

## مبتهی بر استاندارد HACCP و ISO 22000:2005

### هدف دوره:

آشنایی با اصول و مفاهیم سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی در صنایع مرتبط با زنجیره تولید مواد غذایی، تشریح الزامات و چگونگی ساخت و مستندسازی آن مبتهی بر استانداردهای ISO 22000:2005 و HACCP می باشد.

### محتوا دوره:

در این دوره مخاطبین ضمن آشنایی با مفاهیم و واژگان مقوله ایمنی مواد غذایی، به طور ویژه الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را در ترکیب با عناصر کلیدی از قبیل:

ارتباطات متقابل، مدیریت سیستمی، برنامه های پیش نیازی (PRPs)، پیشنیازی عملیاتی (OPRPs) و اصول HACCP مبتهی بر آئین کار کمیسیون کدکس مواد غذایی (Codex Alimentarius Commission) در طول زنجیره تولید و مصرف مواد غذایی، مرور نموده و نحوه تهیه مستندات و پیاده سازی سیستم را به صورت کاربردی در کارگاه های آموزش تمرین می نمایند .

## هدف دوره:

آشنایی با تکنیک های ممیزی داخلی سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر استانداردهای ISO 22000:2005 و HACCP و نحوه انجام ممیزی داخلی در سازمانها

## محتوا دوره:

در این دوره آموزشی مخاطبین با نحوه ممیزی سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی آشنا می گردند.

شناخت دقیق الزامات استانداردهای ISO 22000:2005 و HACCP نحوه رفتار به هنگام ممیزی، برنامه ریزی، نحوه انجام مراحل ممیزی داخلی، نحوه تهیه چک لیست، تشخیص عدم انطباق و نحوه تعیین اقدامات اصلاحی را با بهره گیری از مفاد استاندارد ISO 19011:2011 در این دوره مطرح گردیده و در کارگاه های آموزشی تمرین می شوند .

# اصول و مبانی GMP در صنایع غذایی

## هدف دوره:

آشنایی با برنامه های پیشنیازی ( Prerequisite Programs ) ،  
شامل روش های صحیح ساخت ( Good Manufacturing Practices )  
و روش های صحیح بهداشتی ( Good Hygienic Practices ) و الزامات مربوط به آن ها در صنایع غذایی می باشد.

## محتوا دوره:

در این دوره مخاطبین با برنامه های پیشنیازی ( PRPs ) و اصول GMP و GHP براساس آئین کارهای کمیسیون کدکس مواد غذایی (Codex Alimentarius Commission) و سایر مراجع ملی و بین المللی آشنا گردیده و چگونگی برقراری، پایش و تصدیق این اصول را در طی کارگاه های آموزشی عملی می نمایند .

# اصول و مبانی GMP در صنایع دارویی، فرآورده های بیولوژیک، آرایشی و بهداشتی

## هدف دوره:

آشنایی با روش های صحیح ساخت ( Good Manufacturing Practices )  
و روشهای صحیح بهداشتی ( Good Hygienic Practices )  
و الزامات مربوط به آن ها در صنایع دارویی، آرایشی و بهداشتی می باشد.

## محتوا دوره:

در این دوره مخاطبین ضمن آشنایی با اصول GMP در صنایع دارویی، آرایشی و بهداشتی و الزامات ملی و بین المللی مرتبط با آن، نحوه بکارگیری اصول GMP در صنایع را فراگرفته و طی کارگاه های آموزشی چگونگی برقراری، پیاده سازی، پایش و نیز تصدیق اصول GMP را تمرین می نمایند.

در طی این دوره الزامات اصول GHP نیز در ارتباط با اصول GMP تشریح می گردد .

## هدف دوره:

آشنایی با روشهای صحیح آزمایشگاهی ( Good Laboratory Practices ) در آزمایشگاه های مرتبط با صنایع دارویی و نحوه بکارگیری الزامات آن در واحدهای مربوطه می باشد.

## محتوا دوره:

در این دوره مخاطبین ضمن آشنایی با اصول و الزامات ملی و بین المللی GLP در صنایع دارویی، الزامات این سیستم را در ارتباط با ساختمان و تجهیزات آزمایشگاه های دارویی ، تدوین برنامه های آزمایشگاهی، چگونگی مستندسازی در آزمایشگاه و تدوین SOPs (Standard Operating Procedures) را فراگرفته و با نگرش بر نحوه احراز صلاحیت کارکنان در انجام آزمایشات و ثبت سوابق آن چگونگی پایش و ارزیابی انجام عملیات آزمایشگاهی و نیز صحت گذاری نتایج حاصله را در قالب کارگاه های آموزشی تمرین می نمایند .

## مبنای، تشریح الزامات و مستندسازی استاندارد بین المللی اتحادیه فروشندگان مواد غذایی (BRC)

### هدف دوره:

آشنایی با اصول استاندارد بین المللی اتحادیه فروشندگان مواد غذایی (British Retailer Consortium)، تشریح الزامات و نحوه برقراری اصول BRC، آشنایی با الزامات بهداشتی و کیفی و همچنین محصول بر مبنای استاندارد BRC می باشد.

