

بلدية دبي
مؤسسة البيئة الصحة والسلامة

متطلبات إدارة التدريب المتكامل في
المؤسسات الغذائية
(إدارة سلامة الغذاء)
2023

المحتويات:

مقدمة.....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.....
الغرض من الوثيقة.....	4.....
نطاق العمل:.....	4.....
القوانين والتشريعات.....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.....
1. التعاريف والمصطلحات.....	7.....
2. مسؤوليات مراكز التدريب.....	7.....
3. متطلبات المدربين.....	10.....
3.1 المتطلبات العامة:.....	10.....
3.2 متطلبات تأهيل المدربين وخبرتهم ومعرفتهم.....	10.....
3.2.1 مؤهلات سلامة الأغذية.....	11.....
3.2.2 خبرات سلامة الأغذية.....	11.....
3.2.3 مؤهلات التدريب.....	12.....
3.2.4 إظهار المعارف والمهارات.....	12.....
3.2.5 التطوير المهني المستمر (CBD) للمدربين.....	12.....
3.2.6 أنشطة التطوير المهني المستمر (CBD).....	13.....
3.3 المتطلبات السنوية.....	14.....
3.4 ملف المدرب المعتمد.....	14.....
4. تصميم وتقديم وتقييم البرامج التدريبية.....	15.....
4.1 المواد التدريبية.....	15.....
4.2 خطة التدريب وإدارة معلومات المتدربين.....	15.....
4.3 غرفة التدريب.....	15.....
4.4 اختيار التدريب وتقديمه.....	16.....
4.5 تقييم عملية التدريب وإصدار الشهادات.....	17.....

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
Document title:		متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
Doc Ref:		DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

5. التعامل مع حالات عدم الامتثال 19

6. التغذية الراجعة والاعتراضات والشكاوى 20

7. الاستعداد لحالات التأهب للطوارئ والأوبئة. ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.

8. نظام إدارة التعليم..... ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.

9. التقييم المستقل..... ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.

10. الملحقات 21

الجدول 1..... 21

الجدول 2..... 24

الجدول 3..... 27

الجدول 4..... 31

الجدول 5..... 33

11المراجع 36

صفحة 3 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
--------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

المقدمة

يهدف تقليل مخاطر تلوث الغذاء والحد من انتشار الأمراض المنقولة عبر الغذاء، لابد من أن توضع التدابير المناسبة لمنع التلوث، ولكي يتم تطبيقها بشكل صحيح يحتاج متداولو الغذاء إلى تعلم التقنيات والممارسات الصحية المبنية على المبادئ العلمية والمطلوبة لتقليل مخاطر التلوث.

لهذا يجب على أي شخص يتعامل مع الغذاء الحصول على تدريب بمستوى يتناسب مع الأعمال والوظائف التي يقوم بها، حيث تُلزم إدارة سلامة الغذاء ببلدية دبي جميع متداولي الأغذية والمشرفين الصحيين والإداريين بالحصول على تدريب معتمد في مجال سلامة الغذاء وبما يتناسب مع نوع عملهم في المؤسسة الغذائية.

وبالتوازي مع ما يوفره برنامج التدريب الأساسي على سلامة الغذاء من معلومات أساسية لمتداولي الأغذية لضمان إنتاج أغذية آمنة وفقاً للمتطلبات القانونية المعمول بها في إمارة دبي، يهدف برنامج المشرف الصحي وهو الشخص المسؤول عن ضمان تدريب المسؤولين والمديرين والإشراف على متداولي الأغذية للتأكد من تطبيق المعرفة المكتسبة من التدريب من خلال توفير الموارد الكافية والدعم التحفيزي للعاملين في المؤسسة الغذائية.

توفر هذه الوثيقة المتطلبات اللازمة للتدريبات المطلوبة في مجال سلامة الغذاء، والتي طورتها إدارة سلامة الغذاء ببلدية دبي وبما يتناسب مع التشريعات واللوائح المعمول بها وبالتشاور مع المختصين والمعنيين في هذا المجال وهم على سبيل المثال لا الحصر ممثلي قطاع الأغذية والمؤسسات التي تقدم خدمات الأغذية وهيئات إصدار الشهادات ومراكز التدريب والمدربين.

الغرض من الوثيقة

أعدت إدارة سلامة الغذاء ببلدية دبي هذه الوثيقة لتحديد متطلبات التدريب وتوفير الإطار التنظيمي اللازم لتقديم برامج تدريبية متكاملة في إمارة دبي، والتي تشمل:

1. توفير التدريب الملائم وفي الوقت المناسب لضمان سلامة الأغذية مع مراعاة نوع وطبيعة الأنشطة الغذائية في المؤسسة الغذائية.
2. توفير منظومة متكاملة لتقديم برامج تدريبية متخصصة وبما يتوافق مع متطلبات سلامة الغذاء وكفاءة الأفراد.
3. تمكين المدربين ومراكز التدريب من تقديم البرامج التدريبية بشكل فعال بما يضمن سلامة الغذاء.
4. تعزيز استخدام التقنيات الحديثة ومنصات التدريب وادوات تحليل البيانات لضمان استمرار كفاءة المتدربين.
5. التأكد من أن البرامج التدريبية وآلية تقديمها وتقييم المتدربين وإصدار الشهادات تتماشى مع المعايير الوطنية والدولية ذات الصلة.

المجال:

صفحة 4 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
--------------	---------------------------	------------------	---------------------------

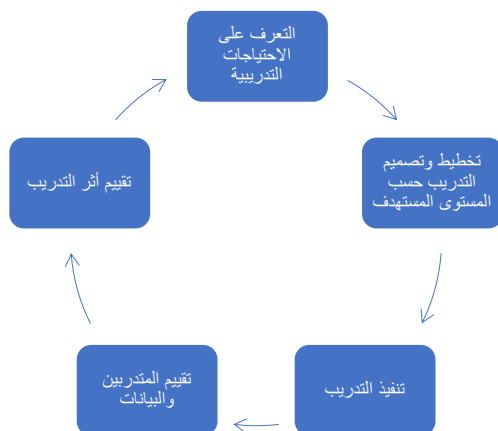
	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

تطبق الأحكام والمتطلبات الالزامية الواردة في هذه الوثيقة على جميع البرامج التدريبية التي تعتمد عليها إدارة سلامة الغذاء في بلدية دبي، حيث يتعلق كل قسم في الوثيقة بجهة معنية مثل المؤسسات الغذائية، ومقدمي الخدمات للمؤسسات الغذائية، ومراكز التدريب، وهيئات إصدار الشهادات التي تشارك في تطوير البرامج أو تقديمها أو تقييمها أو اعتمادها.

النهج التنظيمي لبرامج التدريب على سلامة الغذاء

يتماشى هذا المرفق مع المتطلبات المدرجة في القسم 6 من نظام سلامة الغذاء والبنود الأخرى ذات الصلة من نظام سلامة الغذاء التي تتناول تدريب وكفاءة الموظفين العاملين في صناعة الأغذية وكذلك في الشركات التي تقدم خدمات للمؤسسات الغذائية.

1. الخطوات الأربع الهامة لدورة التدريب المستخدمة لتطوير هذه الوثيقة هي كما يلي:



صفحة 5 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
--------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit: Document title: Doc Ref:	إدارة سلامة الغذاء متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية DM-FSD-GU64	الوحدة التنظيمية: عنوان الوثيقة: رمز الوثيقة:	
--	--	---	--	--

2. يجب على مالكي ومديري ومشغلي المؤسسات الغذائية التأكد من أن متداولي الأغذية والمشرفين والمديرين للعمليات المتعلقة بالأغذية مؤهلون في مجال سلامة الأغذية حيث تطلب إدارة سلامة الغذاء من المنشآت استيفاء الشروط التالية:

إذا كان الشخص قد تلقى تدريباً رسمياً في مجال سلامة الغذاء ولديه المعرفة اللازمة ذات الصلة بعمله، فيمكنه البدء في العمل على الفور. إذا لم يكن لدى الشخص مؤهلات سلامة الغذاء، يجب تدريب الموظف على أساسيات سلامة الغذاء قبل بدء العمل. يمكن إجراء التدريب بدون توفر بطاقة الهوية الإماراتية بشرط إدخال التفاصيل اللازمة في غضون 90 يوماً من التدريب.

الخطوة الأولى : يجب تدريب الموظف قبل بدء العمل في مناطق اعداد الاغذية

يجب أن يكون متداولي الأغذية قادرين على إثبات كفاءة سلامة الأغذية في جميع الأوقات. إذا لوحظ تدهور في المعرفة أو المهارات أثناء التقييم (مثل أثناء عمليات التدقيق الداخلية أو الخارجية وعمليات التفتيش وما إلى ذلك) ، يجب إعادة تدريب متداول الأغذية. يجب على المشرف الصحي (PIC) الاضطلاع بمسؤوليات سلامة الأغذية كما هو موضح في التدريب المقدم لهم. بعد التدريب يجب على المشرف الصحي استخدام منصة Foodwatch رقابة الغذاء للتفتيش اليومي على سلامة تداول الأغذية.

