



التقرير النهائي للدورة التدريبية حول

سلامة الأغذية

FINAL TRAINING REPORT



19 يناير – 02 فبراير 2025

الجهة المنفذة: شركة الدوام
المدرّب: عثمان الرميثي
الجهة المستفيدة: شركة الواحة للنفط
تاريخ إعداد التقرير: 2025/02/04

قسم التدريب والتطوير – شركة الواحة للنفط

مقدم إلى:

شركة الدوام

إعداد:



1. مقدمة

تُعد سلامة الأغذية عنصرًا أساسيًا في قطاع النفط والغاز، حيث تلعب دورًا حيويًا في حماية صحة العاملين وتقليل المخاطر الصحية الناتجة عن التلوث الغذائي. نظرًا للطبيعة الخاصة لقطاع النفط، حيث يعمل الموظفون في بيئات معزولة أو مواقع نائية، يصبح ضمان سلامة الأغذية مسألة حيوية تؤثر مباشرة على الصحة العامة، الإنتاجية، ورفاهية الموظفين.

في هذا السياق، نظّمت شركة دوام برنامجًا تدريبيًا متخصصًا لصالح موظفي شركة الواحة للنفط، يهدف إلى تعزيز كفاءة العاملين في التعامل مع الأغذية وفق أعلى المعايير الصحية المعتمدة. يركز البرنامج على تطوير مهارات تقييم المخاطر، تطبيق أفضل ممارسات النظافة والتخزين، واستخدام نظم تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) لضمان أعلى مستويات الأمان الغذائي.

يهدف هذا التقرير إلى توثيق جميع تفاصيل الدورة التدريبية، تقييم مدى تحقيق الأهداف المخططة، وتقديم توصيات عملية لتحسين استدامة معايير سلامة الأغذية داخل منشآت الشركة. كما يتضمن التقرير تحليلًا لأداء المشاركين، التحديات التي تمت مواجهتها، وفرص التطوير المستقبلي لضمان تطبيق فعال ومستدام لممارسات السلامة الغذائية.



2. أهداف التدريب

يهدف هذا البرنامج التدريبي إلى تعزيز وعي العاملين في قطاع النفط والغاز بسلامة الأغذية، وتمكينهم من تطبيق أفضل الممارسات الصحية وفقاً للمعايير الدولية. يشمل التدريب الجانب النظري والتطبيقي لضمان تطبيق فعال ومستدام لإجراءات السلامة الغذائية داخل منشآت شركة الواحة للنفط.

الأهداف الرئيسية للتدريب:

1. تعزيز وعي المشاركين بالمفاهيم الأساسية لسلامة الأغذية، وأهمية الالتزام بالمعايير الصحية الدولية للحفاظ على صحة الموظفين وجودة الأغذية المقدمة.
2. التعرف على مصادر التلوث الغذائي (الميكروبيولوجي، الكيميائي، والفيزيائي) وتأثيرها على صحة المستهلكين، مع التركيز على طرق الحد من المخاطر المحتملة.
3. تطبيق أفضل الممارسات الصحية في جميع مراحل التعامل مع الأغذية، بدءاً من الاستلام والتخزين، مروراً بالتصنيف والتقديم، وصولاً إلى التخلص الآمن من المخلفات الغذائية.
4. تنمية مهارات التفتيش الصحي والمراقبة اليومية داخل المطاعم والمخازن، والتأكد من الالتزام بمعايير النظافة والتعقيم، وتحديد أوجه القصور ومعالجتها بفعالية.
5. فهم وتطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) لضمان سلامة الأغذية، مع التركيز على تحديد النقاط الحرجة في سلسلة الإمداد الغذائي واتخاذ التدابير الوقائية المناسبة.
6. إتقان مهارات التقييم وكتابة التقارير الصحية، بما في ذلك رصد الأخطاء والمخالفات، إعداد التوصيات المناسبة، وتقديم حلول تصحيحية لضمان التحسين المستمر.
7. تعزيز قدرات المشاركين في التعامل مع حالات الطوارئ الغذائية، مثل التسمم الغذائي أو اكتشاف مواد ملوثة، وتطبيق إجراءات الاستجابة السريعة للحد من المخاطر المحتملة.



