

مقدمة:

في هذا البرنامج يتم تزويد المشاركين بالمهارات الحديثة في مجال التفتيش الصحي وتقديم أفضل الخدمات للقطاع الصحي.

أهداف الدورة:

-تعريف المصطلحات والصحة الغذائية، والتسمم الغذائي، وأمراض التي تنقلها الأغذية، الأمراض التي تنقلها الأغذية، وتلوث، وتحليل المخاطر، ونظم إدارة سلامة الأغذية وتحليل المخاطر
-فهم مفهوم التلوث والمخاطر التي يشكلها على سلامة الأغذية
-التشريعات الحالية لسلامة الأغذية التي تتعلق أماكن الطعام ويكون على بينة من حيث يمكن التماس التوجيه على دولة القانون
-وصف التحكم في درجة الحرارة المطلوبة لتسليم الأغذية، تخزين المواد الغذائية والطبخ وإعادة تسخين الطعام، عقد الساخنة والباردة وتبريد المواد الغذائية

محاور الدورة:

متطلبات بيئة العمل الصحية
-الموقع ، الابواب ، الشبائيك ، الجدران ، اللرضيات ، السقوف ، المرافق الصحية ، اللانارة ، التهويه ، درجات الحرارة ، الخزائن ، طاولت التحضير ، تصميم خطوط الانتاج
متطلبات النظافة الشخصية
-غسل اليدين ، الملابس ، الامراض ، الجروح ، نظافة الجسم ، استخدام المرافق ، الشعر واللاظافر وغيرها ، السعال ،
تقييم طرق التنظيف والتعقيم
-تعريف بالتنظيف والتعقيم واهمية عملية النظافة ، مواد التنظيف والتعقيم ، طرق التنظيف والتعقيم الجيد.
تقييم الطرق المتبعة للوقاية من الحشرات والقوارض وطرق مكافحتها
-قاتلات الحشرات ، اغلاق المنافذ باحكام ، استخدام الشبك ، نقل الامراض ، تتبع وتحري الاصابه ، السلوك المعيشي للحشرات والقوارض.

لمن هذه الدورة:

جميع العاملين في القطاع الصحي والتفتيش والرقابة الغذائية

لغة التدريب:

عربي / انجليزي

أساليب التدريب:

- من خلال شرائح العرض
- استخدام الوسائل السمعية والبصرية
- مناقشة تفاعلية
- المشاركة من خلال التمارين
- تعليم تطبيقي و فعلي
- تطبيق النشاطات المتنوعة
- حالات واقعية وعميلة
- ورش العمل
- برامج المحاكاة
- استخدام الألعاب ذات الصلة وتمثيل الادوار