

برنامج المؤتمر



مؤتمر دبي العالمي الحادي عشر لسلامة الأغذية

حماية | وقاية | استشراف

2017 نوفمبر 21 - 19



بناء مدينة سعيدة ومستدامة
Developing a happy and sustainable city

@DubaiMunicipality



800900
www.dm.gov.ae

مكان
30032 95320



المنظم

بلدية دبي
DUBAI MUNICIPALITY



الشركاء



الرعاة الفئة البلاطينية





الفئة الذهبية

MARS
gcc

الشركة الوطنية
للمواد الغذائية
**National Food
Products Company**

SICPA



مركز دبي التجاري العالمي
DUBAI WORLD TRADE CENTRE



مجموعة شركات صناعية
HASSANI GROUP OF COMPANIES
Since 1912

mia
للحوم والماشية الأسترالية
MEAT & LIVESTOCK AUSTRALIA

الفئة الفضية

الروابي
AL RAWABI
الأكثر صحة للجميع

Mondelez
International



**ADNH
COMPAS**



Nestlé

الداعمون

Al Kaber
ببساطة... قعة الذوق العمتاز
Simply... a matter of good taste!

تربية الطيور للذواجن في.م.م.
Al Jazira Poultry Farm LLC

ملحمة العائلات
Family Meat Shop

Eastern

SCIENCE TRIBUNE
SOFTWARE HOUSE LLC
END-TO-END SOLUTIONS

اليوم الأول

قاعة الشيخ راشد F (قاعة المعرض)		قاعة الشيخ راشد E	
عروض قاعة المعرض 1:20 م - 1:50 م جلسة تفاعلية حول "البيانات الضخمة"	المعرض 9:00 ص - 5:00 م عروض البوسترات العلمية 9:00 ص - 2:00 م	التسجيل 8:30 ص - 9:30 ص حفل الافتتاح والكلمة الرئيسية للمؤتمر 9:30 ص - 10:45 ص الجلسة الافتتاحية 10:45 ص - 1:00 م استشراف، وقاية، حماية: التقنيات تشكل مستقبل سلامة الأغذية	
		استراحة الغداء 1:00 م - 2:00 م	
	عروض البوسترات العلمية 9:00 ص - 2:00 م	الندوة الأولى 2:00 م - 4:30 م تعزيز سلامة الأغذية والتغذية باستخدام الأدوات التقنية والمعلوماتية المحاضرة الأولى 4:30 م - 5:00 م مواجهة التحدي العالمي لمقاومة الميكروبات المضادة	المحاضرات
ندوة المهارات الخاصة 5:15 م - 7:00 م استخدام الذكاء في سلامة الغذاء	حفل تكريم الرعاية والداعمون 5:00 م - 5:15 م		

