

حقيبة تدريبية بعنوان

الطرق الحديثة في التفتيش
والسيطرة النوعية على الأغذية
وسلامتها في أماكن التجهيز



دليل المتدرب

لا يجوز نسخ أو إعادة نشر الوثيقة أو أي من محتوياتها لأي غرض دون موافقة خطية من صاحب حقوق الطبع

جميع الحقوق محفوظة لصالح البورد الدولي الخليجي للجودة

/http://www.b2bpartnership.com

mail to: Info@b2bpartnership.com-

(+20) 01285323438 / (+966) 551715783



قال تعالى :

{وَقُلِ اعْمَلُوا فَسَيَرَى اللَّهُ عَمَلَكُمْ وَرَسُولُهُ وَالْمُؤْمِنُونَ ۖ وَسَتُرَدُّونَ إِلَىٰ عَالِمِ الْغَيْبِ وَالشَّهَادَةِ فَيُنَبِّئُكُم بِمَا كُنتُمْ تَعْمَلُونَ}

التوبة (١٠٥)

جدول المحتويات

م	الموضوع	ص
١	مبادئ ومفاهيم أساسية	١١
٢	فوائد تطبيق نظام سلامة الغذاء	١٣
٣	أنواع الأطعمة من حيث الخطورة	١٥
٤	أنواع التلوث (المخاطر)	١٧
٥	علم دراسة الكائنات الدقيقة الميكروبيولوجي	٢١
٦	مخاطر التلوث والتحكم فيها	٣٠
٧	التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء	٤١
٨	النظافة الشخصية	٥٠
٩	التنظيف والتطهير	٥٧
١٠	مكافحة الآفات	٦٦
١١	تنظيم ومسئولية أجهزة المراقبة	٧٣
١٢	جمع العينات	٧٩
١٣	صلاحية الغذاء	٨٢
١٤	الاشتراطات الخاصة بأماكن تداول وتصنيع المواد الغذائية	٨٤
١٥	إجراءات التفتيش على أماكن تداول وإجراءات إعدام وإتلاف المواد الغذائية	٩١



الهدف العام من البرنامج

يهدف هذا البرنامج إلى اكساب المشاركين المعارف والمهارات والقيم المرتبطة بعمليات التفتيش على الغذاء و مخاطر التلوث والتحكم فيها وطرق مكافحة الآفات.



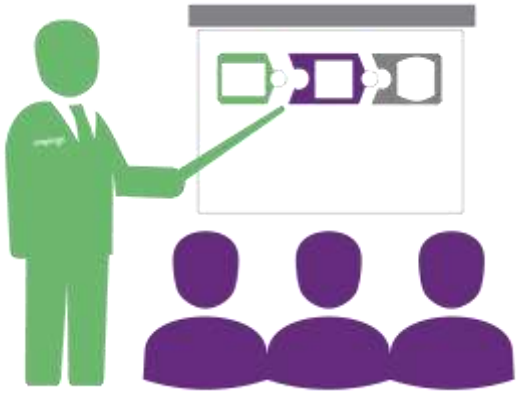
الأهداف التفصيلية للبرنامج

- تعريف المشاركين بمبادئ ومفاهيم أساسية تتعلق بسلامة الغذاء ونظام الهاسب.
- تعريف المشاركين بفوائد تطبيق نظام سلامة الغذاء.
- يميز المشاركين بين أنواع الأطعمة من حيث الخطورة.
- يميز المشاركين بين أنواع التلوث (المخاطر).
- يدرك المشاركين أهمية علم دراسة الكائنات الدقيقة. الميكروبيولوجي في عمليات التفتيش على الغذاء.
- يتعرف المشاركين على مخاطر التلوث وكيفية التحكم فيها.
- يحدد المشاركين وسائل نقل التسمم الغذائي من الطعام.
- يحدد المشاركين أعراض التسمم الغذائي.
- يبين المشاركين مصادر واسباب مخاطر النظافة الشخصية.
- يتعرف المشاركين على طرق مراقبة النظافة الشخصية.
- يتعرف المشاركين على مفهوم التنظيف والتطهير.
- يحدد المشاركين المراحل الستة للتنظيف.
- يتناقش المشاركين حول علامات الإصابة بالآفات.
- يتعرف المشاركين على سياسات التنظيم و مسئولية أجهزة المراقبة.



المحاور التدريبية

- مبادئ ومفاهيم أساسية
- فوائد تطبيق نظام سلامة الغذاء
- أنواع الأطعمة
- أنواع التلوث (المخاطر)
- علم دراسة الكائنات الدقيقة الميكروبيولوجي
- مخاطر التلوث والتحكم فيها
- التسمم الغذائي والامراض التي تنتقل عن طريق الغذاء
- النظافة الشخصية
- التنظيف والتطهير
- مكافحة الآفات
- تنظيم ومسئولية أجهزة المراقبة.
- جمع العينات.
- صلاحية الغذاء.
- إجراءات التفتيش على أماكن تداول وإجراءات إعدام وإتلاف المواد الغذائية.



