



عرض لبرنامج التدريب على "سلامة الأغذية"



www.dawaam.com



التاريخ: 2025/04/24
الإشاري: 25/04/4-001-003-003

الأستاذ هشام الدعوي ،

قسم التدريب والتطوير، شركة الواحة للنفط،

تحية طيبة وبعد،

يسعدنا في شركة دوام أن نقدم عرضنا لبرنامج التدريب على "سلامة الأغذية" لشركتكم الموقرة. يهدف هذا البرنامج إلى تأهيل فرق الإشراف على استلام الأغذية وضمان سلامتها وفقاً لأعلى معايير الصحة والسلامة.

يتم تنفيذ البرنامج التدريبي على مدى خمسة أيام ويشمل ثلاث مراحل رئيسية:

1. الدورة التدريبية في القاعة: يتم تنفيذها على مدار خمسة أيام، حيث نقدم تدريباً مكثفاً يغطي كافة جوانب سلامة الأغذية.
2. التدريب الميداني: نقدم أسبوعاً مجانياً من التدريب الميداني، حيث يقوم المدربون بزيارة موقعكم لمساعدة المشاركين في تطبيق ما تعلموه.
3. فحص الأداء وإعداد تقرير مفصل: يتم تقديم تقرير شامل عن الأداء من قبل مدرب معتمد في مجال سلامة الأغذية، دون أي تكلفة إضافية.

نود أن نؤكد أن تقديم التدريب الميداني وفحص الأداء مجاناً هو بمثابة لفتة من جانبنا لبناء علاقة طويلة الأمد ومستدامة مع شركة الواحة للنفط. نحن نؤمن بأن هذه المبادرة تعكس التزامنا العميق بتقديم دعم متميز وبناء شراكة مثمرة تستمر على المدى البعيد.

نتطلع إلى فرصة العمل معكم لتقديم هذا البرنامج الحيوي وتعزيز قدرات فريقكم. لا تترددوا في الاتصال بنا إذا كان لديكم أي استفسارات أو تحتاجون إلى مزيد من المعلومات. مع أطيب التحيات،

مع أطيب التحيات،

أكرم الرايس
المدير التنفيذي
شركة دوام





صفحة المحتويات

4.....	العرض الفني
4.....	مقدمة
4.....	أقسام البرنامج
4.....	القسم الأول: التدريب النظري
5.....	القسم الثاني: التدريب العملي
5.....	القسم الثالث: الفحص والتقييم
6.....	منهجية التدريب
6.....	مدة التدريب والجدول الزمني
6.....	ملاحظة:
8.....	العرض المالي
8.....	مقدمة
8.....	تفاصيل التكاليف
8.....	تكلفة البرنامج لكل مجموعة:
8.....	ملاحظات
8.....	ما تتضمنه التكاليف
8.....	الشروط والأحكام
9.....	السيرة الذاتية للمدرب



العرض الفني

مقدمة

يسعدنا في شركة دوام تقديم هذا العرض الفني لبرنامج التدريب على "سلامة الأغذية" المصمم خصيصاً لشركة الواحة للنفط. يهدف برنامجنا التدريبي إلى تزويد فرق الإشراف بالمعرفة والمهارات اللازمة لضمان سلامة استلام الأغذية وتداولها وتخزينها بما يتوافق مع معايير الصحة والسلامة. تم تصميم هذا البرنامج خصيصاً لمعالجة التحديات الفريدة التي يواجهها قطاع النفط والغاز، مما يضمن أن تكون فرقكم مجهزة بشكل جيد للحفاظ على أعلى معايير سلامة الأغذية في الميدان.

أقسام البرنامج

القسم الأول: التدريب النظري

ستغطي دورة "سلامة الأغذية" المواضيع التالية:

- مقدمة في سلامة الأغذية في قطاع النفط والغاز
- أهمية سلامة الأغذية
- نظرة عامة على لوائح ومعايير سلامة الأغذية
- التحديات الخاصة في قطاع النفط والغاز

فهم الأمراض المنقولة بالغذاء

- مسببات الأمراض الغذائية الشائعة
- أعراض وطرق الوقاية من الأمراض المنقولة بالغذاء
- دراسات حالة وأمثلة من الواقع

النظافة الشخصية والتعقيم

- أفضل الممارسات للنظافة الشخصية
- تنمية مهارات النظافة الشخصية والتعقيم للعاملين في مجال الغذاء
- استخدام الملابس والمعدات الوقائية

تداول وتخزين الأغذية

- ممارسات تداول الأغذية الآمنة
- متطلبات التحكم في درجات الحرارة والتخزين
- منع التلوث المتبادل