الخطوة الثانية: التأكد من كفاءة ومهارات الموظف

إذا حدد مفتش الأغذية مخالفات تتعلق بممارسات سلامة الأغذية، فيجب على المشرف الصحي الرجوع إلى مواد التعلم الإلكترونية المتاحة على منصة رقابة الغذاء Foodwatch لفهم إجراءات التصحيح التي يمكنه اتخاذها. يجب أن يجري المشرف الصحي التفتيش على سلامة الأغذية للتأكد من تحديد المشاكل المتعلقة بسلامة الأغذية ومنعها.

الخطوة الثالثة : العمل على أساس الأداء

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

التعاريف والمصطلحات

لأغراض هذا النظام تُستخدم المصطلحات والتعاريف التالية:

شركة التدريب: المؤسسة المرخص لها بتقديم خدمات التدريب على سلامة الأغذية ويشار إليها أيضا باسم "مركز التدريب الخارجي" في هذه الوثيقة.

مركز التدريب: يشير إلى جميع المراكز التي تقدم التدريب بما في ذلك المدربين الداخليين العاملين في مؤسسات الأعمال الغذائية.

البرنامج التدريبي: هي مجموعة من المواد التدريبية المحددة والمنهجيات والتقييم، المصممة والمقدمة إلى المجموعة المستهدفة.

البرامج التدريبية الرئيسية المشار إليها في هذه الوثيقة هي:

Commented [SSA1]: هذه الأعمال لا يتم الاشراف عليها من قبل الإدارة ولكن يقتصر الاشراف على أساسيات سلامة الغذاء والمشرف الصحي

1. برنامج تدريب المشرف الصحي للموظفين المشاركين في إدارة أو إشراف على نظام سلامة الغذاء في المؤسسة الغذائية.
2. برنامج تدريب المشرف الصحي للموظفين المشاركين في الإدارة أو الإشراف على جودة القيمة التغذوية للأغذية في المؤسسات الغذائية.
3. البرامج التدريبية المتعلقة بأنظمة إدارة سلامة الغذاء أو نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (HACCAP).
4. برنامج التدريب على سلامة الأغذية لمتدولي الأغذية.
5. برنامج تدريبي للموظفين المشاركين في تنظيف خزانات المياه.
6. برنامج تدريبي للموظفين المشاركين في فحص مركبات نقل الأغذية.

هيئة إصدار الشهادات: تشير جهات منح الشهادات إلى المنظمات المعتمدة من قبل إدارة سلامة الغذاء والمعتمدة من قبل مركز الإمارات الدولي للاعتماد لتوفير مؤهلات محددة للموظفين العاملين في صناعة الأغذية.

نظام إدارة التعلم (LMS): هو تطبيق برمجي للإدارة والتوثيق والتتبع وإعداد التقارير والأتمتة وتقديم الدورات التعليمية أو برامج التدريب أو برامج التعلم والتطوير.

1. متطلبات مراكز التدريب

صفحة 7 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
--------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

مراكز التدريب سواء كانت داخلية أو خارجية، هي المسؤولة الوحيدة عن تقديم التدريب على سلامة الأغذية والتغذية في دبي ويجب أن تتوفر فيها الشروط التالية:

1. يجب أن يكون لدى مراكز التدريب الخارجية (شركات التدريب) رخصة تجارية سارية المفعول مع نشاط تجاري مناسب يسمح لها بتقديم التدريبات المتعلقة بسلامة الأغذية والتغذية في دبي .
2. يجب أن يكون لدى مراكز التدريب الداخلية تصريح ساري المفعول من إدارة سلامة الغذاء لتوفير التدريب للموظفين في مؤسسة غذائية محددة تُستخدَم المدرب. يجب على المدربين الداخليين عدم تدريب متداولي الأغذية في الأماكن التي لا تملكها أو تديرها المؤسسة التي يعمل بها المدرب.
3. يجب أن يكون لدى مراكز التدريب نظم تدريبية وموارد كافية بما في ذلك الموظفين والمعدات والمواد والبرمجيات لدعم تنفيذ البرامج التدريبية. ويجب عليها أن تضمن كفاءة موظفيها بالمعارف والمهارات المناسبة.
4. يجب أن توظف مراكز التدريب شخصاً واحداً على الأقل من ذوي المعارف والخبرات والمهارات التي تستوفي المعايير المبينة في هذه الوثيقة.
5. قبل تقديم طلب الموافقة على مدرب جديد، يجب على إدارة مركز التدريب التأكد من أن مقدم الطلب:

- أ. قادر على تخطيط وتقديم التدريب بناء على متطلبات وتوقعات بلدية دبي.
- ب. قادر على توصيل معلومات سلامة الأغذية بشكل فعال.
- ت. قادرة على تطوير تقنيات للتغلب على الحواجز التي تحول دون التعلم.
- ث. لديه مهارات التشجيع والتدريب أثناء عملية التدريب.

6. تتم الموافقة على مراكز التدريب لمدة سنة واحدة ما لم يتم إلغاء الموافقة من قبل إدارة سلامة الغذاء.
7. يجب على مراكز التدريب استخدام وسائل وأساليب تدريبية تتوافق مع متطلبات إدارة سلامة الغذاء، عندما تكون هناك متطلبات اعتماد محددة، يجب أن تفي المواد التدريبية وتقديم الدورات التدريبية أيضاً بمتطلبات المعايير ذات الصلة المستخدمة للحصول على الشهادة كما هو الحال في برنامج تدريب المشرف الصحي.
8. يجب ان توفر مراكز التدريب لإدارة سلامة الغذاء إمكانية الوصول إلى السجلات والوثائق المتعلقة بالتدريب، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر التسجيل وقبول الدورة وتفاصيل الحضور وتفاصيل التقييم، وعند الاقتضاء أي تواصل مع العملاء وتفاصيل الدفعات، كما يمكن للإدارة الاطلاع على أسئلة الامتحانات وتقارير التقييم وأي وثائق أخرى ذات صلة مرتبطة بالبرنامج.
9. عندما تتم إدارة عملية إصدار الشهادات من قبل هيئة اعتماد معتمدة، يجب على مركز التدريب توفير جميع المعلومات اللازمة ذات الصلة بالتدريب وإصدار الشهادات إلى هيئة إصدار الشهادات.

بيانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 2.0	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	صفحة 8 من 36
---------------------------	------------------	---------------------------	--------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

10. تتكفل مراكز التدريب ضمان جودة ونزاهة التدريب والتقييم وإصدار الشهادات.

11. تقوم مراكز التدريب بتطوير وتحديث دليل تدريبي يتضمن التفاصيل التالية:

- لمحة قصيرة عن الشركة.
- نطاق نشاط الشركة مدرجا جميع أنشطة التدريب والاستشارات وأي نطاق آخر من النشاط الذي تغطيه الشركة.
- قائمة بجميع الموظفين، مع وصف موجز لأدوارهم.
- ذكر الكفاءات والمؤهلات المطلوبة من كل موظف.
- قائمة بجميع الوثائق المرجعية والأدلة التي يطلب من الموظفين (المدرسين والموظفين الإداريين) أن يكونوا على دراية بها وكيف يمكن الوصول إلى المراجع .

12. تقوم مراكز التدريب بتطبيق نظام إدارة الجودة وتدقيق النظام مرة كل ستة أشهر داخليا أو خارجيا، ويجب أن يتضمن النظام الموثق ما يلي:

- إجراءات وعمليات تسجيل المتدربين والتدريب.
- إجراءات التسجيل للتقييم، ومراقبة حفظ السجلات، وعملية تسجيل النقاط والتقييم.
- الإجراءات الموضوعة لجمع التغذية الراجعة حول التدريب والتحسين المستمر.
- خطة الدورة التدريبية وأهدافها لكل نوع من أنواع الدورات التي يتم تقديمها.
- نسخة من المواد التدريبية مع أرقام الإصدارات ذات الصلة
- عملية التدقيق الداخلي
- دليل المستخدم في حالة استخدام أنظمة إدارة التعلم.

ملاحظة: يجب الاحتفاظ بجميع الوثائق كنسخة إلكترونية بتنسيق بسيط. استخدم المخططات الانسيابية خطوات العملية بدلا من النص الوصفي كما يجب قدر الإمكان.

ويمكن إجراء التدقيق من قبل أعضاء الفريق المؤهلين لتقييم النظام بأكمله استنادا إلى متطلبات هذا المرفق.

