

اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا (الإسكوا)
بالتعاون مع المنظمة العربية للتنمية الزراعية والاتحاد العربي للصناعات الغذائية

تقرير ورشة عمل تدريبية حول
"الممارسات الجيدة للتصنيع الصحي والاشتراطات الصحية الخاصة
بمستودعات خزن المواد الغذائية"
الأشعري (جمعية الجوهرة الخيرية)، محافظة معان، المملكة الأردنية الهاشمية
14-16 تموز / يوليو 2020

الموجز

أعدت هذه الدورة التدريبية في إطار مشروع "المبادرة الإقليمية لنشر تطبيقات الطاقة المتجددة صغيرة السعة في المناطق الريفية في المنطقة العربية" وممول من وكالة التنمية الدولية السويدية (سيديا) وضمن سلسلة دورات تدريبية بناءً على تكليف المنظمة العربية للتنمية الزراعية من قبل اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا (الإسكوا) بإجراء أنشطة بناء القدرات النظرية والعملية في المجتمعات الريفية في منطقة الأشعري، معان ومنطقة بنير، الكرك التي تستهدف جمعيات المجتمع المحلي المحلية وأصحاب المصلحة العاملين في إنتاج الغذاء والزراعة ضمن أنشطتهم المعيشية.

في هذا السياق تهدف "المبادرة الإقليمية لنشر تطبيقات الطاقة المتجددة صغيرة السعة في المناطق الريفية في المنطقة العربية" إلى تحسين سبل العيش، وتحقيق المكاسب الاقتصادية، والاندماج الاجتماعي، وتحقيق المساواة بين الجنسين في المجتمعات الريفية العربية، وخاصة المجموعات المهمشة، وذلك لمعالجة مشاكل فقر الطاقة وندرة المياه والتأثر بتغير المناخ وغير ذلك من التحديات التي تواجه الموارد الطبيعية من خلال استخدام تكنولوجيات الطاقة المتجددة الصغيرة السعة المناسبة للأنشطة الإنتاجية وتنمية المشاريع الخاصة.

وتهدف ورشة العمل التدريبية التي عقدت خلال الفترة من 14 الى 2020/7/16 في منطقة الأشعري بمحافظة معان في المملكة الأردنية الهاشمية إلى تدريب وتطوير وتأهيل ورفع قدرات العاملين في هذا المجال ومساعدتهم في فهم إدارة وتخطيط وتحسين سلسلة التوريد والرقابة الذاتية والخزن والشراء والمهارات في إدارة المستودعات وجرد المخزون وحسن التعامل مع النواتج العرضية والاستفادة منها وخفض النفقات للحفاظ على سلامة وجودة المواد الغذائية بالإضافة إلى خفض الهدر والاستفادة من الطاقة بالشكل الصحيح الملائم لتقليل النفقات من خلال تطبيق مفاهيم كفاءة استخدام الطاقة والطاقة البديلة. ركزت الورشة على التعرف على الممارسات الصحية الجيدة المتعلقة بالفرد المتعامل مع التصنيع الغذائي وأيضاً الممارسات الجيدة في التصنيع من حيث نظافة المكان الذي يتم به التعامل مع الأدوات والمعدات التي تستخدم في الصناعات الغذائية الحرفية الأسرية وبناء قدراتهم في التعامل الصحيح وتصحيح الأمور الخاطئة التي كانت تمارس في السابق وكيفية علاجها بالإضافة إلى ضرورة التوعية حول الآفات التي يمكن أن تظهر نتيجة محدودية النظافة وآلية مكافحة الآفات واستخدام مبيدات الصحة العامة ضمن نطاق ضيق ومحدود وبطرق سليمة.

ويعرض هذا التقرير موجزاً لما تم تنفيذه، وأهم نتائج تحليل نماذج التقييم، والتوصيات الواردة من المشاركين والتحديات التي تواجه هذا النوع من التصنيع.



