



هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية  
ABU DHABI AGRICULTURE AND FOOD  
SAFETY AUTHORITY

# متطلبات برنامج تدريب وإصدار شهادة التدريب الأساسي لسلامة الغذاء

## (EFST)

قطاع التطوير والابتكار

تصنيف المستند: عام



## سجل ضبط المستند

متطلبات برنامج تدريب وإصدار شهادة التدريب الأساسي لسلامة الغذاء	:	عنوان المستند
ADAFSA-EFST-ARCB-01	:	رقم المستند
00	:	النسخة رقم (إذا تطبق)
04	:	الإصدار رقم
2024/12/23	:	تاريخ الإصدار

التوقيع	الاسم / المنصب	النشاط
	عايشة علي الشامسي ممثل الإدارة	الإصدار من قبل
	د. عارف عبد الواحد كلنتر المدير التنفيذي لقطاع التطوير والابتكار بالإنابة	الاعتماد من قبل
	د. محمد البريكي مدير إدارة الأبحاث التطبيقية وبناء القدرات بالإنابة	تمت المراجعة / المصادقة للاعتماد
	عايشة عدنان علي رئيس قسم بناء قدرات القطاع	تحديث
	لطيفة حسن الحوسني اداري مشتريات	إعداد
	هزاع عبدالله المزيني رئيس وحدة التفتيش الغذائي - القطاع الشمالي D	



## سجل المراجعة

تم التحديث من قبل	التاريخ	تفاصيل المراجعة	رقم القسم / المستند المراجع	رقم الإصدار	رقم النسخة	رقم المراجعة
صباح الشامسي	23/12/2024	التحديث على رقم المستند و اضافة الملاحق و النماذج التابعة للوثيقة	ADAFSA-EFST-ARCBD-01	04	-	03
عائشه عدنان علي	2024/09/26	تحديث على متطلبات برنامج تدريب وإصدار شهادة التدريب الأساسي لسلامة الغذاء		03	-	02
أحمد يوسف المازمي لطيفة حسن الحوسني	2023-03-02	تحديث على متطلبات برنامج تدريب وإصدار شهادة التدريب الأساسي لسلامة الغذاء		02	-	01
-	-	تحديث على متطلبات برنامج تدريب وإصدار شهادة التدريب الأساسي لسلامة الغذاء		01	-	00
2024/12/23						تم التوثيق من قبل قسم ضمان الجودة الشاملة



## ورقة التوزيع

متطلبات برنامج تدريب وإصدار شهادة التدريب الأساسي لسلامة الغذاء هذا (نسخة إلكترونية مع التوقيع الإلكتروني)، يتم توزيعه من خلال الموقع الداخلي و يتم إعطاء الصلاحية للشخص المعنى في الهيئة.

متطلبات برنامج تدريب وإصدار شهادة التدريب الأساسي لسلامة الغذاء متوفّر في الموقع الداخلي للهيئة، و هو الإصدار الأخير و خاضع للسيطرة من قبل مثل الإداره، من خلال استخدام "الممارسات المناسبة لتوثيق المستندات".

متطلبات برنامج تدريب وإصدار شهادة التدريب الأساسي لسلامة الغذاء المتوفّر في الموقع الداخلي للهيئة هو مستند " خاضع للسيطرة " و يصبح "غير خاضع للسيطرة " عندما يتم طباعته.



## المحتوى

6	المقدمة	.1
6	وصف برنامج التدريب	.2
7	المسار التدفقي لبرنامج التدريب:	.3
7	جدول التدريب:	.4
7	خطة التقارير:	.5
8	معايير نجاح وتقدير مزودي خدمة التدريب:	.6
8	عملية الموافقة على تقديم برنامج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء:	.7
12	محتويات التدريب ومتطلبات زمن التدريب	.8
13	التدريب عن بعد	.9
13	تاريخ صلاحية الشهادة	.10
14	سعة الجلسة التدريبية	.11
14	تقدير التدريب	.12
14	تقدير مزودي خدمة التدريب	.13
15	تقارير الحالة	.14
15	الاجتماعات / المكالمات الجماعية	.15
15	التحكم في التغيير	.16
16	إجراءات الاختبار	.17
19	المصطلحات والتعاريف	.18
20	النماذج والملحق	.19
20	المراجع	.20



## 1. المقدمة

هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية هي السلطة المحلية المختصة بالزراعة والسلامة الغذائية والأمن الغذائي في إمارة أبوظبي، وتهدف إلى تطوير قطاع ذو تنمية مستدامة في مجال الزراعة والسلامة الغذائية وحماية صحة النبات والحيوان بما يسهم في تعزيز الأمن الحيوي وتحقيق الأمان الغذائي.

تماشياً مع أفضل الممارسات الدولية، تلتزم الهيئة بتطوير مهارة سلامة الغذاء لمتداولي الأغذية الذين يعملون عبر السلسلة الغذائية، كما هو موضح في سياسات الهيئة التالية: الكفاءات، الأدوات، الترخيص، التسجيل، الاعتماد، الاعتراف، والموافقات. تسهل هذه السياسات تنفيذ برامج تدريب محددة قائمة على المخاطر (لكل من متداولي الأغذية ومشغلي الأعمال) والتي تعتبر جزءاً أساسياً من نظام فعال لسلامة الأغذية.

برنامج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء هو أول متطلب تدريب إلزامي صادر عن هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية منذ أغسطس 2008، وفق ما جاء في الأحكام العامة للقانون رقم (2) لسنة 2008 في شأن الغذاء في إمارة أبوظبي والقرار رقم (6) لسنة 2020 بإصدار نظام صحة الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية.

برنامج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء هو مبادرة أطلقها هيئة أبوظبي للزراعة وسلامة الغذاء تتطلب تدريب جميع العاملين في مجال الأغذية على سلامة الأغذية وتأهيلهم بناءً على أفضل الممارسات الدولية. الهدف من البرنامج هو توفير المعرفة والفهم لمتداولي الأغذية في مجال سلامة الأغذية لضمان التعامل الآمن مع الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية في إمارة أبوظبي.

توفر هذه الوثيقة متطلبات إكمال برنامج هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية الخاص بالتدريب الأساسي لسلامة الغذاء بنجاح. يتم تقديم الدورة التدريبية من قبل مزودي خدمة التدريب المعتمدين من الهيئة، ويتم إجراء الاختبار في مراكز اختبار معتمدة من الهيئة (طرف ثالث)، بينما يتم الإشراف على برنامج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء بالكامل وإدارته من قبل الهيئة بالتعاون والتنسيق مع الشركاء في البرنامج.

يتم تقديم الأحكام العامة والمبادئ التوجيهية المتعلقة ببرنامج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء في "متطلبات برنامج تدريب واصدار شهادة التدريب الأساسي لسلامة الغذاء" الإصدار رقم (2).