إذا كان لدى المركز نظام إدارة تدريب كجزء من نظام إدارة الموارد البشرية، فقد لا تكون هناك حاجة إلى وثائق إضافية. ومع ذلك، يجب تضمين جميع المتطلبات ذات الصلة في النظام.

بيانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 2.0	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	صفحة 9 من 36
---------------------------	------------------	---------------------------	--------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

2. متطلبات المدربين

2.1. المتطلبات العامة:

1. يحتاج مدرب سلامة الأغذية إلى موافقة مسبقة من إدارة سلامة الغذاء لإجراء أي تدريبات تنظمها إدارة سلامة الغذاء.
2. أن يكون المدرب موظفا متفرغا في مؤسسة مرخصة ومعتمدة من إدارة سلامة الغذاء لإجراء تدريبات سلامة الأغذية. يجب أن يكون لدى المدرب أيضا تصريح عمل قانوني ذو صلة من السلطات المعنية يسمح للشخص بتقديم التدريب في دبي.
3. يجب أن يكون لدى المدرب:

- أ. المعرفة والمؤهلات والخبرات اللازمة لتوفير برنامج التدريب ذي الصلة.
- ب. فهم شامل لقانون الأغذية ومعايير الأغذية ذات الصلة بدولة الإمارات العربية المتحدة ومتطلبات استيراد الأغذية في دبي وغيرها من المتطلبات القانونية ذات الصلة التي تنطبق على شركات الأغذية ومقدمي خدماتها.
- ت. فهم شامل لكيفية استخدام النظم الغذائية الرقمية وغير الرقمية المستخدمة لضمان الامتثال للوائح.
- ث. المهارات التدريبية اللازمة لتقديم البرنامج التدريبي بفعالية.

4. يجب على المدرب اجتياز التقييم الرسمي الذي تجريه إدارة سلامة الغذاء بنجاح والضروري لتقديم برامج تدريبية محددة.
5. يقوم المدرب بتقديم التدريب حسب طلب الإدارة مع التركيز على الاحتياجات التدريبية للمؤسسة الغذائية.
6. لا يجوز للمدرب المسجل عبر الإنترنت في أي من الخدمات الرقمية لبلدية دبي مشاركة وصول المستخدم الآمن وبيانات الاعتماد الخاصة به مع أي شخص آخر. إن مشاركة بيانات اعتماد المستخدم بطريقة تعرض أمن البيانات للخطر سيؤدي إلى الإلغاء الفوري لتصريح المدرب.
7. تلغى موافقة المدرب إذا قام المدرب بالأمور التالية:

- أ. تقديم معلومات غير كافية أو غير صحيحة أو مضللة للمتدربين أو الحكومة.
- ب. فشل في تقديم محتويات التدريب المطلوبة أثناء التدريب.
- ت. يقدم عمدا معلومات خاطئة عن المرشحين أو الدورة.
- ث. تقديم أو المساعدة في تقديم شهادات التدريب للمرشحين غير المؤهلين.

2.2. متطلبات تأهيل المدربين وخبرتهم ومعرفتهم

يجب أن يثبت المدربون أن لديهم المؤهلات والمعرفة والخبرة والمهارات ذات الصلة في مجال سلامة الأغذية والتدريب. يجب أن تكون جميع المستندات المقدمة لدعم ذلك قابلة للتحقق منها ومثبتة بالمستندات الأصلية عند الحاجة.

صفحة 10 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
---------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

2.2.1. مؤهلات سلامة الأغذية

عند اعتماد المدربين، يجب أن يكون لدى جميع المتقدمين الجدد:

1. درجة علمية أو دبلوم دراسات عليا يمكن التحقق منه ويشمل واحداً أو أكثر من المجالات التالية:

- أ. علوم الأغذية أو تكنولوجيا الأغذية
- ب. سلامة الغذاء
- ت. البيئة أو الصحة العامة
- ث. علم الأحياء الدقيقة الغذائية
- ج. الإدارة في قطاعات الفنادق أو المطاعم أو البيع بالتجزئة مع الحد الأدنى من دورات المتعلقة بتجهيز الأغذية / علوم الأغذية / سلامة الأغذية.
- ح. علم الأحياء الدقيقة أو كيمياء التكنولوجيا الحيوية، والزراعة مع الحد الأدنى من الدورات المتعلقة بعلوم الأغذية / سلامة الأغذية.

2. أن يكون المدرب حاصلًا على مؤهلات رسمية ومتقدمة في مجال سلامة الأغذية من مقدمي المؤهلات المعترف بهم من قبل إدارة سلامة الغذاء بما يتناسب مع مستوى التدريب المقدم.

2.2.2. خبرات سلامة الأغذية

للموافقة على المدربين، يجب أن يكون لدى جميع المتقدمين الجدد:

1. خبرة لا تقل عن خمس (5) سنوات في مجال سلامة الأغذية يجب أن يكون هناك ما لا يقل عن ثلاث (3) سنوات من الخبرة في صناعة الأغذية في الإدارة أو الإشراف على سلامة الأغذية في المؤسسة الغذائية.
2. يجب على المدرب أن يقدم أدلة يمكن التحقق منها على الخبرة العملية إلى إدارة سلامة الأغذية.
3. إذا طلبت الإدارة ذلك، يجب على المدرب إثبات المعرفة والكفاءة في وقت تقديم الطلب وتجديد الموافقة السنوية.

بيانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 2.0	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	صفحة 11 من 36
---------------------------	------------------	---------------------------	---------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

ملاحظة: لن تتم الموافقة على المتقدمين الذين لديهم الخبرة الوحيدة في العمل في شركة تدريب أو استشارات أو إصدار شهادات، أو أي أعمال غير غذائية أخرى تدعم صناعة الأغذية كمدرّب.

2.2.3. مؤهلات التدريب

- يجب أن يكون لدى المدرب مهارات لغوية وتدريبية أساسية للتواصل بفعالية.
 - يجب أن يكون المدربون حاصلين على مؤهل رسمي لتقديم التدريبات. يمكن أن يكون هذا:
 - شهادة تدريب المعلمين أو الدرجة العلمية أو الدبلوم أو شهادة في دروة تقديم التدريب المعترف بها من قبل إدارة سلامة الأغذية.
 - دورة "تدريب المدرب" التي يقدمها جهة تأهيل معترف بها وينبغي أن تركز هذه الدورة على تعزيز مهارات التدريب.
- ملاحظة: لا تركز دورة تدريب المدربين (المشرف الصحي) على تعزيز مهارات التدريب وبالتالي لا يمكن استخدامها لتلبية معايير الأهلية لهذا المطلب.

2.2.4. إظهار المعارف والمهارات

- يطلب من المدربين إثبات كفاءتهم التدريبية من خلال التقييم الرسمي وغير الرسمي طوال الوقت الذي يقدمون فيه التدريبات.
- عندما تتطلب إدارة سلامة الغذاء تقييماً محدداً قبل إصدار تصريح تدريب لوحدة تدريبية جديدة، يجب على المدرب إكمال التقييم ذي الصلة بنجاح.

2.2.5. التطوير المهني المستمر (CBD) للمدربين

يجب أن يسعى المدربون إلى تحديث وتحسين معرفتهم باستمرار بالقضايا والتطورات في مجال سلامة الأغذية وتطبيق تلك المعرفة للتدريب. الهدف من التطوير المهني المستمر (CBD) هو الحفاظ على معايير عالية من الاحتراف وضمان ترجمة المعرفة إلى توصيل أفضل الممارسات إلى المتدربين، ويشمل التطوير المهني المستمر في ثلاثة مجالات أساسية:

- الحفاظ على الكفاءة المهنية
- تعزيز المعارف والمهارات القائمة
- تطوير معارف ومهارات جديدة.

صفحة 12 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
---------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

يمكن الحصول على نقاط التطوير المهني المستمر (CBD) لمختلف البرامج من أي نشاط معترف به من قبل إدارة سلامة الغذاء و / أو الهيئات التنظيمية الأخرى.