ازدهار البلدان كرامة الإنسان



الأمم المتحدة
الشرق الأوسط
ESCWA



Sweden
Sverige



جامعة الدول العربية
المنظمة العربية للتنمية الرياضية

المحتويات

الصفحة

2 مقدمة
3 أولاً – التوصيات والتحديات الصادرة من المشاركين
3 ثانياً – مواضيع التدريب والمناقشة
3 ألف – الجلسة الأولى سلامة الاغذية وجودتها
3 باء – الجلسة الثانية الممارسات الصحية الجيدة
4 جيم – الجلسة الثالثة ممارسات التصنيع الجيدة
4 دال – الجلسة الرابعة ممارسات التصنيع الجيدة لمنتجات الالبان
4 هاء – الجلسة الخامسة ممارسات التصنيع الجيدة لتصنيع المربيات
4 واو – التدريب الميداني
5 ثالثاً – تنظيم الورشة التدريبية
5 ألف – التاريخ والمكان
5 باء – الافتتاح
6 جيم – الحضور
7 دال – فريق المدربين
7 رابعاً – تقييم البرنامج التدريبي
8 خامساً – إقرار البرنامج التدريبي وتنظيم البرنامج
10 المرفقات



مقدمة

في إطار إحدى الدراسات التي أجراها مشروع "المبادرة الإقليمية لنشر تطبيقات الطاقة المتجددة صغيرة السعة في المناطق الريفية في المنطقة العربية" الممول من الوكالة التنموية الدولية السويدية (سيديا) في الأردن، تم إجراء تقييم واختيار للمناطق الريفية التي سينفذ فيها المشروع مشاريعه التجريبية وأنشطة بناء القدرات. وتُوجت هذه العملية باختيار منطقة الأشعري في محافظة معان ومنطقة بتير في محافظة الكرك حيث سيتم تنفيذ تطبيقات الطاقة المتجددة الصغيرة السعة. بالإضافة إلى ذلك، حدد التقييم احتياجات بناء القدرات لسكان الريف في المناطق المتعلقة بأنشطتهم المعيشية الريفية بما في ذلك سلامة الغذاء والجودة والممارسات الجيدة في التصنيع والتبريد/التخزين والتوسيم والتعبئة والتسويق والممارسات الزراعية الجيدة لتعزيز استدامة الطاقة.

وقعت الإسكوا مع المنظمة العربية للتنمية الزراعية اتفاقية تمويل بتاريخ 2020/3/29 بالتعاون على تحضير وتنفيذ أنشطة بناء القدرات وتهدف هذه الاتفاقية إلى تكليف المنظمة العربية للتنمية الزراعية بإجراء أنشطة بناء القدرات النظرية والعملية في المجتمعات الريفية في منطقة الأشعري في محافظة معان ومنطقة بتير في محافظة الكرك التي ستستهدف جمعيات المجتمع المحلي ورواد الأعمال العاملين في إنتاج الغذاء والزراعة ضمن أنشطتهم المعيشية المذكورة أعلاه.

حسب الاتفاقية تم التنسيق والتنظيم لورشات العمل التدريبية وهذه إحداها ضمن ست ورشات تدريبية بالتعاون مع الإتحاد العربي للصناعات الغذائية وخبراء من القطاع الخاص.

وقد تناول البرنامج التدريبي كيفية إنتاج غذاء سليم صحي خال من التلوث كما التعرف على كامل سلسلة الغذاء وكيفية اعتماد الصناعات الغذائية الحرفية الأسرية على عطاء الاسرة والتي توارثت فنون التصنيع عن آباءها وامكانية الاستعانة أحياناً ببعض الموظفين المؤقتين، بالإضافة الى القيام بإنتاج عدة سلع وزيادة قدراتهم التقنية والعلمية وأي معلومات أخرى ذات العلاقة ونشر الثقافة الغذائية بأسلوب حضاري. تعتبر الصناعات الغذائية بمجملها الضمانة الأولى لتحقيق الأمن الغذائي للأسرة العربية سواء الريفية منها او في المدينة من خلال تعاملها التصنيعي إن كان على صعيد التخزين للمنتجات الغذائية أو تعبئتها وحفظها لضمان جودتها لأطول فترة ممكنة وكذلك مصدر أمن اجتماعي وغذائي وبيئي للأسرة وذلك من خلال التدريب على ترابط الطاقة والمياه والبيئة.

