



الموضوع: يسر المنظمة دعوتكم للمشاركة في الدورة
التدريبية حول نظام إدارة سلامة الغذاء طبقاً للمواصفة
القياسية الدولية ٢٢٠٠٠:١٨

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته وبعد

وردنا خطاب إتحاد الغرف التجارية السعودية رقم ٢٦/٤٥٥٣٢٥٠٠ وتاريخ ١٢/٣/١٤٤٧هـ، المشار فيه إلى خطاب المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتقييس والتعدين رقم (٤٠٠) وتاريخ (١٩/٨/٢٠٢٥م) بشأن الدورة التدريبية حول نظام إدارة سلامة الغذاء طبقاً للمواصفة القياسية الدولية ٢٢٠٠٠:١٨ ISO والمزمع عقدها بالقاهرة خلال الفترة من ٢٢-٢٥ سبتمبر ٢٠٢٥م، بالتعاون مع المنظمة العربية للتنمية الإدارية. وتهدف الورشة إلى تأهيل المشاركين على الإلمام بمفاهيم جودة وسلامة الغذاء طبقاً للمواصفة ٢٢٠٠٠:٢٠١٨ ISO والتعريف بمفاهيم الايزو والعناصر الأساسية لنظام الأيزو وما هو نظام إدارة سلامة الغذاء وما هي مصادر تلوث الغذاء وبرنامج HACCP ومبادئ الـ HACCP وتطبيقاته كذلك التعرف على عمليات تخطيط قوائم الطعام وعمليات شراء واستلام وتخزين وصرف المواد الغذائية وعمليات التجهيز والطهي والحفظ وعمليات الخدمة والتقديم ومسئوليات الإدارة في مجال جودة وسلامة الغذاء وعمليات صلاحية الغذاء والتحقق من الصلاحية. على أمل من سعادتكم التكرم بالاطلاع، وللمشاركة والتسجيل في هذه الدورة، يمكن تعبئة استمارة التسجيل المرفقة في النشرة التعريفية (مرفق) ولمزيد من الاستفسارات يمكن التواصل مع الأستاذ / شريف الأنصاري - المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتقييس والتعدين، على الجوال رقم (٠٠٢٠١٠٠١٥٢١٣٥١) أو عبر البريد الإلكتروني (roc@aidsmo.org).

وتفضلوا بقبول أطيب تحياتي واحترامي..

(٢٥-٢٢٠٠٥)

الأمين العام المكلف

عتيق بن علي الثفني

نحو اقتصاد مزدهر

TOWARDS A PROSPEROUS ECONOMY



المنظمة العربية للتنمية الإدارية



المنظمة العربية للتنمية
الصناعية والتقييس والتعدين
المكتب الإقليمي بالقاهرة

الدورة التدريبية حول

نظام ادارة سلامة الغذاء طبقاً للمواصفة القياسية الدولية

ISO 22000:2018

القاهرة - جمهورية مصر العربية (22-25 سبتمبر 2025)

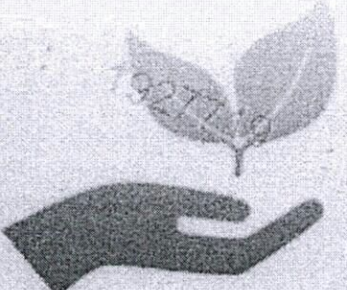


مقدمة

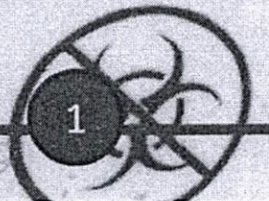
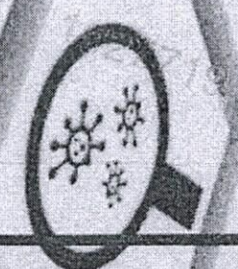
تُعد سلامة الغذاء وجودته من الركائز الأساسية لضمان صحة الإنسان وحماية المستهلكين من المخاطر الصحية المحتملة. ومع التطورات المتسارعة في الصناعات الغذائية وتعدد طرق الإنتاج والتوزيع، أصبح الاهتمام بتطبيق أنظمة ومعايير دولية متخصصة ضرورة ملحة لضمان وصول غذاء آمن وسليم. إن تعزيز الوعي بهذه المعايير يساهم في رفع مستوى الثقة بالمنتجات الغذائية المطروحة في الأسواق المحلية والعالمية. كما أنه يدعم قدرة المؤسسات على المنافسة في بيئة تجارية تتسم بالتحديات والتغيرات المستمرة.