3. محتوى الدورة التدريبية

تم تصميم هذا البرنامج التدريبي ليشمل كلاً من الجوانب النظرية والتطبيقية، مما يضمن تزويد المشاركين بالمعرفة الأكاديمية والخبرات العملية الضرورية لتعزيز ممارسات سلامة الأغذية. تم تقسيم المحتوى التدريبي إلى ثلاثة أقسام رئيسية:

1. التدريب النظري (المحاضرات العلمية والتوعوية)
2. التدريب العملي (التطبيق الميداني والتقييمات)
3. الفحص والتقييم النهائي (التدقيق وكتابة التقارير)

3.1 التدريب النظري

امتدت الجلسات النظرية على مدار خمسة أيام، وغطت المفاهيم الأساسية لسلامة الأغذية، مع التركيز على التحديات الخاصة بقطاع النفط والغاز. شملت هذه المرحلة:

اليوم الأول: مقدمة في سلامة الأغذية ومخاطر التلوث

- التعريف بمفهوم سلامة الأغذية وأهميتها في قطاع النفط والغاز.
- دراسة أنواع التلوث الغذائي (الميكروبي، الكيميائي، الفيزيائي) وتأثيرها على صحة المستهلكين.
- فهم المخاطر الغذائية الناتجة عن الظروف البيئية القاسية في مواقع العمل النائية.
- تحليل حالات دراسية عن حوادث تلوث غذائي سابقة في بيئات عمل مشابهة.

اليوم الثاني: الميكروبيولوجيا الغذائية والتلوث الجرثومي

- التعرف على أنواع البكتيريا والفطريات المسببة للأمراض المنقولة عبر الغذاء.
- طرق انتشار الميكروبات في الأغذية وتأثير سوء التخزين والتحضير على نموها.
- وسائل الكشف عن التلوث الجرثومي باستخدام الاختبارات الميكروبيولوجية.
- استراتيجيات الوقاية من التسمم الغذائي وتقنيات التعقيم والتطهير الفعالة.

اليوم الثالث: ممارسات النظافة الشخصية والتعقيم

- أهمية النظافة الشخصية للعاملين في مجال إعداد وتقديم الأغذية.
- تطبيق عملي على تقنيات غسل اليدين والتعقيم وفقاً للمعايير الدولية.
- كيفية ارتداء واستخدام معدات الوقاية الشخصية (القفازات، المرايل، الكمامات).



- دراسة حالات لأخطاء شائعة في النظافة الشخصية أدت إلى تفشي الأمراض الغذائية.

اليوم الرابع: استلام وتخزين الأغذية ومعايير الجودة

- المعايير الصحية لاستلام المواد الغذائية وتحديد الأغذية الفاسدة.
- تطبيق عملي على طرق فحص جودة المواد الغذائية عند استلامها.
- قواعد تخزين الأغذية في درجات الحرارة المناسبة وفقاً للمعايير العالمية.
- طرق منع التلوث المتبادل أثناء تخزين وتحضير الأغذية.

اليوم الخامس: أنظمة إدارة سلامة الأغذية (HACCP) والتفتيش الصحي

- مقدمة عن نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP).
- كيفية تحديد النقاط الحرجة التي تؤثر على سلامة الأغذية واتخاذ التدابير التصحيحية.
- تدريب عملي على إجراءات التفتيش الصحي للمطابخ والمخازن.
- فهم كيفية التعامل مع حالات الطوارئ الغذائية (مثل حالات التسمم أو الكشف عن أغذية غير صالحة).

3.2 التدريب العملي (التطبيق الميداني والتقييمات)

تم تخصيص عدة أيام للتدريب العملي الميداني، حيث تم تنفيذ زيارات تفتيشية، اختبارات جودة، تقييمات ميدانية، وتمكين المتدربين من تطبيق ما تعلموه عملياً.