وقد تم التدريب نظرياً وعملياً على الممارسات الجيدة لتصنيع المنتجات اللبنية (الأجبان والزبدة والجميد) ولصناعة المرببات والكمبوت (المشمش والبطيخ والحمضيات) والخزن الجيد وتوفير الطاقة والوقت والجهد والمواد المستخدمة في التصنيع والتجهيز مما يؤدي الى الكسب وعدم الخسارة لدى العاملين في وحدة الإنتاج وأيضاً الجرد وحساب النفقات للمواد الأولية والنهائية والخزن الجيد وفق الشروط الصحيحة المعتمدة التي تحد من التلوث الغذائي والاستفادة من توفير في الطاقة المستخدمة.



ازدهار البلدان كرامة الإنسان



الأمم المتحدة
الشرق الأوسط
ESCWA



جامعة الدول العربية
المنظمة العربية للتنمية الزراعية

وفيما يلي أهم التوصيات والتحديات التي وردت من المشاركين في الورشة:

أولاً – التوصيات والتحديات الصادرة عن المشاركين

على مدار ثلاثة أيام من التدريب العملي والنظري المكثف، برهنوا المتدربات أنهم بحاجة إلى تنمية عملهم ليتمكنوا من مساعدة أنفسهم وأسرهم ورفع من تعليم أبنائهم ومن يعولون وقد اشتملت التوصيات الواردة من المشاركين على:

- تقديم الشكر الكبير للقائمين على المشروع في اللجنة الاقتصادية والاجتماعية (الإسكوا) والمنظمة العربية للتنمية الزراعية والمطالبة بتوسيع عدد المستفيدين لتقليل تكاليف الطاقة.
- عقد هذه الورشات في ذروة الإنتاج لدعم الأسر وممارسة المهارات مباشرة.
- الحاجة للتركيز على أصناف أخرى من التصنيع الغذائي مثل تجفيف الفاكهة والتجفيد والتخليل.
- إقامة ورشة عمل تدريبية للسلامة الغذائية للأسرة الريفية وربطها بالطاقة المتجددة للاستفادة منها.
- ضرورة زيادة مدة الدورة للتعريف بالطاقة المتجددة والفائدة منها مقارنة مع الكهرباء التقليدية الباهظة الثمن.
- التعرف أكثر على استخدام مبيدات الصحة العامة وكيفية مكافحة آفاتها.

أما التحديات التي برزت من المتدربات:

- عدم المعرفة بأهمية الطاقة وتأثيرها على فاتورة الإنتاج.
- عدم المعرفة بالمعدات الصحيحة الواجب توفرها للإنتاج عدا عن أدوات الطهي مثل حافظات، ميزان، أجهزة قياس حرارة، أجهزة قياس حرارة الغرفة،... إلخ).
- عدم المعرفة بالآليات وأدوات فحص الحليب.
- عدم المعرفة بأهمية النظافة وترتيب المعدات ونظافة موقع العمل وانعكاسه على الإنتاج والتسويق.
- محدودية المعرفة في الآلية الصحيحة لاختيار الفاكهة للتصنيع مما يؤدي إلى خسارة كبيرة للوقت والجهد والمال وتلف جميع المنتج في السابق وبكميات كبيرة وتكبدتهم خسارات مالية وهدر في الجهد والوقت.
- عدم المعرفة بالمضافات الغذائية والمواد الحافظة الطبيعية.

