

# البرنامج المهني المتقدم في قيادة سلامة الغذاء والسلامة والصحة المهنية

دليل المراحل الثماني والتدريب والتقييم والمشروع التطبيقي

## البيانات الرسمية للمقال

|                                                                                   |                    |                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------|
|  | رقم المقال<br>8290 | كاتب المقال<br>International Union of Arab<br>Master Chefs |
|                                                                                   | رقم الحماية<br>—   | كود المقال<br>—                                            |
| المرجع<br>—                                                                       |                    |                                                            |

## البرنامج المهني المتقدم في قيادة سلامة الغذاء والسلامة والصحة المهنية

دليل تعريفى بالمراحل الثماني وأهداف التعلم والتدريب والتقييم والمشروع التطبيقي للبرنامج المهني الموجّه إلى قطاع الغذاء والضيافة.

## فكرة البرنامج وأهدافه

تحتاج إدارة المطبخ إلى قرارات تحمي المستهلك والعامل في الوقت نفسه. فتنظيم الاستلام والتخزين، واختيار مواد التنظيف، واستخدام المعدات، وتوزيع المهام، كلها عمليات ينبغي النظر إليها من زاوية سلامة الغذاء وسلامة بيئة العمل معًا. لذلك يجمع تصميم هذا البرنامج المجالين في مسار مهني واحد، يبدأ بالتعرّف إلى المخاطر وينتهي ببناء خطة قابلة للتطبيق والمتابعة.

يهدف البرنامج إلى تطوير قدرة المشارك على اكتشاف الخلل، وتقدير أهميته، واختيار الإجراء المناسب، وتوثيق القرار والتحقق من فاعليته. ويعتمد على الربط بين المعرفة العلمية والتطبيق في المطابخ والمطاعم والمنشآت

## الفئات المستهدفة

يخاطب البرنامج الطهاة، والعاملين في تداول الغذاء، ومشرفي المطابخ، ومديري المطاعم وخدمات الإطعام، والمهنيين الذين يرغبون في تطوير مسؤولياتهم في الجودة والسلامة. ويمكن للمنشآت الاستفادة من مخرجاته في تطوير إجراءاتها الداخلية وتدريب فرقها.

تساعد الخبرة العملية المشارك على ربط المحتوى بواقع العمل. ويُحدّد مسار القبول والتهيئة بحسب خلفية المتقدم، مع توفير أساس معرفي قبل الانتقال إلى مهام التحليل والتدقيق والقيادة.

## معنى المراحل الثماني

المراحل الثماني هي هيكلية تدريبية داخل البرنامج، تتدرج في صعوبة المهام والمسؤوليات. ولا تشير أرقامها إلى مستويات وطنية للمؤهلات أو إلى معادلة تلقائية مع مؤهلات جهات أخرى. ويُقاس التقدم بما يستطيع المشارك تنفيذه وتفسيره، مع تحديد ساعات الدراسة والمتطلبات في وصف الدفعة قبل التسجيل.

## المرحلة الأولى فهم المخاطر الغذائية والمهنية

تؤسس هذه المرحلة لغة مشتركة لفهم الخطر ومصدره والأشخاص أو المنتجات المتأثرة به. يتناول المحتوى المخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية ومسببات الحساسية، إلى جانب مخاطر الحرارة والأدوات الحادة والانزلاق والمعدات والمواد الكيميائية في بيئة العمل.

يتدرّب المشارك على التمييز بين وجود مصدر خطر وتقدير مستوى المخاطرة في سياق محدد. ويتعلم وصف المشكلة بدقة، بدل استخدام أحكام عامة مثل «المطبخ غير آمن».

**تطبيق تدريبي:** تحليل مخطط أو صور لمطبخ افتراضي، وتحديد المخاطر وموقعها ومسار تأثيرها. **مخرج المرحلة:** سجل أولي للمخاطر مع ترتيب أولويات المعالجة وتفسير هذا الترتيب.

## المرحلة الثانية الوقاية والنظافة والتحكم

تنتقل هذه المرحلة إلى تصميم الممارسات اليومية: النظافة الشخصية، وغسل اليدين، وفصل مسارات العمل، والتنظيف والتطهير، وإدارة النفايات، والوقاية من الآفات، والتحكم في التلوث المتبادل والتلامس العرضي مع مسببات الحساسية.

يتناول التدريب الفرق بين إجراء مكتوب يمكن تطبيقه وإجراء مبهم يصعب التحقق منه. ويتعلم المشارك تحديد من ينفذ المهمة، ومتى تُنفَّذ، وكيف تُراجع، مع التعامل مع مواد التنظيف وفق تعليمات استخدامها واشتراطات الموقع.

**تطبيق تدريبي:** إعداد إجراء لتنظيف محطة عمل وخطة لفصل تداول الأغذية النيئة عن الجاهزة للأكل. **مخرج المرحلة:** إجراء تشغيلي واضح وقائمة متابعة قابلة للاستخدام.