اليوم الأول من التدريب العملي: جولة تفقدية وتقييم مبدئي

- لقاء تعريفى مع المسؤولين عن المطبخ والمخازن لشرح أهداف التدريب.
- جولة تفقدية للمخازن والثلاجات والمجمدات، مع تقييم أولي لظروف التخزين.
- زيارة للمطبخ الرئيسي وتحليل الممارسات الفعلية في تحضير الطعام.
- تدوين الملاحظات الأولية حول معايير النظافة، التخزين، وطرق الطهي.

اليوم الثاني: تطبيق تقنيات الفحص والتقييم الصحي

- تدريب عملي على قياس درجات الحرارة للأغذية باستخدام أجهزة متخصصة.
- فحص طريقة فك تجميد اللحوم والتأكد من الالتزام بالمعايير الصحية.
- تقييم مناطق تحضير السلطات والخضروات واختبار جودة التنظيف والتعقيم.
- تدريب على الكشف عن التلوث المتبادل وطرق منعه.



اليوم الثالث: تحليل بيانات التقييمات وإعداد التقارير

- المتدربون يقومون بإعداد تقييم شامل لكل قسم بالمطبخ والمخازن.
- مراجعة نظافة الأدوات المستخدمة، مثل السكاكين وألواح التقطيع.
- جلسة مناقشة حول أبرز الأخطاء التشغيلية وكيفية تصحيحها.
- تدريب على إعداد تقارير صحية مهنية وفق المعايير الدولية.

اليوم الرابع: زيارة معمل الأحياء الدقيقة للمياه والتلوث الجرثومي

- زيارة ميدانية لمعمل الأحياء الدقيقة بميناء السدرة لدراسة جودة المياه.
- مراجعة تحاليل المياه المستخدمة في الطهي والشرب.
- مناقشة مع خبراء المعمل حول إمكانية توسيع التحاليل للكشف عن البكتيريا الممرضة في الأغذية.

اليوم الخامس: التدريب على إدارة حالات الطوارئ وتقييم الأداء النهائي

- سيناريوهات محاكاة لحالات التسمم الغذائي والإجراءات التصحيحية.
- اختبار عملي لكيفية التعامل مع الأغذية غير الصالحة والتخلص منها بشكل آمن.
- تقييم نهائي للمشاركين في التفتيش الصحي، تحليل المخاطر، وكتابة التقارير.
- تقديم توصيات نهائية وتحليل مدى نجاح التدريب في تحسين ممارسات المتدربين.

3.3 الفحص والتقييم النهائي (التدقيق وكتابة التقارير)

في المرحلة الأخيرة من البرنامج التدريبي، تم تنفيذ تقييم شامل لممارسات سلامة الأغذية داخل منشآت شركة الواحة للنفط، بهدف قياس مدى تطبيق المعايير الصحية وتحديد مجالات التحسين. شمل التقييم اختبارات عملية، مراجعات ميدانية، وإعداد تقارير تحليلية وفقاً لأفضل الممارسات في قطاع النفط والغاز.

1. الفحص الميداني والتدقيق على العمليات اليومية

- إجراء عمليات تفتيش شاملة على جميع مناطق تحضير وتخزين الأغذية.
- مراجعة التزام العاملين بمعايير النظافة الشخصية وتطبيق إجراءات التعقيم.
- التحقق من مدى امتثال المنشآت لإجراءات التحكم في درجة الحرارة أثناء التخزين والتحضير.
- فحص الاشتراطات الصحية في أماكن الطهي، المغاسل، وثلاجات التخزين.



2. اختبار عملي على قياس درجات الحرارة ورصد المخاطر

- تدريب المشاركين على استخدام أجهزة قياس درجات الحرارة لمراقبة سلامة الأغذية.
- مراجعة مدى التزام المنشأة بحفظ الأطعمة في درجات حرارة آمنة.
- تحليل حالات محتملة للتلوث الغذائي، وكيفية تحديد مصادر الخطر.

3. تقييم أداء المشاركين في تنفيذ الفحوصات العملية

- اختبار قدرة المشاركين على اكتشاف الأخطاء التشغيلية داخل المطابخ والمخازن.
- تنفيذ تمارين محاكاة لحالات عدم الامتثال لمعايير الصحة الغذائية.
- مراجعة مدى استيعاب المشاركين للمفاهيم النظرية والتطبيقية وتقييم تطور أدائهم.