ثانياً – مواضيع التدريب والمناقشة

ألف – الجلسة الأولى: سلامة الأغذية وجودتها

وتناولت هذه الجلسة التعريف بمفهوم الزراعة والتصنيع الزراعي وكيفية اختيار أنواع الفاكهة الجيدة للتصنيع سواء من الحقل أو من السوق وذلك لنجاح وجودة التصنيع الزراعي وضمان إنتاج مميز وتم التطرق الى مفهوم سلامة الغذاء وجودته والعادات الخاطئة في التعامل مع الغذاء بالإضافة الى طرق الوقاية من تلوث الغذاء بشكل سليم وصحي.

باء – الجلسة الثانية: الممارسات الصحية الجيدة

في هذه الجلسة تم التعريف بمفهوم النظافة الشخصية وتطبيق عملي في قاعة التدريب على استخدام وسائل النظافة الشخصية بطريقة صحيحة والتعرف على المتطلبات الصحية للعاملين في قطاع الأغذية بالإضافة الى تحضير سجلات المراقبة والتدقيق وكيفية توثيق المعلومات الهامة والرجوع لها عند الحاجة مع بيان أهمية وجود هذه السجلات ومراجعتها الدورية.



جيم – الجلسة الثالثة: الممارسات الجيدة للتصنيع

تم التعرف خلال هذه الجلسة على المفاهيم الأساسية الهامة في الممارسات الجيدة للتصنيع وكيفية مراعاة النفقات اللازمة للإنتاج مع التركيز على تكلفة الطاقة الباهظة الثمن والتي يمكن استبدالها باستخدام الطاقة الشمسية وكيفية التعريف بكفاءة استخدام الطاقة والطاقة البديلة مما ينعكس على تقليل النفقات وبالتالي زيادة الربح.

دال – الجلسة الرابعة: الممارسات الجيدة في تصنيع المنتجات اللبنية

تم التدريب خلال هذه الجلسة على كيفية إعداد المكان للتصنيع والشروط الواجب توفرها فيه بالإضافة إلى تحضير المواد الأولية والتصنيع للألبان حيث تم استخدام الخضاضة التي تم توفيرها من خلال المشروع والتي ساعدت على توفير الوقت والجهد وإنتاج أكثر من منتج حيث أن سعتها كبيرة وتأخذ كمية كبيرة بنفس الوقت فتقلل الحاجة لأيدي عاملة أكثر وتنتج الزبدة واللبن المخيض والجبنة من نفس الكمية المستخدمة مما يساعد في إنتاج كمية أكبر في وقت محدد وبمنتجات مختلفة حيث ساهم في التقليل من تكاليف الإنتاج النهائية وزيادة العائد.

وكان مثال (كل 15 كيلو حليب تنتج 12 كيلو جبنة ومادة الجميد 15 كيلو ومادة الزبدة كيلو واحد) هذا في حال العمل العادي للسيدة حيث سعر كمية الحليب 15 دينار بالإضافة الى المواد المضافة (محلّب، مستكة، حبة البركة، ملح، ماء، ...) والعمالة والعبوات والجهد والوقت وعند توفر الخضاضة تصبح كل هذه الكميات مضاعفة مرتين أو ثلاث مرات.

مع الأخذ بعين الاعتبار ضرورة التعرف على أهم الآفات التي يمكن ان تنتشر في حال عدم توفر النظافة وبالتالي الحاجة لاستخدام مبيدات متخصصة للتخلص من الذباب والصراصير والفئران والجرذان إن وجدت مما يستدعي الحذر في التعامل مع المبيدات الكيماوية واختيار المتخصصة منها. كما تم التدريب على كيفية التعبئة والتغليف والخزن وكيفية مراعاة التكلفة والتسعير الصحيح وتوثيق ذلك كله ضمن سجلات متخصصة ومحفوظة في مكان آمن.