استراتيجيات التدريب المتبعة بالحقيبة



الألعاب التدريبية





مقاطع مرئية تدريبية



مناقشات



ورش العمل



تطبيقات عملية

عدد الأيام	يومان
عدد ساعات اليوم	4
إجمالي عدد الساعات	8

المدة الزمنية لتدريب البرنامج



المستهدفون من البرنامج





مدراء وموظفي الجودة ومسئولي
الرقابة والتفتيش على سلامة العذاء



الخطة الزمنية لتنفيذ الحقيبة

الأيام التدريبية	الموضوعات التدريبية	الوسائل والاستراتيجيات المستخدمة	التوقيتات	
اليوم الأول	• مبادئ ومفاهيم أساسية • فوائد تطبيق نظام سلامة الغذاء • أنواع الأطعمة • أنواع التلوث (المخاطر)	اختبار قبلي عرض تقديمي وأنشطة	٢٠ د ١٠٠ د	١٢٠
	• علم دراسة الكائنات الدقيقة الميكروبيولوجي • مخاطر التلوث والتحكم فيها	عرض تقديمي وأنشطة	١٢٠	120
اليوم الثاني	• التسمم الغذائي والامراض التي تنتقل عن طريق الغذاء	عرض تقديمي وأنشطة	١٢٠	120
	• النظافة الشخصية • التنظيف والتطهير مكافحة الآفات • تنظيم ومسئولية أجهزة المراقبة. • جمع العينات. • صلاحية الغذاء. • إجراءات التفتيش على أماكن تداول وإجراءات إعدام وإتلاف المواد الغذائية.	عرض تقديمي وأنشطة اختبار بعدي	١٠٠ د ٢٠ د	120

اليوم التدريبي الأول

الجلسة الأولى



أهداف الجلسة:

- تعريف المشاركين بمبادئ ومفاهيم أساسية تتعلق بسلامة الغذاء ونظام الهاسب.
- تعريف المشاركين بفوائد تطبيق نظام سلامة الغذاء.
- يميز المشاركين بين أنواع الأطعمة.
- يميز المشاركين بين أنواع التلوث (المخاطر).

نشاط (١)



عصف ذهني



مجموعات



١٠ دقائق

عزيزي المشارك لا شك أن الغذاء السليم هو الأساس في بناء الجسم السليم وقبل التطرق إلى البرنامج؛ نعرض عليك بعض المصطلحات، فالمطلوب منك أن تضع تعاريف لتلك المصطلحات من عندك.

م	المصطلح	التعريف
١	الغذاء السليم	....
٢	التسمم الغذائي	....
٣	التلوث	....
٤	الأطعمة عالية الخطورة	....

١ مبادئ ومفاهيم أساسية

- **ما المقصود بالغذاء السليم ؟**

- الغذاء الخالي من الملوثات ولا يسبب تناوله أي ضرر أو مرض.

- **ما المقصود بالتسمم الغذائي ؟**

- مرض حاد سريع الظهور سببه تناول طعام ملوث او سام .



- **المخاطر :**

- أي شيء في الطعام يحتمل ان يسبب ضررا للمستهلكين

- **نظام ادارة سلامة الغذاء :**

- السياسات والإجراءات والممارسات ووسائل التحكم والسجلات في منشآت تجهيز الغذاء والتي تؤكد ان الغذاء الناتج غذاء امن وخالي من الملوثات.

- **حامل المرض :**

- اشخاص لا تظهر عليهم اعراض المرض ولكن يفرزوا او يحملون مسببات التسمم الغذائي في اجسادهم .

- **التلوث :**

- هو وجود الخطر او التعرض للمخاطر

- **التلوث العرض (الانتقالي) :**

- انتقال البكتريا بشكل مباشر او غير مباشر من الطعام النيئ إلى الطعام المطهي .

- **الهاسب (تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة) :**

- نظام لإدارة سلامة الغذاء يقوم بتحديد وتقييم وضبط المخاطر المعنوية لضمان سلامة الغذاء .

- **الأطعمة عالية الخطورة :**

- الأطعمة الجاهزة للتناول والتي تتكاثر فيها البكتريا المسببة للتسمم الغذائي عند نعرضها لظروف معينة وعادة ما يتم تناولها ، تقتل مسببات التسمم الغذائي



السلامة VS الجودة

- **السلامة :**
  - يجب ان تأخذ الاولوية.
  - غير قابل للتفاوض.
  - الفشل تشكل خطرا على الأرواح.
- **الجودة :**
  - متطلبات العميل تحدد جودة المنتج.
  - قابلة للتفاوض / النقاش.

٢

فوائد تطبيق نظام سلامة الغذاء

ما هي فوائد تطبيق نظام سلامة الغذاء؟



- سمعة طيبة وثقة المستهلكين .
- حماية الماركات التجارية .
- تحسين مقاييس السلامة الغذائية .
- المطابقة مع التشريعات الغذائية .
- تقليل مخاطر التسمم الغذائي .
- زيادة فترة الصلاحية .
- ظروف عمل جيدة وارتفاع معنويات العاملين وانخفاض معدل تغير الموظفين .
- زيادة الإنتاجية .
- زيادة الاعمال التجارية وزيادة الأرباح .