<p>قاعة الشيخ راشد A</p>	<p>قاعة الشيخ راشد C</p>	<p>قاعة أبو ظبي B</p>	<p>قاعة أبو ظبي A</p>	<p>قاعة الشيخ راشد F قاعة المعرض</p>
<p>الندوة الثالثة: الندوة الأولى للجمعية الدولية لحماية الأغذية 8:30 ص - 11:00 م تقنيات الحمض النووي: مستقبل سلامة الأغذية الميكروبية. دور تقنيات الحمض النووي في الوقاية والحماية من الأمراض المعقولة عبر الغذاء والنش التحاكي للأغذية.</p>	<p>الندوة الرابعة: 8:30 ص - 10:00 م ندوة استعدادات دبي لضمان سلامة الأغذية في أكتوبر 2020</p>	<p>الندوة الثانية: 8:30 ص - 11:00 م مدخل لفهم المواد المضادة إلى الأغذية</p>	<p>العرض الطلابية ندوة الطلاب والتعلم 8:30 ص - 11:00 م</p>	<p>المعرض 9:00 ص - 5:00 م عرض البوسترات العلمية 9:00 ص - 2:00 م</p>
<p>الندوة الثانية للجمعية الدولية لحماية الأغذية 11:30 ص - 1:00 م آخر التطورات في مجال تقييم وإدارة المخاطر الميكروبية</p>	<p>(ندوة باللغة العربية) 11:00 ص - 1:00 م الإعلام وتحديات سلامة الأغذية</p>	<p>الندوة الخامسة 11:30 ص - 1:00 م الحلول التلقائية الذكية</p>	<p>الندوة السادسة 11:30 ص - 1:00 م الندوة الطلابية: التعليم في مجال سلامة الأغذية ضرورة عالمية</p>	<p>المعرض 1:15 م - 2:00 م</p>
<p>الندوة الثالثة للجمعية الدولية لحماية الأغذية 2:00 م - 4:30 م الأدوات المستخدمة في التدقيق على العمليات التصنيعية وتقييم فترات صلاحية الأغذية</p>	<p>الحلقة التعليمية الثانية 4:00 م - 5:00 م تحليل نقاط التحكم الحرجة للتهديدات</p>	<p>الحلقة التعليمية الأولى 2:30 م - 4:00 م نشر ثقافة سلامة الأغذية في المؤسسات الغذائية: استخدام الأدوات المعلوماتية في التقييم</p>	<p>جلسة لقاء مع الخبراء 2:30 م - 4:00 م مدخل لفهم المصافات الغذائية</p>	<p>المعرض 4:30 م - 5:30 م</p>
<p>مؤتمر دبي العالمي الحادي عشر لسلامة الأغذية حماية رقابة استشراف DIFSC</p>	<p>إطلاق منصة ويندو للسلامة 5:00 م - 6:30 م</p>	<p>ندوة المهارات الخاصة 2 4:00 م - 5:00 م الذكاء العاطفي طريقك للنجاح</p>		



اليوم الثالث

<p>قاعة الشيخ راشد A</p>	<p>الندوة التاسعة 8:30 ص - 10:30 م هل ستغير الابتكارات وتقنيات التغذية التطبيقية من المساليب تغذية أطفال الممارس؟</p>	<p>الندوة العاشرة 11:00 ص - 1:00 م آخر التطورات في مجال الفحوص الميكروبية</p>	<p>الندوة الحادية عشرة 2:00 م - 4:00 م البرامج الأساسية لسلامة الأغذية التطورات التقنية المستخدمة في تشييد المرافق، التطوير والتعقيم وإدارة الأوقات</p>	<p>قاعة الشيخ راشد C</p>	<p>ورشة العمل العربية / الأوروبية عن تقييم مخاطر سلامة الأغذية 8:30 ص - 4:15 م</p>	<p>الندوة السابعة 8:30 ص - 10:30 م إدارة المخاطر الكيميائية</p>	<p>الندوة الثامنة 11:00 ص - 1:15 م أنظمة الرقابة الغذائية وأساليب التفتيش الغذائي</p>	<p>قاعة أبو ظبي B</p>	<p>المعرض 9:00 ص - 5:00 م عرض بوسترات (لا لهدر الطعام) 9:00 ص - 2:00 م عرض الفانزيون بمسابقة (لا لهدر الطعام) 11:00 ص - 10:30 م</p>	<p>عروض قاعة المعرض 9:00 ص - 1:00 م</p>	<p>عروض قاعة المعرض 9:00 ص - 1:00 م</p>	<p>قاعة الشيخ راشد F</p>	<p>عروض قاعة المعرض 9:00 ص - 1:00 م</p>	<p>عروض قاعة المعرض 9:00 ص - 1:00 م</p>	<p>عروض قاعة المعرض 9:00 ص - 1:00 م</p>	<p>قاعة أبو ظبي A</p>	<p>الحلقة الدراسية الثالثة 11:00 ص - 4:00 م التحليل المعلوماتي والأدوات التنبؤية في تقييم مخاطر سلامة الغذاء والتغذية</p>	<p>الحلقة الدراسية الثالثة 11:00 ص - 4:00 م التحليل المعلوماتي والأدوات التنبؤية في تقييم مخاطر سلامة الغذاء والتغذية</p>	<p>الحلقة الدراسية الثالثة 11:00 ص - 4:00 م التحليل المعلوماتي والأدوات التنبؤية في تقييم مخاطر سلامة الغذاء والتغذية</p>	<p>الحفل الختامي 04:30 م - 05:00 م</p>
---------------------------------	---	---	---	---------------------------------	--	---	---	------------------------------	---	---	---	---------------------------------	---	---	---	------------------------------	---	---	---	--