يتضمن برنامج التدريب عموماً الركائز الخمس الأساسية التالية للتعامل الآمن مع الأغذية:

- أ) التلوث التبادلي
- ب) الطبخ/ المعالجة (حيثما ينطبق ذلك)
- ج) التنظيف
- د) التبريد
- هـ) إدارة سلامة الأغذية (حيثما ينطبق ذلك)

يجب أن تأخذ مناهج ومواد التدريب في الاعتبار الاحتياجات التدريبية لمتداولي الأغذية وطبيعة أنشطة المنتشات الغذائية، لذا يجب أن تتضمن المواد التدريبية الركائز الأساسية ذات الصلة بنشاط المنتشرة الغذائية.

## 2. وصف برنامج التدريب

يتم تقديم برنامج التدريب الأساسي لسلامة الأغذية من خلال مزودي خدمة التدريب المسجلين والمدربين الموظفين لديهم التي تمت الموافقة عليهم من هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية. يشمل مزودي خدمة التدريب والتي يتم الموافقة عليهم ما يلي:

- (1) شركات(مراكز) تدريب.
- (2) المنتشات الغذائية التي تنفذ برنامج التدريب داخلياً (شركات المعادلة).



- يجب على مزودي خدمة التدريب تقديم برنامج التدريب فقط بعد إكمال الإجراءات التالية:
- أ- التسجيل والموافقة على مزودي خدمة التدريب.
  - ب- الموافقة على المدربين.
  - ت- الموافقة على المواد التدريبية.

يجب على مزودي خدمة التدريب تطوير مواد التدريب الخاصة بالبرنامج بناءً على مناهج التدريب الموضحة في هذه الوثيقة.  
يرجى الاطلاع على المناهج التدريبية التالية:

T1- EFST- ARCBD-01

منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع التموين.

T2- EFST- ARCBD-01

منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع البيع بالتجزئة.

T3- EFST- ARCBD-01

منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع تصنيع المواد الغذائية

T4- EFST- ARCBD-01

منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع الإنتاج الحيواني- المصالح.

يجب على مزودي خدمة التدريب التأكد من أن المواد التدريبية تغطي منهج التدريب، وقد تم تصنيف المنهج إلى أربع فئات رئيسية وفقاً لطبيعة أنشطة المنشآت الغذائية على النحو التالي:

أ- التدريب الأساسي على السلامة الغذائية لقطاع التموين.

ب- التدريب الأساسي على السلامة الغذائية لقطاع البيع بالتجزئة.

ت- التدريب الأساسي على السلامة الغذائية لقطاع تصنيع الأغذية

ث- التدريب الأساسي على السلامة الغذائية لقطاع الإنتاج الحيواني(المصالح).

يجب على مزودي خدمة التدريب اختيار الدورة التدريبية المناسبة لتبادل الأغذية وفقاً لملف تصنيف أنشطة المنشآت الغذائية والذي يتم توفيره من قبل فريق التدريب لمزودي خدمة التدريب. ويستند هذا التصنيف على الأنشطة التجارية والصناعية للرخص الصادرة من دائرة التنمية الاقتصادية في أبوظبي.

يجب على متداولي الأغذية- كما تم تعريفهم في البند 18 من الوثيقة (المصطلحات والتعريف) حضور عدد محدد من ساعات التدريب بناءً على فئة الدورة التدريبية وسيتم إصدار شهادة حضور للدورة. كما يطلب منهم لاحقاً حضور الاختبار في مراكز الاختبار المسجلة والموقعة عليها من قبل الهيئة فقط ويجب عليهم اجتياز الاختبار بنجاح من أجل الحصول على شهادة اجتياز برنامج التدريب بنجاح.

### 3. المسار التدفقي لبرنامج التدريب:

تم تحديد سير عمل البرنامج ضمن مسار تدفقي توضيحي لضمان أن جميع الأنشطة المطلوبة واضحة الأدوار والمسؤوليات.  
يرجى الاطلاع على الملحق - مخطط سير عمل برنامج التدريب واصدار الشهادات. PEFST-EFST-ARCB-01

### 4. جدول التدريب:

يقدم مزودو خدمة التدريب جدولأً زمنياً لتقديم جلسات التدريب، يتضمن بوضوح كل التفاصيل مثل: المدرب، نشاط القطاع المعنى، المتدربين، موقع وتوقيت التدريب.

من المعروف أن هناك توقع بعدم القدرة على التنبؤ بحضور المتدربين، وسيأخذ الجدول الزمني ذلك في الاعتبار من خلال السماح بالمرونة في جلسات (دورات) التدريب.

يتولى فريق برنامج تدريب المتعاملين بالهيئة مسؤولية التنسيق مع مراكز الاختبار ويكون الفريق على تواصل مع مراكز الاختبار الموقعة عليها لضمان الرقابة على سير عمليات الاختبار للمتدربين.

### 5. خطة التقارير:

طوال مدة تقديم التدريب، يتعين على مزودي خدمة التدريب الإبلاغ عن حالة التدريب ومدى تقدمه بشكل منتظم وفقاً لمتطلبات الهيئة.



## 6. معايير نجاح وتقدير مزودي خدمة التدريب:

يتم التواصل ومشاركة معايير النجاح بوضوح مع مزودي خدمة التدريب ويتم التوافق على ذلك معهم.

يتم الحكم على النجاح بناءً على العوامل التالية:

- أ- معدلات النجاح المنفق عليها في الاختبار مع مزودي خدمة التدريب.
- ب- تقدير الأداء الروتيني لمزودي خدمة التدريب من قبل مركز أبوظبي للتعليم والتدريب التقني والمهني.
- ت- نتائج التقييم المنتظم من قبل فريق الهيئة وفق الامتنال "المتطلبات برنامج تدريب وإصدار شهادة التدريب الأساسية لسلامة الغذاء".

ترتبط معايير التقييم والنجاح ارتباطاً مباشرًا بالإجراءات والعقوبات الموضحة في هذه الوثيقة.

## 7. عملية الموافقة على تقديم برنامج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء:

ت تكون عملية الموافقة على تدريب البرنامج من المراحل الرئيسية التالية والموضحة بالتفصيل أدناه:

المرحلة الثالثة :-

المعرفة على المواد التدريبية

المرحلة الثانية :-

المعرفة على المدربين

المرحلة الأولى :-

التسجيل لمزودي خدمة التدريب



## المرحلة الأولى

### 7. عملية التسجيل لمزودي خدمة التدريب:

توافق الهيئة على مزودي خدمة التدريب سواء من شركات/ مراكز تدريب أو المنشآت الغذائية التي تنفذ برنامج التدريب داخلياً (شركات المعايدة) لإجراء التدريب وفقاً للعملية الموضحة أدناه:

#### 7.1.1 عملية التسجيل لشركات/ مراكز التدريب:

1. التقديم على طلب لتسجيل الشركة في برنامج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء مع توفير المستندات التالية:

أ- رخصة تجارية صادرة من دائرة التنمية الاقتصادية في أبوظبي تتضمن نشاط "تدريب سلامة الغذاء".

ب- رخصة اعتماد الشركة الصادرة من مركز أبوظبي للتعليم والتدريب التقني والمهني (ACTVET) -تفاصيل معايير ومتطلبات مركز أبوظبي للتعليم والتدريب التقني والمهني متوفرة على موقع مركز أبوظبي للتعليم والتدريب التقني والمهني في الرابط التالي: <https://www.actvet.gov.ae/en/Pages/default.aspx>.

