- استعراض بنود المتطلبات العامة للأغذية الحلال في OIC/SMIIC مواصفات معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية
- متطلبات نظام إدارة جودة الحلال وفق OIC/SMIIC وصياغة سياسة الحلال
- ميثاق لجنة الحلال ودور مسؤول الحلال وكفاءته
- الهيكل الوثائقي لنظام ضمان الحلال وبنية الدليل
- متطلبات مستحضرات التجميل الحلال في OIC/SMIIC مقارنة بمتطلبات الأغذية

اليوم 3: اعتماد المواد ونقاط الحلال الحرجة وضوابط الإنتاج

- تحديد نقاط الحلال الحرجة على مخطط سير العمليات
- سجل حالة الحلال للمواد الخام واعتماد إقرارات الموردين
- التحقق من الجيلاتين الصالح للأكل والإنزيمات وحوامل النكهة الكحولية
- تطبيق متطلبات OIC/SMIIC للمضافات الغذائية على مواصفات المكونات
- خطوط الإنتاج المخصصة ومناطق الفصل وضوابط وسم الحلال

اليوم 4: التلوث الخلطي وسلامة سلسلة الإمداد والتتبع وحالات عدم المطابقة

- التحقق من صحة إجراء التطهير الشرعي بعد التلوث بالنجاسة المغلظة
- متطلبات OIC/SMIIC لسلسلة الإمداد الحلال في النقل والتخزين
- عرض التجزئة والشحنات المختلطة وسلامة الحلال عند نقاط التسليم
- اختبار تتبع الدفعة من المنتج النهائي إلى شهادة المادة
- تصنيف حالات عدم مطابقة الحلال وقرارات سحب المنتج واستدعائه

اليوم 5: دراسة حالة: دليل ضمان الحلال وخطة التدقيق الداخلي لمصنع أغذية

- مراجعة قائمة مواد مصنع الأغذية محل الدراسة وشهادات مورديه
- تصميم برنامج التدقيق الداخلي على الحلال وقائمة التحقق وخطة العينات
- نتائج تدقيق داخلي تجريبي على الحلال وسجلات الإجراءات التصحيحية
- ملف طلب الشهادة ومراجعة الجاهزية لتدقيقات المراقبة
- استكمال مخطط دليل ضمان الحلال ومراجعته مع الأقران

المهارات التي ستكتسبها:

- تصنيف حالة الحلال
- ضبط التلوث بالنجاسة
- تحليل نقاط الحلال الحرجة
- التحقق من حلية المكونات
- الفصل في سلسلة الإمداد الحلال
- اختبار تتبع الدفعات
- تقييم أدلة تدقيق الحلال
- إعداد ملف طلب الشهادة

لماذا تحضر هذه الدورة:

- تسليم مخطط دليل ضمان الحلال وخطة التدقيق الداخلي إلى مدير الجودة ولجنة الحلال لاعتمادهما في الموقع
- البت في قبول مادة خام أو مورد أو خط إنتاج مشترك للإنتاج الحلال بناء على أدلة موثقة لا على الافتراض
- تجنب تعليق الشهادات ورفض الشحنات واستدعاء المنتجات بسبب مدخلات غير متحقق منها أو معدات ومركبات ملوثة
- نقل سجلات حالة المواد وأوراق عمل النقاط الحرجة وقوائم التدقيق إلى فرق الإنتاج والمستودعات والمشتريات

الخاتمة:

بعد العودة إلى العمل يسلم المشارك مدير الجودة ولجنة الحلال مخططا لدليل ضمان الحلال وخطة للتدقيق الداخلي تحددان سياسة الحلال والنقاط الحرجة وقواعد اعتماد المواد وضوابط الفصل والتطهير وفحوص التتبع ومعالجة حالات عدم المطابقة. وتعتمد الإدارة عليهما في تحديد توقيت التقدم للشهادة واعتماد الموردين وتخصيص خطوط الإنتاج، بينما يستخدم المدققون الخطة لجدولة أول دورة تدقيق داخلي. وبعد تلك الدورة تراجع اللجنة الملاحظات المفتوحة والمواد غير المتحقق منها ونتائج اختبارات التتبع ومدى جاهزية ملف الطلب.

الأسئلة الشائعة:

ما الذي يحتاج المشارك إلى معرفته قبل دورة نظام ضمان الحلال؟

يكفي أن يعمل المشارك فعلا مع سجلات المواد أو الإنتاج أو التخزين أو الجودة في منشأة أغذية أو مستحضرات تجميل أو أدوية. ويساعد إحضار قائمة مكونات أو شهادة حلال لأحد الموردين أو تقرير تدقيق حديث على تطبيق دراسات الحالة على موقعه.

بم تختلف دورة نظام ضمان الحلال عن دورات سلامة الغذاء أو تدقيق الجودة؟

تعالج الدورة حالة الحلال للمواد والعمليات والمنتجات، ومنها التلوث بالنجاسة والفصل والجاهزية للشهادة. أما دورات سلامة الغذاء فتضبط المخاطر على الصحة، ودورات تدقيق الجودة تتناول تدقيق أنظمة الإدارة عموما، ولا تظهر هنا إلا حيث تدعم ضوابط الحلال.

لماذا يعتمد نظام ضمان الحلال نقاط الحلال الحرجة لا نقاط التحكم في سلامة الغذاء وحدها؟

نقطة الحلال الحرجة هي أي مرحلة قد تفقد فيها حالة الحلال، كمدخل حيواني غير مصرح به أو خط مشترك أو شحنة مختلطة. وتستهدف نقاط التحكم في سلامة الغذاء المخاطر الصحية وقد تغفل ذلك، لذا تحدد نقاط الحلال وتراقب على حدة.

ماذا يعود به المشارك من دورة نظام ضمان الحلال؟

يعود المشارك بمخطط لدليل ضمان الحلال وخطة للتدقيق الداخلي لمصنع أغذية محل الدراسة، مع سجل لحالة المواد وورقة عمل للنقاط الحرجة وقائمة تدقيق وسجل لحالات عدم المطابقة يمكن تكييفها مع موقعه.