## المرحلة الثالثة ضبط العمليات الغذائية

تتبع هذه المرحلة رحلة الغذاء من المورد والاستلام إلى التخزين والتحضير والطهي والحفظ والنقل والتقديم. ويركز التدريب على مراقبة العمليات، ومصادقية القياسات والسجلات، والتتبع، وقرارات قبول المواد أو رفضها أو عزلها وفق معايير محددة.

يتعلم المشاركون أن الضبط يحتاج إلى معلومات صحيحة عن المنتج والعمليّة. وتُحدد الحدود التشغيلية والحرارية وفق المتطلبات المحلية والمراجع المناسبة لكل حالة، بدل تعميم رقم واحد على جميع الأغذية والعمليات.

**تطبيق تدريبي:** مراجعة سجل استلام وحفظ يتضمن قراءات ناقصة أو انحرافات، واقتراح قرار معلّل ومتابعة مناسبة. **مخرج المرحلة:** مخطط تدفق للعمليّة وسجل مراقبة وإجراء للتعامل مع الانحرافات.

## المرحلة الرابعة حماية العاملين وبيئة العمل

تتناول هذه المرحلة سلامة تشغيل المعدات، والوقاية من الحروق والجروح والانزلاق، والتعامل مع المواد الكيميائية، ومناولة الأحمال وتنظيم الحركة داخل المطبخ. ويربط التدريب هذه الموضوعات بتصميم محطة العمل والصيانة والإشراف والتواصل بين أعضاء الفريق.

يتدرّب المشاركون على التفكير في إزالة مصدر الخطر أو تقليله، ثم اختيار وسائل التحكم المناسبة. ويشمل المحتوى حدود مسؤولياته، والحالات التي تتطلب إيقاف المهمة أو إحالتها إلى مختص مؤهل.

**تطبيق تدريبي:** تقييم مهمة تشغيل أو تنظيف معدّة، وتحديد مخاطرها وإجراءات التحكم المطلوبة. **مخرج المرحلة:** تقييم مخاطر للمهمة وتعليمات عمل واضحة.

## المرحلة الخامسة بناء خطط وأنظمة السلامة

يجمع المشاركون ما تعلمه في خطط مترابطة. يتناول المحتوى الممارسات الصحية الجيدة GHP، ومبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP، وتوزيع المسؤوليات، والمراقبة والإجراءات التصحيحية والتحقق والتوثيق.

توضح أدوات منظمة الأغذية والزراعة أن تطبيق HACCP يتضمن وصف المنتج ومسار العملية وتحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم وحدودها ومراقبتها والتحقق منها وحفظ السجلات. يستخدم البرنامج هذه المفاهيم مرجعية تعليمية لبناء التطبيقات، مع مراعاة اختلاف المنتجات والمنشآت [2].

**تطبيق تدريبي:** بناء جزء من خطة سلامة غذاء لمنتج أو عملية محددة، وربطه بسجل مخاطر العمل. **مخرج**

**المرحلة:** خطة تبين الخطر ووسيلة التحكم والمسؤول وآلية المتابعة وأدلة التحقق.

## المرحلة السادسة التحقيق والاستجابة للطوارئ

تتناول هذه المرحلة اتخاذ القرار عند ظهور خلل أو حادث أو شكوى. وتشمل حفظ المعلومات، وترتيب الاستجابة، والتصعيد إلى المسؤول المختص، وتحليل الأسباب، وتحديد الإجراءات التي تمنع تكرار المشكلة.

تستخدم المحاكاة حالات مثل تعطل التبريد، أو الاشتباه في منتج غير آمن، أو حادث مرتبط بمعدّة. ويُقيّم المشارك على تسلسل قراراته وجودة المعلومات التي يستند إليها، وحدود صلاحياته، وطريقة التواصل مع الفريق والجهات المعنية.

**تطبيق تدريبي:** التعامل مع سيناريو متغير تصل فيه المعلومات على مراحل. **مخرج المرحلة:** تقرير حادث وخطة استجابة وإجراءات تصحيحية مع مسؤوليات واضحة.

## المرحلة السابعة التدقيق وقيادة التحسين

يتدرب المشارك على مراجعة الأداء باستخدام الملاحظة والمقابلات والسجلات، وصياغة نتائج دقيقة مدعومة بالأدلة. ويشمل المحتوى التمييز بين اكتشاف مخالفة، وتصحيحها فورًا، ومعالجة أسبابها، والتحقق من عدم تكرارها.

وتتوسع المرحلة إلى تدريب الفريق وتوزيع المهام وتشجيع الإبلاغ عن المشكلات ومتابعة مؤشرات الأداء. وتوفر إرشادات منظمة العمل الدولية لأنظمة إدارة السلامة والصحة المهنية مرجعية لفهم إدارة المخاطر والتحسين المستمر [3].