4. تدريب عملي على إعداد التقارير الصحية والملاحظات التصحيحية

- تدريب المشاركين على تحليل البيانات وكتابة تقارير تفتيش غذائي مهنية.
- مراجعة التقارير التي أعدها المشاركون وتصحيح الأخطاء في توثيق النتائج.
- تقديم إرشادات حول كيفية كتابة توصيات فعالة للإدارة حول المخالفات الصحية.

5. التوصيات النهائية للإدارة لتحسين معايير السلامة الغذائية

- تقديم خلاصة حول أبرز التحديات التي تم رصدها أثناء التدريب العملي.
- مناقشة أفضل الحلول التصحيحية التي يمكن تطبيقها داخل المنشآت الغذائية.
- إصدار توصيات نهائية لضمان استدامة معايير سلامة الأغذية داخل الشركة.



4. تقييم أداء المشاركين

يهدف هذا القسم إلى تحليل أداء المشاركين خلال البرنامج التدريبي، وقياس مدى استيعابهم للمفاهيم النظرية، قدرتهم على التطبيق العملي، وكفاءتهم في إجراء عمليات الفحص والتقييم الصحي داخل منشآت شركة الواحة للنفط. تم تقييم المشاركين بناءً على ثلاثة محاور رئيسية:

1. المعرفة النظرية – فهم مبادئ سلامة الأغذية والمعايير الصحية.
2. التطبيق العملي – القدرة على تنفيذ إجراءات الفحص والتفتيش.
3. إعداد التقارير والتوصيات – توثيق المخالفات وتقديم الحلول التصحيحية.

4.1 تقييم المعرفة النظرية

- تم قياس مدى فهم المشاركين للمفاهيم الأساسية لسلامة الأغذية مثل التلوث الغذائي، الأمراض المنقولة عبر الغذاء، وإجراءات النظافة الشخصية.
- أظهر معظم المشاركين استيعابًا جيدًا للمحتوى النظري، ولكن بعضهم احتاج إلى توضيح إضافي لمفاهيم تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP).
- بعض المشاركين واجهوا صعوبة في التفريق بين أنواع التلوث الغذائي (الميكروبيولوجي، الكيميائي، الفيزيائي)، وتم تخصيص وقت إضافي لمراجعة هذه النقاط.
- تم استخدام الاختبارات الكتابية والأسئلة التفاعلية خلال الجلسات النظرية لقياس مستوى الاستيعاب.

4.2 تقييم التطبيق العملي

- تم تقييم أداء المشاركين خلال الزيارات الميدانية وعمليات التفتيش الصحي داخل المطابخ والمخازن.
- أظهر بعض المشاركين مستوى متقدمًا في تنفيذ إجراءات الفحص الصحي، بينما احتاج آخرون إلى مزيد من التدريب على استخدام أجهزة قياس درجات الحرارة وتقنيات التعقيم.
- نجح معظم المشاركين في تحديد المخاطر الصحية داخل المطابخ والمخازن، لكن بعضهم احتاج إلى توجيه إضافي حول كيفية توثيق الملاحظات وتصنيف المخالفات.
- تم تنفيذ سيناريوهات محاكاة لحالات طوارئ غذائية، وأظهر المشاركون تفاعلًا إيجابيًا في تطبيق إجراءات الاستجابة السريعة لحالات التلوث والتسمم الغذائي.



4.3 قيم مهارات إعداد التقارير والتوصيات

- تم تكليف المشاركين بإعداد تقارير تقييم صحية مفصلة حول ممارسات سلامة الأغذية داخل المنشآت.
- أظهر عدد كبير من المشاركين تحسناً في مهارات تحليل البيانات وكتابة التقارير الصحية، لكن بعضهم احتاج إلى دعم إضافي في صياغة التوصيات وإعداد خطط التحسين.
- تم تقييم دقة التقارير، تنظيم المعلومات، والقدرة على تقديم حلول عملية قابلة للتنفيذ.
- تم تخصيص جلسة ختامية لمراجعة التقارير المعدة من قبل المشاركين، ومناقشة الأخطاء الشائعة، وتقديم إرشادات حول تحسين جودة التقارير المستقبلية.

