الأكاديمية الاسكندنافية
للتدريب والتطوير

دورة: تقنيات تحليل سلامة الأغذية والتفتيش المخبري

الكود	المدينة	الفندق	بداية التدريب	نهاية التدريب	السعر	لغة الدورة ـ الساعات
EFS-1413	قبرص (لارنكا)	قاعة فندقية	2025-09-15	2025-09-19	€ 5450	العربية ـ 25

مقدمة الدورة التدريبية

يعد ضمان سلامة الأغذية وجودتها من الركائز الأساسية للحفاظ على الصحة العامة وتعزيز ثقة المستهلكين في المنتجات الغذائية. تتطلب هذه العملية تطبيق أحدث التقنيات المخبرية وأساليب التفتيش الغذائي وفقًا للمعايير العالمية لضمان الامتثال لمتطلبات السلامة والجودة.

الهدف العام الدورة التدريبية

تزويد المشاركين بالمعرفة والمهارات اللازمة لتطبيق إجراءات التفتيش المخبرية المتقدمة، وتحليل جودة الأغذية باستخدام الاختبارات الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية، مع التركيز على الامتثال للمعايير التنظيمية المحلية والدولية.

أهداف الدورة التدريبية التفصيلية

- فهم المبادئ الأساسية لتحليل سلامة الأغذية والتفتيش المخبري
- التعرف على طرق أخذ العينات وتقنيات التحليل المختلفة.
- تطبيق تقنيات الاختبارات المخبرية وفقًا لنوع وطبيعة الغذاء
- فهم الالتزام بالمعايير الدولية لضمان الجودة.
- التعرف على المخاطر المرتبطة بسوء جودة الأغذية وتأثيرها على الصحة العامة.
- استخدام الأجهزة والمعدات المخبرية المتقدمة، وفهم بروتوكولات صيانتها ومعايرتها لضمان دقة الاختبارات.

- تحليل البيانات المخبرية وتوثيق النتائج بشكل علمي ومنهجي لاتخاذ قرارات فعالة في مجال التفتيش الغذائي.
- التعرف على أحدث الاتجاهات والتقنيات الناشئة في مجال سلامة الأغذية
- التعرف على تطبيقات التكنولوجيا الحديثة في الفحص الغذائي.

الفئة المستهدفة من الدورة التدريبية

- مدراء الإنتاج في المؤسسات الغذائية الراغبون في تحسين معايير الجودة داخل منشآتهم.
- موظفو مراقبة الجودة المسؤولون عن تطبيق معايير السلامة الغذائية وإجراء الاختبارات اللازمة.
- المختصون في إعداد تقارير جودة المنتجات الغذائية والراغبون في تطوير مهاراتهم في تحليل البيانات المخبرية.
- العاملون في مجال الصحة العامة وصحة المجتمع المعنيون بتقييم المخاطر الصحية المرتبطة بالغذاء.

المخطط التفصيلي للدورة التدريبية

مقدمة في تحليل سلامة الأغذية والتفتيش المخبري

- مفاهيم أساسية حول سلامة الأغذية وضمان الجودة.
- أهمية الفحص المخبري في تحديد جودة وسلامة الأغذية.
- القوانين والتشريعات الدولية المتعلقة بسلامة الأغذية.

تقنيات أخذ العينات وتحليلها

- مبادئ وتقنيات أخذ العينات العشوائية لضمان التمثيل الدقيق للمنتجات.
- بروتوكولات جمع العينات ومعالجتها وفقًا للمعايير المخبرية.
- تسجيل وتحليل البيانات المخبرية لاستخلاص استنتاجات دقيقة.

الفحوصات الميكروبيولوجية للأغذية

- طرق الكشف عن الملوثات البيولوجية مثل البكتيريا والفيروسات والطفيليات.
- تحليل مسببات الأمراض الغذائية الشائعة مثل السالمونيلا، الإشريكية القولونية (E. coli).
- تفسير نتائج التحاليل الميكروبيولوجية واتخاذ القرارات المناسبة.