اليوم الأول: 19 نوفمبر 2017

08:00 ص – 09:30 ص :التسجيل

09:30 ص : افتتاح مؤتمر دبي العالمي الحادي عشر لسلامة الأغذية

الكلمة الافتتاحية: سعادة المهندس حسين ناصر لوتاه، مدير عام بلدية دبي.

الكلمة الترحيبية: نوره الشامسي ، رئيس اللجنة المنظمة لمؤتمر دبي العالمي لسلامة الأغذية .

حفل تكريم رعاة ومساهمي بنك الامارات للطعام

الكلمة الرئيسية للمؤتمر:

العلاقة بين المعلوماتية والذكاء الاصطناعي وكيفية تطويعهما في خدمة البشرية

جون إيلدر، مؤسس شركة إيلدر للأبحاث. الولايات المتحدة الامريكية

الجلسة الافتتاحية

10:45 ص – 01:00 م

”استشراف... وقاية... حماية“: التكنولوجيا تشكل مستقبل سلامة الغذاء.

رئيس الجلسة: فرانك يناس، نائب مدير إدارة سلامة الغذاء، وول مارت.

أهمية استخدام التقنيات في سلامة الغذاء: استعراض مفهوم ال Blockchain

فرانك يناس، نائب مدير إدارة سلامة الغذاء، وول مارت.

التوصيات العشرة لضمان سلامة الأغذية والأمن الغذائي بدولة الإمارات العربية المتحدة: الحاضر

والمستقبل.

الشيخ د. ماجد القاسمي، مدير إدارة الصحة الحيوانية والتطوير، وزارة التغير المناخي والبيئة. دولة

الإمارات العربية المتحدة

تعزيز الوقاية والحماية: الاستفادة من المعلومات للتعرف على معايير التحكم في سلامة الغذاء.

روث بتران، نائب مدير إدارة سلامة الغذاء والصحة العامة، مختبرات إيكولاب

مستقبل التدقيق: كيف يمكن للابتكار تحسين سلامة الغذاء

فينسنت دوميزيل، نائب مدير الأغذية والمشروبات والاستدامة، مجموعة لويد للتسجيل

تقييم المخاطر: النماذج والأساليب المتغيرة في العالم الرقمي؟

كرونان ماكمنارا، رئيس مجموعة كريم جلوبال

حلقة نقاش

جميع المتحدثين

الندوة الأولى

2:00 م – 4:30 م

تعزيز سلامة الأغذية والتغذية باستخدام الأدوات والتقنية والمعلوماتية

رئيس الجلسة : البروفيسور سوريش بالاي تشيت

ملخص الندوة: لا يزال التعرف على مخاطر وتحديات سلامة الأغذية تفاعلي أكثر منه وقائي. ولكن حدثت تطورات ضخمة في التقنيات المتعلقة بالمنصات الرقمية، المعلوماتية، القدرات التحليلية، الأدوات التنبؤية والتي انتهت باستخدام تقنية الـ Block Chain في مجال سلامة الغذاء. سنتعرف في هذه الندوة على أحدث التقنيات التي تجعل من أنظمة إدارة سلامة الغذاء، التفتيش الغذائي والتغذية أنظمة وقائية بفضل استخدامها للمعلومات الهائلة المتوفرة.