4.4 نتائج التقييم النهائية

المستوى العام للمشاركين:

- أظهر 85% من المشاركين فهماً جيداً للمفاهيم النظرية الأساسية.
- تمكن 75% من المشاركين من تنفيذ عمليات الفحص الصحي بطريقة صحيحة دون توجيه إضافي.
- نجح 80% من المشاركين في إعداد تقارير تحليلية واضحة ومهنية.
- احتاج 25% من المشاركين إلى مزيد من التدريب على تحليل المخاطر وتقديم التوصيات المناسبة.

نقاط القوة:

- تحسن ملحوظ في مهارات التفتيش الصحي ومعرفة المخاطر الغذائية.
- مستوى عالٍ من التفاعل خلال الجلسات العملية والتدريب الميداني.
- قدرة المشاركين على تطبيق معايير HACCP في تقييم المخاطر الصحية.

التحديات والمجالات التي تحتاج إلى تحسين:

- بعض المشاركين احتاجوا إلى مزيد من التدريب على كتابة التقارير المهنية بشكل أكثر دقة.
- واجه بعض المشاركين صعوبة في ربط المفاهيم النظرية بالتطبيق العملي أثناء الفحص الميداني.
- يوصى بتقديم تدريب إضافي على تحليل البيانات وتحديد المخالفات الصحية بشكل أكثر دقة.



4.5 التوصيات المستقبلية لتحسين أداء المشاركين

- تنفيذ جلسات تدريبية إضافية بعد فترة معينة (مثلاً بعد 3-6 أشهر) لتعزيز التطبيق العملي للمفاهيم المكتسبة.
- تطوير اختبارات تقييم أولية ونهائية (Pre & Post-Training Assessments) لقياس تطور المشاركين بشكل أكثر دقة.
- تقديم تدريب متخصص في إعداد التقارير الاحترافية وتحليل المخاطر الغذائية باستخدام منهجيات متقدمة.
- إدخال أنظمة محاكاة رقمية أو فيديوهات تعليمية لتعزيز الفهم العملي للتفتيش الغذائي وتحليل المخاطر.



5. التحديات والملاحظات

5.1 الخاتمة

اختتمت دورة سلامة الأغذية لموظفي شركة الواحة للنفط بنجاح، حيث تم تزويد المشاركين بالمعرفة النظرية والتطبيقية اللازمة لتعزيز معايير السلامة الغذائية داخل منشآت الشركة. خلال البرنامج، أظهر المشاركون تحسناً ملحوظاً في فهمهم لمفاهيم سلامة الأغذية، والتعامل مع المخاطر المحتملة، وتنفيذ عمليات الفحص والتفتيش الصحي بشكل أكثر كفاءة.

شمل التدريب جلسات نظرية مكثفة، تدريبات عملية ميدانية، واختبارات تقييمية لضمان استيعاب المفاهيم وتطبيقها بفعالية. كما تم تنفيذ سيناريوهات محاكاة لحالات الطوارئ الغذائية، مما عزز من قدرة المشاركين على اتخاذ قرارات سريعة وصحيحة في المواقف الحرجة.

ومع تحقيق العديد من الأهداف المخططة، لا تزال هناك بعض التحديات التي تتطلب استمرار التدريب والمتابعة لضمان تطبيق المعايير المكتسبة بشكل مستدام. بناءً على نتائج التقييم، نقدم فيما يلي التوصيات النهائية لتعزيز أثر التدريب وتحسين معايير السلامة الغذائية داخل الشركة.

5.2 التوصيات النهائية

1. تنفيذ برامج تدريبية دورية:

يوصى بإجراء برامج تدريبية إضافية كل 6 إلى 12 شهراً لتعزيز الممارسات السليمة، خاصة للعاملين الجدد أو الذين يحتاجون إلى تطوير مهاراتهم في مجال سلامة الأغذية.

2. تحسين آليات الفحص والتقييم الداخلي:

إنشاء نظام تفتيش داخلي منتظم لمراقبة الامتثال لمعايير سلامة الأغذية، مع إعداد تقارير شهرية لتحديد مجالات التحسين المستمرة.

