



الرخصة التربوية  
لأخصائي سلامة أغذية  
طبقاً لمتطلبات المواصفة الدولية ISO ٢٢٠٠٠:٢٠١٥



**FOOD  
SAFETY  
FIRST!**

المملكة العربية السعودية | تدريب عن بعد | ٣ أيام  
٢٠٠٥/٠٤/١٣ م | ١٤٣٦/٠٦/٢٤ هـ



مركز  
تطوير  
الموارد  
البشرية

بالتعاون مع

لإشراف والتدريب التربوي

[www.hrd.edu.sa](http://www.hrd.edu.sa)

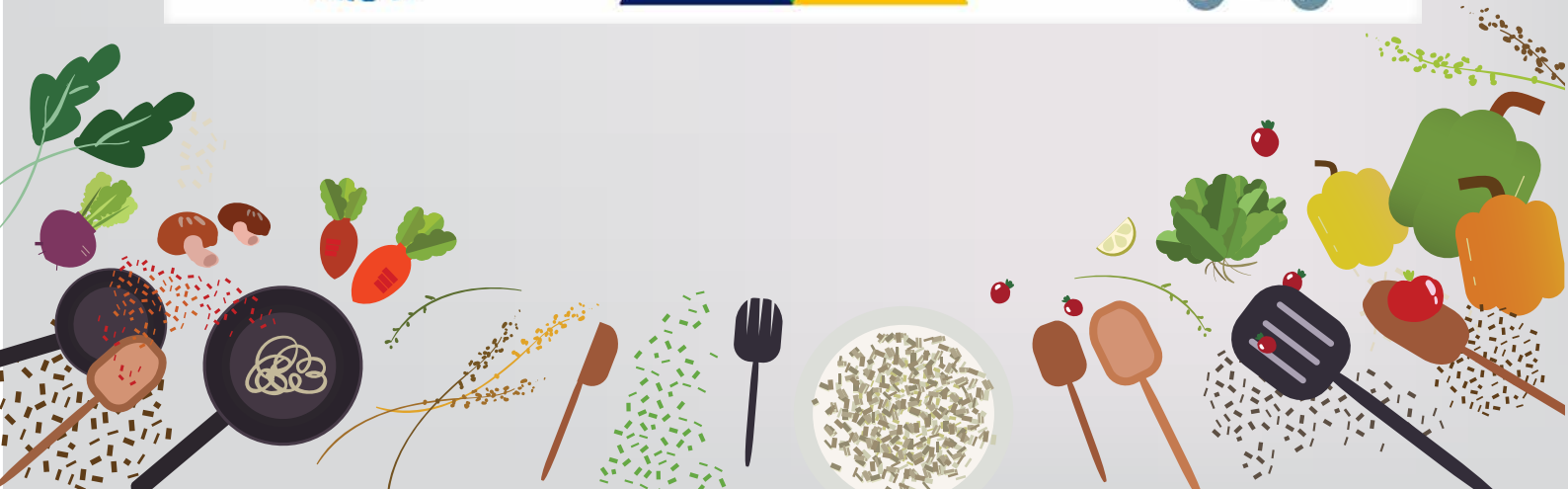
مهمات للإستشارات الإدارية  
Mhamat Management Consulting



# وصف الدورة

تتبنى هذه الدورة منهج التعلم السريع لتمكين المتدربين من تنفيذ المراجعة على أنظمة إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال الفهم الواضح لمتطلبات المواصفة القياسية الدولية الأيزو ٢٢٠٠٠، وغيرها من المعايير المرتبطة بمبادئ الهاسب.

تقدم هذه الدورة المهارات والتقنيات اللازمة للمتدربين للقيام بقياس فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء من خلال المراجعات، والحصول على شهادة حضور دورة الرخصة التربوية لأخصائي سلامة أغذية.



# أهداف الدورة

في نهاية هذه الدورة سيكون المتدربون قادرين على:

- فهم مبادئ نظام إدارة سلامة الغذاء والعمليات والتقنيات المستخدمة لتقييم وإدارة المخاطر المتعلقة بسلامة الأغذية.
- تحديد محتويات ومتطلبات الأيزو ٢٢٠٠٠ وعلاقتها مع المواصفات الدولية الأخرى ذات الصلة والإرشادات الخاصة بممارسات صناعة الأغذية.
- تحديد المتطلبات التشريعية والتنظيمية المتعلقة بسلامة الأغذية وتطبيقها.
- تخطيط، وإدارة، وإعداد تقرير المتابعة الخاصة بالمراجعة علي أنظمة إدارة سلامة الغذاء.
- جعل المتدرب قادراً على تنفيذ المراجعة الداخلية واستخدام أدوات تحليل المخاطر.
- تحديد نقاط التحكم الحرجة في سلسلة إعداد، وتصنيع وتداول الغذاء
- كيفية تقييم متطلبات المستهلك والالتزام بتحقيقها بما يضمن رضا المستهلك