ومن بين هذه المعايير العالمية البارزة تأتي المواصفة القياسية الدولية **ISO 22000:2018**، التي تُعد إطاراً شاملاً لإدارة سلامة الغذاء في مختلف المراحل بدءاً من استلام المواد الخام وحتى وصول المنتج إلى المستهلك النهائي. وتمتاز هذه المواصفة بقدرتها على الدمج بين متطلبات نظام إدارة الجودة وممارسات سلامة الغذاء، مما يجعلها أداة فعالة للوقاية من المخاطر وتقليل فرص حدوث التلوث. كما تساعد المؤسسات على تحقيق التوافق مع القوانين والتشريعات العالمية الخاصة بالسلامة الغذائية.

وانطلاقاً من أهمية هذه المواصفة وأثرها المباشر على سلامة الغذاء وصحة المستهلك، تم إعداد هذا البرنامج التدريبي ليكون وسيلة فعالة لتأهيل المشاركين وتزويدهم بالمعرفة والخبرة العملية. حيث يهدف البرنامج إلى تعريف المتدربين بمفاهيم **ISO 22000** والعناصر الأساسية لنظام إدارة سلامة الغذاء، بالإضافة إلى تسليط الضوء على مصادر تلوث الغذاء وكيفية التحكم بها. كما يتم التركيز على برنامج **HACCP** ومبادئه السبعة، باعتباره أداة محورية لضمان سلامة العمليات الغذائية في جميع مراحلها.



**FOOD
SAFETY**



• اهداف الدورة التدريبية

- ➔ مواصفة الأيزو 22000: 2018 حددت مجموعة من المتطلبات الخاصة بنظام إدارة سلامة الغذاء، فكل منظمة تقع في السلسلة الغذائية تحتاج إلى إثبات قدرتها في السيطرة على المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء من أجل ضمان أن يكون الغذاء آمناً في وقت استهلاكه بواسطة الإنسان.
- ➔ مواصفة الأيزو 22000 قابلة للتطبيق على المنظمات والشركات الواقعة داخل السلسلة الغذائية، وترغب في تطبيق أنظمة إدارة سلامة الغذاء التي توفر منتجات آمنة للمستهلكين، كما يعد نظام الأيزو 22000 ونظام تحليل المخاطر الغذائي (تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة) مقبول دولياً كنظام لسلامة الأغذية، والذي لا يختلف بتغير البلد أو المنتج الغذائي.

• موضوعات الدورة التدريبية

- البند 1 النطاق / scope
- البند 2 مصطلحات و تعريفات / terms and definitions
- البند 3 المراجع العيارية / Normative references
- البند 4 سياق / إطار المنظمة Clause 4 Context of the organization
- البند 5 القيادة Clause 5 Leadership
- البند 6 التخطيط لنظام إدارة الجودة Clause 6 Planning
- البند 7 المساندة والدعم Clause 7 Support
- البند 8 التشغيل Clause 8 Operation
- البند 9 تقييم الأداء Clause 9 Performance evaluation
- البند 10 التحسين Clause 10 Improvement

بنهاية هذه الورشة ، سيتمكن المشاركون من القيام بما يلي:

- تحسين صورة المنشأة أمام عملائها والجهات الرقابية بإظهار التزامها تجاه سلامة الغذاء.
- تحسين التواصل الداخلي والخارجي، والاتصالات اليومية مع الموردين، العملاء والأطراف المعنية الأخرى فيما يتعلق بأمور سلامة الغذاء.
- التقليل من فرص سحب المنتج من السوق Product Recall حيث إنه نظام وقائي يعمل على الحد من الأخطار المحتملة المرتبطة بالغذاء
- وضع منهجية منظمة لتحديد مخاطر سلامة الغذائية ووضع وتنفيذ إجراءات وقائية.
- تساعد المنشأة على التوافق مع المعايير والمواصفات الوطنية.
- التوافق مع مبادئ الدستور الغذائي Codex.
- التحسين المستمر لنظام إدارة السلامة الغذائية الخاص بالمنشأة.
- مساعدة الشركات الغذائية على تصدير منتجاتها إلى الخارج.
- تمكين الشركة من فرص الفوز بالمناقصات الحكومية وتوريد الأغذية مكوناتها إلى الشركات الكبرى.
- تمكين المنشأة من مواءمة نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بها مع غيره من نظم إدارة الجودة المعترف بها مثل الجودة (ISO 9001) والبيئة (ISO 14001).
- تزيد من قدرة الشركة مستقبلاً للحصول على شهادات اضافية مثل BRC, Global Gap

الجهات المنظمة

- ☞ المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتقييس والتعدين (المكتب الإقليمي بالقاهرة)
- ☞ المنظمة العربية للتنمية الادارية.