جودة المياه

- أهمية جودة المياه في سلامة الأغذية
- طرق فحص وتحليل جودة المياه
- إجراءات التحكم في تلوث المياه وتأثيرها على الأغذية

أنظمة إدارة سلامة الأغذية

- مقدمة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)
- تنفيذ وصيانة نظام إدارة سلامة الأغذية
- الاحتفاظ بالسجلات والتوثيق

التفتيش والتدقيق

- إجراء عمليات تفتيش سلامة الأغذية
- تدقيق الموردين والبائعين
- إعداد التقارير والإجراءات التصحيحية

إجراءات الطوارئ

- التعامل مع حالات طوارئ سلامة الأغذية
- إدارة الأزمات والاتصالات
- عمليات السحب والاسترجاع

القسم الثاني: التدريب العملي

يتضمن هذا القسم تدريباً عملياً لمدة أسبوع حيث يقوم المدرب بزيارة الموقع لمساعدة المتدربين في تطبيق ما تعلموه. يمكن أن يتم التدريب العملي في طرابلس أو في الميدان (مثل المخيمات). يشمل هذا العنصر دعمًا عمليًا وفعاليات تطبيقية لتعزيز المعرفة المكتسبة في البيئة العملية.

القسم الثالث: الفحص والتقييم

يتضمن هذا القسم إجراء فحص شامل من قبل المدرب المؤهل في مجال سلامة الأغذية. بعد التدريب العملي، سيقوم المدرب بإعداد تقرير مفصل يتضمن نتائج الفحص وتوصيات التحسين. هذا العنصر يهدف إلى تقييم فعالية التدريب والتأكد من تطبيق معايير سلامة الأغذية بشكل صحيح.



منهجية التدريب

سيستخدم البرنامج التدريبي مزيجاً من المحاضرات التفاعلية والأنشطة العملية ودراسات الحالة والمناقشات الجماعية لضمان فهم شامل لمبادئ سلامة الأغذية. سيتم تشجيع المشاركين على المشاركة في التمارين العملية وسيناريوهات اللعب بالأدوار لتطبيق معرفتهم في مواقف واقعية.

مدة التدريب والجدول الزمني

تم تصميم برنامج "سلامة الأغذية" ليتم تنفيذه على مدى خمسة أيام، مع جلسات يومية لمدة 5 ساعات، بالإضافة إلى مكونين إضافيين: التدريب العملي والفحص والتقييم. وفيما يلي الجدول الزمني المقترح:

اليوم الأول: مقدمة في سلامة الأغذية وفهم الأمراض المنقولة بالغذاء

- الجلسة الصباحية: مقدمة في سلامة الأغذية في قطاع النفط والغاز
- الجلسة المسائية: فهم الأمراض المنقولة بالغذاء

اليوم الثاني: النظافة الشخصية والتعقيم

- الجلسة الصباحية: أفضل الممارسات للنظافة الشخصية
- الجلسة المسائية: تأهيل العاملين على فهم إجراءات عمليات التطهير والتنظيف والتعقيم أثناء تحضير الغذاء

اليوم الثالث: تداول وتخزين الأغذية

- الجلسة الصباحية: ممارسات تداول الأغذية الآمنة
- الجلسة المسائية: متطلبات التحكم في درجات الحرارة والتخزين

اليوم الرابع: أنظمة إدارة سلامة الأغذية

- الجلسة الصباحية: مقدمة في HACCP وتنفيذ وصيانة نظام إدارة سلامة الأغذية
- الجلسة المسائية: أهمية جودة المياه في سلامة الأغذية وطرق فحص وتحليل جودة المياه

اليوم الخامس: التفتيش، التدقيق، وإجراءات الطوارئ

- الجلسة الصباحية: إجراءات عمليات تفتيش سلامة الأغذية
- الجلسة المسائية: التعامل مع حالات طوارئ سلامة الأغذية

ملاحظة:

- **التدريب العملي:** تضمن هذا القسم تدريباً عملياً على مدى خمسة أيام، لمدة 5 ساعات يومياً، حيث يقوم المدرب بزيارة الموقع لمساعدة المتدربين في تطبيق ما تعلموه. يمكن أن يتم التدريب العملي في طرابلس أو في الميدان (مثل المخيمات).



- **التفتيش والتقييم:** بعد التدريب العملي، سيقوم المدرب المؤهل بإجراء فحص شامل وإعداد تقرير مفصل يتضمن نتائج الفحص وتوصيات للتحسين. هذا العنصر يهدف إلى تقييم فعالية التدريب والتأكد من تطبيق معايير سلامة الأغذية بشكل صحيح. هذا العنصر سيكون مجانيًا كجزء من البرنامج التدريبي.
- **المدربون:** سيتم تنفيذ البرنامج التدريبي بواسطة محترفي سلامة الأغذية ذوي الخبرة والمعرفة الواسعة في قطاع النفط والغاز. كل مدرب يقدم ثروة من الخبرة العملية والمعرفة، مما يضمن حصول المشاركين على تدريب عالي الجودة وذو صلة.