ت- نتيجة تقييم "معايير التفتيش لمزودي خدمة التدريب الرخصة الجديدة / المجددة" الصادرة من مركز أبوظبي للتعليم والتدريب التقني والمهني مع تحقيق نسبة 80% (تصنيف 4 نجوم) كحد أدنى والمحافظة عليها باستمرار.

2. بعد الموافقة على طلب التسجيل، سيتم تسجيل الشركة وإضافتها إلى النظام الإلكتروني التابع للهيئة، ويجب أن تواصل الشركة المرحلة الثانية والثالثة لإنتمام عملية الموافقة لتتمكن من البدء في تقديم برنامج التدريب.

#### 7.1.2 عملية التسجيل لشركات المعايدة (التدريب الداخلي):

يمكن للمنشآت الغذائية التي لديها قسم تدريب ومدرب/ مدربين لديهم الحد الأدنى من متطلبات المدربين وقاعة تدريب داخلية مناسبة ومجهزة التعلم بطلب الحصول على "معايدة" لتتمكن من تقديم التدريب الداخلي لمتداوي الأغذية الذين يعملون لديها.

1. التقديم على طلب تسجيل لشركات المعايدة (التدريب الداخلي) مع توفير المستندات التالية:

أ- رسالة لطلب المعايدة لتقديم برنامج التدريب موقعة من المدير المفوض في المنشأة الغذائية.

ب- نسخة من الرخصة التجارية للمنشأة و"شهادة عدم ممانعة" صادرة من الهيئة.

ت- ملف تعريف الشركة والذي يتضمن:

i. الهيكل التنظيمي / وصف الشركة والتعريف بإدارة قسم التدريب.

ii. عدد ونوع المنشآت الغذائية العاملة/ الفروع والأنشطة.

iii. إجمالي عدد متداويي الغذاء المطلوب تدريبيهم في برنامج التدريب.

2. بعد مراجعة المستندات المقدمة من المنشأة من قبل فريق التدريب بالهيئة، يتم إخبار الشركة بحالة الطلب في غضون 10 أيام عمل. إذا كانت المؤسسة مستوفية للحد الأدنى من المتطلبات، سيتم تسجيل الشركة وإضافتها إلى النظام الإلكتروني التابع للهيئة، ويستوجب على الشركة بعد ذلك المضي قدماً في المرحلة الثانية والثالثة لإنتمام عملية الموافقة لتتمكن من البدء في تقديم برنامج التدريب.



## المرحلة الثانية

### 7.2 عملية الموافقة على المدربين:

يجب أن يوافق فريق التدريب بالهيئة على المدربين الذين سيشاركون في تقديم برنامج التدريب وإصدار شهادة الحضور، ويمكن للمدرب العمل لمزود خدمة تدريب واحد فقط.

#### 7.2.1 يجب على مزود خدمة التدريب المسجل تقديم المستندات التالية للمدرب المرشح:

- أ- السيرة الذاتية المهنية.
- ب- نسخ من المؤهلات الأكademية مصدقة (مع صورة طبق الأصل لكشف المواد الدراسية أو أي نسخ من الأدلة على المواد الدراسية المتعلقة بسلامة الغذائية).
- ت- نسخ من المؤهلات المهنية الأخرى (إن وجدت).
- ث- إكمال دورة مدتها (5 أيام) بنجاح في المستوى المتقدم لسلامة الأغذية أو (المستوى 4 كحد أدنى من مؤهل سلامة الغذاء).
- ج- إتمام دورة "تدريب المدرب" / "تقديم التدريب للمدربين" بنجاح أو ما يكفيها.

#### 7.2.2 سيقوم فريق التدريب بالهيئة بمراجعة وتقدير المستندات والإفادة بنتائج التقييم لمزودي خدمة التدريب في غضون 5 أيام عمل من تاريخ تقديم المستندات.

#### 7.2.3 يعطي فريق التدريب بالهيئة لشركة التدريب موعداً لتقدير المدرب من خلال اجراء عرض تقديمي في موضوع محدد من مادة التدريب في حضور أعضاء فريق التدريب بالهيئة للتقييم النهائي لضمان كفاءة المدربين وفعاليتهم في تقديم الدورة.

ملاحظات:

1. لا يجوز للمرشح عقد أي دورة تدريبية حتى تصدر الهيئة الموافقة النهائية له.
2. يجب على مزودي خدمة التدريب إبلاغ الهيئة في الحالات التالية:
  - أ- اذا قاموا بتوظيف مدربين جدد سبقت الموافقة عليهم من قبل فريق التدريب بالهيئة.
  - ب- عند استقالة / ترك العمل من قبل المدرب المعتمد من فريق الهيئة.



## المرحلة الثالثة

### 7.3 عملية الموافقة على مواد التدريب. 7.3.1 إعداد وتقديم المادة التدريبية وحزمة التدريب:

يُطلب من مزودي خدمة التدريب إعداد مواد تدريبية تتوافق مع المناهج التدريبية المعدة من الهيئة الخاصة بالتدريب على أساسيات سلامة الغذائية وفق نشاط المنشآة.

يرجى الاطلاع على المناهج التدريبية التالية:-

- منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع التموين.
- منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع البيع بالتجزئة.
- منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع تصنيع المواد الغذائية
- منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع الإنتاج الحيواني- المصالح.

صنف فريق برنامج التدريب بالهيئة جميع أنشطة المنشآت الغذائية في إمارة أبوظبي (وفقاً لأنشطة الترخيص المدرجة من قبل دائرة التنمية الاقتصادية في أبوظبي) وفق الفئات الأربع الرئيسية التالية:

- أ- أنشطة قطاع التموين
- ب- أنشطة قطاع البيع بالتجزئة.
- ت- أنشطة قطاع تصنيع الغذائي.
- ث- أنشطة قطاع الإنتاج الحيواني(أنشطة المصالح فقط).

يحتوي كل قطاع مذكور أعلاه على مجموعة من الأنشطة وله منهج تدريب ومواد تدريبية محددة لضمان أن يكون برنامج التدريب الأساسي لسلامة الغذائية مستهدف وملائم ومفهوم بشكل صحيح من قبل متداولي الغذاء.

يجب على مزودي خدمة التدريب ربط أنشطة المنشآت الغذائية بمنهج التدريب المناسب ومواد التدريب وفقاً لأنشطة المنشآت الغذائية المصنفة من قبل فريق التدريب والتي يوفرها الفريق إلى مزودي خدمة التدريب.

في حالة وجود أكثر من نشاط تجاري للمنشأة الغذائية والتي تدرج في أكثر من فئة مذكورة أعلاه، فسوف يتوجب تقديم مادة تدريبية شاملة (الركائز الخمس الأساسية) تتوافق مع أنشطة المنشأة الغذائية، (على سبيل المثال، إذا كان لدى منشأة غذائية أنشطة متعددة تقع ضمن قطاعي التموين والتجزئة، فيجب عند تقديم مواد التدريب الخاصة بفئة "التموين" إلى متداولي الغذاء بالمنشأة).

