

20 25

(HACCP) تحليل مصادر الأخطار ونقاط التحكم الحرجة



FGCTC

FGCTC.COM

THE FIRST GLOBAL CENTER FOR TRAINING AND CONSULTING

المركز العالمي الأول للتدريب و الاستشارات



المركز العالمي الأول للتدريب و الاستشارات
(HACCP) تحليل مصادر الأخطار ونقاط التحكم الحرجة

الأهداف التدريبية

في نهاية هذا البرنامج ستكون قادراً على :

- الإلمام بمفاهيم سلامة الغذاء والغذاء الأمن والغذاء الصحي وذو الجودة ومصادر تلوث الغذاء
- الإلمام بمبادئ سلامة الغذاء الستة
- التعرف على تاريخ نسأة نظام الهاسب وأهمية تطبيقه
- الإلمام بالمبادئ السبعة للهاسب
- فهم نظام الهاسب وتطبيقاته داخل مؤسسات صناعة الأغذية
- الإلمام بمعوقات تطبيق نظام الهاسب
- الإلمام بالخطوات التمهيدية والارشادية لتطبيق نزام الهاسب في المؤسسات الغذائية
- الإلمام بالتتابع المنطقي لخطوات الإعداد لخطة الهاسب و شجرة القرار و مخطط مسار العمليات التصنيعية
- الإلمام بالممارسات الصحية الجيدة (Good Hygiene Practices (GHP
- الإلمام بالممارسات التصنيعية الجيدة (Good Manufacturing Practices (GMP
- معرفة إجراءات التشغيل القياسية للنظافة والتطهير Sanitation Standard
- (Operating Procedures (SSOPs
- الإلمام بإجراءات تخطيط قوائم الطعام والشراب طبقاً لقواعد سلامة وجودة الغذاء
- معرفة إجراءات وقواعد التخزين والصرف Storing & Issuing الصحيحة
- معرفة الإجراءات المتبعة عند الرغبة في مراقبة جودة وسلامة الغذاء
- معرفة الدورة المستندية لتطبيقات نظام الهاسب

المحاور التدريبية :-

1. مقدمة عامة حول موضوع واهداف الدورة التدريبية
2. مفهوم سلامة الغذاء The Concept of Food Safety
3. التعرف علي انواع المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وطرق التعامل معها
4. الفرق بين الغذاء الأمن Safe Food والصحي Health Food وذو الجودة Quality Food وكيفية التعامل معهم
5. التعرف علي مصادر تلوث الغذاء وكيفية التعامل معها
6. النظافة الشخصية وقواعد الصحة العامة
7. المبادئ الستة لسلامة الغذاء The Six Principles of Food Safety
8. التعرف علي تاريخ ونشأة نظام الهاسب HACCP
9. دواعي استخدام نظام الهاسب

10. المبادئ السبعة للهاسب The Seven Principles of HACCP والتي تشمل:

◦ تحليل المخاطر Hazard Analysis

◦ تحديد نقاط التحكم الحرجة (CCP's) (Identify Critical Control Points)

◦ تحديد الحدود الحرجة Establish Critical Limit

◦ تحديد إجراءات التحكم في النقاط الحرجة Establish Procedures to Monitor CCPs

◦ تحديد الإجراءات التصحيحية Establish the Corrective Action

◦ تحديد نظام السجلات والاحتفاظ بها Establish Effective Record Keeping

Systems

◦ تحديد إجراءات التحقق من فاعلية النظام Establish Procedure to Verify that the

HACCP System is Working

11. فهم نظام الهاسب وتطبيقاته داخل مؤسسات صناعة الأغذية

12. أهمية وفوائد ومعوقات تطبيق نظام الهاسب

13. الخطوات التمهيدية والإرشادية لتطبيق نظام الهاسب في المؤسسات الغذائية

14. التابع المنطقي لخطوات الإعداد لخطة الهاسب

15. شجرة القرار و مخطط مسار العمليات التصنيعية

16. التعرف علي أهم المصطلحات والاختصارات والتعريفات الخاصة بنظام الهاسب

17. الممارسات الصحية الجيدة (GHP) (Good Hygiene Practices)

18. الممارسات التصنيعية الجيدة (GMP) (Good Manufacturing Practices)