هاء – الجلسة الخامسة: التدريب على الممارسات الجيدة في تصنيع المربيات

تم التدريب في هذه الجلسة على موضوع ذو أهمية بالغة لتسببه بحالات من التسمم والوفيات على مستوى الأردن وعلى مستوى العالم وهو مبيدات الصحة العامة الكيماوية والتي تستخدم بشكل عشوائي وبجانب المواد الغذائية مما يسبب تلوث وتسمم بشكل كبير حيث تم التعريف بهذه المبيدات وأنواعها وفوائدها وأضرارها وكيفية استخدامها ونقلها لبعض الأمراض للإنسان وكيفية التعامل مع هذه الآفات قبل الوصول لاستخدام المبيدات الكيماوية.

كما تم التدريب خلال هذه الجلسة على كيفية إعداد المكان للتصنيع والشروط الواجب توفرها فيه بالإضافة الى تحضير المواد الأولية والتصنيع للمربيات وكيفية التعبئة والتغليف والخزن وكيفية مراعاة النفقات والتسعير الصحيح وتوثيق ذلك كله ضمن سجلات متخصصة.

واو – التدريب الميداني

ألف: التدريب على الممارسات الجيدة والصحية



ازدهار البلدان كرامة الإنسان



الأمم المتحدة
الشرق الأوسط
ESCWA



تم التدريب العملي خلال هذا البند على نظافة الجسم والنظافة الشخصية بشكل كامل بالإضافة الى نظافة المكان وأدوات التصنيع والطهي علماً بأنه قد تم توفير أدوات التنظيف سواء الشخصية أو المكان ومواد التصنيع والتعبئة من ضمن موازنة المشروع وذلك للمساعدة في التطبيق العملي بالإضافة الى ضرورة التأكيد على الملابس النظيفة والمخصصة لمثل هذه الأنشطة وقد تم توزيع صور توضيحية ملونة للتعرف على هذه الممارسات بشكل سليم لتكون مرجعاً أساسياً في المستقبل.

باء: التدريب على الممارسات الجيدة للصنيع

تم التدريب العملي على كيفية تجهيز وإعداد مكان العمل وتوفير المعدات المناسبة والموارد البشرية اللازمة للقيام بعملية التصنيع وتوفير المواد الأولية والتحقق من المنتج والفحص والتعامل مع المرتجعات إن وجدت واستقبال الشكاوى في حال ورودها والخطوات الرئيسية في عملية التصنيع الجيد لأي منتج غذائي، وقد تم توزيع وثيقة ملونة لتكون مرجعاً أساسياً في المستقبل.

جيم: التدريب على التخزين والنقل

تم التدريب على كيفية اختيار مكان مناسب للخرن والشروط الواجب توافرها في المخازن المناسبة وكيفية تجهيزها للمنتجات الغذائية للمحافظة عليها لأطول فترة ممكنة بالإضافة الى كيفية إعداد السجلات الخاصة بالتصنيع منذ بداية العمل وحتى الإنتاج والتخزين والتسويق ومراعاة العائد وكيفية توفير وسائل نقل مناسبة، وفي هذا الصدد، لقد تم توزيع منشورات خاصة وملونة مرجعية موثقة لديهم على المدى البعيد.

ثالثاً – تنظيم الورشة التدريبية

ألف: الزمان والمكان

نظمت اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا (الإسكوا) بالتعاون مع المنظمة العربية للتنمية الزراعية والاتحاد العربي للصناعات الغذائية الورشة التدريبية المذكورة أعلاه خلال الفترة من 14 الى 16 تموز 2020 في منطقة الأشعري، محافظة معان، المملكة الاردنية الهاشمية، حيث بدأت فعاليات التدريب في تمام الساعة التاسعة صباحاً من كل يوم، وانتهت حوالي الساعة الخامسة مساءً من كل يوم وحسب البرنامج الزمني المعتمد والتدريب التطبيقي العملي في الميدان.