### محتوا دوره:

در این دوره مخاطبین ضمن آشنایی با اصول استاندارد BRC، الزامات این استاندارد در زمینه های مختلف؛ مدیریت سیستمی، بهداشت محصول و محیط کار در صنایع مرتبط با تولید و ساخت مواد غذایی آشنا گردیده و با نگرش بر تاریخچه این استاندارد در کشور انگلستان، نحوه برقراری الزامات مربوط به آن را در صنایع ذکر شده فرا می گیرند.

در این دوره همچنین نحوه ممیزی استاندارد BRC در ارتباط با استاندارد اروپایی EN 45011 تشریح می گردد .

# تمیزه و تحلیل ریسک (Risk Analysis) در صنایع مرتبط با زنجیره تولید مواد غذایی

## هدف دوره:

آشنایی با روشها و تکنیکهای تجزیه و تحلیل ریسک در صنایع غذایی به منظور تجزیه و تحلیل خطرات ایمنی ( Safety ) مواد غذایی می باشد.

## محتوا دوره:

در طی این دوره، فراگیران ضمن آشنایی با روشها و تکنیک های تجزیه و تحلیل ریسک در صنایع غذایی و طی کارگاه های عملی نحوه انجام آن را فرا می گیرند.

انجام صحیح و سیستماتیک تجزیه و تحلیل ریسک در سیاست گذاری و کنترل مؤثر خطرات ایمنی مواد غذایی و همچنین استقرار اثربخش سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی از قبیل ISO 22000:2005 جهت دستیابی به سطح قابل قبولی از ایمنی مواد غذایی حائز اهمیت می باشد .

مبانی، تشریح الزامات، سافت و مستندسازی سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی در صنایع تولید فوآاک دام، طیور و آبزیان / کشتارگاه های صنعتی / واحدهای فرآوری و بسته بندی فرآورده های خام دامی مبتنی بر استاندارد

## HACCP و ISO 22000:2005

### هدف دوره:

آشنایی با مفاهیم و اصول سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی در صنایع مرتبط با تولید خوراک دام، طیور و آبزیان کشتارگاه های صنعتی / واحدهای فرآوری و بسته بندی فرآورده های خام دامی تشریح الزامات و چگونگی ساخت و مستندسازی آن مبتنی بر استانداردهای ISO 22000:2005 و HACCP می باشد.

### محتوا دوره:

در این دوره مخاطبین ضمن آشنایی با مفاهیم و واژگان مقوله ایمنی مواد غذایی، به طور ویژه الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را در ترکیب با عناصر کلیدی از قبیل ارتباطات متقابل، مدیریت سیستمی، برنامه های پیشنیازی ( PRPs )، پیش نیازی عملیاتی ( OPRPs ) و اصول HACCP مبتنی بر آیین کار کمیسیون کدکس مواد غذایی ( CAC ) در صنایع مرتبط با پرورش دام و طیور و آبزیان مرور نموده و نحوه تهیه مستندات و پیاده سازی سیستم را به صورت کاربردی در کارگاه های آموزشی تمرین می نمایند .



**هدف دوره:**

مرور تخصصی و متمرکز بر الزامات ممیزی سیستم‌های فوق‌الذکر در صنایع مختلف تولید مواد غذایی از قبیل صنایع فرآورده‌های گوشتی، فرآورده‌های لبنی، کنسروی و نیمه کنسروی، آرد و فرآورده‌های مرتبط، روغن، نوشابه، قند، خشکبار و...

**محتوا دوره:**

در این دوره فراگیران بصورت کاملاً تخصصی ضمن مرور انواع مخاطرات بالقوه در صنعت مورد نظر، با اقدامات کنترلی مورد نیاز شامل PRP ها، OPRP ها و CCP های محتمل آشنا گردیده و نحوه ارزیابی و ممیزی سیستم‌های مذکور را بصورت کاملاً کاربردی و عملی تمرین می‌نمایند.

### هدف دوره:

آشنایی با روش های مناسب طبخ، آماده سازی و سرو مناسب و ایمن مواد غذایی با رعایت کلیه اصول تهیه و طبخ بین‌المللی غذا در فست فودها، رستورانها، رستوران هتل ها، کترینگ ها، کافی شاپ ها، قنادی ها، مراکز تهیه غذا، تولیدکنندگان غذاهای آماده و توزیع کنندگان مواد غذایی می باشد.

### محتوا دوره:

SFBB یک استاندارد ساده و فراگیر برای ایمنی و سلامت مواد غذایی است که در سال ۲۰۰۶ توسط آژانس استانداردهای غذایی انگلستان (FOOD STANDARDS AGENCY) طراحی و در سال ۲۰۱۰ ترجمه و گردآوری شده است.

استاندارد SFBB ویژه فست فودها، رستورانها، رستوران هتل ها، کترینگ ها، کافی شاپ ها، قنادی ها، مراکز تهیه غذا، تولیدکنندگان غذاهای آماده و توزیع کنندگان مواد غذایی می باشد.

استاندارد SFBB شیوه ای نوین جهت طبخ، آماده سازی و سرو مناسب و ایمن مواد غذایی با رعایت کلیه اصول تهیه و طبخ بین‌المللی غذا بوده و بر اصول بهداشتی پختن، گرم کردن، سرد کردن و شستشو تاکید می نماید. این استاندارد نسبت به سایر استانداردهای ایمنی غذا که در اکثر مواقع با شرایط و امکانات واحد های کوچک صنفی تولید و طبخ مواد غذایی تناسب ندارد، تفاوت های بارز و قابل توجهی دارد.