الفحوصات الكيميائية للأغذية

- تحليل المكونات الغذائية والمضافات والمواد الحافظة.
- تقنيات الكشف عن المواد المسببة للحساسية والسموم الكيميائية.
- تطبيقات الكروماتوغرافيا والطيف في تحليل مكونات الغذاء.

الفحوصات الفيزيائية للأغذية

- تقييم الخصائص الحسية للأغذية مثل اللون، الملمس، الطعم، والرائحة.
- قياس درجة الحموضة، المحتوى الرطوبي، واللزوجة لتقييم الجودة.
- تطبيق معايير الجودة في التحقق من سلامة المنتجات الغذائية.

بروتوكولات التفتيش الغذائي

- إجراءات تنفيذ عمليات التفتيش الغذائي داخل المصانع والمنشآت الغذائية.
- تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) لضمان السلامة الغذائية.
- إعداد التقارير التفتيشية وتوثيق النتائج بطرق علمية دقيقة.

الامتثال للمعايير والتنظيمات الدولية

- نظرة عامة على اللوائح العالمية مثل FDA (إدارة الغذاء والدواء الأمريكية)، وISO (منظمة المعايير الدولية).

- تطبيق ممارسات التصنيع الجيدة (GMP) لضمان جودة الإنتاج الغذائي.
- الامتثال للوائح سلامة الأغذية المحلية والدولية لحماية المستهلكين.

أحدث الاتجاهات في تقنيات تحليل سلامة الأغذية

- الابتكارات الحديثة في تقنيات تحليل الأغذية والفحص المخبري.
- دور الذكاء الاصطناعي والتكنولوجيا المتقدمة في تعزيز دقة الفحوصات.
- التحديات المستقبلية في مجال سلامة الأغذية وكيفية مواجهتها.

الأكاديمية الإسكندنافية للتدريب والتطوير تعتمد على أحدث الأساليب العلمية والمهنية في مجالات التدريب وتنمية الموارد البشرية، بهدف رفع كفاءة الأفراد والمؤسسات. يتم تنفيذ البرامج التدريبية وفق منهجية متكاملة تشمل:

- المحاضرات النظرية المدعومة بعروض تقديمية (PowerPoint) ومقاطع مرئية (فيديوهات وأفلام قصيرة).
- التقييم العلمي للمتدربين قبل وبعد البرنامج لقياس مدى التطور والتحصيل العلمي.
- جلسات العصف الذهني وتطبيقات عملية للأدوار من خلال تمثيل المواقف العملية.
- دراسة حالات عملية مصممة خصيصًا لتلائم المادة العلمية وطبيعة عمل المشاركين.
- اختبارات تقييمية تُجرى في نهاية الدورة لتحديد مدى تحقيق الأهداف التدريبية.

يحصل كل مشارك على المادة العلمية والعملية للبرنامج مطبوعة ومحفوظة على CD أو فلاش ميموري، مع تقديم تقارير مفصلة تشمل الحضور والنتائج النهائية مع التقييم العام للبرنامج.

يتم إعداد المادة العلمية للبرامج التدريبية بطريقة احترافية على يد نخبة من الخبراء والمتخصصين في مختلف المجالات والتخصصات. في ختام البرنامج، يحصل المشاركون على شهادة حضور مهنية موقعة ومعتمدة من الأكاديمية الإسكندنافية للتدريب والتطوير.

أوقات البرنامج:

- من الساعة 9:00 صباحًا حتى 2:00 ظهرًا في المدن العربية.
- من الساعة 10:00 صباحًا حتى 3:00 ظهرًا في المدن الأوروبية والآسيوية.

البرامج التدريبية تتضمن :

- بوفيه يومي يقدم أثناء المحاضرات لضمان راحة المشاركين.

SCANDINAVIAN ACADEMY

SCANDINAVIAN ACADEMY

الأكاديمية الإسكندنافية

للتدريب والتطوير

English Courses +46700414979 Arabic Courses +46700414959 +46114759991

scandinavianacademy.net info@scandinavianacademy.net

Timmermangatan 100 B.O.X 60359 Norrköping - Sweden