19. إجراءات التشغيل القياسية للنظافة والتطهير Sanitation Standard Operating

(Procedures (SSOPs

20. كيفية الاستخدام الصحيح للترمومتر – أدوات مراقبة جودة وسلامة الغذاء

21. السلسلة الغذائية Food Chain

22. إجراءات تخطيط قوائم الطعام والشراب طبقاً لقواعد سلامة وجودة الغذاء

23. إجراءات شراء واختيار الموردين والمواد الغذائية الخام

24. إجراءات استلام المواد الغذائية الخام

25. الطرق الصحيحة لاستلام المواد الخام الغذائية المختلفة والتي منها:

◦ اللحوم الطازجة

◦ اللحوم المجمدة

◦ الطيور المجمدة

◦ منتجات اللحوم والطيور

◦ الاسماك الطازجة

◦ الاسماك المجمدة

◦ الصدفيات والقشريات

◦ المعلبات الغذائية

◦ الالبان ومنتجاتها

◦ البيض

◦ الخضروات والفواكه الطازجة

◦ الخضروات والفواكه المجمدة

◦ المواد الجافة

◦ الزيوت والدهون

◦ الادوات الخدمة الاحادية

◦ المواد أحادية الاستخدام

◦ المواد الكيميائية

26. إجراءات وقواعد التخزين والصرف **Storing & Issuing** الصحيحة والتي تشمل:

◦ مواصفات مناطق التخزين وتجهيزاتها (مخازن المواد الجافة – التبريد – التجميد)

◦ تصنيف المواد حسب مبدأ **A,B,C,D Classification**

◦ طرق الصرف والتخزين **FIFO/LIFO or FILO FEFO** -

◦ التوزيع والرص الصحية للمواد المخزنة

◦ الخسارة علي شكل حرف **V (V-Shape Damage)**

◦ كرت بيانات الاصناف **Item Label**

◦ درجات حرارة حفظ الأغذية الباردة – الساخنة – المجمدة – الجاف – الخطر

27. عمليات التجهيز والطهي والحفظ بعد الطهي وتشمل:

◦ الشروط والمواصفات الانشائية للمطابخ الفندقية

◦ التجهيزات والادوات والمعدات الخاصة بالمطبخ الفندقية وكيفية توزيعها

◦ عمليات التنظيف والتطهير الآمنة للمواد الغذائية

◦ إجراءات وقواعد التجهيز والطهي والحفظ بعد الطهي الآمنة

◦ عمليات الصهر أو الفك والتسيح **Thawing/Defrosting**

◦ عمليات إعادة التسخين وإعادة التبريد وإعادة التجميد الصحيحة

◦ تذوق الطعام بطريقة صحيحة

28. عملية الخدمة والتقديم **Serving** وتشمل:

◦ التجهيزات والمعدات وأدوات الخدمة وكيفية التعامل معها

◦ طرق الخدمة وتطبيقاتها بشكل آمن

◦ تقديم قوائم الطعام بشكل آمن

◦ إجراءات وقواعد تنظيف أدوات الخدمة

◦ التعامل مع مشاكل العملاء الخاصة بسلامة الغذاء

29. عمليات وإجراءات النظافة والصيانة وتشمل:

◦ الفرق بين النظافة والتطهير والتعقيم

◦ التنظيف اليدوي والميكانيكي

◦ طرق وإجراءات التنظيف والتطهير الصحية (التنظيف الأولي – الغسيل الرئيسي – الشطف – التطهير –

التجفيف)

◦ حفظ وتخزين الادوات والمعدات بعد عمليات النظافة

◦ إجراءات وقواعد السلامة الواجب مراعاتها عند اتمام عملية الصيانة داخل اماكن الأغذية

◦ كفي

الأيام	إلى تاريخ	من تاريخ	المكان
5	2025-12-25	2025-12-21	الإمارات - دبي
5	2025-02-13	2025-02-09	الإمارات - دبي
5	2025-05-15	2025-05-11	الإمارات - دبي
5	2025-07-17	2025-07-13	الإمارات - دبي
5	2025-12-04	2025-11-30	الإمارات - دبي
5	2025-06-12	2025-06-08	مصر - القاهرة
5	2025-11-13	2025-11-09	مصر - القاهرة
5	2025-09-11	2025-09-07	مصر - شرم الشيخ
5	2025-08-14	2025-08-10	تركيا - اسطنبول
5	2025-02-06	2025-02-02	البحرين - البحرين
5	2025-10-09	2025-10-05	البحرين - البحرين



Contact Us :



+971 55 155 9346



info@fgctc.com



+971 50 750 4996



www.fgctc.com



A- 0059- 24- Flamingo Villas, Ajman - Dubai - UAE
Po box : 4422