

# الحملة الوطنية لسلامة الغذاء: حافظوا على سلامة لبنان!

دورات تدريبية وخدمات استشارية



**اتحاد**  
غرف التجارة والصناعة  
والزراعة في لبنان



## الحملة الوطنية لسلامة الغذاء: حافظوا على سلامة لبنان! دورات تدريبية وخدمات استشارية

سلامة الغذاء في المطاعم ومؤسسات الأغذية حسب المواصفات الدولية  
كتاب التزام



الرجاء تدوين المعلومات المطلوبة في الجدول التالي:

اسم الشركة		النشاط
منطقة	قضاء	محافظة
طابق	بناية	شارع
رقم الفاكس		رقم الهاتف
بريد الكتروني		الشخص المسؤول
للمشاركين في الدورات التدريبية فقط		
اسم وشهرة المشاركين من الشركة	المنصب	بريد الكتروني

### الخدمات والبدلات المترتبة عنها

ملاحظة: يرجى وضع إشارة X في خانة الخدمات المطلوبة أدناه

رزمة	وصف الخدمة	التكاليف
<input type="checkbox"/>	المتابعة الفردية: استشارات داخل المؤسسة تنطوي هذه الخدمة على توفير تدريب وتقديم استشارات في مكان العمل مصممة لتلبية حاجات المؤسسة. تشمل هذه الخدمة زيارات لمدة ساعتين يوميًا على امتداد أربعة أيام، وهي تتضمن ١٠ وحدات، ويستفيد منها الافراد الذين تنتدبهم المؤسسة المستفيدة. يتضمن ذلك القيام بجولة شاملة في مكان العمل يتم خلالها تقييم كافة نقاط الضعف ومكامن الخطر واقتراح التدابير اللازمة لتصحيحها.	\$ 575
<input type="checkbox"/>	الوصايا العشر: سلامة الغذاء والنظافة هي عبارة عن دورة تدريبية شاملة مدتها ثمان ساعات تتألف أيضًا من ١٠ وحدات، تزود أصحاب/ مشغلي المطاعم والمتعاملين مع الغذاء بدليل مفصل وسهل الاستعمال.	\$ 575
<input type="checkbox"/>	زيارات إضافية بعد الحصول على واحدة من الخدمات المذكورتين أعلاه أو كليهما، يمكن للمؤسسة أن تطلب من المستشار التابع لاتحاد غرف التجارة والصناعة والزراعة في لبنان أن يقوم بزيارات إضافية تستغرق مدة الزيارة الواحدة ساعتين من الوقت، إذا كانت بحاجة للمزيد من المساعدة.	\$ 125 (بدل الزيارة الواحدة)
<input type="checkbox"/>	شهادات المطابقة للمواصفات (تصدرها غرفة التجارة والصناعة والزراعة المحلية) ملاحظة: تلغي غرفة التجارة والصناعة والزراعة الشهادة إذا تبين على ضوء زيارات التقييم التي تجري كل ستة أشهر، ان المؤسسة لم تعد مطابقة للمواصفات	\$ 350 الشهادة + رسوم الصيانة السنوية الإلزامية
المجموع		
<input type="checkbox"/>	شهادات الحضور لكافة المؤسسات المستفيدة من الدورات التدريبية والمهام الاستشارية	مجانية
<input type="checkbox"/>	الرسوم الإدارية التي يستوفها اتحاد غرف التجارة والصناعة والزراعة في لبنان	\$ 100
المجموع العام		

المبلغ المتوقع: ..... الشخص المسؤول: ..... (التوقيع وختم المؤسسة)

يرجى إرسال استمارة التسجيل هذه بالبريد الالكتروني على العنوان التالي: sme@cci-fed.org.lb أو بالفاكس على الرقم: 01-349614

ملاحظة: تسدّد الرسوم قبل بدء الدورات التدريبية أو المهام الاستشارية.  
طريقة التسديد: بعد ان نستلم استمارة التسجيل والبدلات المتوجبة، نرسل لكم رسالة تأكيد. يمكنكم الدفع نقدًا أو بواسطة الشيكات بالليرة اللبنانية أو بالدولار الأميركي.  
تحرر كافة الشيكات لامر اتحاد غرف التجارة والصناعة والزراعة في لبنان.

## مقدمة

تستقطب المطاعم ومؤسسات الغذاء في لبنان الآلاف من الزائرين والمستهلكين المحليين والدوليين، ويعتبر هؤلاء سلامة الغذاء أمراً أساسياً لا مساومة عليه.

وانطلاقاً من أهمية سلامة الغذاء، ينظم اتحاد غرف التجارة والصناعة والزراعة في لبنان، بالتعاون مع معهد البحوث الصناعية وغرف التجارة والصناعة والزراعة اللبنانية والمركز الأوروبي اللبناني للتحديث الصناعي، دورات تدريبية ويوفر استشارات تقنية كخطوة أساسية تنضوي تحت الحملة الوطنية لسلامة الغذاء. وتهدف هذه الحملة إلى تعزيز سمعة لبنان كوجهة سياحية آمنة ومضيافة.