• المشاركون :

يستهدف بالمشاركة فى الدورة التدريبية :

- ✍ مديرى ومهندسى ومشرفى ومراقبى سلامة الغذاء
- ✍ كل أنواع الشركات الواقعة داخل السلسلة الغذائية بدءاً من مصانع الأعلاف ومنتجات البذور، إنتهاءً بأسواق عرض المنتجات الغذائية بغض النظر عن نشاط المنشأة او حجمها.
- ✍ شركات تصنيع الغذاء، شركات تجارة المواد الغذائية وشركة تقديم الخدمات المرتبطة بالغذاء
- ✍ المطاعم والمطابخ المركزية ومقدمى خدمات الإعاشة
- ✍ المستشفيات والفنادق
- ✍ الاتحادات والغرف التجارية والصناعية بالدول العربية .

• المحاضر :

✍ يقوم بتأطير الدورة التدريبية خبراء فى مجال إدارة سلامة الغذاء.

• أسلوب التدريب :

- ✍ تعتمد منهجية التدريب على نسبة 70% للمحاضرات النظرية و 30% للحالات العملية مثل: (ورش العمل - حلقات نقاشية).
- ✍ حضور فعاليات الدورة بمقر المنظمة العربية للتنمية الإدارية - القاهرة - جمهورية مصر العربية .

مكان وتاريخ عقد الدورة التدريبية :

سيتم عقد الدورة التدريبية خلال الفترة (22-25 سبتمبر 2025) .
ستعقد الدورة التدريبية بمبنى المنظمة العربية للتنمية الإدارية بالقاهرة - (2 أ شارع الحجاز روكسى - مصر الجديدة بجوار بنك المشرق امام حديقة الميرلاند) .

رسوم الاشتراك بالدورة التدريبية :

800 دولار أمريكي للمشاركة الواحد من الدول العربية.
600 دولار أمريكي في حالة مشاركة أكثر من مشارك.
500 دولار أمريكي في حالة مشاركة خمسة مشاركين.

اسلوب السداد قبل موعد عقد الورشة بإحدى الطرق التالية:-

شيك مقبول الدفع

نقداً

التحويل بإسم المنظمة العربية للتنمية الادارية على حساب:

اسم البنك	البنك التجاري الدولي
عنوان فرع البنك	البنك التجاري الدولي - فرع الميرلاند
اسم المستفيد	المنظمة العربية للتنمية الإدارية
السويفت كود	CIBEEGCX 031
رقم الحساب	100008264435
IBAN	EG220010003100000100008264435

Bank Name	Commercial International Bank- Egypt
Bank address	CIB- Meryland branch
Account Name	Arab Administrative Development Organization
Swift Code	CIBEEGCX 031
Account Number	100008264435
IBAN	EG220010003100000100008264435

ملحوظة :

- وصول ترشيحات الجهات قبل أسبوع من موعد تنفيذ الفعالية على ان يكون الترشيح للمشاركة بالدورة التدريبية بخطاب رسمى من جهة العمل مرفق به استمارات المشاركة .
- ارسال صورة من التحويل البنكى للمنظمة .
- رسوم الاشتراك بالدورة التدريبية غير شاملة الاقامة بالفنادق ، ولا تغطى التأمين الطبى للمشارك.

التسهيلات والخدمات الممكن تقديمها للمشاركين :

- ☞ حقيبة تتضمن المادة العلمية للدورة التدريبية .
- ☞ الاستراحات .
- ☞ يمنح المشارك شهادة مشاركة فى الدورة من المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتقييس والتعدين والمنظمة العربية للتنمية الادارية .

جدول الأعمال والبرنامج الزمنى للدورة التدريبية :

- ☞ المحاضرات : تبدأ من الساعة التاسعة والنصف صباحاً وحتى الثانية والنصف بعد الظهر .
- ☞ الفترة : 4 ايام عمل (المحاضرات النظرية والتطبيقات العملية) .

