

مراجع اول لنظام إدارة وسلامة الغذاء (الايزو 22000)

اليوم الأول: مقدمة في نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000
المحاور:

تعريف السلامة الغذائية وأهميتها

مقدمة عن ISO 22000 وأهدافه

الهيكل العام للمعيار ومتطلباته الأساسية

العلاقة بين ISO 22000 ومعايير أخرى مثل HACCP و ISO 9001

مراجعة وثائق المعيار الرسمية (ISO 22000:2018)

اليوم الثاني: المتطلبات التفصيلية لنظام إدارة سلامة الغذاء

المحاور:

متطلبات الإدارة والمسؤولية القيادية

تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (HACCP)

التخطيط والتشغيل الفعال لنظام السلامة الغذائية

البرامج التمهيديّة (Prerequisite Programs - PRPs)

اليوم الثالث: إدارة العمليات والتحكم في المخاطر 📅

المحاور:

تنفيذ خطة HACCP ومراقبة نقاط التحكم الحرجة

استراتيجيات التحكم في المخاطر الغذائية

التتبع والاسترجاع (Traceability and Recall)

إدارة الموارد البشرية والتدريب في السلامة الغذائية

اليوم الرابع: التحقق والتحسين المستمر في نظام السلامة الغذائية 📅

المحاور:

المتابعة والتقييم والتحقق من فعالية النظام

إدارة حالات عدم المطابقة واتخاذ الإجراءات التصحيحية

المراجعة الداخلية والخارجية للنظام

التحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء

اليوم الخامس: تطبيقات عملية وتدريب على التوثيق والمراجعة

المحاور:

إعداد وتوثيق نظام إدارة سلامة الغذاء

دراسات حالة وتطبيقات عملية

إعداد خطة الطوارئ والاستجابة للحوادث

مراجعة عامة للبرنامج التدريبي

اختبار تقييم المعارف والمهارات