**تطبيق تدريبي:** إعداد تقرير تدقيق لمنشأة افتراضية، مع أدلة وأولويات وخطة متابعة. **مخرج المرحلة:** تقرير مهني وخطة تحسين ومادة قصيرة لتدريب الفريق.

## المرحلة الثامنة المشروع التطبيقي والمناقشة

يختار المشارك منشأة فعلية بإذن صاحبها أو حالة افتراضية موثقة، ويُعد مشروعًا يجمع سلامة الغذاء والسلامة المهنية. ويشرح كيف ترتبط الإجراءات بالمخاطر الفعلية، وما المعلومات المطلوبة للتحقق من نجاحها.

يشمل المشروع وصف نطاق العمل، ومخطط العمليات، وسجل المخاطر، وإجراءات تشغيل مختارة، ونماذج مراقبة، وخطة استجابة، وبرنامج تدريب، وطريقة متابعة الإجراءات التصحيحية. ويعرض المشارك مشروعه ويجب عن أسئلة تتناول القرارات والبدائل وحدود الخطة.

**مخرج المرحلة:** ملف تطبيقي مترابط يمكن تطويره داخل المنشأة بعد المراجعة المناسبة. ويهدف التقييم إلى قياس صلاحية القرارات والمنهج وجودة الأدلة، وليس حجم الملف أو جمال تنسيقه.

## منهج التدريب والتقييم

يجمع التصميم التدريبي بين الشرح الموجه، ودراسة الحالات، وتحليل السجلات، وإعداد النماذج، ومحاكاة المواقف، والمناقشات. ويمكن تقديم المكونات المعرفية والتحليلية عبر الإنترنت، مع تحديد وسائل إثبات المهارات التطبيقية في خطة الدفعة؛ فالتعلم عن بُعد يتطلب أدلة مناسبة للمهارة المراد تقييمها.

يقيس التقييم فهم المفاهيم، ودقة تحديد المخاطر، ومنطق اتخاذ القرار، وجودة التوثيق، والقدرة على شرح الإجراء والتحقق من فاعليته. وتُعلن معايير الاجتياز وأوزان التقييم ومتطلبات الحضور وإعادة التقييم قبل التسجيل. يتضمن تصميم التقييم تحديد أخطاء حرجية تستلزم التصحيح وإعادة التقييم؛ مثل تجاهل خطر جوهري في الحالة أو تقديم سجل مضلل. فلا يكفي الحصول على مجموع جيد إذا ظل المشارك غير قادر على التعامل مع موقف حرجي وفق متطلبات المهمة.

## الكفاءات التي يستهدفها البرنامج

بنهاية المسار، يستهدف البرنامج تمكين المشارك من إعداد سجل مخاطر، وكتابة إجراء تشغيلي، ومراجعة سجلات المراقبة، والتعامل المنهجي مع الانحرافات، والمشاركة في التحقيق والتدقيق، وتقديم تدريب موجه للفريق، وبناء مشروع يربط سلامة المنتج بسلامة بيئة العمل.

تتطور هذه الكفاءات بالممارسة والمتابعة داخل المنشأة. ويصف توثيق الإنجاز ما أتمه المشارك وما اجتازه من تقييمات؛ ويُحدد اسم الشهادة والجهة المصدرة ونطاقها في معلومات التسجيل الرسمية.

## المرجعيات العلمية وطبيعة البرنامج

تُستخدم المرجعيات الدولية لبناء المحتوى ومراجعة المصطلحات. وتشمل مبادئ منظمة الصحة العالمية الخمسة لغذاء أكثر أمانًا: النظافة، وفصل النيء عن المطهو، والطهي الجيد، والحفظ في درجات حرارة آمنة، واستخدام المياه والمواد الأولية الآمنة [1].

ويُقدّم البرنامج بوصفه تدريبًا مهنيًا من إعداد الاتحاد، مع بيان نطاقه ومتطلباته بوضوح. والاستناد إلى مراجع منظمة الصحة العالمية أو منظمة الأغذية والزراعة أو منظمة العمل الدولية هو استخدام علمي للمراجع، ولا يعني اعتماد البرنامج أو رعايته من تلك الجهات.

## المواعيد والساعات والتسجيل

تُعلن مدة الدفعة وعدد ساعاتها وجدولها ولغة التدريس ومتطلبات المشاركة والتقييم والرسوم قبل التسجيل. والمراحل الثماني لا تعني تلقائيًا ثمانية أشهر؛ فالمدة تُبنى على حجم التعلم والتطبيق المطلوب.

للحصول على تفاصيل البرنامج والدفعات وشروط المشاركة، تواصل مباشرة مع إدارة الاتحاد عبر واتساب:

## المراجع

1. [منظمة الصحة العالمية — المفاتيح الخمسة لغذاء أكثر أمانًا.](#)
2. [منظمة الأغذية والزراعة — أدوات الممارسات الصحية الجيدة وHACCP.](#)
3. [منظمة العمل الدولية — أنظمة إدارة السلامة والصحة المهنية.](#)