باء: الافتتاح

افتتحت ورشة العمل التدريبية برعاية المنظمة العربية للتنمية الزراعية ممثلة برئيسة المكتب الاقليمي للمنظمة للمشرق العربي، وممثل عن الإتحاد العربي للصناعات الغذائية وبتقديم من السيدة رئيسة جمعية الجوهره الخيرية في المنطقة.

رحبت السيدة جميلة الجازي، رئيسة جمعية الجوهره في منطقة الأشعري بالحاضرين وشكرت المنظمات والهيئات على دعمهم للمجتمعات المحلية في هذه المنطقة وخاصةً في ظل الظروف الحالية وقدمت كل الشكر للمنظمة العربية للتنمية الزراعية على تنظيمها لهذا التدريب الصناعي الغذائي الهام والذي ترجوا ان تكون نتائجه مثمرة.

كما أشادت بالدور الكبير الذي تلعبه اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا (الإسكوا) بتنفيذ مشروع "المبادرة الإقليمية لنشر تطبيقات الطاقة المتجددة صغيرة السعة في المناطق الريفية في المنطقة



ازدهار البلدان كرامة الإنسان



الأمم المتحدة
الشرق الأوسط
ESCWA



العربية" الممول من وكالة التنمية الدولية السويدية (سيدا) والذي سيستفيد منه أكبر عدد ممكن من سكان المنطقة بما يخدم المجتمع الريفي وإدخال مفهوم الطاقة المتجددة المستخدمة لديهم وادخار في فاتورة الطاقة المكلفة والعبء الأكبر عليهم في ظل ارتفاع اسعار الكهرباء مما يولد لديهم العزوف عن العمل والانجاز.

وقد أشادت رئيسة المكتب الاقليمي للمشرق العربي للمنظمة العربية للتنمية الزراعية، المهندسة فداء الروابدة، الى التعاون الهام والبناء بين اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا (الإسكوا) والمنظمة لتحقيق أهداف المشروع والتي تلقتي ضمن الأهداف العامة للجانبين سواء بتحسين سبل العيش، وتحقيق مزايا اقتصادية، والاندماج الاجتماعي، والمساواة بين الجنسين في المجتمعات الريفية العربية، وخاصة المجموعات المهمشة، من خلال معالجة مشكلة فقر الطاقة وندره المياه والتأثر بتغير المناخ وغيره من تحديات الموارد الطبيعية، واستخدام تكنولوجيات الطاقة المتجددة صغيرة السعة المناسبة للأنشطة الإنتاجية وتنمية المشاريع الخاصة.

وقد تم بيان أن اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا (الإسكوا) تقوم بتنفيذ مشروع المبادرة الإقليمية لنشر تطبيقات الطاقة المتجددة صغيرة السعة في المناطق الريفية في المنطقة العربية الممول من وكالة التنمية الدولية السويدية (سيدا). في إطار إحدى الدراسات التي أجراها المشروع في الأردن، تم إجراء تقييم واختيار للمناطق الريفية التي سينفذ فيها المشروع مشاريعه التجريبية وأنشطة بناء القدرات. وتوجت هذه العملية باختيار الأشعري في معان وبتير في الكرك وقد حدد التقييم احتياجات بناء القدرات لسكان الريف في المناطق المتعلقة بأنشطتهم المعيشية الريفية بما في ذلك سلامة الغذاء والجودة وممارسات التصنيع الجيدة والتبريد/التخزين والتوسيم والتعبئة والتسويق والممارسات الزراعية الجيدة لتعزيز استدامة الطاقة. وقد وقعت الإسكوا مع المنظمة العربية للتنمية الزراعية اتفاقية تمويل للتعاون على تحضير وتنفيذ هذه الأنشطة.