1. للاحتفاظ بالموافقة على التدريب، يجب على المدرب:

أ. الحفاظ على سجل مستمر ومحدث ودقيق لأنشطة التطوير المهني المستمر (CBD) الخاصة بهم على منصة Foodwatch.
ب. إثبات أن أنشطة التطوير المهني المستمر الخاصة بهم هي مزيج من أنشطة التعلم ذات الصلة بالممارسة الحالية أو المستقبلية (المرجع إلى الجدول 5)

2. سيتم إلغاء موافقة المدرب دون إشعار مسبق إذا كان المدرب غير قادر على تقديم الأدلة على أنشطته السنوية في التطوير المهني المستمر (CBD)

أنشطة التطوير المهني المستمر (CBD)

يجب أن تكون أنشطة التطوير المهني المستمر (CBD) للمدرب في ثلاثة مجالات على الأقل مما يلي:

- التعلم القائم على العمل في مجال سلامة الأغذية (مثل حضور التدريب الرسمي وورش العمل والمؤتمرات التي تقدم معرفة متقدمة أو كفاءات ضرورية لتحسين القدرات الحالية) الحد الأدنى 30٪ من ساعات التطوير المهني المستمر (9 ساعات)
- النشاط المهني (مثل المشاركة في هيئة مهنية لسلامة الأغذية، والتوجيه) - الحد الأدنى 10٪ من ساعات التطوير المهني المستمر (3 ساعات)
- التعليم الرسمي المتعلق بسلامة الأغذية أو المجالات ذات الصلة (مثل التعليم الإضافي / العالي) - الحد الأدنى 20٪ من ساعات التطوير المهني المستمر (6 ساعات)
- التعلم الذاتي (مثل مراجعة الكتب / المقالات المتعلقة بسلامة الأغذية و / أو الموضوعات ذات الصلة) - الحد الأدنى 10٪ من ساعات التطوير المهني المستمر (3 ساعات)
- مهارات الاتصال والتدريب (مثل تدريب دورة المدرب، والخطابة، ودورات التدريس، ومهارات الاتصال والعرض) - الحد الأدنى 20٪ من ساعات التطوير المهني المستمر (6 ساعات)
- أخرى (مثل العمل التطوعي في فعاليات سلامة الأغذية التي تنظمها بلدية دبي) - الحد الأدنى 10٪ من ساعات التطوير المهني المستمر (3 ساعات) راجع الجدول 5.

بيانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 2.0	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	صفحة 13 من 36
---------------------------	------------------	---------------------------	---------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

المتطلبات السنوية

1. تتطلب إدارة سلامة الغذاء ما لا يقل عن 30 ساعة التطوير المهني المستمر (CBD) سنويا لجميع المدربين.
 2. يجب إدخال تفاصيل نقاط التطوير المهني المستمر (CBD) في منصة Foodwatch قبل التقدم بطلب تجديد الموافقات السنوية.
 3. يمكن للمدربين إدخال نقاط التطوير المهني المستمر (CBD) على منصة Foodwatch على أساس 1 ساعة من نقاط التطوير المهني المستمر (CBD) لكل ساعة تعلم حصلوا عليها. ومع ذلك، يجب تقديم الأدلة على أنشطة التطوير المهني المستمر مثل الشهادات أو أدلة المشاركة، أو دليل التقييم، أو إظهار المعرفة المعززة بتعليم معين، أو ملخص للمعرفة المكتسبة أو تقرير النشاط إلى الموظفين المعتمدين إدارة سلامة الغذاء عند الحاجة.
 4. لا يمكن تكرار أنشطة التطوير المهني المستمر (CBD) التي تم الحصول عليها من الدورات التي تم أخذها في العام السابق للحصول على موافقة التطوير المهني المستمر (CBD) للعام الحالي.
 5. يجب أن تكون جميع وثائق التطوير المهني المستمر التي تم الحصول عليها مرتبطة بسلامة الأغذية والتغذية، ولن يتم قبول الدورات غير ذات الصلة (مثل السلامة من الحرائق والصحة المهنية والإسعافات الأولية) عند تجديد التصريح.
- ملاحظة: يجب أن تكون أنشطة التطوير المهني المستمر منفصلة عن التدريب والمؤهلات التي تشكل جزءا من المتطلبات الأساسية ليكون مدربا والعمل الروتيني للمدرب.
- سيؤدي تقديم معلومات خاطئة أو مضللة حول أحداث التطوير المهني المستمر أو عدد الساعات إلى إلغاء تصريح التدريب.

2.2.6 إدارة الملف الرقمي

1. إدارة سلامة الغذاء من جميع المدربين الحفاظ على ملف تعريف المدربين المعتمدين الخاص بهم على منصة FoodWatch.
2. يجب على المدرب المعتمد تحديث ملفه الشخصي بانتظام.
3. يجب أن يحتوي الملف الشخصي على جميع المعلومات حول مؤهلاتهم وخبراتهم و التطوير المهني المستمر (CBD).
4. يجب على مركز التدريب ربط المدرب المعتمد العامل حاليا في شركته بحساب فود ووتش الخاص به.

صفحة 14 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
---------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

3. تصميم وتقديم وتقييم البرامج التدريبية

مراكز التدريب مسؤولة عن تقديم برامج التدريب وتقييم معرفة المرشحين بعد التدريب.

3.1. المواد التدريبية

1. يجب على المدربين استخدام المواد التدريبية المناسبة وذات الصلة لتوفير التدريبات
2. يجب على المدرب استخدام المواد المعتمدة من إدارة سلامة الغذاء فقط.
3. عند الضرورة، يجب توفير مواد ما قبل الدورة التدريبية ومقاطع الفيديو للمتدربين قبل التدريب.
4. عند استخدام مواد تدريبية رقمية أو عبر الإنترنت، يجب أن تفي المحتويات بمتطلبات الدورة التدريبية المحددة في هذه الوثيقة.

3.2. خطة التدريب وإدارة معلومات المتدربين

1. يجب على المدرب استخدام منصة فود ووتش لتسجيل وإدارة معلومات المتدرب بشكل رقمي. يجب أن يتم التسجيل في التدريب على Foodwatch قبل أسبوع واحد على الأقل من بدء التدريب ويجب قبول طلب التدريب من قبل مركز التدريب قبل 4 أيام على الأقل من بدء التدريب.
2. يجب إبلاغ إدارة سلامة الغذاء فوراً بأي تغييرات في الجدول الزمني المخطط للتدريب المقرر.
3. يجب على المدرب تأكيد لغة التدريب ومواعيد الامتحانات للمتدربين قبل قبول طلب التدريب.
4. يجب تقديم تفاصيل التدريب والموقع وأي معلومات ضرورية أخرى للمرشحين في وقت القبول.
5. يجب على المدرب تأكيد حضور كل متدرب بعد التحقق من تفاصيل بطاقة الهوية الإماراتية الخاصة به ويجب إكمال التأكيدات على منصة فود ووتش قبل 15 دقيقة من بدء التدريب.
6. في حالة حدوث مشاكل غير متوقعة مع الإنترنت أو النظام، يجب الاحتفاظ بمستند يدوي ويجب إدخال البيانات بمجرد استعادة النظام.

ملاحظة: يجب على مراكز التدريب إجراء التدريب في المواقع التي لديها مرفق إنترنت جيد.

3.3. غرفة التدريب

1. يتم التدريب في غرف مناسبة ومخصصة فقط أغراض التدريب.

صفحة 15 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
---------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

2. أن تكون الغرفة هادئة قدر الإمكان وخالية من أي أنشطة أخرى من شأنها تشتيت انتباه المتدربين. لا يجوز استخدام مناطق تناول الطعام في المطاعم ومناطق التخزين والغرف التي تحتوي على أنشطة يمكن أن تشتت انتباه المتدربين للتدريب.

3. أن تكون قاعات التدريب مزودة بالإضاءة والتهوية الكافية، وأن يكون نوع المقاعد مناسباً لراحة المتدرب. عدد المرشحين المسموح لهم في غرف التدريب والتقييم هو كما يلي:

أ. عدد المتدربين في جميع البرامج التدريبية باستثناء تدريبات المشرف الصحي 20 مرشحاً

ب. عدد المتدربين لبرامج المشرف الصحي -16 مرشحاً

ت. التدريبات الافتراضية: 20 مرشحاً

4. يجب أن تحتوي الغرفة على مرافق كافية مثل الإنترنت والمعدات السمعية والبصرية والمواد الثابتة اللازمة للتدريب والتقييم.

5. أن تكون هناك مسافة كافية بين المتدربين بمسافة لا تقل عن متر واحد بين شخصين

ملاحظة: يقوم المدرب كجزء من تسجيل المتدربين بتأكيد غرفة التدريب عبر المنصة الرقمية. يجب التحقق من ملائمة غرفة التدريب من قبل المدرب قبل التأكد من موقع التدريب.

3.4. التدريب الافتراضي:

1- يجب أن تقدم مراكز التدريب طلب تصريح مسبق لتقديم التدريب الافتراضي، وسبتم إعطاء التصريح بعد التقييم لتحديد قدرة النظام المستخدم للتدريب والتقييم وقدرة المدرب على إشراك المتدربين.

2- لن تتمكن مراكز التدريب التي لديها تاريخ من عدم الامتثال في التقييمات التي تجريها إدارة سلامة الغذاء من تقديم التدريب الافتراضي.

3- يجب تزويد إدارة سلامة الغذاء برابط التدريب (الرابط الخاص بدخول التدريب الافتراضي) قبل ثلاثة أيام من بدء التدريب.

