التكوين في سلامة الأغذية

(GFSI) المدقق الداخلي لسلامة الأغذية

يومان لتكوين المدققين الداخليين في موقع حاصل على المصادقة، أو في طور الحصول عليها، وفق مرجع معترف به من GFSI. تحرير وتنفيذ برنامج تدقيق قائم على المخاطر والإعداد والمقابلات والملاحظة في الورشة واختبارات التتبع وينتهي بتدقيق فعلي ISO 19011:2026 الملاحظات ومتابعة الإجراءات: يستند التكوين إلى الإرشادات الواردة في لمنطقة من موقعكم.

المدة : 2 أيام

الأهداف

1. بناء برنامج للتدقيق الداخلي قائم على المخاطر ويغطي جميع متطلبات المرجع
2. إعداد تدقيق: النطاق والمعايير وقائمة التحقق والعينات
3. إجراء مقابلات وملاحظات في الورشة وجمع أدلة موضوعية
4. تحرير ملاحظات واضحة ومتدرجة وقابلة للتحقق
5. متابعة الإجراءات التصحيحية والتحقق من فعاليتها

البرنامج

اليوم 1 – صباحًا

من التدقيق الداخلي: التواتر والتغطية GFSI ما تنتظره مراجع
- **وكفاءة المدققين واستقلاليتهم**

النزاهة والحياد والمقاربة :ISO 19011:2026 مبادئ التدقيق وفق
- **القائمة على الدليل**

برنامج التدقيق القائم على المخاطر: المواضيع والتواترات
- **وتوزيع المدققين**
- **تفتيشات النظافة والتدقيقات الداخلية: أداتان واستعمالان**

اليوم 1 – مساءً

الإعداد: خطة التدقيق وقائمة التحقق المستمدة من المرجع
- **HACCP ومن خطة**
- **أخذ عينات من السجلات واختيار نقاط الميدان**

تقنيات المقابلة: الأسئلة المفتوحة وإعادة الصياغة والإصغاء
- **للمشغّلين**
- **لعب أدوار: مقابلة مع رئيس فريق ومع مشغّل**

اليوم 2 – صباحًا

الملاحظة في الورشة: السلوكيات وحالة المحلات والتحكم في
- **CCP**
- **اختبار التتبع والاتساق بين الوثائق والممارسات**
- **تحرير الملاحظات: المتطلب والدليل والفرق والخطورة**
- **اجتماع الاختتام وتقرير التدقيق**

اليوم 2 – مساءً (ورشة)

- **تدقيق فعلي لمنطقة من موقعكم، في ثنائيات**
- **تحرير الملاحظات ومراجعتها بشكل متبادل**

متابعة الإجراءات التصحيحية: تحليل الأسباب والأجل والتحقق
- **من الفعالية**
- **اختبار المكتسبات وتقييم عملي لكل مدقق**

المقاربة البيداغوجية

- **لعب أدوار للمقابلة مع ملاحظات المكوّن**
- **تدقيق فعلي في ثنائيات داخل ورشاتكم**
- **تصحيح متبادل للملاحظات التي حررها المشاركون**
- **اختبارات تتبع تُجرى كما في تدقيق الطرف الثالث**
- **مكوّنون يدققون لفائدة هيئات مصادقة معترف بها**

التقييم والوثائق

شهادة تكوين مرقّمة قابلة للتحقق. (J+1) اختبار للمكتسبات وتقييم عملي أثناء التدقيق في الورشة، وتقييم فوري في اليوم الموالي عبر الإنترنت، مفيدة لتبرير تكوين المدققين الداخليين؛ ويتسلم الموقع تقريراً عن التكوين وملاحظات التدقيق الفعلي.

دعامات ثنائية اللغة لكل مشارك؛ وكل تكوين حضوري مرفق بنسخته الرقمية على منصة OmniLearn.

معلومة مفيدة

يأتي هذا التكوين بعد تكوينات GFSI، HACCP والمرجع وبرامج المتطلبات الأولية، وقبل التدقيق في مسار المصادقة وفق ISO 19011:2018 – التجريبي. ولتدقيق نظام للجودة أو نظام مدمج للجودة والسلامة والبيئة، انظروا «المدقق الداخلي».

معلومات عملية

المدة	أيام 2
الفئة المستهدفة	مسؤولو الجودة وتقنيوها وأطر الإنتاج والصيانة واللوجستيك المدعوون للتدقيق
المتطلبات المسبقة	معرفة مرجع الموقع وخطة HACCP الخاصة به
عدد المشاركين	مجموعات من 6 إلى 12 مشاركًا داخل المقاولة
الصيغة	داخل المقاولة، حضوريًا في موقعكم
اللغة	الفرنسية أو الدارجة أو الإنجليزية؛ دعامات ثنائية اللغة
التمويل	العقود الخاصة للتكوين لدى مكتب التكوين المهني (TFP)، ومجموعات الاستشارة GIAC، والمغرب. المقاولات: تُعدّ الملفات معكم دون أي تكلفة إضافية.
تكييف البرنامج	برنامج مكيَّف مع مساطركم وتجهيزاتكم والفئة المستهدفة

أسئلة شائعة

كم مدققاً داخلياً ينبغي تكوينه؟

ما يكفي لئلا يدقق أحد عمله الخاص ولكي يستمر البرنامج حتى عند الغياب. ويتوقف العدد على حجم الموقع وتواتر التدقيقات؛ نحدده معكم قبل الجلسة.

هل التكوين خاص بمرجع معين؟

المنهجية مشتركة، لكن التمارين تعتمد مرجع موقعكم: IFS Food أو BRCGS Food Safety أو FSSC 22000 أو مرجعاً آخر معترفاً به. وتبقى قوائم التحقق المبنية أثناء التكوين ملكاً للموقع من GFSI.

ما الفرق مع تكوين «المدقق الداخلي – ISO 19011:2018»؟

هذا التكوين يتمحور حول سلامة الأغذية: خطة HACCP وPRP الآخر. أما التكوين واختبارات التتبع وملاحظة ممارسات النظافة. فيستهدف أنظمة تدبير الجودة أو البيئة أو الصحة والسلامة المهنية.

هل تكفي الشهادة لإثبات كفاءة المدقق الداخلي؟

تنتظر المراجع أيضاً أن تُصان الكفاءة: تدقيقات منجزة وأولى تدقيقات بمرافقة وتحيين عند تغيير الإصدار. هي تثبت التكوين. ويساعد تقرير التكوين على مسك هذا الملف.