الجدول (1) أدناه هو إرشادي لمزودي خدمة التدريب لاختيار المواد التدريبية المناسبة التي يجب أن تعطى لمتداولي الأغذية بناءً على أنشطة المنشآة، ومع ذلك، يمكن لمزودي خدمة التدريب التواصل مع فريق التدريب بالهيئة للاستشارة أو التوضيح حول المادة التدريبية المناسبة للمنشأة.

جدول رقم (1) - جدول إرشادي لاختيار المواد التدريبية المناسبة لأنشطة الغذائية المختلفة

فئة التدريب	أنشطة القطاعات في الرخصة التجارية
التموين	التموين
التجزئة	البيع بالتجزئة
التصنيع الغذائي	التصنيع الغذائي
الإنتاج الحيواني (المصالح)	الإنتاج الحيواني (المصالح)
التموين	التموين، البيع بالتجزئة، التصنيع
التموين	التموين، البيع بالتجزئة
التموين	التموين، التصنيع
التصنيع	التصنيع، البيع بالتجزئة



**ملاحظة:**

يمكن لمتداوي الغذاء بقطاع التموين استخدام نفس الشهادة لأي نوع من أنشطة الأعمال الغذائية، وتكون الشهادة صالحة لمدة 5 سنوات من تاريخ الإصدار، بينما يجب استخدام فئات التدريب الأخرى لنفس الأنشطة فقط (على سبيل المثال ، إذا كان متعامل الغذاء حاصل على شهادة تدريب للبيع بالتجزئة وتم نقله إلى منشأة نشاطها ضمن قطاع التموين أو تم تغيير أنشطة المنشأة بإضافة أنشطة من قطاع التموين، فيجب إجراء تدريب جديد خاص بقطاع التموين ليناسب الاحتياجات التدريبية لمتداوي الأغذية.

بعد إعداد المواد التدريبية، يجب على مزودي خدمة التدريب تقديم حزمة التدريبية التي تتضمن ما يلي:

**7.3.1.1 خطة تدريب مفصلة تحتوي على النقاط التالية:**

- أ- التوفيق
- ب- نوع التدريب (عن بعد، وجهاً لوجه)
- ت- المحتوى
- ث- طرق التعليم
- ج- المادة التدريبية
- ح- نتائج التعليم
- خ- مخرجات التعلم
- د- طريقة تقييم مخرجات التعلم.

**7.3.1.2** في حالة تنفيذ التدريب الوجاهي يجب إجراء نشاط جماعي تفاعلي واحد على الأقل لمدة 30-15 دقيقة لكل جزء من أجزاء المادة التدريبية كما يجب توفير التفاصيل الكاملة للأنشطة/ الأمثلة.

**7.3.1.3** في حالة التدريب الوجاهي يجب توفير العروض التقديمية (بحد أقصى 30 شريحة في المجموع) أما في أنواع التدريب الأخرى فيجب توفير المحتوى التدريبي بالكامل مع أي نصوص مكتوبة يمكن مراجعتها.

**7.3.1.4** الشعارات المعتمدة لبرنامج التدريب في الهيئة والمستخدمة في العروض التقديمية والنشرات تقتصر فقط على مزود خدمة التدريب.

**7.3.1.5** يتطلب توفير نسخ إلكترونية من العرض التقديمي/ المحتوى التدريبي، مع جميع الأنشطة وخطط جلسات التدريب.

**ملاحظة:**

يجب على مزودي خدمة التدريب المتقدمين لإجراء التدريب بلغات متعددة تقديم حزمة تدريب كاملة لكل لغة معتمدة.

**7.3.2 مراجعة المواد التدريبية وحزمة التدريب**

تم مراجعة المواد التدريبية وحزمة التدريب من قبل فريق التدريب للتحقق من الامتثال لمناهج التدريب ومتطلبات حزمة التدريب ويتبع مزودي خدمة التدريب في حالة وجود أي ملاحظة للتعديل / التصحيح. الهدف من المراجعة هو التأكد من أن المواد التدريبية التي يتم توفيرها من مختلف مزودي خدمة التدريب متسقة وتوصل نفس الرسالة إلى متداوي الغذاء.

**7.3.3 موافقة فريق التدريب**

تم الموافقة على المواد التدريبية من قبل فريق التدريب في الهيئة بعد المراجعة والتأكد من استيفاء جميع المواد التدريبية ومتطلبات حزمة التدريب، وبعد الحصول على الموافقة يمكن لمزودي خدمة التدريب إجراء التدريب بواسطة مدربي معتمدين. (أينما ينطبق ذلك)

**8. محتويات التدريب ومتطلبات زمن التدريب**

يُطلب من جميع متداوي الغذاء حضور التدريب الأساسي لسلامة الغذاء وفقاً لأنشطة المنشأة الغذائية، وتكون محتويات الدورة التدريبية والحد الأدنى من ساعات التدريب (باستثناء فترات الراحة) وفقاً للجدول (2) أدناه:



## جدول (2) - محتويات التدريب والوقت اللازم لكل فئة تدريب.

### محتويات منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذائية

المواد التدريبية	مقدمة عن سلامة الغذاء	الطبخ	التلوث البالدي	التنظيف	التبريد	إدارة سلامة الأغذية	عدد ساعات التدريب
التموين	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6
البيع بالتجزئة	✓	✗	✓	✓	✓	✗	4
التصنيع الغذائي	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6
الانتاج الحيواني	✓	✗	✓	✓	✓	✗	6

**ملاحظة:** يجب الالتزام بعدد ساعات التدريب المذكورة في الجدول أعلاه في التدريب الوجاهي، أما بالنسبة لأنواع التدريب التي تعتمد على التقنيات الحديثة والتفاعلية فقد تختلف في عدد ساعات التدريب وفقاً لطبيعة ونوعية المحتوى التدريبي الذي يخضع لموافقة مسبقة من الهيئة وفي جميع الأحوال يجب أن يغطي المحتوى التدريبي جميع المحاور الأساسية والأنشطة التفاعلية للتدريب بكفاءة وفعالية عالية ضمن فترة زمنية كافية لضمان توفير مخرجات التدريب المتوقعة.

يجب إجراء التدريب من قبل مزودي خدمة التدريب المسجلين والتي تمت الموافقة عليهم فقط، وعند الانتهاء من التدريب يتم إصدار سجل (شهادة) حضور، ويتم إرسال تفاصيل المتدربين إلى فريق التدريب بالهيئة وإلى مركز الاختبار المسجل والمتوافق عليه من قبل الهيئة.

بعد الانتهاء من التدريب واستلام سجل (شهادة) الحضور، يُطلب من المتدربين إجراء اختبار رسمي في مركز اختبار مسجل في الهيئة خلال فترة لا تزيد عن شهرين من اتمام تاريخ التدريب، كما يتطلب تحقيق درجة 70٪ أو أعلى لإصدار شهادة التدريب (اتمام برنامج التدريب الأساسي لسلامة الأغذية بنجاح)، ويجب أن يحتفظ المتدرب بشهادة إتمام سارية المفعول بنجاح طالما أنه يعمل كمتداول غذاء.