# الفئات المستهدفة

- التقنيين، والمشرفين، والمهندسين والاستشاريين العاملين في سلامة الأغذية.
- الأفراد المهتمون بإجراء مراجعة الطرف الأول First party audit، مراجعة الطرف الثاني Second party audit ومراجعة الطرف الثالث Third party audit.
- أي شخص لديه الرغبة في الحصول على مزيد من الفهم حول مواصفة الأيزو ٢٢٠٠٠ والمهارات اللازمة لمراجعة نظم إدارة سلامة الغذاء الأيزو ٢٢٠٠٠.
- كل الراغبين في الحصول على فرص عمل لدى الجهات المانحة لشهادة الأيزو Certification Body.
- جميع أنواع المنظمات والأفراد العاملين ضمن السلسلة الغذائية والعاملين في الجهات الصحية والرقابية والعاملون في قطاع المأكولات والمشروبات بالمطاعم والفنادق والمستشفيات وشركات الطيران والخدمات الغذائية والعاملون في المختبرات الغذائية والعاملون في قطاع التجارة والصناعة والبلديات والجمارك.

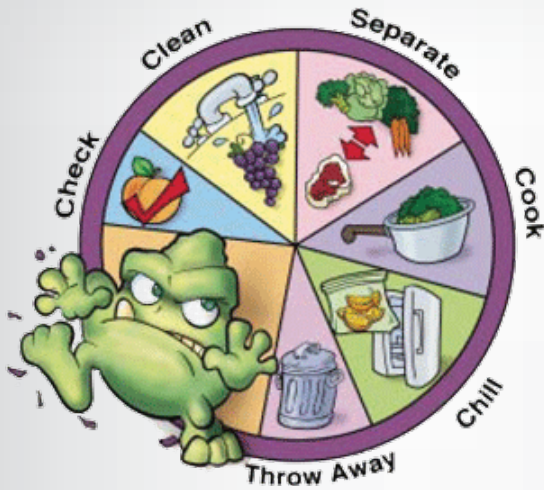


## أماكن الإنعقاد والمدة

١. مكان البرنامج: المملكة العربية السعودية - التدريب عن بعد
٢. مدة البرنامج: ( ٣ أيام )
٣. المواعيد اليومية: من ٤,٣٠ الى ٨,٣٠ مساء
٤. رسوم البرنامج: ٢٥٠٠ ريال للتسجيل العادي - للتسجيل المبكر ١٨٥٠ ريال



# الحقيبة التدريبية



يحصل كل متدرب على حقيبة تدريبية تشتمل على المواد العلمية التالية:

• كتيب شامل خاص بالدورة

• نسخة من مواصفات ISO 22000

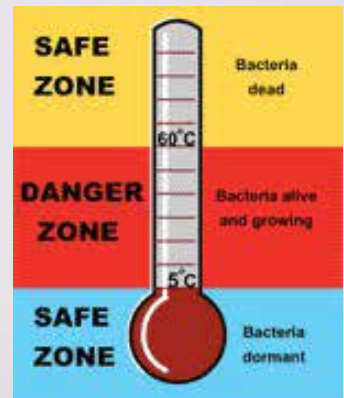
## الشهادة

- يحصل المتدربون على شهادة حضور دورة الرخصة التربوية لأخصائي سلامة أغذية من مركز تطوير الموارد البشرية للأشرف والتدريب التربوي.
- يحصل المتدربون على شهادة حضور دورة الرخصة التربوية لإداره سلامة أغذية من مركز تطوير الموارد البشرية للأشرف والتدريب التربوي.
- يحصل المتدرب على شهادة حضور أخصائي سلامة غذاء من المعهد الأمريكي للدراسات الاحترافية (امريكا)



## مميزات التدريب معنا

- شرح تطبيقات وتدريبات عملية طيلة أيام البرنامج
- يمكن للمتدربين التواصل مع فريق الاستشاريين مركز تطوير الموارد البشرية للأشرف والتدريب التربوي ، طوال أيام الأسبوع للاستفسار وتوجيه الأسئلة فيما يتعلق بموضوع الدورة
- مدربين على مستوى عالي من الخبرة وحاصلين على درجة الدكتوراه والماجستير ومعتمدين لدى العديد من الجهات الدولية.
- إمكانية تنفيذ دورات مسائية وفي المواعيد المناسبة للمتدربين.



Food hygiene

مهمات للإستشارات الإدارية  
Mhamat Management Consulting



إعتماداتنا



وزارة التربية والتعليم  
Ministry of Education

المعهد الأمريكي  
للدراستات الإحترافية - أمريكا



للإشراف والتدريب التربوي

بدر بالحجز المقاعد محدودة

مكان الدورة - قاعة التدريب عن بعد

مهمات للاستشارات الادارية  
مصرف الراجحي : 555608010600624  
الأيان : 7880000555608010600624 SA

للاستفسار و لمزيد من المعلومات م / محمود فتحي - مسئول التسجيل  
جوال : ٠٥٠٢٤٩٢٠٠٠ - ٠٥٠٢٤٩٣٠٠٠ هاتف : ٠١٣٨٢٠٨٥٧٠  
سجل في موقعنا ليصلك كل جديد