3.5. اختيار التدريب وتقديمه

1. يجب على مركز التدريب أن يوصي إدارة المؤسسة الغذائية بالتدريب ذي الصلة المطبق على متدرب معين. وينبغي أن تستند التوصية التدريبية إلى متطلبات الكفاءة للشخص على النحو الوارد في الجدول 1، ومتطلبات التأهيل المدرجة في الجدول 2 والجدول 3 من هذا المرفق.

بيانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 2.0	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	صفحة 16 من 36
---------------------------	------------------	---------------------------	---------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:
			

2. توفر مراكز التدريب التدريب من خلال جلسات محاضرات يقودها المدربون.
3. عندما يتم توفير مواد أو محتويات التعلم الإلكتروني من قبل بلدية دبي، يجب على مركز التدريب استخدام المواد والمحتويات على النحو المحدد للتدريبات.
4. يجب أن يستند التدريب إلى متطلبات التأهيل للمتدرب كما هو موضح في الجدول 1 والجدول 2.
5. قبل تأكيد التدريب، يجب على المدرب التأكد من أن جميع المتدربين قادرين على فهم اللغة التي يتم بها التدريب.
6. يجب أن يكون وقت الاتصال بالتدريب باستثناء فترات الراحة كافياً لتلبية خطة الدورة التدريبية وأهداف البرنامج التدريبي ذي الصلة.
7. يجب على المدرب النظر في زيادة عدد ساعات الاتصال عندما تكشف مراجعة المشاركين عن صعوبات التعلم أو الحواجز اللغوية أو عوامل الاتصال الأخرى التي قد تؤثر على التعلم. الحد الأدنى لساعات التعلم المتوقعة باستثناء الاستراحة هي كما يلي:

- أ. برنامج أساسيات سلامة الغذاء: 3 ساعات تعليمية
- ب. برنامج أساسيات سلامة الغذاء – محضرو الأغذية: 5 ساعات تعليمية
- ت. برنامج سلامة الغذاء الأساسي للسائقين وموظفي التوصيل: 3 ساعات تعليمية
- ث. برنامج تنشيطي لمتدولي الأغذية الحاصلين مسبقاً على برنامج أساسيات سلامة الغذاء: 2 ساعة تعليمية.

ملاحظة: تقوم مراكز التدريب التي ترغب في توفير مؤهلات أعلى لمناولي الأغذية بذلك عن طريق اختيار الخيارات المتاحة للتدريب المتوسط على سلامة الأغذية (تستخدم المواد التدريبية للموافقة المسبقة عن علم لتدريب مناولي الأغذية على التدريب المتوسط على سلامة الأغذية).

3.6. تقييم عملية التدريب وإصدار الشهادات

1. يخضع جميع المتدربين لتقييم رسمي للمعرفة من خلال تقييم موثق بعد الانتهاء من التدريب. تنطبق المتطلبات التالية لتقييم التدريبات الأساسية والمتوسطة والمتقدمة على سلامة الأغذية:
 - أ. يجري مركز التدريب تقييماً رسمياً يتضمن أسئلة تستند إلى خطة الدورة.

بيانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 2.0	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	صفحة 17 من 36
---------------------------	------------------	---------------------------	---------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

ب. ينبغي استخدام صيغة الاختيار من متعدد لبرامج أساسيات سلامة الغذاء والمتوسطة. يمكن استخدام خيارات الإجابة الوصفية لبرامج سلامة الأغذية المتقدمة.

ت. يجب أن تكون أسئلة الامتحان وخيارات الإجابة دقيقة علمياً وقانونياً، ويجب ألا تكون المحتويات مربكة أو مضللة بأي شكل من الأشكال بالنسبة للممتحن.

ث. إذا كانت هناك حواجز لغوية، يمكن للفاحص تقديم المساعدة والترجمة القائمة على الصور بعد الحصول على موافقات من إدارة سلامة الغذاء، ومع ذلك لا يجوز للفاحص أن يساعد بأي شكل من الأشكال التي من شأنها أن تضر بالغرض من التقييم.

ج. في حالة الرسوب في الامتحان، يمكن للمتدربين محاولة إعادة الفحص مرة أخرى. إذا فشل المرشح في المحاولة الثانية، فيجب إعادة تدريب المتدرب على الدورة كاملة قبل التقييم التالي.

2. يجب استخدام أدوات التقييم الرقمية المعتمدة من قبل إدارة سلامة الغذاء للتقييم وعدم استخدام الفحوصات الورقية.
3. عندما يتم توفير أو تحديد منصة تقييم محددة من قبل إدارة سلامة الغذاء، يجب على مركز التدريب وجهات منح الشهادات استخدام تلك المنصة لإجراء التقييمات.
4. يجب تقديم ملخص التقييم إلى إدارة سلامة الغذاء كل ستة أشهر مع تفاصيل أداء المتدربين. يجب أن يسرد الملخص جميع الأسئلة ويوضح النسبة المئوية لعدد المتدربين الذين قاموا بالإجابة على الأسئلة بشكل صحيح في المحاولة الأولى.
5. يجب أن يحصل المرشح على 70% على الأقل لاجتياز التقييم.
6. إذا قدم المرشح إجابات خاطئة على الأسئلة الحاسمة لكفاءة سلامة الأغذية مثل المعرفة حول عملية الإبلاغ عن المرض وغسل اليدين ونقاط التحكم الحرجة التي تنطبق على عملهم وما إلى ذلك، يمكن للإدارة إلغاء التأهيل وطلب إعادة التقييم.
7. يجب إجراء التقييمات بعد التحقق من هوية الشخص والتأكد من التحقق الرقمي لبلدية دبي من أنه تم التحقق من الهوية. يجب على المدربين في وقت التأكيد الإبلاغ عن أي مشاكل تتعلق بهوية المرشح على الفور إلى إدارة سلامة الغذاء عبر البريد الإلكتروني المعتمد للتواصل بالنسبة للتقييمات التي تشكل جزءاً من برامج تدريب المشرف الصحي، يجب على مركز التدريب التحقق من الهوية في وقت بدء التدريب والتحقق الثاني الذي يقوم به الفاحص قبل تأكيد المرشح للتقييم.
8. يجب أن يجلس المرشحون في مكاتب منفصلة يجب أن توضع عادة على مسافة لا تقل عن 1.25 متر (تقاس من وسط المكتب).
9. يمكن إصدار شهادات رقمية لإتمام دورة أو مؤهل بنجاح للمتدربين إذا تم الحصول على نسبة النجاح المطلوبة في التقييم.
10. ألا يكون لشهادة التأهيل أي شعارات أخرى غير شعار مركز التدريب. يجب استخدام شعارات جهات منح الشهادات فقط عندما توفر جهة إصدار الشهادات المؤهل.

صفحة 18 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
---------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

11. يجب أن تحتوي الشهادة على تفاصيل المرشح بما في ذلك اسم مركز التدريب واسم المدرب واسم الدورة والاسم الكامل للمرشح ورقم الهوية الإماراتية وتاريخ الانتهاء من الدورة ورقم الشهادة الصادر عن منصة رقابة الغذاء Foodwatch .
12. لا تصدر الشهادة إلا بعد الانتهاء من الدورة ويجب أن ينعكس التقييم والحالة على منصة فود ووتش. يجب أن تكون جميع المؤهلات قابلة للتتبع على منصة رقابة الغذاء Foodwatch
13. صلاحية الشهادات هي كما يلي:

- أ- شهادة المشرف الصحي: صالحة لمدة 5 سنوات ما لم يتم سحب الشهادة بسبب ضعف إثبات الكفاءة بما يتعلق بسلامة الأغذية في المؤسسة الغذائية.
- ب- برنامج أساسيات سلامة الغذاء: يجب ألا يكون للشهادة صلاحية محددة. ومع ذلك يمكن لإدارة سلامة الغذاء أن توصي بإعادة التدريب بسبب ضعف الكفاءة في سلامة الأغذية.

14. يجب أن يخضع العاملين في الأغذية لتدريب تنشيطي كل ثلاث سنوات أو عند ملاحظة تدهور كفاءة سلامة الأغذية. يجب أن تكون محتويات التدريب التنشيطي أكثر تقدماً من دورة أساسيات سلامة الغذاء ويجب أن تتضمن أي تطورات ولوائح جديدة ذات صلة بعمل العاملين في الأغذية.