## 9. التدريب عن بعد

### 9- التدريب عن بعد وأنواع التدريب الأخرى :

- يسمح بالتدريب عن بعد عبر جلسات البث المباشر من قبل مزودي خدمات التدريب، وذلك وفقاً لنفس متطلبات التدريب والمدربين المعتمدين، ولكن بعد الحصول على موافقة الفريق المعني في الهيئة. يتم اللجوء إلى هذا النوع من التدريب في حالات معينة يتذرع فيها تقديم التدريب في المراكز المعتمدة، مثل الأزمات والطوارئ، والكوارث الطبيعية، وانتشار الأوبئة، لضمان استمرارية الأعمال وتقديم الخدمة. في مثل هذه الحالات، يتبعن على مزودي خدمات التدريب دعوة فريق التدريب في الهيئة لحضور أي دورة تدريبية تُعقد عن بعد عبر جلسات البث المباشر، وذلك لتمكين الفريق من تقييم الأداء والتأكيد من تقديم الدورات بكفاءة وفعالية.

- بالإضافة إلى ذلك، هناك أنواع أخرى من التدريب التي يمكن لفريق الهيئة تقييمها والموافقة عليها، والتي بطيئتها لا تتطلب مدرباً معتمداً، مثل المحتويات التدريبية المعتمدة على التكنولوجيا الحديثة، بما في ذلك التدريب بالمحاكاة، والتدريب المعزز بتقنيات الواقع الافتراضي، والتدريب باستخدام المحتوى الغامر، أو التدريب عبر الألعاب الإلكترونية التفاعلية، أو أي وسيلة تكنولوجية متقدمة أخرى. في هذه الحالات، يتبعن مراجعة المحتوى التدريبي من قبل الفريق المعني في الهيئة للتأكد من توافقه مع المناهج التدريبية المعتمدة قبل الموافقة عليه. وفي هذا النوع من التدريب، لا يُشترط اعتماد المدربين، ويقتصر الأمر على عملية التسجيل لمزودي خدمات التدريب والموافقة على مواد التدريب فقط.

## 10. تاريخ صلاحية الشهادة

صلاحية شهادة التدريب الأساسي لسلامة الغذاء هي 5 سنوات من تاريخ الإصدار، ويجب أن يعيد متداول الغذاء اختيار برنامج التدريب مرة أخرى عندما تنتهي صلاحية شهادة التدريب الأساسي لسلامة الأغذية الخاصة به ما لم يتم الإعلان عن خلاف ذلك من قبل الهيئة. سيؤدي إكمال اختبار التدريب بنجاح إلى إصدار شهادة جديدة وفي حال عدم اجتياز الاختبار المعد بعد انتهاء فترة صلاحية الشهادة يتطلب من المتدرب حضور الدورة التدريبية مرة أخرى.



## 11. سعة الجلسة التدريبية

تماشياً مع أفضل الممارسات التعليمية، وفي حالة التدريب الوجاهي يقتصر الحد الأقصى لحجم الفصل على 15 متدرجاً، ومع ذلك يجب على مزودي خدمة التدريب اتباع متطلبات المساحة وفقاً لإرشادات السلطات المختصة في حالات الطوارئ أو الأوبئة.

## 12. تقديم التدريب

### 12.1 جمع البيانات قبل التدريب

يُطلب من كل متدرب إكمال نموذج التسجيل الذي يحوي البيانات الأساسية ذات الصلة مثل العمر والجنس والجنسية والمهارات اللغوية ...الخ. يقدم مزود خدمة التدريب جميع البيانات التي تم جمعها أعلاه إلى فريق التدريب في الهيئة بشكل منظم، وفقاً لمتطلبات الهيئة.

### 12.2 سجل (شهادة) الحضور

عند الانتهاء من التدريب، يُسمح للمتدرب بالاحتفاظ بسجل (شهادة) الحضور وأي مواد تدريبية يوزعها مزود خدمة التدريب.

### 12.3 معلومات عن الاختبار

في نهاية الدورات التدريبية، يجب على شركات التدريب تزويد المتدربين بنسخ ورقية / إلكترونية من المعلومات المتعلقة بالاختبار ويجب أن يشمل ذلك درجة النجاح في الاختبار للحصول على شهادة التدريب، ومركز (مراكز) الاختبار الموافق عليها من قبل الهيئة، وبيانات التواصل، والموقع، وإجراءات الحجز، والجدول الزمني للاختبار، والتكلفة ومتطلبات القرطاسية.

### 12.4 متداولو الغذاء من فئة أصحاب الهمم

يقوم جميع مزودي خدمة التدريب بتوفير التجهيزات المناسبة لتدريب متداولي الغذاء من فئة أصحاب الهمم بما في ذلك توفير التدريب المناسب ثقافياً وتنموياً ولغوياً. وتكون الاختبارات الشفوية متاحة عند الطلب.

### 12.5 الإعفاء من التدريب

يمكن لمتداولي الأغذية الحاصلين على مؤهل تعليمي عالٍ في سلامة الأغذية (المستوى 5 من دورة سلامة الأغذية المتقدمة أو ما يعادلها كحد أدنى) تقديم محتوى المنهج ونسخة من الشهادة ذات الصلة إلى فريق التدريب لتقييمها ويتم إعفاؤهم من التدريب والاختبار بعد الحصول على الموافقة، ويتم إصدار شهادة التدريب الأساسية لسلامة الغذاء بعد دفع الرسوم المطلوبة إلى مركز الاختبار (50٪ من الرسوم السارية).

## 13. تقييم مزودي خدمة التدريب

### 13.1 التغذية الراجعة من المتدرب

بعد الانتهاء من الاختبار، يتم تزويد المتدربين بنموذج التغذية الراجعة الذي يغطي جميع جوانب التدريب مثل المواد والمحتوى وتقييم التدريب والتسهيلات والمرافق، وهذا النموذج مصمماً لتقديم الاستجابات ذات معنى. ويجب تقديم نماذج التغذية الراجعة إلى الهيئة من قبل مراكز الاختبار بصورة دورية.

### 13.2 الرقابة على التدريب (تقييم الهيئة لمزودي خدمة التدريب)

يمكن لأعضاء فريق التدريب تقييم الجلسات التدريبية التي يقدمها جميع مزودي خدمة التدريب بحيث تكون زيارات التقييم غير معلنة.

### 13.3 نتائج الاختبار



يقوم فريق التدريب بجمع نتائج الاختبار وإعداد التقارير. يُطلب من المتدربين تحقيق درجة 70٪ أو أعلى لاجتياز الاختبار والحصول على شهادة التدريب المكتملة بنجاح.

يجب على مزودي خدمة التدريب تحقيق متوسط معدل النجاح المتفق عليه مع الفريق لجميع المتدربين (مجمعة على مدى 3 أشهر).

#### 13.4 مراجعة برنامج التدريب

سيتم مراجعة برنامج التدريب وحالته وفعاليته بشكل ربع سنوي (أو أكثر إذا لزم الأمر) بهدف تحديد مجالات التحسين. قد يتم إبلاغ المنشآت الغذائية ومزودي خدمة التدريب دون الكشف عن تفاصيل المنشآت عن حالات عدم الامتثال أو حالات عدم المطابقة الأكثر شيوعاً أو تكراراً في المنشآت الغذائية التي يتم رصدها أثناء عمليات التفتيش التي تقوم بها الهيئة، ويمكن إدراج هذه الحالات أثناء التدريب كأمثلة لزيادة فعالية التدريب.