الاقتصاد والنظم البيئية التي ستغير في إنتاج الأغذية وكيفية الاستفادة منها .
ميتشل تشابت، الرئيس التنفيذي لشركة جرين فينس

تتبع الأغذية: استخدام التقنيات التحليلية المتطورة في التنبؤ بالأمراض المنقولة عبر الغذاء
تيجاس بات، نائب رئيس مبادرات العلوم والسياسات، معهد تقنيي الأغذية، مركز تتبع الأغذية العالمي بمعهد تقنيي الأغذية .

نموذج شيكاغو للتفتيش الغذائي: توقع ومنع مخالفات سلامة الأغذية الحرجة باستخدام أدوات تحليل المعلومات
جيرين تشيك بتلر، مدير سلامة الأغذية، إدارة شيكاغو للصحة العامة

كيفية الاستفادة من البيانات التغذوية الضخمة في تبني التغيرات التغذوية الصحيحة
جولي ماير، الشريك المؤسس لشركة إيت ويل غلوبال

المحاضرة الاولى

4:30م - 5:00م

مواجهة التحدي العالمي لمقاومة الميكروبات المضادة .

الدكتورة أمينة بن يحي، عالم، قسم سلامة الأغذية والأمراض ذات المنشأ الحيواني، منظمة الصحة العالمية



العروض التقديمية (قاعات المعرض)

1:20 م – 01:50 م

جلسة التعلم التفاعلي (تحليل ودراسة البيانات الكبيرة)

سريجيت كاروثودي، أركاديا للمعلومات

الكل يسمع بالبيانات ولكن قد يكون من الصعب تحليل هذه البيانات واستخدامها من دون وجود خبراء معلومات، والذين يقومون بجهود جبارة في تحليل البيانات وعرضها بشكل مبتكر وإبداعي ليسهل فهمها للشخص العادي. هذه هي فرصتك لزيادة معرفتك حول البيانات وكيف يمكننا فهمها بالشكل الصحيح

ندوة المهارات الخاصة

5:15 م – 7:00 م

استخدام الذكاء في سلامة الغذاء

باتشان آناد ، شركة كونسيرز وآجايل

أثرت البرمجيات بشكل كبير على كل مناحي الحياة في عالم اليوم، ولم يكن الغذاء استثناءً حيث تم تخصيص العديد من البرمجيات لسلامة الغذاء، الشيء الذي أحدث تطوراً كبيراً في هذا المجال وذلك على كافة المستويات الفنية والإدارية ذات العلاقة بالأغذية.

أحدثت برمجيات الذكاء ثورة في مجال تقنيات المعلومات، مما أدى لانتشار العديد من قصص النجاح في مجال تطوير البرمجيات التي أدت بدورها إلى زيادة تحفيز فرق تقنية المعلومات وزيادة إنتاجيتها. يتميز عالم اليوم بوجود العديد من الفرق التي تضم مختصين من مختلف التخصصات مما أدى إلى تحسين ممارسات سلامة الغذاء بشكل كبير.



اليوم الثاني: 20 نوفمبر 2017

الندوة الثانية

8:30 ص – 11:00 ص

مدخل لفهم المواد المضافة إلى الأغذية.

رئيس الجلسة تشي يانج وو، وزارة الزراعة الأمريكية

ظلت المواد الحافظة والمواد "المصنفة على أنها آمنة" محور بحوث وتطوير التشريعات الغذائية لفترة طويلة من الوقت. ستستعرض هذه الندوة مجموعة من المواضيع التي ستسلط الضوء على هذا الموضوع الهام. وتلي هذه الندوة جلسة لقاء الخبراء في المساء.

08:30 ص

تصورات عامة حول المواد الحافظة: دراسة حالة البنزوات

مايا جاك، جمعية المشروبات الأمريكية

09:00 ص

الوضع التشريعي للزيوت المهدرجة جزئياً

مانوجيت باسو، جمعية المصنعين، الولايات المتحدة الأمريكية.

