

التوعية والتدقيق الداخلي على أنظمة سلامة الغذاء

نظرة عامة عن الدورة التدريبية:

- تعد تقنيات التوعية والتدقيق الداخلي من بين أكثر الأدوات أهمية للامتثال في الصناعات شديدة التنظيم.
- تهدف هذه الدورة إلى تزويد المشاركين بالمعرفة والمهارات المطلوبة لتخطيط وإجراء التدقيق الداخلي بناءً على متطلبات معيار أيزو 22000 : 2018 لأنظمة إدارة سلامة الغذاء ومبادئ تدقيق نظم الإدارة وفقاً لمعيار أيزو 2018: 22000
- إن معيار أيزو 2018:22000 لنظام إدارة وسلامة الغذاء هو أحدث إصدار من معيار دولي مُصمم لصناعة الغذاء.
- تم تخصيص هذه الدورة التدريبية لإرشادك من خلال مبادئ ومتطلبات وممارسات المعيار الدولي أيزو 22000 وتعلم كيفية المساهمة في التحسين المستمر لنظام الإدارة. كما أنه يساعد في إدارة الوثائق المتعلقة بسلامة الغذاء مثل تقارير طلب إجراء صحيحي أو تقارير عدم المطابقة وشكاوى العملاء ومسارات التدقيق.
- الدعم القوي والالتزام من الإدارة هو عامل رئيسي ومبدأ يمكن أن يؤثر على نجاح تطبيق نظام التدقيق الداخلي في المؤسسة، علاوة على ذلك، تساعد مشاركة الموظف في سير العملية والتواصل الفعال والشفاف في تأسيس وإدارة نظام إدارة سلامة الغذاء بنجاح.

الأهداف التفصيلية للبرنامج التدريبي:

في نهاية الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- أن يعددو متطلبات نظام إدارة وسلامة الغذاء وفقاً لمعيار الأيزو 22000
- أن على أن ينشئو نموذج تحليل المخاطر القائم على نظام إدارة سلامة الغذاء والنهج القائم على المخاطر وفقاً لمعيار الأيزو 22000
- أن يعددو دور التدقيق الداخلي في صيانة وتحسين أنظمة الإدارة
- أن ينشئو التخطيط والإجراء والإبلاغ عن تدقيق داخلي لجزء من نظام إدارة سلامة الغذاء وفقاً لمعايير الأيزو 2018:19011
- أن يعددو أن الغرض من التدريب نقلاً شاملاً للمعرفة وفهم عملية التدقيق الداخلي بناءً على متطلبات معايير الأيزو 2018:22000 ومبادئ معايير الأيزو لنظام إدارة التدقيق.

○ مخطط الدورة التدريبية:

➤ اليوم الأول

■ التوعية لمعايير 2018:22000

- تاريخ معايير الأيزو 22000
- أهمية معايير الأيزو 22000
- العناصر الرئيسية لمعايير الأيزو 22000
- التواصل داخل السلسلة الغذائية
- مصطلحات وتعريفات نظام إدارة سلامة الغذاء
- متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء وفقاً لمعايير الأيزو 22000
- تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء وفقاً لمعايير الأيزو 22000:2018
- سياق المنظمة
- القيادة
- التخطيط
- الدعم
- التشغيل
- التخطيط والرقابة التشغيلية
- برامج المتطلبات المسبقة
- نظام التتبع
- التأهب والاستجابة لحالات الطوارئ
- 5 خطوات و 7 مبادئ لنظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة
- تحديث المعلومات التي تحدد برامج المتطلبات المسبقة
- خطة التحكم بالمخاطر
- التحكم في المراقبة والقياس
- التحقق المتعلق ببرامج المتطلبات المسبقة وخطة التحكم بالمخاطر
- التحكم في عدم مطابقة المنتج وعملية التشغيل
- تقييم الأداء
- التحسين

➤ اليوم الثاني

▪ متطلبات المدقق والتدقيق الداخلي

- التعريف بأنواع التدقيق والمتطلبات
- التعرف على سمات ومعرفة ومهارات المدقق
- خطة التدقيق وإعداد قائمة التدقيق وإجراءه
- ورشة عمل حول تقنيات التدقيق الداخلي