#### 13.5 إدارة الأداء

بعد مراجعة برنامج التدريب واستخدام المدخلات من أنشطة الرقابة الأخرى، سيقوم فريق التدريب بتقدير أداء مزودي خدمة التدريب والمدربين الفرديين. الغرض من ذلك هو تقييم الأداء وفق "متطلبات برنامج تدريب وإصدار شهادة التدريب الأساسية لسلامة الغذاء"، وتطبيق الإجراءات والعقوبات وفقاً لذلك.

#### 13.6 الإجراءات والعقوبات

من المتوقع أن يفي مزودي خدمة التدريب ومرافق الاختبار بـ"متطلبات برنامج تدريب وإصدار شهادة التدريب الأساسية لسلامة الغذاء" ومعايير النجاح المتفق عليها. ويُطلب من مزودي خدمة التدريب تطوير خطة عمل تصحيحية في حال رصد نقاط عدم مطابقة والتي لا يمكن تصحيحها على الفور على أن يقوم فريق التدريب بمراقبة الامتثال ضمن إطار زمني مناسب.

إذا كان الإجراء التصحيحي غير ممكن أو فعال، فقد يؤدي الأداء المنخفض المستمر من قبل مدرس فردي أو شركة تدريب إلى تعليق موافقهم وإيقافهم عن المشاركة في تقديم خدمة التدريب.

على سبيل المثال لا الحصر يتم تعليق مزودي خدمة التدريب مباشرةً ولا يمكنهم تقديم التدريب في الحالات التالية:

- أ- عدم الاحتفاظ بحد أدنى 80٪ (تصنيف 4 نجوم) في تقييم مركز أبوظبي للتعليم والتدريب المهني.
- ب- استخدام مدربي غير معتمدين. (أينما ينطبق ذلك)

### 14. تقارير الحالة

يقوم مزودو خدمة التدريب بإكمال تقرير الحالة على أساس منتظم وفقاً لخطة إعداد التقارير المحددة مسبقاً (الجدول الزمني والمحظى والشكل). ويتم إرسال التقارير إلى فريق البرنامج في الهيئة الذي سيتخذ الإجراء بشأن أي استثناءات أو مخاوف أو مخاطر. تتضمن التقارير معلومات حول الحضور والغائبين وقضايا المحتوى وما إلى ذلك.

### 15. الاجتماعات / المكالمات الجماعية

في حال وجود أي استثناء من جداول التسليم المخطط لها، أو وجود أي مشاكل أخرى (يتم تحديدها من خلال تقارير الحالة، أو التغذية الراجعة من المتدربين أو تقارير التفتيش)، ستجرى مناقشات مع فريق البرنامج في الهيئة وممثل مزودي خدمة التدريب. سيتم تحديد الحضور مسبقاً وسيشمل ممثلين لديهم مسؤولية كافية للعمل على القضايا المثارة.

### 16. التحكم في التغيير

قد يؤدي تقييم تقديم التدريب وأنشطة التحكم في برنامج التدريب إلى تغييرات في تقديم التدريب (المواد، والجدول الزمني، وما إلى ذلك) وستتم إداره أي تغيير من هذا القبيل ضمن التحكم في التغيير، وسيأخذ هذا شكل اجتماع لفريق البرنامج وممثل مزودي الخدمة الذين يناقشون ويرفضون / يوافقون على التغييرات المقترحة كما سيتم توثيق التغييرات والتواصل بشأنها.



## 17. إجراءات الاختبار

يوفّر هذا القسم من "متطلبات برنامج تدريب وإصدار شهادة التدريب الأساسي لسلامة الغذاء" تعليمات لإعداد وإجراء الاختبارات في مراكز الاختبار التي تمت الموافقة عليها من الهيئة، وسيتم توفير ذلك لجميع الأشخاص المشاركين في تنظيم الاختبارات نيابة عن الهيئة لضمان اتساق الإجراءات.

### 17.1 مراكز الاختبار

يجب أن يخضع جميع الموظفين المشاركين في إدارة الاختبارات لتدريب تميّزه رسميًّا، ويجب أن يحدد هذا التدريب أدوار ومسؤوليات الأفراد وأهميتها لنزاهة عملية الاختبار.

- أ- يجب تحديد مسؤول الاختبارات في كل مركز اختبار.
- ب- يكون المسؤول عن الاختبار مسؤولاً عن استلام الأوراق وتخزينها وإصدارها وتأمينها في جميع المراحل.
- ت- يجب أن تحفظ السجلات بمكان مناسب لتوفير إمكانية تتبع تسليم أوراق الاختبار واستلامها وتخزينها وإصدارها.
- ث- يجب تحديد وتدريب عدد مناسب من المراقبين.
- ج- يتم تعيين الممتحنين المكافئين بتصحّح أوراق الاختبار.
- ح- يجب تعيين مشرف للإشراف على العملية.

يجب أن توفر مراكز الاختبار المعلومات التي تتضمن تفاصيل الاتصال بالمركز، الموقع، إجراءات الحجز، الجدول الزمني للختبار، اللغات المتاحة، متطلبات التكاليف ومتطلبات الهوية لمزودي خدمة التدريب لتوزيعها على المرشحين المحتلمين.

يجب أن تضمن مراكز الاختبار بأن عملية الاختبار تخضع بأكملها لأعلى معايير النزاهة والحيادية وخالية من أي تضارب محتمل أو فعلي في المصالح، ومن الضروري لا تشارك مراكز الاختبار نفسها، بشكل مباشر أو غير مباشر، مع أي من مقدمي خدمة التدريب كما يجب ألا يمتلك المركز أو تدير أو يكون لها أي حصة مالية أو تشغيلية مع أي جهة تقدم التدريب، وأن تكون منفصلة انتصاراً تماماً عن العمليات التشغيلية التابعة لمزودي خدمة التدريب.

### 17.2 أوراق الاختبار

يكون امتحان التدريب كتابياً أو شفهياً، وتتوفر أوراق الاختبار بلغات مختلفة وتتألف من أسئلة متعددة الخيارات، وتتوفر أوراق اختبارات منفصلة حسب طبيعة أنشطة المنشآت الغذائية المصنفة على النحو التالي:

1. قطاع التموين.
2. قطاع التجزئة.
3. قطاع التصنيع الغذائي.
4. قطاع الإنتاج الحيواني (المسالخ).

تستند أسئلة الاختبار إلى أهداف التعلم من المحاور التي تتطبق على مناهج القطاعات المعنية.

يشمل تنسيق أوراق الاختبار ما يلي:

- أ- تعليمات الاختبار للمرشح مطبوعة بوضوح على الصفحة الأولى من الورقة.
- ب- يطلب من المرشح كتابة اسمه ورقم تعريفه المميز في أوراق الاختبار. - يجب أن يحتفظ مركز الاختبار بأوراق الاختبار المكتملة لمدة 12 شهراً.