ينبغي أن يشعر المستهلك اللبناني والأجنبي بالأمان وأن يتمتع بالضيافة اللبنانية ويتذوق ما لذ وطاب من المأكولات التي يقدمها بلدنا. سلامة الغذاء عامل أساسي في جذب هؤلاء المستهلكين!

## أهداف البرنامج

لأن سلامة الغذاء تبدأ في مؤسسات ومحال تقديم أو توضيب أو بيع الغذاء، ينظم الاتحاد وشركاؤه هذا البرنامج لتدريب العاملين في مؤسسات الغذاء على المواصفات المحلية والدولية المتعلقة بسلامة الغذاء. بعد ذلك، تمنح الغرف شهادات مطابقة للمواصفات للمؤسسات المشاركة<sup>١</sup>.



## نطاق البرنامج

ينوي الاتحاد وشركاؤه تقديم برامج تدريبية وتوفير استشارات تتناسب مع حاجات المطاعم ومراكز التعبئة والتغليف والتخزين والتوزيع والمتاجر الكبرى. يتضمن البرنامج مراجعة شاملة للقضايا المتعلقة بسلامة الغذاء ولممارسات التعامل مع الأغذية بما يتوافق مع المواصفات والتوجيهات التي يوصي بها نظام HACCP «نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة». ويشمل البرنامج المواضيع التالية، على سبيل المثال لا الحصر: النظافة الشخصية (Personal Hygiene)، تقنيات التعامل مع الأغذية (Food Handling Techniques)، والطبخ وإعادة التسخين بطريقة آمنة (Safe Cooking & Reheating).

<sup>١</sup> خاضعة لبعض الشروط: على المؤسسة أن توافق على الخضوع لزيارات صيانة سنوية إلزامية وأن تسدّد البديل المحدد لهذه الزيارات، وذلك بهدف التأكد من استمرارية مطابقتها لمواصفات الأمن الغذائي (يرجى مراجعة القسم الخاص بالشهادات أدناه).

## البرنامج

سيضمن البرنامج المنوي تنفيذه في كافة المناطق اللبنانية دورات تدريبية ومهام استشارية. يمكن ان تختار مؤسسات الغذاء المشاركة في واحدة من الخدمتين التاليتين أو كليهما:

### ١- الوصايا العشر: سلامة الغذاء والنظافة

هي عبارة عن دورة تدريبية شاملة مدتها ثماني ساعات تتألف من ١٠ وحدات، تخول مشغلي وأصحاب المطاعم والعاملين المتعاملين مع الأغذية الحصول على دليل توجيهي مفصل وسهل الاستعمال.

### ٢- المتابعة الفردية: استشارات داخل المؤسسة

تنطوي هذه الخدمة على توفير التدريب وتقديم استشارات في مكان العمل مصممة لتلبية حاجات المؤسسة. تشمل هذه الخدمة زيارات لمدة ساعتين يومياً على امتداد أربعة أيام، وهي تتضمن ١٠ وحدات، ويستفيد منها الافراد الذين تنتدبهم المؤسسة المستفيدة. يتضمن ذلك القيام بجولة شاملة في مكان العمل يتم خلالها تقييم كافة نقاط الضعف ومكامن الخطر واقتراح التدابير اللازمة لتصحيحها.

### + زيارات إضافية

بعد الحصول على واحدة من الخدمتين المذكورتين أعلاه أو كليهما، يمكن للمؤسسة أن تطلب من مستشار البرنامج أن يقوم بزيارات إضافية تستغرق مدة الزيارة الواحدة ساعتين من الوقت، إذا كانت بحاجة للمزيد من المساعدة.

## المشركون المستهدفون

تنتدب كل مؤسسة مشترك أو مشتركين لحضور الدورة التدريبية. على المشترك أن يكون شيف تنفيذي أو مدير مطعم أو رئيس قسم. عند انتهاء الدورة التدريبية يتعين على الموظفين الذين حصلوا على التدريب مشاركة الموظفين الآخرين في المؤسسة بالمعلومات والمهارات التي اكتسبوها.

## الشهادات

تمنح «شهادات حضور» لكافة المشتركين في الدورات التدريبية والمهام الاستشارية. ويحق للمشاركين أيضاً التقدّم بطلبات للحصول على «شهادة المطابقة للمواصفات» (صادرة عن غرفة التجارة والصناعة والزراعة المحلية). تقوم الغرفة المعنية بتقييم المطابقة مرّة كل ستة أشهر للتأكد من المطابقة وإلا ألغيت الشهادة.