ملاحظة: يجب إعداد خطة الدورة التدريبية للتدريب التنشيطي بالتشاور مع إدارة سلامة الأغذية

3.7. التعامل مع حالات عدم الامتثال

1. تلغى تصاريح المدربين ومراكز التدريب التي لا تستوفي الشروط الواردة في هذا الملحق بإخطار رسمي من إدارة سلامة الأغذية.
2. يمكن للموظفين المعتمدين من إدارة سلامة الغذاء إيقاف الدورة التدريبية على الفور في حالة عدم الامتثال بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر المدرب غير المعتمد أو غرفة التدريب غير المناسبة أو أي حالة أخرى لا تفي بمتطلبات البرنامج.
3. سيتم اعتبار شهادات التدريب والمعادل الرقمي للشهادة الصادرة في ظل الظروف التالية "زائفة" وسيتم اتخاذ الإجراءات القانونية من قبل بلدية دبي:

- أ. إصدار شهادات للمرشحين الذين لم يكملوا التدريب أو التقييم.
- ب. تقديم معلومات مضللة إلى بلدية دبي أو هيئات إصدار الشهادات أو المؤسسات الغذائية أو المتدربين.

بيانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 2.0	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	صفحة 19 من 36
---------------------------	------------------	---------------------------	---------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:
			

ت. تقديم معلومات غير صحيحة عمدا لتجاوز متطلبات إدارة سلامة الأغذية.

ث. استخدام مدربين غير معتمدين.

ج. تقديم أدلة غير كافية بشأن التدريب أو التقييم لتدريب معين أو شهادة متدرب معين.

ملاحظة: في مثل هذه الحالات، يمكن أن تكون هناك أيضا إجراءات قانونية أخرى تستند إلى القوانين الحالية لدولة الإمارات العربية المتحدة.

3.8. التغذية الراجعة والاعتراضات والشكاوى

1. يجب على مراكز التدريب إجراء استبيان ما بعد التدريب لقياس رضا جميع المتدربين. يجب مشاركة البيانات من الدراسات الاستقصائية مع إدارة سلامة الأغذية.
2. يجب استخدام التغذية الراجعة من المتدربين لتعديل التدريبات إذا لزم الأمر بالتشاور مع إدارة سلامة الأغذية.
3. يكون لمراكز التدريب إجراءات موثقة للتعامل مع الاعتراضات والشكاوى، وعند الضرورة يجب إخطار إدارة سلامة الغذاء بهذه الاعتراضات والشكاوى.

3.9. نظام إدارة التعليم

- 1- يمكن لمراكز التدريب توفير التدريب عبر الإنترنت بالكامل، أو كتدريب مختلط أو بقيادة المدرب من خلال أنظمة إدارة التعلم (LMS) المعتمدة من قبل إدارة سلامة الأغذية. للموافقة على نظام إدارة التعلم، تنطبق المتطلبات التالية:
 - أ- يمكن استخدام أنظمة إدارة التعلم (LMS) لإنشاء محتوى دورة تدريبية منظم واحترافي استنادا إلى المتطلبات المحددة في هذه الوثيقة.
 - ب- يجب أن يكون النظام قادرا على تسجيل (إدراج) المتدربين ببطاقة الهوية الإماراتية الخاصة بهم، ومعلومات حول أصحاب العمل، وأن يتم دمجها في منصة Foodwatch للتسجيل وإدارة الحضور وتوفير التأهيل الرقمي.
 - ت- إذا تم استخدام الواقع الافتراضي أو المعزز في التدريب فيجب تصميم محتوى البرنامج لتقديم نتائج التعلم للتدريب.
- 2- يجب تعريف الوصول إلى نظام إدارة التعلم ويجب تحديد أدوار المستخدم وإجراءاته بوضوح.
- 3- يجب أن يكون هناك أنظمة لضمان سرية أسئلة التقييم ويجب أن يكون النظام قادراً على تقديم تقييمات متعددة ويجب مراجعة أسئلة التقييمات بشكل منتظم لضمان نزاهة عملية التقييم.

بيانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 2.0	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	صفحة 20 من 36
---------------------------	------------------	---------------------------	---------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:
			

4- سواء كان النظام مخزن داخلياً أو بشكل سحابي يجب أن يكون آمناً ويجب أن تكون بيانات التدريب متاحة لمدة عام على الأقل.

4. الملحق

الجدول 1

متطلبات الكفاءة للمشرف الصحي المسؤول عن سلامة الغذاء

- يجب أن يكون المشرف الصحي الرئيسي في المؤسسة الغذائية قادراً على تحديد مسؤوليات جميع الأطراف ذات الصلة بما في ذلك أصحاب الأعمال والأشخاص المسؤولين والعاملين في الأغذية فيما يتعلق بسلامة الأغذية. - يجب أن يكون المشرف الصحي على علم بالعوامل المساهمة المشتركة في الأمراض المنقولة عبر الغذاء في دبي وأن تكون قادرة على اتخاذ تدابير وقائية كافية. - يجب أن يكون المشرف الصحي على علم بالمسؤوليات والإجراءات المرتبطة بالإبلاغ عن أي حالة من حالات الأمراض المنقولة عبر الغذاء (الموظفين أو العملاء) إلى إدارة سلامة الغذاء.	مسؤوليات سلامة الأغذية
- يجب أن يكون المشرف الصحي بالمتطلبات الإدارية ذات الصلة بسلامة الأغذية مثل الموافقات والتصاريح المطلوبة لتشغيل الأعمال التجارية للأغذية، وما هي الأنظمة التي يجب استخدامها، وكيف يجب استخدام الأنظمة. - يجب أن تكون المشرف الصحي على علم وقادر على استخدام الميزات ذات الصلة لمنصة Foodwatch للحفاظ على الموافقات والتصاريح والعقود والسجلات وأدلة العمل. - وينبغي أن تكون المشرف الصحي قادرة على الإبلاغ عن الإجراءات التصحيحية، وإدارة الموردين، والتعامل مع عدم امتثال الموردين.	متطلبات الإدارية المتعلقة بسلامة الغذاء

صفحة 21 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
---------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

يجب على الهيئة العامة للموافقة المسبقة عن علم إدارة بلاغات المستهلكين بفعالية ومعرفة متى يتم الإبلاغ عن هذه البلاغات إلى بلدية دبي.	
- ينبغي أن يكون المشرف الصحي على علم وقادر على إظهار المعرفة بالممارسات الصحية الجيدة وتعزيز المعايير العالية للنظافة الشخصية بين الموظفين. - يجب أن تكون المشرف الصحي قادر على تحديد علامات وأعراض الأمراض المنقولة عبر الغذاء والعدوى التي يمكن أن يكون لها تأثير على سلامة الأغذية - يجب أن يكون المشرف الصحي على علم متى يجب استبعاد الموظفين المرضى من العمل أو استبعادهم من مسؤوليات التعامل مع الأغذية بشكل مباشر.	النظافة الشخصية
- يجب أن يكون المشرف الصحي قادر على: - تحديد أوجه الخلل في عمليات تحضير الأغذية والإبلاغ عنها - إدارة نظام فعال لمكافحة الآفات - إدارة نظام مناسب للتخلص من النفايات - تحديد المنظفات والمطهرات المناسبة لاستخدامها خلال العمل وضمان استخدامها بفعالية - حيثما ينطبق ذلك على وظيفتهم: - ضمان سلامة الأغذية أثناء شراء المنتجات - ضمان سلامة الأغذية أثناء الاستلام - ضمان سلامة الأغذية أثناء التخزين - ضمان سلامة الأغذية أثناء تحضير المنتج	المتطلبات التشغيلية لسلامة الأغذية

صفحة 22 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
---------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

- ضمان سلامة الأغذية أثناء الطهي / التجهيز / التبريد / الحفظ / تقديم الطعام - تشجيع الممارسات الصحية الجيدة أثناء نقل الطعام - التأكد من وضع البطاقات الغذائية على المنتجات بشكل صحيح • ضمان تلبية الاحتياجات التدريبية على سلامة الأغذية وكفاءات الموظفين. • استخدام منصة FoodWatch. للقيام بعمليات التدقيق المتعلقة بسلامة الأغذية واتخاذ الإجراءات اللازمة .	
• فهم المبادئ الأساسية لإنشاء أنظمة إدارة سلامة الغذاء ذات الصلة بنطاق أنشطة شركات الأغذية • إدارة وحفظ وثائق وسجلات سلامة الأغذية ذات الصلة بأنظمة إدارة سلامة الأغذية • إدارة وحفظ نظام التتبع داخل منطقة عمليات تحضير الأغذية	نظام إدارة سلامة الغذاء
• فهم المبادئ الأساسية للتغذية. • فهم وتطبيق متطلبات التغذية في المدارس. • فهم كيف يمكن استخدام منصة Foodwatch لحساب القيم التغذوية. • فهم المبادئ الأساسية لإنشاء أنظمة إدارة سلامة الغذاء ذات الصلة بنطاق أنشطة شركات الأغذية. • إدارة وحفظ وثائق وسجلات سلامة الأغذية ذات الصلة بأنظمة إدارة سلامة الأغذية. • إدارة وحفظ نظام التتبع داخل منطقة تحضير الأغذية.	نظام إدارة سلامة الغذاء (مهارات اضافيه للمشرف الصحي في شركات التموين الغذائي للمدارس أو المؤسسات التي لديها متطلبات تغذوية أو ادعاءات صحية)

صفحة 23 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
---------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

الجدول 2

أهداف التعلم للتدريب على سلامة الأغذية

المؤهلات المرتبطة	أهداف التعلم	الوحدة النمطية	التسلسل
المشرف الصحي - شهادة جديدة المشرف الصحي -إعادة الاعتماد المشرف الصحي-شهادة متقدمة وإعادة اعتماد	- فهم سلامة الأغذية ومسؤوليات مشغلي الأعمال / الموظفين فيما يتعلق بسلامة الأغذية. - فهم الإطار التنظيمي والتشريعي في دبي - فهم بيانات ترصد الأمراض والأمراض الشائعة المنقولة عبر الغذاء في دبي - فهم العوامل التي تساهم عادة في الأمراض المنقولة عبر الغذاء في دبي	مقدمة في سلامة الأغذية	1
المشرف الصحي - شهادة جديدة المشرف الصحي -شهادة جديدة متقدمة	- فهم كيف يمكن أن يؤثر تصميم وتخطيط وبناء وصيانة المباني والمعدات على سلامة الأغذية - فهم تنفيذ وإدارة وتطبيق الممارسات الصحية الجيدة والتنظيف والتطهير والتخلص من النفايات ومكافحة الآفات - فهم إجراءات الموافقة على الموردين ومراقبة المخزون - فهم المفاهيم لتقييم احتياجات التدريب والكفاءة للموظفين	البرامج المطلوبة مسبقاً	2
- المشرف الصحي - شهادة جديدة - المشرف الصحي -إعادة الاعتماد - المشرف الصحي-شهادة متقدمة وإعادة اعتماد	- فهم العوامل الرئيسية المساهمة في الأمراض المنقولة عبر الأغذية في دبي وتدابير المكافحة الخاصة بها - فهم كيفية التعامل مع المخاطر المرتبطة بالأطعمة النيئة أو المطبوخة جزئياً الجاهزة للأكل	فهم المخاطر وتدابير الرقابة	3

صفحة 24 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
---------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

- المشرف الصحي - شهادة جديدة - المشرف الصحي -إعادة الاعتماد - المشرف الصحي-شهادة متقدمة وإعادة اعتماد	• شرح مسؤوليات مشغلي الأعمال الغذائية والموظفين فيما يتعلق بتشريعات سلامة الأغذية • تنفيذ متطلبات تشريعات وإجراءات سلامة الأغذية للامتثال والإنفاذ • شرح نظام فحص الأغذية • فهم قضايا عدم الامتثال الأكثر شيوعاً في دبي وإجراءاتها التصحيحية • شرح دور منصة Foodwatch لإدارة معلومات المؤسسة، والتفتيش الذاتي اليومي للموظفين والمرافق، وإدارة الاقوات، وإدارة مركبات التسليم وإعداد التقارير، وإدارة الموردين، والتحقق من العمليات والمعدات والإجراءات • الاستجابة للشكاوى وحالات الطوارئ المتعلقة بالأغذية	إدارة الامتثال لسلامة الأغذية	4
	• إدارة مخاطر سلامة الأغذية الميكروبية والفيزيائية والكيميائية والمسببة للحساسية ذات الصلة بخدمات الأغذية وأعمال الترميم. • شرح طرق رصد وتسجيل تدابير مراقبة سلامة الأغذية ذات الصلة بأعمالهم • تحديد الإجراءات التصحيحية المناسبة المطلوبة إذا لم يتم التحكم في مخاطر سلامة الأغذية • إدارة وحفظ وثائق وسجلات سلامة الأغذية عبر Foodwatch للعمليات المختلفة	إدارة سلامة الغذاء في مجال الخدمات الغذائية	5

صفحة 25 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
---------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

التدريب على نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	- فهم البنود ذات الصلة من المعايير المستخدمة للحصول على الشهادات حسب انطباقها على عملهم - شرح مبادئ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة - تحديد المخاطر المختلفة ذات الصلة بأعمالهم - فهم الضوابط اللازمة لحماية سلامة الأغذية من حيث صلتها بنوع وطبيعة العمل - فهم متطلبات الرصد والتحقق لتدابير الرقابة المعمول بها - فهم أنشطة التوثيق وحفظ السجلات - فهم دور برامج المتطلبات الأساسية	الأنظمة القائمة على نظام تحليل المخاطر (HACCP) مرافق معتمدة)	6
مشرف صحي - مستوى متقدم لموردي المدارس	- فهم المفاهيم الأساسية في الغذاء والتغذية. - فهم قائمة الطعام وتحليل المكونات وتعديلها - فهم اللوائح المحلية المتعلقة بالغذاء في المدارس والتغذية	برامج التغذية -مورد المدرسة (اختياري ولكنه إلزامي للموردين للمدارس وشركات الخدمات الغذائية التي لديها ادعاءات تغذوية	7
المؤهلات الأساسية لسلامة الأغذية	- إطار عمل سلامة الغذاء في دبي - تشريعات سلامة الأغذية في دبي - العوامل التي تسهم في الأمراض المنقولة بالأغذية على النحو الذي أدرجته منظمة الصحة العالمية - القضايا الشائعة المتعلقة بسلامة الأغذية في دبي والمنطقة، بيانات الترصد	المؤهلات الأساسية	8

صفحة 26 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
---------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

	• فهم دور النظافة الشخصية في الوقاية من التلوث والأمراض المنقولة بالأغذية • تحديد الممارسات الصحية التي يجب على الموظفين اتباعها قبل الإبلاغ عن العمل وأثناء العمل • أساسيات مكافحة الآفات • أساسيات التنظيف والتطهير • نقل المواد الغذائية • فهم المخاطر الميكروبية والكيميائية والفيزيائية والمواد المسببة للحساسية • مقدمة في البطاقة الغذائية • مقدمة في الغش الغذائي • التدابير المشتركة لمراقبة سلامة الأغذية		
--	---	--	--

الجدول 3

متطلبات المشرف الصحي بناء على نشاط المؤسسة

صفحة 27 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
---------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

يبين الجدول أدناه البرامج التدريبية والمؤهلات المطلوبة وعدد المشرفين الصحيين المطلوبين في كل نشاط بناء على نوع وطبيعة الأنشطة المتعلقة بالأغذية في المؤسسة.

نوع النشاط	احتياجات المشرف الصحي	المؤهلات
مخبز / حلويات (فئة 1)	واحد لكل مناوبة موجودة	شهادة المشرف الصحي المتقدمة
اللحوم والبيض / القشدة / المنتجات القائمة على الحليب	واحد لكل منشأة	شهادة المشرف الصحي
مخبز / حلويات (فئة 2)	واحد لكل منشأة	شهادة المشرف الصحي
الخبز والشوكولاتة والحلويات، حلويات السكر	واحد لكل منشأة	شهادة المشرف الصحي
بائع السمك / كشك السمك	واحد لكل منشأة	شهادة المشرف الصحي
ملحمة	واحد لكل منشأة	شهادة المشرف الصحي
كشك الفواكه والخضروات	واحد لكل منشأة	شهادة المشرف الصحي
الخضروات الكاملة النيئة فقط	واحد لكل منشأة	شهادة المشرف الصحي
البقالة	واحد لكل منشأة	شهادة المشرف الصحي
الطعام المعبأ مسبقاً فقط	واحد في كل منطقة حيث الأنشطة المختلفة، والعرض المفتوح للأطعمة المفتوحة عالية الخطورة	شهادة المشرف الصحي المتقدمة
متجر متعدد الأقسام / سوبر ماركت (فئة 1)	واحد لكل منشأة	شهادة المشرف الصحي

صفحة 28 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
---------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

شهادة المشرف الصحي المتقدمة	واحد لكل مناوبة	متجر متعدد الأقسام / سوبر ماركت (فئة 2) الأطعمة المعبأة مسبقاً فقط
حامل الترخيص / المدير مع شهادة المشرف الصحي	واحد لكل ترخيص	أجهزة البيع الذاتي التي تتطلب التحكم في درجة الحرارة
شهادة المشرف الصحي	واحد لكل ترخيص	أكشاك الطعام (فئة 1) / الحلويات
شهادة المشرف الصحي المتقدمة	واحد لكل كشك	أكشاك الطعام (فئة 2) الأطعمة المطبوخة
شهادة المشرف الصحي المتقدمة	واحد لكل مناوبة لكل مطبخ (يعتمد على الحجم)	شركة التموين (فئة 1) مع التحضير في موقع الخدمة
شهادة المشرف الصحي المتقدمة	واحد لكل مناوبة	شركة التموين (فئة 2) مع العرض الساخن في موقع الخدمة
شهادة المشرف الصحي المتقدمة	واحد لكل مناوبة لكل مطبخ (يعتمد على الحجم)	المطابخ المركزية للمطاعم أو شركات التموين
شهادة المشرف الصحي المتقدمة	واحد لكل مناوبة موجودة في منطقة الإنتاج	مطبخ المستشفى

صفحة 29 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
---------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

دور الحضانة	واحد لكل مناوبة موجودة في منطقة الإنتاج	شهادة المشرف الصحي المتقدمة
رياض الأطفال، مرحلة ما قبل المدرسة، مدرسة (فئة 1)	واحد لكل مناوبة موجودة في منطقة الإنتاج	شهادة المشرف الصحي المتقدمة ومؤهلات إضافية مع وحدة التغذية
رياض الأطفال، مرحلة ما قبل المدرسة، مدرسة (فئة 2)	واحد لكل منشأة	شهادة المشرف الصحي المتقدمة ومؤهلات إضافية مع وحدة التغذية
مطعم (فئة 1)	واحد لكل مناوبة موجودة في المطبخ	شهادة المشرف الصحي المتقدمة
مطعم (فئة 2)	واحد لكل مناوبة موجودة في منطقة الإنتاج	المؤهلات
كافتيريا ومقهى	واحد لكل مناوبة موجودة في المطبخ	شهادة المشرف الصحي المتقدمة
الفنادق	واحد لكل مناوبة موجود في كل مطبخ	شهادة المشرف الصحي
المصانع	واحد لكل مناوبة موجودة في منطقة الإنتاج	شهادة المشرف الصحي

صفحة 30 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
---------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

شهادة المشرف الصحي	واحد لكل منشأة	شركات تجارة المواد الغذائية
-----------------------	----------------	-----------------------------

الجدول 4

معايير برنامج اساسيات سلامة الغذاء لشركات الأغذية

نوع النشاط	البرنامج التدريبي
مخبز	اساسيات سلامة الغذاء (لا يتعاملون بشكل مباشر مع الأغذية) - اساسيات سلامة الغذاء (متداولو الأغذية)
بائع سمك / كشك سمك / محل جزار	اساسيات سلامة الغذاء (لا يتعاملون بشكل مباشر مع الأغذية) - اساسيات سلامة الغذاء (متداولو الأغذية)
كشك الفواكه والخضروات الخضروات الكاملة النيئة فقط	اساسيات سلامة الغذاء
البقالة الطعام المعبأ مسبقا فقط	اساسيات سلامة الغذاء
متجر متعدد الأقسام / سوبر ماركت (فئة 1) الأنشطة المختلطة، عرض الاغذية غير المعبأة عالية الخطورة والتحضير عند الطلب.	اساسيات سلامة الغذاء (لا يتعاملون بشكل مباشر مع الأغذية) - اساسيات سلامة الغذاء (متداولو الأغذية)

صفحة 31 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
---------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

متجر متعدد الأقسام / سوبرماركت (فئة 2) الأطعمة المعبأة مسبقاً فقط	اساسيات سلامة الغذاء
أكشاك الطعام (فئة 1) الحلويات	اساسيات سلامة الغذاء
أكشاك الطعام (فئة 2) الأطعمة المطبوخة / الأطعمة عالية الخطورة	اساسيات سلامة الغذاء (لا يتعاملون بشكل مباشر مع الأغذية) - اساسيات سلامة الغذاء (متداولو الأغذية)
شركة تموين، مطعم، كافيتيريا، مقهى، مقهى	اساسيات سلامة الغذاء (لا يتعاملون بشكل مباشر مع الأغذية) - اساسيات سلامة الغذاء (متداولو الأغذية)
مطبخ المستشفى	اساسيات سلامة الغذاء (لا يتعاملون بشكل مباشر مع الأغذية) - اساسيات سلامة الغذاء (متداولو الأغذية)
دور الحضانة	اساسيات سلامة الغذاء (لا يتعاملون بشكل مباشر مع الأغذية) - اساسيات سلامة الغذاء (متداولو الأغذية)
رياض الأطفال، مرحلة ما قبل المدرسة، المدارس	اساسيات سلامة الغذاء (لا يتعاملون بشكل مباشر مع الأغذية) - اساسيات سلامة الغذاء (متداولو الأغذية)
الفنادق	اساسيات سلامة الغذاء (لا يتعاملون بشكل مباشر مع الأغذية) - اساسيات سلامة الغذاء (متداولو الأغذية)

صفحة 32 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
---------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

المصانع	تعتمد على العمليات الموجودة في المصنع - إذا كانت تتضمن عمليات تموين الأغذية فإن دورات تقديم الأغذية ضرورية
شركات تجارة الأغذية	اساسيات سلامة الغذاء

الجدول 5

التطوير المهني المستمر (CBD) للمدربين والاستشاريين والمدققين

مثال 1

المجالات	التعلم القائم على العمل في مجال سلامة الأغذية	مهارات التدريب والتواصل	التعليم الذاتي المباشر	التعليم الرسمي	النشاط المهني	أخرى
الأمثلة	حضور التدريب الرسمي وورش العمل والمؤتمرات	تدريب دورة المدرب، الخطابة، دورات التدريس، مهارات الاتصال والعرض	مراجعة الكتب / المقالات المتعلقة بسلامة الأغذية و / أو الموضوعات ذات الصلة	التعليم العالي - دبلوم / شهادة / / درجة علمية	المشاركة في هيئة مهنية لسلامة الأغذية، والتوجيه	العمل التطوعي في فعاليات سلامة الأغذية

بيانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 2.0	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	صفحة 33 من 36
---------------------------	------------------	---------------------------	---------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

3	3	6	3	6	9	الحد الأدنى لساعات التطوير المهني (CBD)
اجمالي 30 ساعة في التطوير المهني المستمر (CBD) على الأقل في 3 مناطق مختلفة						

مثال 2

المناطق	التعلم القائم على العمل في مجال سلامة الأغذية	التعليم الذاتي المباشر	التعليم الرسمي	النشاط المهني	اخرى
---------	--	---------------------------	-------------------	------------------	------

بيانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 2.0	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	صفحة 34 من 36
---------------------------	------------------	---------------------------	---------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

العمل التطوعي في فعاليات سلامة الغذاء (معتمدة من بلدية دبي)	لا ينطبق	حضور شهادة أو دورة معتمدة في سلامة الغذاء	مراجعة الكتب / المقالات المتعلقة بسلامة الأغذية و / أو الموضوعات ذات الصلة	حضور مؤتمر دبي العالمي لسلامة الغذاء	الامثلة
6	NA	18	NA	18	ساعات التطوير المهني المستمر * من الأنشطة
6	NA	9	NA	15	الحد الأقصى لساعات التطوير المهني المستمر (يمكن للمدرب المطالبة)
اجمالي 30 ساعة في التطوير المهني المستمر (CBD) على الأقل في 3 مناطق مختلفة					

* ساعات التطوير المهني المستمر (CBD) المذكورة أعلاه ليست أرقاماً حقيقية. يعتمد عدد الساعات على ساعات التعلم التي حصلت عليها لكل برنامج من البرامج التي تدرجها.

صفحة 35 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
---------------	---------------------------	------------------	---------------------------

	Organization Unit:	إدارة سلامة الغذاء	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	متطلبات إدارة التدريب المتكامل في المؤسسات الغذائية	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-FSD-GU64	رمز الوثيقة:	

5. المراجع

1. أمر محلي رقم (11) لسنة 2003م بشأن الصحة العامة وسلامة المجتمع في إمارة دبي
2. قانون دبي لسلامة الغذاء
3. التدريب والتقييم عن بعد وعبر الإنترنت: -مجلس اعتماد التدريب -أستراليا الغربية

<https://www.tac.wa.gov.au/Pages/Distance-and-Online-Training-andAssessment.aspx>

4. المبادئ التوجيهية لتقديم التدريب الافتراضي-نيفاذا

<https://www.nevadaregistry.org/for-trainers/virtual-training-guidelines-and-resources/guidelines-for-the-delivery-of-virtual-training/>

5. مراقبة تدريب الموظفين وعملية التدريب الافتراضية- المملكة المتحدة

<https://qualitaton.co.uk/iso-it-business-management-systems/staff-training-control-and-virtual-training-process>

6. الدليل النهائي للتدريب الافتراضي -آرلو

<https://www.arlo.co/virtual-training-guide>

صفحة 36 من 36	تاريخ الإصدار: 2023/08/31	رقم الإصدار: 2.0	بيانات مفتوحة / OPEN DATA
---------------	---------------------------	------------------	---------------------------