### 17.3 تسجيل المرشح للاختبار

- أ- يجب توفير جدول زمني بمواعيد الاختبار ومكانه لمزودي خدمة التدريب لتوزيعه على المرشحين الذين يكملون التدريب.
- ب- يجب أن يوفر مركز (مراكز) الاختبار خدمة الحجز عبر الهاتف للمرشحين المحتملين.
- ت- يجب تسجيل جميع المرشحين قبل الاختبار على النحو التالي :
  - (1) تقديم إيصال باستلام الدفعة كاملة.
  - (2) تقديم سجل (شهادة) حضور التدريب.
- ث- يُمنح المرشحون الذين لا يجتازون الاختبار فرصًا غير محدودة لإعادة الاختبار واجتيازه بعد دفع الرسوم مقابل كل إعادة اختبار.

### 17.4 غرف الاختبار

يجب أن تفي الغرف المستخدمة في اختبار برنامج التدريب بالمعايير التالية:

- أ- يجب أن تكون التهوية ودرجة الحرارة والإضاءة ومستوى الضوضاء في غرفة الاختبار مناسبة للسماح للمرشحين بالتركيز الأمثل.
- ب- يجب توفير دورات مياه يسهل الوصول إليها حيث يمكن مراقبة الدخول والخروج. (كما يمكن توفير مراقبين إضافيين لمراقبة المرشحين لدورات المياه إذا لزم الأمر).
- ت- يجب ألا تكون أي مواد عرض ذات صلة على الجدران (مثل المخططات الجدارية والخرائط والرسوم البيانية) مرئية للمرشحين أثناء الاختبار.
- ث- يجب تباعد كراسي المرشحين بمسافة لا تقل عن 1.25 متر أو حسب توجيهات السلطات المختصة في حالات الطوارئ أو الأوبئة.
- ج- يجب أن تكون كراسي المرشحين متوجهة في نفس الاتجاه للأمام.
- ح- يجب أن يكون لكل مرشح طاولة منفصلة كبيرة بما يكفي لوضع مواد الاختبار.
- خ- يجب وضع علامات واضحة على غرفة الاختبار وتصنيص الطاولات بأرقام تعريف المرشح.

### 17.5 إجراء الاختبار : قبل البدء في الاختبار

- أ- يجب أن يكون المراقبون على دراية بجميع تعليمات الاختبار قبل بدء أي جلسة اختبار.
- ب- يجب أن يكون مراقب واحد على الأقل حاضراً لكل 30 مرشحاً.
- ت- لا يجوز للمراقبين أن يشاركون في تدريب المرشحين.
- ث- يجب أن يكون المراقبون موظفين مؤهلين تأهلاً مناسباً وليسوا متدربيين.
- ج- يجب على المراقبين توزيع ورقة الاختبار المناسبة بناءً على نوع جلسة التدريب ونوع الأنشطة التي أكملها المرشحون.
- ح- يجب أن يوجه المرشحون للحضور قبل 15 دقيقة من وقت بدء الاختبار.
- خ- يجب على المرشحين وضع جميع متعلقاتهم الشخصية في منطقة مخصصة أمام أو خلف غرفة الاختبار.
- د- يجب تزويذ المرشح برقم اختبار (على سبيل المثال 1-15) ويطلب منه الجلوس في طاولة الاختبار المرقمة بشكل مناسب.
- ذ- يجب على المرشحين تقييم وثيقة التعريف المناسبة، ليتم التتحقق منها، على سبيل المثال: الهوية الإماراتية، جواز السفر، رخصة القيادة ... إلخ.
- ر- يجب إغلاق الهواتف المحمولة والاحتفاظ بها في المنطقة المخصصة للأغراض الشخصية أثناء الاختبار.
- ز- يجب استكمال ورقة حضور المرشح قبل بدء عملية الاختبار.

### 17.6 إجراء الاختبار : بداية الاختبار



- أ) لا يجوز إجراء الاختبار إلا بحضور الأعداد المطلوبة من المراقبين المدربين.
- ب) لا يجوز قبول أي مرشح بعد 5 دقائق من بداية الاختبار.
- ت) يجب أن يتم تحديد مواعيد الاختبارات بدقة ويجب أن تكون هناك ساعة في غرفة الاختبار متاحة و مرئية لجميع المرشحين.
- ث) يجب قراءة تعليمات الاختبار بصوت عالٍ وإظهارها للمرشحين قبل بدء الاختبار.

## 17.7 إجراء الاختبار : أثناء الاختبار

- أ) يجب على المراقب (المراقبين) دائماً مراقبة المرشحين أثناء عملية الاختبار للتأكد من أن المرشحين لا يستفيدون من أي ميزة غير عادلة.
- ب) لا يجوز للمرأة/ المرشحين الدخول في أي نقاش أثناء عملية الاختبار (باستثناء حالات الطوارئ الفصوى حيث تسري لوائح الصحة والسلامة).

## 17.8 إجراء الاختبار: نهاية الاختبار

- أ) يجب أن يبقى المرشحون في غرفة الاختبار طوال فترة الاختبار.
- ب) إبلاغ المرشحين عندما يتبقى 15 دقيقة من وقت الاختبار.
- ت) في نهاية الاختبار، يجب تذكير المرشحين للتأكد من أنهم قد وضعوا أسمائهم والتفاصيل المطلوبة الأخرى بوضوح في المساحة المتوفرة في ورقة الاختبار.
- ث) يُطلب من المرشحين ترك كتيبات أو أوراق الاختبار الخاصة بهم على طولاتهم قبل مغادرة غرفة الاختبار.
- ج) تُجمع أوراق الاختبار على الفور وتوضع في ظرف مختوم وموقع عليه من قبل المراقب الأول.
- ح) يجب حفظ أوراق الاختبار في مكان آمن فور جمعها.

## 17.9 إجراء الاختبار الشفوي :

- أ- يتم إجراء الاختبار الشفوي في جلسة فردية أو في مجموعة صغيرة متشتركين في نفس اللغة.
- ب- يجب أن تكون الغرفة آمنة بحضور الممتحن والمرشح فقط.
- ت- أن لا يكون هناك موضوعات قد تمنع الاتصال والتركيز.
- ث- يجب ألا تحتوي الغرفة على أي مواد مرئية مرتبطة بمادة الاختبار.
- ج- يجب وضع إشعار واضح خارج الباب يطلب من الأشخاص بعدم الدخول.

## 17.10 يجب على الممتحن:

- أ- أن يكون قادر على التحدث باللغة (اللغات) المناسبة.
- ب- لديه معرفة فنية تعادل مستوى امتحان التدريب.
- ت- ليس له علاقة سابقة بالمرشح خارج دائرة الاختبار.
- ث- لديه القدرة على التحدث بوضوح ونطق الكلمات بدقة.
- ج- قراءة الأسئلة بوضوح دون أي استعجال.
- ح- قراءة الجزء الرئيسي من الأسئلة بوضوح وبوتيرة مناسبة.
- خ- قراءة كل خيار من خيارات الأسئلة بنفس الطريقة.
- د- منح المرشح وقتاً للتفكير في الأجوبة.
- ذ- عدم مناقشة محتوى أي سؤال مع المرشح.
- ر- عدم تقديم أي ملاحظات إلى المرشح في أي وقت.

## 17.11 حقوق المرشح:



- أ- يجب اطلاعه على الإجراء.  
ب- يجب معاملته باحترام.