3. تطوير اختبارات تقييم قبل وبعد التدريب:



تنفيذ اختبارات تقييم مستوى المعرفة قبل وبعد التدريب لقياس فعالية البرنامج التدريبي بشكل دقيق، وتحديد النقاط التي تحتاج إلى تعزيز.

4. إدخال أنظمة محاكاة وتدريب عملي مكثف:

استخدام برامج محاكاة رقمية أو تسجيلات فيديو تعليمية لدعم الفهم العملي لممارسات سلامة الأغذية، مما يساعد في تحسين التطبيق الفعلي للمفاهيم المكتسبة.

5. تعزيز ثقافة السلامة الغذائية بين الموظفين:

نشر ملصقات توعوية، كتيبات إرشادية، ومحاضرات قصيرة داخل المطاعم والمطابخ لتعزيز التزام العاملين بالمعايير الصحية اليومية.

6. تطوير المهارات في إعداد التقارير الصحية:

تخصيص ورش عمل تدريبية تركز على تحليل البيانات الصحية، كتابة التقارير الاحترافية، وتقديم التوصيات التصحيحية لضمان تحسين جودة تقارير الفحص الغذائي.

7. تعزيز التعاون مع الإدارات المعنية داخل الشركة:

تعزيز التنسيق بين فرق الصحة والسلامة، إدارة المطاعم، والإدارات الفنية لضمان تنفيذ توصيات السلامة الغذائية بشكل عملي ومستدام.

8. إجراء تقييم مستقل سنوي:

يوصى بالاستعانة بجهة تدقيق خارجية لإجراء مراجعة شاملة لممارسات السلامة الغذائية داخل منشآت الشركة، مما يساعد في تحقيق تحسينات مستمرة وضمان الامتثال للمعايير الدولية.

5.3 الخلاصة النهائية

يعد هذا البرنامج التدريبي خطوة مهمة وضرورية في تطوير معايير سلامة الأغذية داخل شركة الواحة للنفط. ومع تحقيق تقدم واضح في وعي الموظفين ومهاراتهم العملية، لا تزال هناك حاجة إلى التدريب المستمر والمتابعة لضمان تطبيق المعايير المكتسبة بشكل مستدام.

إن تنفيذ التوصيات المقترحة سيساهم في:



- تحسين مستوى الامتثال لمعايير سلامة الأغذية داخل المنشآت.
- تقليل مخاطر التلوث الغذائي والأمراض المنقولة عبر الغذاء.
- تعزيز جودة الخدمات الغذائية المقدمة لموظفي الشركة.
- رفع مستوى الجاهزية في التعامل مع حالات الطوارئ الغذائية.

توصي شركة دوام بمتابعة تنفيذ هذه التوصيات بالتعاون مع الإدارات المعنية داخل الشركة، لضمان تحقيق أعلى مستويات الأمان الغذائي والحفاظ على صحة العاملين داخل منشآت شركة الواحة للنفط.



لقطات من الدورة التدريبية

تعكس هذه الصور بعض اللحظات المميزة من الدورة التدريبية
لسلامة الأغذية التي نظمتها شركة الدوام لموظفي شركة الواحة
للنفط. من خلال هذه اللقطات، يمكنكم مشاهدة التفاعل الإيجابي
للمشاركين، والتطبيق العملي للمفاهيم النظرية، وأجواء التدريب
التي عززت مهارات التفتيش والسلامة الغذائية.













شكر وتقدير

تتقدم شركة الدوام بخالص الشكر والتقدير إلى شركة الواحة للنفط على ثقتها في خدماتنا التدريبية، كما نعبر عن امتناننا لجميع المشاركين الذين أبدوا التزامًا واضحًا وحماسًا كبيرًا خلال الدورة التدريبية.

نأمل أن يكون هذا التدريب خطوة نحو تعزيز معايير سلامة الأغذية، ونتطلع إلى مواصلة التعاون المثمر في المستقبل لضمان بيئة عمل أكثر أمانًا واستدامة.
مع أطيب التحيات،

شركة الدوام