كما أشار الدكتور فادي جبر، ممثل الاتحاد العربي للصناعات الغذائية، بضرورة التعاون والتكامل بين المنظمات والهيئات والمجتمع المحلي وتطرق إلى أن الغذاء يتعرض في المراحل المختلفة من الإعداد والتصنيع والتداول إلى مخاطر التلوث من مصادر متعددة مما يؤدي إلى حدوث مشاكل صحية للمستهلكين وكذلك تعرض المصنعين إلى مشاكل عديدة مع الجهات الرقابية التي قد تصل إلى درجة الملاحقات القضائية، بالإضافة إلى الحاجة الملحة من أجل تطوير وتأهيل وتدريب ورفع قدرات العاملين ومساعدتهم في الإدارة اللوجستية وتحسين سلسلة التوريد والتخطيط والرقابة على المخزون والشراء والمهارات المتكاملة في إدارة المستودعات وجرد المخزون ولحسن التعامل مع النواتج العرضية والاستفادة منها وتقليل الكلف وللحفاظ على سلامة وجودة المواد الغذائية.

جيم: الحضور

حضر ورشة العمل خمسة عشر مشاركاً من منطقة تنفيذ المشروع ومن المحافظة بشكل عام ويوضح المرفق (أ) قائمة بأسماء المشاركين.



دال: فريق المدربين

تم اختيار المدربين الكفؤين لتنفيذ هذه الورشة التدريبية بالتعاون بين الإسكوا والمنظمة العربية للتنمية الزراعية والاتحاد العربي للصناعات الغذائية وهم:

- م. فداء الروابدة، مدربة، خبيرة ثروة نباتية، المنظمة العربية للتنمية الزراعية.
- الدكتور فادي جبر، خبير نظم الجودة للصناعات الغذائية، الاتحاد العربي للصناعات الغذائية.
- أ.د. حسن العكيدي، خبير ومستشار الاتحاد العربي للصناعات الغذائية.
- السيد عدنان عليان، عضو في الاتحاد العربي للصناعات الغذائية.

رابعاً - تقييم الورشة التدريبية

وُزِعَ على المشاركين في ورشة العمل نماذج تقييم، وتبين من تحليل خمسة عشر نموذج مستوفاة الإجابة، ما يلي:

- وافق المشاركون (10 من أصل 15 = 66.6%) أو وافقوا بشدة (5 من أصل 15 = 33.3%) على أن محتوى التدريب والعروض كانت تفي بالغرض وتحقق الهدف المنشود.
- اتفق معظم المشاركين على أن جميع الجلسات الست **ممتازة** (8 من أصل 15 = 53.33% لهذا التدريب ذات الصلة والمفيدة لعملهم وأنها توفر قاعدة للمعلومات الفنية القيمة، كما كان هناك تقييم بدرجة **جيد** للجلسة الثانية (الممارسات الصحية الجيدة) (3 من أصل 15 = 20.0%) وكان هناك تقييم بدرجة **جيد** للجلسة الرابعة (ممارسات التصنيع الجيد للمنتجات اللبنية) (4 من أصل 15 = 26.66%)
- أما التقييم لتنظيم الورشة التدريبية والتنسيق وإدارة الوقت فكان أوافق بشدة (14 من أصل 15 = 93.33%)، وأوافق (1 من أصل 15 = 6.66%)
- أما فيما يخص الاقتراحات للتحسين أو التطور، فلم يكون هناك أي ملاحظة أو توصية تذكر وجميع التوصيات المطلوبة تم ذكرها سابقاً.



خامساً - إقرار البرنامج التدريبي وتنظيم البرنامج

اعتمد المشاركون برنامج التدريب المرفق.