الاستفسارات والمراسلات :

- ☞ المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتقييس والتعدين :-

❖ المكتب الإقليمي بالقاهرة :

السيد / شريف الانصاري نقال : +201001521351

33 شارع 14 المعادي - ص.ب 348 المعادي

القاهرة - جمهورية مصر العربية

هاتف : 23583990 (+ 202) & 23807565 (+ 202)

فاكس : 23803880 (+ 202)

بريد الكتروني : roc@aidsmo.org

الموقع الالكتروني : www.aidsmo.org/roc



استمارة مشاركة

الدورة التدريبية حول



نظام ادارة سلامة الغذاء طبقاً للمواصفة القياسية الدولية ISO 22000:2018

القاهرة - جمهورية مصر العربية (22-25 سبتمبر 2025)

الاسم

الوظيفة

اسم الجهة

العنوان البريدي

ص. ب المدينة : الدولة :

هاتف العمل

هاتف نقال

فاكس

البريد الإلكتروني

☐ نقداً

☐ شيك مقبول الدفع

☐ تحويل

طريقة السداد

برجاء إرسال الاستمارة بعد ملئها على عنوان المكتب الإقليمي

للمنظمة العربية للتنمية الصناعية والتقييس والتعدين

على

الفاكس رقم: 23803880 (+ 202)

أو البريد الإلكتروني: roc@aidsmo.org

ARAB INDUSTRIAL DEVELOPMENT,
STANDARDIZATION AND MINING ORGANIZATION
REGIONAL OFFICE CAIRO



المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتقييس والتعدين

المكتب الإقليمي - القاهرة

Nº :

Date:

400

الرقم :

10 AUG 2025

التاريخ :

auichambers@esc.org.sa, aalshahrani@fsc.org.sa, info@esc.org.sa, council@esc.org.sa

الموَقَّر

سعادة الأستاذ/ وليد بن حمد العرينان

الأمين العام

اتحاد الغرف السعودية

الرياض - المملكة العربية السعودية

الموضوع: الدورة التدريبية حول "نظام إدارة سلامة الغذاء طبقاً للمواصفة القياسية الدولية
ISO 22000: 2018" القاهرة: 22 - 25 سبتمبر 2025.

تحية طيبة وبعد ، ،

فى إطار دور المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتقييس والتعدين كبيت خبرة عربي يعمل على بناء وتطوير ورفع قدرات ومهارات الكوادر البشرية العربية في مجالات الصناعة والتقييس والتعدين لتواكب التطورات المتلاحقة على المستوى العالمي.

يسر المنظمة دعوتكم للمشاركة في الدورة التدريبية حول "نظام إدارة سلامة الغذاء طبقاً للمواصفة القياسية الدولية ISO 22000: 2018" والمزمع عقدها بالقاهرة خلال الفترة من 22-25 سبتمبر 2025 ، بالتعاون مع المنظمة العربية للتنمية الادارية.

وتهدف الورشة إلى: (تأهيل المشاركين على الامام بمفاهيم جودة وسلامة الغذاء طبقاً للمواصفة ISO 22000:2018 والتعريف بمفاهيم الايزو والعناصر الاساسية لنظام الايزو وما هو نظام ادارة سلامة الغذاء وما هي مصادر تلوث الغذاء وبرنامج HACCP ومبادئ الـ HACCP وتطبيقاته كذا التعرف على عمليات تخطيط قوائم الطعام وعمليات شراء واستلام وتخزين وصرف المواد الغذائية وعمليات التجهيز والطهي والحفظ وعمليات الخدمة والتقديم ومسؤوليات الادارة في مجال جودة وسلامة الغذاء وعمليات صلاحية الغذاء والتحقق من الصلاحية).

راجين التفضل بالإطلاع على النشرة التعريفية للدورة (مرفق) وتسمية المرشحين لها، على ان يكون الترشيح للمشاركة بخطاب رسمي مرفق به استمارة المشاركة، وتبلغ رسوم الاشتراك للمشاركة الواحد مبلغ وقدره (800 دولار أمريكي) وفي حالة ترشيح أكثر من مشارك مبلغ وقدره (600 دولار أمريكي) ، وفي حالة ترشيح خمسة مشاركين مبلغ وقدره (500 دولار أمريكي) يتم تسديدها قبل عقد الدورة التدريبية، آمليين تميمها على الجهات ذات العلاقة التابعة لكم .

وتفضلوا سعالكم بقبول فائق التقدير والاحترام ،،،

شريف بن عرفة الأنصاري
المكلف بتسيير اعمال المكتب الإقليمي بالقاهرة



مرفق : النشرة التعريفية للدورة



جامعة الدول العربية : شانون عاماً من العمل العربي المشترك

33 شارع 14 - المعادي من. ب : 348 القاهرة - جمهورية مصر العربية
هاتف : 23807565 - 23583990 (+202)
فاكس : 23803880 (+202) بريد إلكتروني : roc@aidsmo.org
موقع إلكتروني : www.aidsmo.org/roc