09:30 ص

المشروبات المحتوية على الكافيين

مايا جاك، جمعية المشروبات الأمريكية

10:00 ص

تقييم مخاطر المنكهات في الولايات المتحدة الأمريكية.

شون تايلور، الجمعية الدولية لتصنيع المنكهات

10:30 ص – 11:00 ص

حلقة نقاش: وضع القوانين المبنية على الأسس العلمية في عصر التواصل الاجتماعي

جميع المتحدثين

تستمر الجلسة مع اجتماع الخبراء في قاعة أبوظبي A من الساعة 2:30 بعد الظهر



الندوة الثالثة

ص 8:30 - ص 11:00

تقنيات الحمض النووي: مستقبل السلامة الميكروبية للأغذية. دور تقنيات الحمض النووي في الوقاية والحماية من الأمراض المنقولة عبر الغذاء والغش التجاري للأغذية.

رئيس الجلسة : أناميكما ميهتا

ملخص الندوة: أدت تقنيات التسلسل الجزيئي لإحداث تطور كبير في اكتشاف السلالات الميكروبية. ستتناول هذه الندوة هذه التقنيات واستخداماتها في فحص وتقصي الأمراض المنقولة عبر الغذاء واختبارات غش الأغذية.

كلمة ترحيبية:

ديفيد ثارب، الجمعية الدولية لحماية الأغذية

مقدمة في التسلسل الجينومي الكلي

بروفيسور سوريش بيلاي، جامعة تكساس آي آند إم، الولايات المتحدة الأمريكية

ص 9:30

الترميز الجزيئي لغرض الشفافية وسلامة الأغذية في السلسلة الغذائية

أنثوني زوقرافوس، شركة سيف ترييسس

ص 9:50

ترميز الحمض النووي، بصمة الحمض النووي المستقبلي، وتسلسل الحمض النووي: أداة قوية

لاكتشاف الغش التجاري في الأغذية

فيرنير نادر، مختبرات يورفينز العالمية

ص 10:20

استخدام تقنية ال Transcriptomics في سلامة الغذاء

شيما شاينفار، المطاحن العامة

ص 10:40

حلقة نقاش : التطورات الإقليمية والعالمية في مجال تقنيات الحمض النووي

جميع المتحدثين

كمال خازانهدراري، مختبر الأحياء الجزيئية والوراثة، دبي

الندوة الرابعة

08:30 ص – 10:00 ص

استعدادات دبي لضمان سلامة الأغذية في إكسبو 2020

رئيس الجلسة: ديف شانون

ملخص الندوة: مع اقتراب إكسبو 2020، من المهم أن تكون المؤسسات الغذائية جاهزة للتعامل مع هذا الحدث الهام. ستقدم هذه الندوة استعراضاً لأهم المواضيع التي يجب التركيز عليها من قبل هذه المؤسسات:

- توقعات سلامة الأغذية في إكسبو 2020، وتجهيزات المؤسسات الغذائية لهذا الحدث.
- كيف يمكن لفرق التفتيش الغذائي التعامل مع التحديات المتوقعة.
- التجهيزات الخاصة بمقاولة البناء، المطابخ، المعدات، ومختلف الموردين وتجهيزات مالكي المؤسسات الغذائية.
- كيف يمكن لموردي الأغذية الالتزام بالمتطلبات المعتمدة في الدولة خاصة فيما يتعلق بالبطاقة الغذائية، مواصفات الأغذية وغيرها من المتطلبات.

المشاركون:

سلطان الطاهر، قسم التفتيش الغذائي، إدارة سلامة الغذاء بلدية دبي

دارين تسي، إكسبو 2020

مريم يوسف البشوري، قسم الدراسات والانظمة الغذائية، إدارة سلامة الغذاء بلدية دبي

حلقة نقاش: استعداد المؤسسات الغذائية لمعرض إكسبو 2020.

