



سلامة الغذاء ISO 22000 و HACCP

الجودة وأنظمة الأيزو

أساسي | 5 أو 10 أيام | أونلاين، حضوري، داخل الشركات | QGT-QMS-115

نظرة عامة

دورة «سلامة الغذاء ISO 22000 و HACCP» هي برنامج تأسيسي يبني معرفة عملية متينة في مجال سلامة الغذاء ISO 22000 و HACCP. تغطي المبادئ ومتطلبات معايير ISO 9001 و ISO 19011 و ISO 31000 ومعارف ASQ والأساليب العملية المستخدمة في المواقع، مع دراسات حالة من الخليج وأفريقيا والعالم. متاحة أونلاين، أو حضوريا في 60 مدينة، أو داخل شركتك.

ماذا ستتعلم

- شرح مبادئ سلامة الغذاء ISO 22000 و HACCP ومصطلحاته ونطاقه
- تطبيق المتطلبات ذات الصلة في معايير ISO 9001 و ISO 19011 و ISO 31000 ومعارف ASQ
- استخدام الأدوات العملية وقوائم التحقق والحسابات بثقة
- التعرف على المشكلات والمخاطر الشائعة وأسبابها الجذرية واختيار الإجراء التصحيحي المناسب
- إعداد خطة تحسين لموقع العمل أو المؤسسة

لمن هذه الدورة

صممت لمديري الجودة والمدققين والمهندسين ومالكي العمليات والموظفين الجدد وكل من يحتاج أساسا متينا في الموضوع.

محتوى الدورة (5 أيام)

اليوم 1: المبادئ والمصطلحات

النطاق والتعريفات الأساسية وموقع سلامة الغذاء ISO 22000 و HACCP في العمليات اليومية

اليوم 2: الكودات والمعايير والمتطلبات

ما تشترطه معايير ISO 9001 و ISO 19011 و ISO 31000 ومعارف ASQ وكيفية قراءتها

اليوم 3: الطرق والأدوات والحسابات

طرق عملية خطوة بخطوة وقوائم تحقق وأمثلة محلولة

اليوم 4: التشغيل والتفتيش والمشكلات الشائعة

الأعطال المعتادة وعلامات الإنذار وطرق التعامل معها

اليوم 5: دراسات حالة وورشة عمل وتقييم

تمرين جماعي على حالات حقيقية واختبار ختامي

ما تضيفه نسخة الـ 10 أيام

- اليوم 6: مشروع تطبيقي، الجزء الأول - تطبيق طرق الأسبوع الأول على حالة من مؤسستك
- اليوم 7: البيانات والأدوات الرقمية - البرمجيات والجداول والأدوات الرقمية المستخدمة عمليا
- اليوم 8: دروس من الحوادث والتدقيقات - ما تعلمنا إياه التحقيقات ونتائج التدقيق
- اليوم 9: مشروع تطبيقي، الجزء الثاني - استكمال الحل واختباره وتحسينه
- اليوم 10: العروض والتقييم الختامي - عرض المشروع أمام المجموعة والتقييم النهائي

المدة	أونلاين مباشر	حضورى	داخل الشركة
5 أيام	\$3,000	\$5,500	عرض سعر
10 أيام	\$5,500	\$9,900	عرض سعر

تشمل الرسوم المادة العلمية وشهادة الإتمام، والدورات الحضورية تشمل الضيافة والغداء. التدريب داخل الشركات يسعر للمجموعة.

المواعيد والمدن 2027-2030

التاريخ	المدينة	الصيغة	المدة	الرسوم
25-29 أبريل 2027	الإسكندرية	حضورى	5 أيام	\$5,500
16-27 مايو 2027	الخبر	حضورى	10 أيام	\$9,900
13-17 سبتمبر 2027	تونس	حضورى	5 أيام	\$5,500
3-14 أكتوبر 2027	مسقط	حضورى	10 أيام	\$9,900
11-15 أكتوبر 2027	أونلاين مباشر	أونلاين مباشر	5 أيام	\$3,000
6-10 فبراير 2028	الإسكندرية	حضورى	5 أيام	\$5,500
6-17 مارس 2028	إدنبرة	حضورى	10 أيام	\$9,900
22-26 مايو 2028	ميونخ	حضورى	5 أيام	\$5,500
25 سبتمبر - 6 أكتوبر 2028	باريس	حضورى	10 أيام	\$9,900
23-27 أكتوبر 2028	أونلاين مباشر	أونلاين مباشر	5 أيام	\$3,000
11-15 يونيو 2029	كيب تاون	حضورى	5 أيام	\$5,500
23 يوليو - 3 أغسطس 2029	سنغافورة	حضورى	10 أيام	\$9,900
29 أكتوبر - 2 نوفمبر 2029	أثينا	حضورى	5 أيام	\$5,500
12-23 نوفمبر 2029	برلين	حضورى	10 أيام	\$9,900
26-30 نوفمبر 2029	أونلاين مباشر	أونلاين مباشر	5 أيام	\$3,000
11-15 فبراير 2030	كيغالي	حضورى	5 أيام	\$5,500
1-12 أبريل 2030	تونس	حضورى	10 أيام	\$9,900
16-20 يونيو 2030	القاهرة	حضورى	5 أيام	\$5,500
26 أغسطس - 6 سبتمبر 2030	هيوستن	حضورى	10 أيام	\$9,900
30 سبتمبر - 4 أكتوبر 2030	أونلاين مباشر	أونلاين مباشر	5 أيام	\$3,000

التسجيل

سجل عبر الموقع أو امسح الرمز

<https://qimmatrainig.com/ar/courses/iso-22000-and-haccp-food-safety/>

واتساب: +971 50 697 0908

البريد: training@qimmatrainig.com

