



## الدورة التدريبية المكثفة

مهارات التحكم بالنقاط الحرجة في صناعة الحلال وخدماته

أحد متطلبات مدقق قيادي حلال

An intensive training course entitled

Skills in Controlling Critical Points in the Halal Industry and its Services.

A prerequisite of Halal Lead Auditor

14-12 رجب 1435 هـ

الموافق 13-15 مايو - 2014

فندق شيراتون، دولة الكويت

المنظمون

**KISR**  
معهد الكويت للأبحاث العلمية  
معهد الكويت للأبحاث العلمية

  
وزارة الأوقاف والشئون الإسلامية

## مقدمة:

تصبح مقومات سلامة وشرعية منتجات صناعة الحلال أكثر فاعلية عندما يدعمها متخذي القرار وعامة الجمهور بجدية، ولا يمكن تحقيق تحسّن كبير في تداول منتجات الحلال وتوفير الظروف السليمة لها إلا بتدريب جميع العاملين في هذه الصناعة، والعمل على تطهير البيئة العامة من الناحية الدينية والتي يتم فيها انتاجها أو تداولها. وتتأثر الظروف الصحية في المنشآت التي تعمل في تداول منتجات الحلال بما يتوقعه المستهلك ويطلبه. كما أن دعم المجتمع يستوجب دائماً الحصول على إمدادات حلال نقية وطيبة وكافية من المواد الخام الخالية من المواد المحرمة أو المشبوهة.

وللرقابة الفعالة دور رئيسي في حماية منتجات الحلال من الخسائر التي يمكن تجنبها أثناء التصدير أو التوزيع. ويمكن لمسؤولي الرقابة على منتجات وخدمات الحلال منع الخسائر التي تحدث بفعل المواد الخام أو العمليات اللوجستية، وذلك عن طريق الالتزام بتطبيق إجراءات وقائية وإجراءات تفتيش دورية وفق قواعد ونظم علمية معتمدة على هيئة معايير تستوفي الشروط الشرعية المتفق عليها عند جمهور علماء المسلمين. كما يمكنهم التأكد من أن الجانب الطيب من منتجات الحلال لم يتأثر سلباً بالتصنيع غير الصحيح أو بنزع بعض المكونات الهامة منها وإحلال مواد مغشوشة لها قيمة أقل أو عديمة القيمة، أو بالتخزين تحت ظروف تؤدي إلى فقدان بعض العناصر المهمة فيها.

وفي هذه الدورة المكثفة سيكون منطلقها الرئيسي أسس ومتطلبات النظام العالمي للسلامة الغذائية "هاسب" (HACCP) أو ما يسمى بنظام تحليل الأخطار ونقاط التحكم الحرجة ( Hazards Analysis & Critical Control Points) حيث سيتم اعتبار الأخطار الكامنة فيها هي الطرق المتبعة أو المكونات المحرمة، أو المشبوهة، أو المكروهة أو غير الطيبة في إعداد منتجات وخدمات الحلال وسوف نسميه هنا "هاسب-حلال" (HACCP-HALAL).

سيتم التركيز في نظام "هاسب-حلال" على مهارات التحكم بالنقاط الحرجة الحلال وعلى كيفية تطبيق إجراءات تحكم ورقابة قليلة الكلفة من أجل التأكيد على الحلال والطيب في منتجات وخدمات من المزارع وحتى الاستعمال. ويتميز نظام "هاسب-حلال" بأنه يوفر جهود إجراء الكثير من عمليات الفحص والتحليل بعد اكتشاف خطورتها وذلك بدلاً من المفاهيم القديمة التي تهتم بسلامة المنتج النهائي فقط، وبهذا فهو يقلل من حجم منتجات الحلال المرفوضة.

## الأهداف العامة:

- التعرف على مفهوم ومصطلحات الحلال في صناعة الحلال وخدماته.
- التعرف على الأخطار الكامنة في منتجات الحلال وسبل نفاذها.
- التعرف على الممارسات الصحية والتصنيعية السليمة GHP/GMP (البرامج الأولية) كأساس للجانب الطيب في منتجات الحلال.

- التعرف على القوانين واللوائح الإدارية المنظمة لمنتجات الحلال.
- التعرف على النظام العالمي الهاسب HACCP وكيفية تطبيقه في صناعة الحلال.
- التدريب على كيفية إعداد وثائق متطلبات نظام وخطة تحكم "هاسب-حلال".