جميع المتحدثين وبرينتون فيليبس، ابوظبي للفنادق

العروض التقديمية للطلاب

8:30 ص حتى 11:00 ص

برنامج مطبوع بشكل منفصل



الندوة الخامسة

11:30 ص - 1:00 م

الحلول التقنية الذكية

رئيس الجلسة: أندرو شومر

ملخص الندوة: ستستعرض هذه الندوة البرمجيات الذكية والحلول المعلوماتية المستخدمة حالياً في مجال سلامة الغذاء، تتبع الأغذية، وإدارة عمليات الصحة العامة، وذلك على ضوء التحديات الكبيرة في هذه المجالات وأهمية فهم الاستخدامات التقنية لإيجاد الحلول المناسبة لهذه التحديات.

11:30 ص

استخدام إنترنت الأشياء في سلامة الأغذية

رضا أبو فرج، شركة أي أو ت بيلس

11:40 ص

استخدامات نظام بنك المعلومات الذكي في مجال سلامة الأغذية وضمان تطبيق نظم الحلال

محمد عبد المتجلي، علياء المرزوقي، مركز الإمارات العالمي للاعتماد، كريستوفر رينارد، شركة سيكبا

12:10 م

عرض البيانات الضخمة

سريجيت كاروثودي، أركاديا للمعلومات، الولايات المتحدة الأمريكية.

12:30 م

الرقابة والتتبع في مجال الصناعات الغذائية باستخدام إنترنت الأشياء

ألبرت بيكر، شركة دانالتو، إيرلندا

12:50 م

استخدام الذكاء الاصطناعي في اتخاذ القرارات السليمة في مجال سلامة الغذاء

مهند سلام، شركة نيتويز



الندوة الثانية للجمعية الدولية لحماية الأغذية

11:30 ص - 1:00 م

آخر التطورات في مجال تقييم وإدارة المخاطر الميكروبية

رئيس الجلسة: مانبريت سينج

ملخص الندوة: أدى التعقيد الهائل في السلسلة الغذائية وعولمة الإنتاج الغذائي إلى صعوبة بالغة في التحكم في مصادر التلوث الميكروبية المحتملة. إلا أن العالم يشهد الآن جهوداً جبارة لمنع التلوث الميكروبي خلال الإنتاج الأولي والتصنيع، إذ يعمل الباحثون على فهم طبيعة الميكروبات وتفاعلها مع البيئة المحيطة بها وذلك لإيجاد الحلول المناسبة للحد من التلوث الميكروبي. وفي نفس الوقت حدثت طفرات في العديد من الميكروبات وذلك بسبب التغيرات البيئية التي حدثت مؤخراً. لذلك فإن فهم



التغيرات الميكروبية والبيئية يمكن أن يعطي فكرة عن طرق التحكم في هذه الميكروبات. ستقدم هذه الندوة عرضاً لآخر التطورات في مجال تقييم المخاطر الميكروبية، إضافة إلى استعراض مبادئ إدارة المخاطر وآخر التطورات في هذا المجال.

11:30 ص

مقدمة في تقييم المخاطر الميكروبية وتطبيقاتها في مجال التصنيع الغذائي
د. دونالد شافتر، جامعة روتجرز، الولايات المتحدة الأمريكية

12:00 م

إدارة المخاطر في مجال سلسلة إمداد اللحوم العالمية
د. إيان جينسون، اللحوم الأسترالية

12:30 م

التأقلم الميكروبي في البيئة وأثره على إدارة المخاطر
د. تيم جاكسون، شركة دريسكولس

الندوة السادسة

11:30 ص - 1:00 م

الندوة الطلابية: التعليم في مجال سلامة الأغذية ضرورة عالمية

رئيس الجلسة : د. دارين ديتويلر

تجمع هذه الندوة الأكاديميين من أهم الجامعات لتناول المواضيع المتعلقة بالأغذية (سلامة الأغذية، التشريعات الغذائية، الغش التجاري في الأغذية)، إضافة للتحديات والعقبات المتعلقة بمجال التعليم في مجال الأغذية. ستعرض الندوة الفرص المتوفرة في البرامج الحالية بمختلف الجامعات والمؤسسات التعليمية.