#### 17.12 ورقة الاختبار:

- أ- يجب حفظها في ظرف مغلق حتى وقت بدء الاختبار الشفوي.  
ب- يجب وضعها في ظرف مختوم وتحفظ في مكان آمن بعد الاختبار الشفوي مباشرة.

#### 17.13 تصحيح أوراق الاختبار

يجب أن يتم تصحيح الأوراق من قبل ممتحن معتمد باستخدام ورقة الإجابة المناسبة، ويجب تجميع النتائج والموافقة عليها من قبل رئيس الجلسة، ومن ثم يتم تجميع قائمة النتائج واعتمادها من قبل المشرف. يجب إعادة الأوراق بعد التصحيح ووضع العلامات ليتم حفظها بشكل آمن فوراً كما يجب توفير قائمة النتائج وإرسالها إلى الشخص المعنى في فريق التدريب بالهيئة.

#### 17.14 إصدار الشهادات

يجب إخبار المرشحين بنتائجهم والموافقة على إكمالهم التدريب بنجاح وحصولهم على الشهادات الصادرة من الهيئة للمرشحين الحائزين على درجة 70٪ أو أعلى.

قد تغفي الهيئة بعض متداولي الأغذية من متطلبات التدريب والاختبار، بناءً على المؤهلات السابقة كما هو مذكور في البند 12.5- الإعفاء من التدريب.

يمكن لمراكز الاختبار إصدار شهادة التدريب بتكلفة 50٪ من رسوم الاختبار المعتمد للأفراد الذين يتم إعفاؤهم من التدريب والاختبار مباشرةً بناءً على طلب الهيئة.

يوقف منح الشهادات للمنشآت التي لم تسدّد قيمة المخالفات المترتبة عليها

### 18. المصطلحات والتعاريف

الهيئة	هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية.
التدريب	التدريب الأساسي للسلامة الغذائية.
موافقة	الموافقة من قبل هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية.
التلوث	انتقال المواد الضارة أو الأحياء الدقيقة الممرضة إلى الغذاء عن طريق اليدين، الأسطح الملامسة للغذاء، المعدات والأدوات التي تكون متسخة وتلامس الغذاء الخام ثم تلامس الغذاء الجاهز للتقديم، كما يشمل ملامسة الغذاء الخام أو السائل الناجم عنه للغذاء الجاهز للتقديم.
التلوث	وجود الملوثات في الغذاء أو في البيئة التي يتواجد فيها الغذاء.
المنشأة	هي المنشأة المرخص لها بتناول الغذاء أو العلف سواء كان من خلال مرفق ثابت أو متحرك، دائم أو مؤقت.
شركات المعادلة	المنشآت الغذائية الموافق عليها لإجراء التدريب الأساسي للسلامة الغذائية الخاصة بها.
الغذاء	أية مادة أو جزء من مادة مخصصة للاستهلاك الآدمي بطريق الأكل أو الشرب سواءً كانت مادة أولية أو مصنعة أو شبه مصنعة، بما في ذلك المشروبات ومياه الشرب المعبأة ولبيان المضخ، وأية مادة تدخل في تصنيع وتحضير ومعالجة الغذاء، إلا أنها لا تشمل مواد التجميل أو التبغ أو المواد التي لا تستلزم إلا عقاقير.
السلسلة الغذائية	كافة المراحل التي يمر بها الغذاء بدءاً من العلف ومروراً بالإنتاج الأولي حتى وصوله إلى المستهلك بما في ذلك مراحل تصنيعه وتحضيره ومعالجته وتعبئته وتغليفه وتجهيزه ونقله وتخزينه وتوزيعه وتقديمه وعرضه وبيعه.
متداول الغذاء	الأشخاص المشاركون في إعداد وتجهيز وطبخ وتعبئة ونقل وتوزيع وبيع وخدمة الطعام أو التبرع لغرض الاستهلاك البشري. وهذا يشمل مشغلي الأعمال الغذائية والمديرين والمشرفين الذين لديهم مسؤوليات لضمان تلبية متطلبات قانون الغذاء داخل قطاع الأغذية الخاضع لسيطرتهم.
السلامة الغذائية	ضمان عدم تسبب الغذاء بضرر على المستهلك عند تداوله أو استهلاكه.



الداول	عمليات إنتاج الغذاء أو العلف أو تصنيعهما أو تحضيرهما أو معالجتهما أو تعبئتهما أو تجهيزهما أو نقلهما أو استيرادهما أو حيازتهما أو تخزينهما أو توزيعهما أو تقديمهما أو عرضهما أو بيعهما أو إعادة تصديرهما أو إعادة تصديرهما في أي مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية.
مزودو خدمة التدريب	شركاء القطاع الخاص الموافق عليهم من قبل الهيئة لتقديم التدريب لبرنامج "التدريب الأساسي لسلامة الغذاء (EFST)" لمتداوي الأغذية في إمارة أبوظبي. وهي تشمل شركات التدريب التجارية وشركات المعايدة.

## 19. النماذج والملحق

T1- EFST- ARCBD-01	منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع التموين
T2- EFST- ARCBD-01	منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع البيع بالتجزئة.
T3- EFST- ARCBD-01	منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع تصنيع المواد الغذائية.
T4- EFST- ARCBD-01	منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع الإنتاج الحيواني- المسلح.
PEFST-EFST- ARCBD-01	مخطط سير عمل برنامج التدريب واصدار الشهادات.
F1- EFST- ARCBD-01	تقدير مزودو خدمة التدريب
C1- EFST- ARCBD-01	شهادة حضور التدريب الأساسي لسلامة الغذاء (التموين)
C2- EFST- ARCBD-01	شهادة حضور برنامج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء (البيع بالتجزئة)
C3- EFST- ARCBD-01	شهادة حضور التدريب الأساسي لسلامة الغذاء (تصنيع المواد الغذائية)
C4- EFST- ARCBD-01	شهادة حضور التدريب الأساسي لسلامة الغذاء (الإنتاج الحيواني-المسلح)
C5- EFST- ARCBD-01	شهادة نجاح باتمام التدريب الأساسي لسلامة الغذاء (قطاع التموين)
C6- EFST- ARCBD-01	شهادة نجاح باتمام التدريب الأساسي لسلامة الغذاء (قطاع البيع بالتجزئة)
C7- EFST- ARCBD-01	شهادة نجاح باتمام التدريب الأساسي لسلامة الغذاء (قطاع تصنيع المواد الغذائية)
C8- EFST- ARCBD-01	شهادة نجاح باتمام التدريب الأساسي لسلامة الغذاء (قطاع الإنتاج الحيواني-المسلح)

## 20. المراجع

قانون رقم (02) لسنة 2008 في شأن الغذاء في إمارة أبوظبي.
قانون رقم (7) لسنة 2019 بإنشاء هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية.
قانون اتحادي رقم (10) لسنة 2015 م بشأن سلامة الغذاء.
قرار رقم (6) لسنة 2020 بإصدار نظام صحة الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية.
دليل الممارسة رقم (13) لسنة 2011 بشأن صحة الغذاء لقطاع خدمات تقديم الغذاء.
اللائحة الفنية 201: UAE.S 993 اشتراطات ذبح الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية.