

الدورة التدريبية لمركز معلومات سلامة الغذاء المنعقدة في الفترة من

٢٠٠٦/٤/٢ الى ٢٠٠٦/٤/٤

بعنوان: سلامة التصنيع الغذائي

بمدينة العاشر من رمضان

اليوم	الساعة	عنوان المحاضره	اسم المحاضر
الاحد ٤/٢	١٠,٣٠-١٠,٠٠ ١١,٤٥-١٠,٤٥ ١,٠٠-١٢,٠٠ ٢,١٥-١,١٥	افتتاح دوره التتبع Traceability التحكم في موردي المواد الخام التصميم الصحي للمنشأه والمعدات والاشتراطات الصحية الجيدة	ا.د/ نبيه عبد الحميد ا.د/ أمال حسنين محمود ا.د/ نبيه عبد الحميد د/ أمل محمود حسن م/ أسامه أحمد محمد
الاثنين ٤/٣	١١,٠٠-١٠,٠٠ ١٢,١٥-١١,١٥ ١,٣٠-١٢,٣٠	التلوث الميكروبي كأحد عوامل الخطر نظم السيطرة علي الحشرات سلامة الغذاء والممارسات الصحية الجيدة لمتداولي الاغذية	د/ أيمن محمد العناني م/ مختار حرب عبد الخالق ا.د/ أمال حسنين محمود
الثلاثاء ٤/٤	١١,٠٠-١٠,٠٠ ١٢,١٥-١١,١٥ ١,٣٠-١٢,٣٠ ٢,٣٠-١,٣٠	الصيانه الوقائية للمعدات والمؤسسات المراجعة Audit الخطوات الاساسية انظام الهاسب تقييم الدورة ، ختام الدورة	د/ داليا الشيخ م/ محمد نجم د/ سحر صبحي ا.د/ نبيه عبد الحميد ا.د/ أمال حسنين محمود

**Training course of EFSIC
on "Food Safety during Food Processing"
from 2-4 April /2006
In 10th of Ramadan city**

Day	Time course	Topic	Lecturers
Sun. 2/4	10.00 – 10.30 10.45- 11.45 12.00-1.00 1.15-2.15	Opening course Traceability Supplier Control Hygienic Design of Machinery And Establishment.	Prof.Dr.Nabih A.Ibrahim, Prof. Dr.Amal H.Mahmoud Prof.Dr.Nabih A.Ibrahim Dr. Amal Mahmoud Eng. Osama Ahmed Mohamed
Mon. 3/4	10.00 -11.00 11.15 -12.15 12.30 - 13.30	Microbiology as a factor of risk Pest Control System Good Hygienic Practices in Food Handling	Dr .Ayman Mohamed El-Anany Eng. Mokhtar harb Prof. Dr.Amal H.Mahmoud
Tues. 4/4	10.00-11.00 11.15 -12.15 12.30 - 13.30 13.30-14.30	Preventive Maintenance of Equipments and Establishments Audit Basic Principles Of HACCP Evaluation course and Closing	Dr. Dalia Elshakh Eng .Mohamed Negm Dr .Sahar Sabhy Prof.Dr.Nabih A.Ibrahim, Prof. Dr.Amal H.Mahmoud