



هل أنت موظف خدمة مدنية أو هل تعمل في منظمة شبه عامة في منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا؟ إذا، نحن ندعوك للتسجيل في دورة تدريبية للتنمية المهنية في

سلامة الغذاء

هذه الدورة لمن؟

نحن ندعو جميع الموظفين¹ الذين طامحون إلى احتراف خدماتهم المدنية في سلامة الغذاء للتسجيل في هذه الدورة التدريبية، التي تتيح لك فرصة فريدة لتقاسم معارفك ومهاراتك مع المشاركين الآخرين. ويمكنك إثراء هذه الدورة التدريبية أن تكون في طبعة الرواد والملمين في بلدك الأم.



هذه الدورة التدريبية مخصصة لموظفي الخدمة المدنية والمنظمات شبه العامة في البلدان المؤهلة الجزائر ومصر والعراق والأردن ولبنان وليبيا وموريتانيا والمغرب وعمان والأراضي الفلسطينية وتونس

للتسجيل، يجب أن تمتلك 5 إلى 10 سنوات من الخبرة العملية ذات الصلة في سلامة الغذاء لأنه فرصة فريدة من نوعها لا يمكن المشاركة في الدورة التدريبية لـ Shiraka إلا مرة واحدة، يجب ألا تكون قد شاركت في برنامج تدريبي آخر تابع لمبادرة Shiraka.

إننا نشجع التنوع بين المشاركين معنا، ومن هذا المنطلق نشجع السيدات على التسجيل.

يجري تقديم هذه الدورة التدريبية في إطار برنامج Shiraka التدريبي - إحدى مبادرات وزارة الخارجية الهولندية. ويهدف برنامج Shiraka إلى تعزيز وتحسين العلاقات الثنائية بين هولندا ومنطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا في القطاع المدني وتقديم فرصة لتحسين الخدمات المدنية من خلال الإلهام المتبادل. لمزيد من المعلومات حول برنامج Shiraka التدريبي، يرجى مشاهدة هذا الفيديو.

¹ والمجموعة الرئيسية المستهدفة هي موظفو الخدمة المدنية؛ بيد أن هناك عددًا محدودًا من الأماكن المتاحة للمشاركة من منظمات القطاع شبه العام. ونحن نرحب بالمشاركين الذين ينتمون إلى منظمات مرتبطة ارتباطًا وثيقًا بالجهات العامة الفاعلة في المجال المذكور وتضطلع بدور مباشر أو فاعل في سلسلة القيمة، أو أنها تتأثر على نحو مباشر بتطوير السياسات ولذلك ينبغي لها أن تشارك.

- سوف يساعدك التدريب على سلامة الغذاء على:
- تقاسم معارفك ومهاراتك في بلدك؛
- تكوين شبكة قيمة مع النظراء في منطقتك وبلدك وفي هولندا؛
- تعزيز الروابط مع دولة هولندا والأطراف الفاعلة في قطاع سلامة الغذاء الهولندي.
- شرح الإدارة والمعايير واللوائح: منظمة التجارة العالمية؛ WTO (SPS, TBT) CODEX, WOH, IPPC؛ المعايير العامة والخاصة.
- شرح المفاهيم الأساسية والعناصر المشتركة للضوابط الوطنية لسلامة الأغذية مثل تحليل المخاطر، والنهج المتكامل، والرصد والتفتيش على أساس المخاطر، والإنفاذ، وتطوير التشريعات والسياسات الملزمة، والاتصالات.
- وصف منهجيات تقييم المخاطر وإدارتها والاتصال بها وتطبيقها في أنظمة المراقبة الوطنية.
- شرح أدوار ومسؤوليات أصحاب المصلحة من القطاعين العام والخاص في تحقيق ضوابط وطنية كافية وفعالة.
- تحديد الخيارات لتحسين أنظمة المراقبة الوطنية
- * الاستفادة من أدوات مشاركة أصحاب المصلحة وإدارة التغيير.
- * فهم طرق التعاون مع الهيئات الحكومية المختلفة في إطار مفهوم مشترك لسلامة الأغذية، وطرق إشراك القطاع الخاص.
- * ترجمة هذه الخيارات إلى الخطوات التالية التي يمكن اتخاذها بعد التدريب. ويمكن أن تكون هذه خطة عمل في مجال آليات الحوكمة والتعاون، أو تطوير المناهج، أو التدريب، أو نشر المعرفة.
- وصف الخيارات لمعالجة قضايا الصحة والسلامة الغذائية في التجارة الدولية من وجهة نظر الأعمال والحكومة.
- شرح المفاهيم الأساسية والعناصر المشتركة للممارسات الجيدة و سلامة الأغذية وإدارة الجودة في سلاسل الإمداد الغذائي مثل برامج المتطلبات الأساسية، وتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP)، وإمكانية التتبع، وإدارة الحوادث.
- شرح الغرض والتأثير والعوامل الحاسمة في التدقيق وإصدار الشهادات للبرامج المطلوبة، وأنظمة إدارة سلامة الأغذية مثل FSSC22000، BRC وIFS.

موضوعات الدورة التدريبية

- تغطي الدورة التدريبية الموضوعات التالية:
- المجموعة 1: الحوكمة، والمعايير، واللوائح التنظيمية (منظمة التجارة العالمية، ومنظمة الأغذية والزراعة، ومنظمة الصحة العالمية، والدستور الغذائي، والاتفاقية الدولية لوقاية النباتات، والمنظمة العالمية للصحة الحيوانية (OIE سابقاً))، والرعاية الرسمية، وتحليل المخاطر على المستوى العالمي، وسلاسل القيمة، والمعايير الخاصة
- المجموعة 2: قانون الغذاء في الاتحاد الأوروبي، وتحليل المخاطر على مستوى الاتحاد الأوروبي وعلى مستوى الدول الأعضاء، والتجارة الدولية
- المجموعة 3: نظام مراقبة الأغذية في بلدك. الإعداد والتحديات والفرص والاستراتيجيات المحتملة

تفاصيل الدورة التدريبية

- تُقدم جميع الجلسات باللغة الإنجليزية، ولذلك نوصي بأن يتمتع المشاركون بمستوى متوسط في فهم اللغة الإنجليزية.
- تتوفر ترجمة حية مباشرة أثناء الاجتماعات والجلسات إلى اللغة العربية و/ أو الفرنسية.
- يمكننا تقديم الدورة التدريبية إلى 25 شخصاً. وسوف نقوم بتوزيع هذا العدد بين البلدان المشاركة استناداً إلى جودة الطلبات المقدمة.
- تستمر الدورة كلها مدة :
- عبر الإنترنت: 5 أسابيع * جلستين / أسبوع مدتها 3 ساعات؛ (30 ساعة اتصال؛ 4 ساعات/أسبوع دراسة ذاتية)
- وجهاً لوجه في تونس (3 أيام عمل).الزيارات الدراسية والأنشطة الاجتماعية جزء من الدورة التدريبية.
- في ختام الدورة التدريبية، سيحصل المشاركون على شهادة بالمشاركة.

الجدول الزمني للدورة التدريبية

تتقسم هذه الدورة التدريبية إلى جزأين (2) وتُعقد في موقعين (2):

الجزء	التاريخ	المدينة	البلد
الجزء 1	4 يونيو/حزيران - 11 يوليو/تموز 2025	عبر الإنترنت	عبر الإنترنت
الجزء 2	نوفمبر/تشرين ثاني 2025	الحمامات	تونس

قد يأخذ جزء شكل الدورة التدريبية التعلم المختلط (جزء عبر الإنترنت وجزء بدون الإنترنت)

إذا تعذر تنظيم الدورة التدريبية في هولندا جراء القيود الدولية المتعلقة بالصحة والسفر فسوف يتم تقديم حل بديل، والذي يمكن أن يأخذ شكل تدريب عبر الإنترنت. في حالة تنظيم التدريب عبر الإنترنت، تتوقع من المشاركين امتلاك مهارات كمبيوتر جيدة وقدرة كافية على الوصول إلى جهاز كمبيوتر يعمل بنظام تشغيل حديث ولديهم اتصال جيد بالإنترنت (يجب أن يستطيع المشاركون استخدام البرامج Word، Powerpoint، Zoom وغيرها).

عام لجميع المشاركين



- يجب على المشارك تنظيم وسداد تكاليف الانتقال إلى المطار في بلده.
- يتولى المشارك المسؤولية عن تنظيم عملية طلب التأشيرة في بلده.