## لمن هذه الدورة:

- العاملون في المنشآت الأغذية، والدوائية، ومستحضرات التجميل.

- مفتشو الصحة، وحماية المستهلك، ومراقبو صحة البيئة.
- العاملون في إدارة الإفتاء الإسلامية، وإدارة المواصفات والمقاييس، وإدارة سلامة الأغذية والأدوية ومستحضرات التجميل.
- العاملون لدى مختبرات الأغذية، والأدوية، ومستحضرات التجميل.
- العاملون في تسويق المنتجات الغذائية، والدوائية، ومستحضرات التجميل.
- الأكاديميين والباحثين والمهنيين لدى مراكز البحث العلمي والتطوير والجامعات والمعاهد التطبيقية.
- المختصون والعاملون لدى إدارات التغذية والإطعام والرقابة الدوائية.
- عامة الجمهور.

#### وسائل التدريب:

- محاضرات باستخدام شرائح الباور بوينت، امتحانات قصيرة، فرق عمل (إذا توافر الوقت)، عرض أفلام، مناقشة عامة، امتحان نهائي.
- توزيع مذكرات.
- توزيع قرص ممغنط يحتوي على جميع شرائح العرض.

#### المواضيع الرئيسية للدورة التدريبية:

- القواعد والضوابط الشرعية التي تحكم الحلال والحرام.
- النقاط الحرجة الحلال في المواد.
- نظام تحليل مكامن الحلال الحرجة ونقاط التحكم فيها.

## المدرّبون

- أ.د. ميان محمد نديم رياض، مدير أبحاث البروتين، جامعة تكساس آيه أند أم، تامو، الولايات المتحدة الأمريكية
- د. علي فانوس، هيئة التصديق على الحلال، حلال كنترول
- الشيخ د. محمود محمد الكبش، إدارة الإفتاء، وزارة الأوقاف والشئون الإسلامية، دولة الكويت
- د. هاني منصور المزيدي، مركز أبحاث البيئة والعلوم الحياتية، معهد الكويت للأبحاث العلمية، دولة الكويت

## البرنامج

<p><b>تلاوة من القرآن الكريم</b>  <b>كلمات الافتتاحية والتعريف بالدورة</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• الشيخ تركي عيسى المطيري، مدير إدارة الإفتاء، وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، عضو اللجنة العليا، ورئيس اللجنة العلمية للمؤتمر</li> <li>• الدكتور حسام فهد العميرة، المدير التنفيذي، معهد الكويت للأبحاث العلمية</li> </ul>	<p><b>09:15-09:00</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ القواعد والضوابط الشرعية التي تحكم الحلال والحرام في صناعة الحلال وخدماته.</li> </ul> <p>الشيخ د. محمود محمد الكبيش</p>	<p><b>09:50-09:20</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ النقاط الحرجة الحلال في المواد ذات الأصل الحيواني.</li> </ul> <p>أ.د. ميان محمد نديم رياض</p>	<p><b>10:25-09:55</b></p>
<p>استراحة</p>	<p><b>10:40-10:25</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ النقاط الحرجة الحلال في المواد ذات الأصل الميكروبي والمواد المعدلة وراثياً.</li> </ul> <p>د. علي فانوس</p>	<p><b>11:15-10:45</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ النقاط الحرجة الحلال في النكهات والمضافات ذات الأصل النباتي.</li> </ul> <p>أ.د. ميان محمد نديم رياض</p>	<p><b>11:50-11:20</b></p>
<p>صلاة الظهر واستراحة الغداء</p>	<p><b>12:55-11:50</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ النقاط الحرجة الحلال في منتجات مستحضرات التجميل، والأدوية، والفيتامينات.</li> </ul> <p>أ.د. ميان محمد نديم رياض</p>	<p><b>13.30-13.00</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• نظام تحليل مكامن الحلال الحرجة ونقاط التحكم فيها في صناعة الحلال وخدماته (مقدمة).</li> </ul> <p>د. هاني منصور المزيدي</p>	<p><b>14:05-13:35</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ نظام تحليل مكامن الحلال الحرجة ونقاط التحكم فيها في صناعة الحلال وخدماته (التطبيقات).</li> </ul> <p>د. هاني منصور المزيدي</p>	<p><b>14:40-14:10</b></p>
<p>استراحة</p>	<p><b>15.15-14:40</b></p>
<p>امتحان تحريري</p>	<p><b>16.00-15.15</b></p>
<p>توزيع الشهادات</p>	<p><b>15<sup>th</sup> May, 2014</b></p>