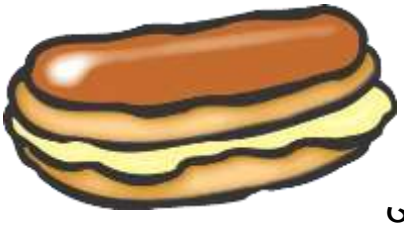
ماهي تكلفة عدم تطبيق نظام سلامة الغذاء ؟

- السمعة السيئة وخسائر العلامة التجارية .
- تلوث الغذاء وشكاوى العملاء .
- التعرض لغرامات ودعاوى قضائية .
- إغلاق النشاط التجاري .
- الدعاوى المدنية من الاشخاص الذين أصيبوا بأمراض .

- زيادة خطورة التسمم الغذائي .
- الوفاه والمعاناة .
- زيادة خطورة الاصابة بالآفات .
- إهدار الطعام نتيجة لفساده .
- انخفاض المعنويات وارتفاع معدل دوران الموظفين.
- الخسائر التجارية وانخفاض الأرباح .



٣ أنواع الأطعمة من حيث الخطورة



- **الأطعمة عالية الخطورة :**

الأطعمة الأكثر عرضة للتلوث هي الأطعمة الجاهزة للأكل التي عادة ما تتكون من البروتينات والتي لا تحتاج إلى معاملات قبل تناولها وعادة تحتاج إلى الحفظ في ظروف تبريد أو تجميد.

- **الأطعمة النيئة :**

المصدر الرئيسي في مسببات التسمم الغذائي .



- **الأطعمة قليلة الخطورة :-**

- الأطعمة الحامضية (أقل من ٤,٥).
- الأطعمة العالية في (السكريات / الاملاح / الدهون).
- الأطعمة الجافة .
- الأطعمة التي لا تحتاج إلى الحفظ في المبردات
- الأطعمة التي تحفظ في درجة حرارة الغرفة



الأشخاص الأكثر عرضة للتسمم الغذائي:





- كبار السن
- الاطفال وصغار السن
- النساء الحوامل
- الاشخاص المرضى بمرض نقص او ضعف المناعة.

نشاط (٢)



لعبة تدريبية



ثنائية



15 دقيقة

اسم اللعبة : مباراة س / جـ (سؤال – جواب)



سجل ما الذي استفادته من هذه اللعبة التدريبية:

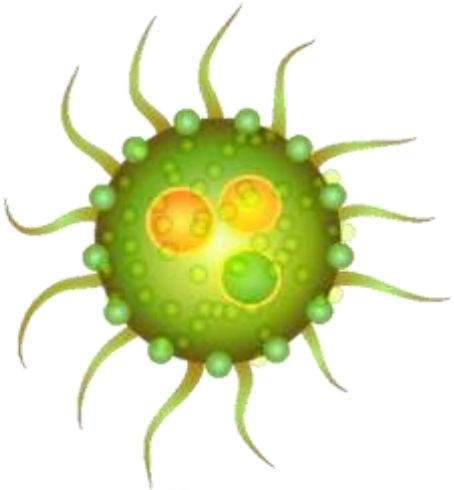
.....

.....

.....

.....

٤ أنواع التلوث (المخاطر)



- **الميكروبي :-**
- البكتريا / السموم.
- سموم الفطريات.
- الفيروسات.



- **الكيميائي :-**
- المعادن.
- المبيدات.
- المواد الكيميائية والمنظفات.
- المواد المضافة للغذاء.



- **الفيزيائي :-**
- الحشرات.
- الحصى.
- بقايا مواد التغليف.

نشاط (٣)


تطبيقات عملية


فردي


10 دقائق

عزيزي المتدرب بعد أن تعرفت وتدربت على المعارف والمهارات المتعلقة بـــ أنواع التلوث (المخاطر) المطلوب منك أن تميز بين هذه الأنواع من خلال الجدول التالي.

التلوث الميكروبي – التلوث الفيزيائي – التلوث الكيميائي

م	نوع التلوث	الوصف
١		• البكتريا / السموم. • سموم الفطريات. • الفيروسات.
٢		• الحشرات. • الحصى. • بقايا مواد التغليف.
٣		• المعادن. • المبيدات. • المواد الكيميائية والمنظفات. • المواد المضافة للغذاء.

المراجع والمصادر:

[1]، أنظمة إدارة الجودة — الأساسيات والمفردات ISO 9000:2015

[2]، أنظمة إدارة الجودة — المتطلبات ISO 9001:2015

المبادئ التوجيهية لمراجعة أنظمة إدارة التدقيق ISO 19011 [3]

[4]جميع الأجزاء)، برامج الشروط المسبقة للسلامة الغذائية) ISO/TS 22002

[5]، أنظمة إدارة سلامة الغذاء - متطلبات الهيئات التي تقدم مراجعة الحسابات و

اعتماد نظم إدارة سلامة الغذاء ISO/TS 22003