التكاليف الخاصة بالمشاركين من البلدان المدرجة في قائمة لجنة المساعدة الإنمائية لمنظمة التعاون والتنمية في الميدان الاقتصادي

- سوف تتحمل الحكومة الهولندية كافة التكاليف ذات الصلة. وهي تشمل السفر الدولي الإقامة والوجبات أثناء أيام التدريب، وكذلك تكاليف التأشيرة والتأمين والرسوم الدراسية.
- في حالة سفر المشارك من مطار دولي خارج بلده الأصلي، فسوف يتحمل المشارك تكاليف الانتقال المحلية. وسوف يتلقى تعويضًا عن الجزء الدولي من الرحلة.

التكاليف في حالة عدم الحضور أو الإلغاء



- في حالة عدم الحضور أو الإلغاء خلال 4 أسابيع قبل بداية الدورة التدريبية، يحق للمنظمة مطالبة جهة عمل المشارك بدفع كافة التكاليف.



التكاليف الخاصة بالمشاركين من بلدان غير مدرجة في قائمة لجنة المساعدة الإنمائية لمنظمة التعاون والتنمية في الميدان الاقتصادي

- يجب أن يقوم المشارك بتنظيم وسداد تكاليف السفر الدولي وتذاكر الطيران والتأشيرة.
- سوف تغطي الحكومة الهولندية تكاليف الإقامة والتأمين والرسوم الدراسية ورسوم التأشيرة.

كيفية تقديم الطلب

- يجب تقديم الطلبات عبر الإنترنت قبل 16 مايو/أيار 2025.
- يُرجى زيارة موقعنا الإلكتروني: [نظرة عامة على الدورات التدريبية لبرنامج Shiraka](#) وتحديد الدورة التدريبية المطلوبة بالنقر فوق الزر "apply" (تقديم).
- [سجل الدخول](#) أو قم بإنشاء حساب باستخدام الزر "[register](#) (تسجيل)" لتقديم الطلب.

معلومات إضافية

shiraka@rvo.nl (للاستشارة المتعلقة بالطلب وقاعدة البيانات)
monika.sopov@wur.nl (للاستشارة المتعلقة بالدورة التدريبية)

برنامج Shiraka التدريبي هو مبادرة من وزارة خارجية مملكة هولندا. تقوم إدارة ريادة الأعمال الدولية التابعة لوكالة المشاريع الهولندية بتنفيذ برنامج Shiraka للتدريب. سيتم تنظيم دورة التطوير المهني لسلامة الأغذية من قبل مركز Wageningen UR، للابتكار التنموي، Wageningen UR.

Ministry of Foreign Affairs
Rijnstraat 8
P.O. Box 20061 | 2500 EB
The Hague, the Netherlands

الخبراء

الخبراء المشاركون في هذه الدورة التدريبية

كميل البرتس



رشيد بلقيع



مونیکا سوبوف



الزيارات الدراسية

خلال الدورة التدريبية يمكن تنظيم الزيارات الدراسية التالية

اسم الشركة : الشركة الصناعية لحفظ المواد الغذائية بهجاز
الباب (SICAM)

اسم الشركة: المزرعة

اسم الشركة: ستي أوليكول دو
كاب يون

العمليات: هريسة / طماطم مركزة معلبة / مربى

العمليات: مسلخ وتقطيع الدواجن

العمليات: معالجة زيت الزيتون

خطة العمل لدى العودة الى الوطن

أثناء مشاركتك في الدورة التدريبية، ستعمل على وضع خطة عمل
تجد أدناه بعض الأمثلة على خطط العمل التي عمل عليها المشاركون في الماضي

الهدف من خطة العمل لدى العودة الى الوطن

تقليل متبقيات المبيدات في الطماطم والخيار في فلسطين

الهدف من خطة العمل لدى العودة الى الوطن

رفع مستوى الوعي حول قضايا سلامة الغذاء في المطاعم - كردستان - العراق

الهدف من خطة العمل لدى العودة الى الوطن

تعزيز سلامة منتجات الألبان في مصانع الألبان في منطقة طبرية في تونس

"إن الفكرة وراء برنامج **Shiraka** للتدريب على سلامة الغذاء فكرة رائعة. الآن، سأقوم بتدريب مماثل حول موضوع مختلف في مؤسستي. في كردستان، يتم استيراد معظم منتجاتنا. نحن بحاجة إلى معرفة من أين تأتي المنتجات وكيفية التأكد من أنها آمنة."