تلتزم شركة دوام بتقديم برنامج تدريبي شامل وفعال على "سلامة الأغذية" لشركة الواحة للنفط. نعتقد أن هذا التدريب سيعزز بشكل كبير من معرفة وممارسات سلامة الأغذية لدى فرق الإشراف الخاصة بكم، مما يساهم في النهاية في تحسين الصحة والسلامة العامة لعملياتكم. التدريب العملي وفحص الأداء وإعداد التقرير سيكونان مجانيين كجزء من البرنامج التدريبي.



العرض المالي

مقدمة

يسعدنا في شركة دوام تقديم العرض المالي لبرنامج التدريب على "سلامة الأغذية" المصمم خصيصًا لشركة الواحة للنفط. يتضمن هذا العرض المالي تفاصيل شاملة عن التكاليف المرتبطة بتنفيذ البرنامج التدريبي. يجب ملاحظة أن عدد المشاركين في كل دورة تدريبية يتراوح بين 5 إلى 15 مشارك. يُشترط أن يكون الحد الأدنى لعدد المشاركين هو 5. كما أن التدريب العملي وفحص الأداء وإعداد التقرير سيكونان مجانيين كجزء من جهود شركة دوام لبناء علاقة طويلة الأمد مع شركة الواحة للنفط. نحن ملتزمون بتقديم هذه الدورات على أساس طويل الأمد، مما يعكس حرصنا على توفير أعلى مستويات الجودة والتدريب المستدام لشركتكم. يرجى ملاحظة أن تكاليف السفر والإقامة والوجبات خلال فترة التدريب الميداني وفحص الأداء ستكون على عاتق الشركة.

تفاصيل التكاليف

تكلفة البرنامج لكل مجموعة:

عدد المتدربين	التكلفة لكل متدرب (LYD)	التكلفة لكل مجموعة (LYD)	التكلفة الإجمالية (LYD)
10-20	2,150	(عدد المتدربين × 2,150)	تتغير حسب عدد المتدربين

ملاحظات

- التدريب الميداني (خمسة أيام، لمدة 5 ساعات يوميًا): مجاني
- فحص بواسطة مفتش غذائي معتمد: مجاني
- تكاليف السفر، الإقامة، والوجبات خلال التدريب الميداني أو الفحص تكون على عاتق شركة الواحة للنفط.

ما تتضمنه التكاليف

- التدريب
- المواد التدريبية
- شهادات إتمام الدورة

الشروط والأحكام

- الدفع: يتم دفع 50% من التكلفة الإجمالية مقدما قبل بدء البرنامج التدريبي، و50% المتبقية عند إتمام البرنامج.
- التعديلات: يمكن تعديل البرنامج التدريبي بناءً على احتياجات شركة الواحة للنفط، مع تحمل أي تكاليف إضافية قد تنجم عن التعديلات.



السيرة الذاتية للمدرب

عثمان نصر أرمني هو باحث وخبير في سلامة الأغذية يعمل في مركز بحوث التكنولوجيا الحيوية بطرابلس، ليبيا. يتمتع بخبرة تزيد عن 22 عامًا في مجال الميكروبيولوجيا الطبية والأغذية والمياه. حاصل على درجة البكالوريوس في علوم الأغذية من جامعة طرابلس ودرجة الماجستير من جامعة باري ألدو مورو في إيطاليا، حيث كانت رسالته للماجستير بعنوان "التأثيرات المضادة للميكروبات لزيت إكليل الجبل العطري على الأنواع البكتيرية والفطرية".

قدّم عثمان دورات تدريبية لعدد من المؤسسات بما في ذلك شركة الخليج للنفط ومراكز الأبحاث المحلية، وشارك في العديد من المؤتمرات العلمية الدولية، حيث عرض أبحاثه حول موضوعات مثل التحلل الحيوي لبعض المبيدات الحشرية وتأثيرها على التربة. يتميز بخبرته الواسعة في تنسيق وتنفيذ برامج التدريب، مما يجعله المرشح المثالي لتقديم دورات تدريبية في مجال سلامة الأغذية.