برنامج العمل

اليوم الأول الثلاثاء 2020/7/14	
التسجيل	9:30-9:00
الجلسة الافتتاحية - كلمات ترحيبية السيدة جميلة الجازي، رئيسة جمعية الجوهرة الخيرية المهندسة فداء الروابدة، رئيسة المكتب الإقليمي للمشرق العربي المنظمة العربية للتنمية الزراعية السيد فادي جبر، الأمين العام للاتحاد العربي للصناعات الغذائية - التعريف بالمشاركين	9:45-9:30
الجلسة الأولى: سلامة الأغذية وجودتها أ.د. حسن العكيدي، م. فداء الروابدة، أ. فادي جبر - الزراعة والتصنيع الزراعي - مفهوم سلامة الغذاء وجودته - العادات الخاطئة للتعامل مع الغذاء - طرق الوقاية من تلوث الغذاء بشكل سليم وصحي - أسئلة وأجوبة - مناقشة عامة	10:45-9:45
استراحة قهوة	12:00-10:45
الجلسة الثانية: ممارسات الصحة الجيدة Good Hygiene Practices أ.د. حسن العكيدي، أ. فادي جبر، م. فداء الروابدة - تقديم مفهوم النظافة الشخصية - المتطلبات الصحية للعاملين في قطاع الاغذية - تدريب عملي للممارسات - إعداد سجلات المراقبة والتدقيق - مناقشة عامة	13:00-12:00
استراحة غداء والصلاة	14:00-13:00
الجلسة الثالثة: ممارسات التصنيع الجيدة Good Manufacturing Practices (GMP) أ.د. حسن العكيدي، أ. فادي جبر، السيد عدنان عليان - مفهوم ممارسات التصنيع الجيدة والاشتراطات الواجب اتباعها	17:00-14:00

<ul style="list-style-type: none"> - تقديم أساسيات برنامج GMP - حساب الكلف - أسئلة وأجوبة - مناقشة عامة 	
اليوم الثاني الاربعاء 2020/7/15	
<p>الجلسة الرابعة: تدريب على ممارسات التصنيع الجيدة للمنتجات اللبنية (تدريب عملي للمشاركين)</p> <p>أ.د. حسن العكيدي، أ. فادي جبر، السيد عدنان عليان، م. فداء الروابدة</p> <ul style="list-style-type: none"> - مبادئ الصحة العامة وكيفية التعامل معها - إعداد المكان - تحضير المادة الأولية والتصنيع - التعبئة والتغليف - الخزن - إعداد السجلات - حساب الكلف والتسعير - أسئلة وأجوبة - مناقشة عامة 	11:00-9:00
استراحة غداء والصلاة	14:00-13:00
استكمال الجلسة الثالثة	17:00-14:00
اليوم الثالث الخميس 2020/7/16	
<p>الجلسة الخامسة: تدريب على ممارسات التصنيع الجيدة للمربيات (تدريب عملي لكل المشاركين)</p> <p>أ.د. حسن العكيدي، أ. فادي جبر، م. فداء الروابدة، السيد عدنان عليان</p> <ul style="list-style-type: none"> - المكافحة المتكاملة للآفات ونواقل الامراض - إعداد المكان - تحضير المادة الأولية والتصنيع والطهي - التعبئة والتغليف - الخزن - إعداد السجلات - حساب الكلف والتسعير - أسئلة وأجوبة - مناقشة عامة - امتحان تقييمي للمادة التدريبية - تقييم الورشة وتوزيع الشهادات واختتام الدورة - صورة جماعية 	11:00-9:00
استراحة غداء والصلاة	14:00-13:00
استكمال الجلسة الرابعة	17:00-14:00



المرفقات

المرفق (1)

قائمة أسماء المشاركين في الورشة التدريبية

1. جميلة مرضي الجازي
2. حسنة صالح عفاش
3. مجد ظاهر الجازي
4. منيفة عايض خلف
5. ندى عبد العزيز الجازي
6. سوسن هاييل الجازي
7. منال قاسم الطوالعة
8. خلود سليمان الجازي
9. سمر حسين العودات
10. إحسان سليمان الجازي
11. شفاء محمد الجازي
12. وفاء علي مليح
13. نوف شايش الجازي
14. شهوة محمد الجازي
15. ترفة مليح صفوق