➤ اليوم الثالث

▪ إعداد تقارير التدقيق الداخلي + عرض توضيحي للتدقيق في الموقع + الاختبار

- نهج عملية التدقيق
- تقرير التدقيق وتقرير عدم المطابقة وصحيفة تسجيل عدم المطابقة
- عرض التدقيق في الموقع وأنشطة التدقيق اللاحقة
- تحليل التقييم (اختبار نهائي)

فوائد تطبيق معايير الأيزو 22000 : 2018

- سيكون لمنظمتك مورد داخلي ونهج لتكون قادرة على إجراء تدقيق نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بها لتقييم وتحسين التوافق مع معايير الأيزو 22000
- ستحصل على مؤهل مهني يشهد بأن لديك المعرفة والمهارات لتكون قادرًا على قيادة فريق لإجراء تدقيق على نظام إدارة سلامة الغذاء في أي مؤسسة
- سيؤدي التدقيق الناجح إلى تحسين حماية عمليات إدارة السلامة في أي سلسلة توريد أغذية لتلبية احتياجات ضمان السوق وحوكمة الشركات
- فهم كيفية تحديد الثغرات في نظام إدارة سلامة الغذاء
- سيكون التدقيق قادرًا على توفير التحسين المستمر لنظام الإدارة
- تلبية متطلبات التدريب للحصول على شهادة مدقق نظام إدارة سلامة الغذاء
- الحصول على زيادة رضا العميل

• الفئة المستهدفة:

- تم تخصيص هذه الدورة للمهنيين الذين يشاركون في أي جانب من جوانب نظام الإدارة ولكن لديهم خبرة محدودة. وكذلك أولئك الذين يشاركون في أي جانب من جوانب تقييم النظام؛ ويشمل ذلك التدقيق الداخلي لجميع الإدارات لتقييم فعالية نظام الإدارة المنفذ.
- هذه الدورة مناسبة أيضًا لأولئك الذين يشاركون في تخطيط أو تنفيذ أو الإشراف على نظام إدارة سلامة الغذاء وفقًا لمعايير الأيزو 22000:2018. وكذلك المدققين الداخليين المطلوب منهم إجراء عمليات التدقيق الداخلي لشركاتهم وفقًا لنظام معايير الأيزو 22000:2018. قد يكونون ممثلين عن الإدارة أو مديري الإنتاج أو مديري ضمان الجودة وما إلى ذلك.

• الاستفادة المؤسسية:

- سيكون لمؤسستك مورد داخلي ونهج لتكون قادرة على إجراء تدقيق نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بها لتقييم وتحسين التوافق مع معايير الأيزو 22000
- ستحصل على مؤهل مهمي يشهد بأن لديك المعرفة والمهارات لتكون قادرًا على قيادة فريق لإجراء تدقيق على نظام إدارة سلامة الغذاء في أي مؤسسة
- سيؤدي التدقيق الناجح إلى تحسين حماية عمليات إدارة السلامة في أي سلسلة توريد أغذية لتلبية احتياجات ضمان السوق وحوكمة الشركات
- فهم كيفية تحديد الثغرات في نظام إدارة سلامة الغذاء
- سيكون التدقيق الدقيق قادرًا على توفير التحسين المستمر لنظام الإدارة
- تلبية متطلبات التدريب للحصول على شهادة مدقق نظام إدارة سلامة الغذاء

• الاستفادة الشخصية:

- سيستفيد المشاركون الذين يلتحقون بهذا البرنامج التدريبي للتوعية والتدقيق الداخلي بالطرق التالية:
- يصبح الأفراد أكثر منهجية في عملهم
- يصبحون منظمون في المهام الموكلة إليهم
- يتعلمون مهارات إدارة الوقت مع الإدارة الفعالة للعمل وفقًا لمعايير 22000
- يعطون أهمية للابتكار والإبداع لمزيد من التحسين
- يصبحون ماهرون في التنسيق وتفويض المهام
- يعززون الكمال والانضباط في العمل مما يساعد في مزيد من التحسين