للمزيد من التفاصيل، يرجى الرجوع إلى السيرة الذاتية المرفقة



Otman Nasr Ermithi

Researcher and Food Safety Expert

Academic Qualifications

Master's Thesis: "Antimicrobial Effects of Rosmarinus Officinalis Essential Oil on Bacterial and Fungal Species"

Bachelor's Degree in Food Sciences

Faculty of Agriculture Sciences, Tripoli University, Libya, 1996

Master's Degree in Food Sciences

University of Bari Aldo Moro, Italy, 2016

Language Proficiency

English: Intermediate level (TOEFL paper test score: 447)

- Speaking: Good

- Writing: Good

- Reading: Good

Professional Experience

Researcher

Biotechnology Research Center, Tripoli, Libya

1996 - Present (22 years)

Key Qualifications

- Extensive experience in Medical, Food, Water Microbiology
- Coordinating and conducting training programs
- Specialization in food safety and microbiology

Technical Skills

Proficient in standard PC software including MS Windows, Microsoft Word, Excel, PowerPoint, and Internet access

Training Courses Attended

- Cheese-making from Goat Milk
Date: 2002
Location: France
Company: ITPLC
Duration: 2 weeks
- Food Analysis
Date: 2006



Location: France

Company: Laboratoire Veterinaire Departmental

Duration: 21 days

- Radiation Protection and Emergency
Date: 2002
Location: Tripoli, Libya
Company: Atomic Research Center
Duration: 12 days
- Dairy Production
Date: 2003
Location: France
Company: ITPLC
Duration: 2 weeks
- Bioprocess Engineering and Biofactories
Date: 12-23 July 2010
Location: Malaysia
Company: CEPP UTM
Duration: 2 weeks
- ISO/IEC 17025 Awareness Course
Date: 28 March - 04 April 2010
Location: Tripoli, Libya
Company: Almayar for Consultation and Engineering
Duration: 1 week
- Calculation of Uncertainty in Measurement
Date: 24-29 April 2010
Location: Tripoli, Libya
Company: Almayar for Consultation and Engineering
Duration: 1 week
- Internal Audit Training (ISO 17025:2005 and 19011:2002)
Date: 14-18 March 2010
Location: Tripoli, Libya
Company: Almayar for Consultation and Engineering
Duration: 1 week
- Statistical Analysis
Date: 7 March - 22 April 2010
Location: Tripoli, Libya
Company: Almayar for Consultation and Engineering
Duration: 1 week

Training Courses Conducted as Coach

- Bacteriological Examination of Drinking Water (2007)
Participants: Local Laboratories staff
- Basic Microbiology for Forensics (2009)
- Basic Microbiology for Alkhalej Oil Company (2009)
- Basic Microbiology for Biotechnology Research Center Researchers (2010, 2012)



Conferences Participated

- 2nd Biotechnology Conference Libya (1994)
Topic: Isolation of Local Yeast (*Saccharomyces cerevisiae*) and Adaptation on Date Extract
- 5th Scientific Conference for Tunisian Association for Microbiology (Tunis 2009)
Topic: Assessing the Role of *Pseudomonas aeruginosa* and *Bacillus* spp. in Biodegradation Process on Some Herbicides
- 4th Scientific Conference for Tunisian Association for Microbiology (Tunis 2008)
Topic: The Adverse Effect of Some Herbicides on the Bacterial Content of Soil
- 2nd Conference for Flow Cytometry in Tunisia (Tunis 2009)
Topic: Clinical Mastitis in Cows and Their Response to In Vitro Sensitivity
- 41st APIMONDIA Congress (France, 15-20 September 2009)
Topic: Production of Amnion Grafts for Wound Covering Using Local Honey as a Preservative Agent
- Soil Metagenomics (Braunschweig, Germany, 8-10 December 2010)
Topic: Assessing the Role of *Pseudomonas aeruginosa* and *Bacillus* spp. in Biodegradation Process on Some Herbicides
- International Meeting on Emerging Diseases and Surveillance (Vienna, Austria, 4-7 February 2011)
Topic: Clinical Mastitis in Cows and Their Response to In Vitro Sensitivity

Research in Progress

- Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria from Locally Produced Dairy Products
- Assessing the Role of *Pseudomonas aeruginosa* and *Bacillus* spp. in Phenol Biodegradation (Achieved)
- Production of Amylase by *Bacillus* spp. Locally Isolated (Achieved)

Acknowledgement and Recommendation Letters

Bacteriology Department, Biotechnology Research Center (2007)
Alkhalej Oil Company (2009)
Fatima Wafa, Ph.D.
Faculty of Agriculture Sciences, Tripoli University

Abdulmunem Abulayha, Ph.D.
Head of Scientific Researches Department

Mohamed A. Ghelawi
Biotechnology Research Center
Head of Food Analysis and Treatment Group

Memberships

- Tunisian Association for Microbiology
- Libyan Association for Microbiology