المتحدثون: دارين ديتويلر، كلية الدراسات المهنية، جامعة نورث إيسترن، الولايات المتحدة الأمريكية.

فينسن هارقارتي، جامعة ولاية ميتشغان، الولايات المتحدة الأمريكية

د. وليد العلي، جامعة الإمارات العربية المتحدة



الندوة الثالثة للجمعية الدولية لحماية الأغذية

2:00 م – 4:30 م

الأدوات المستخدمة في التدقيق على العمليات التصنيعية وتقييم فترات صلاحية الأغذية

رئيس الجلسة: إيان جينسون

ملخص الندوة: تناولنا في الدورات السابقة من المؤتمر العديد من الجوانب المتعلقة بتقييم فترات صلاحية الأغذية. سيتواصل النقاش في هذه الندوة عن هذا الموضوع الهام بالتركيز على العوامل التي تؤثر على صلاحية الأغذية، فضلاً عن أهم الميكروبات واستخدام النماذج التنبؤية المتعلقة بصلاحية الأغذية.

كما سيتم في هذه الندوة استعراض العوامل المتعلقة بالتدقيق على العمليات التصنيعية مثل التقييم الميكروبي الذي يستخدم في التحقق من الممارسات الصحية التي تتم بالمؤسسات الغذائية، فضلاً عن الجوانب الإحصائية والمعلوماتية المتعلقة بتقييم العمليات التصنيعية.

المشاركون: مانبريت سينج، جامعة جورجيا، الولايات المتحدة الأمريكية

بنجامين تشابمان، جامعة ولاية كارولينا الشمالية، الولايات المتحدة الأمريكية.

رويو بيتس، كامبدن بي آر آي ، المملكة المتحدة.

جلسة اجتماع مع الخبراء

2:30 م – 4:00 م

مدخل لفهم المواد المضافة إلى الأغذية:

هنا فرصتك للقاء خبراء المواد المضافة إلى الأغذية إذا كنت ترغب في مقابلة مقدمي الندوة 2، يمكنك التعرف عليها هنا وإجراء مناقشة مع كل خبير على حده ..

مايا جاك، جمعية المشروبات الأمريكية

د. مانوجيت باسو، جمعية المصنعين، الولايات المتحدة الأمريكية.

شون تايلور، الجمعية الدولية لتصنيع المنكهات

الحلقة التعليمية الأولى 2:30 م - 4:00 م

نشر ثقافة سلامة الأغذية في المؤسسات الغذائية: استخدام الأدوات المعلوماتية في التقييم

د. جوان تايور، مؤسسة تي إس آي، دولة الإمارات العربية المتحدة
أندرو شومر، شركة تيلترونكس، دولة الإمارات العربية المتحدة

الحلقة التعليمية الثانية 4:00 م - 5:00 م

تحليل نقاط التحكم الحرجة للتهديدات

أندرو كولينز، مختبر كامبدن، المملكة المتحدة.

ستستعرض هذه الندوة أسس تقييم تهديدات الأغذية وتطبيقاتها.

أهم النقاط التي سيتم تناولها:

- مفهوم تقييم التهديدات ومتطلبات تقييم نقاط الضعف.
- كيفية تصنيف المهددات وتحليل عناصر دراسة تقييم المهددات.
- تقوية تقييم نقاط الضعف والتعرف على المهددات والقيام بالإجراءات التصحيحية اللازمة بالمؤسسة.

ندوة المهارات الخاصة 2

4:00 م - 5:00 م

الذكاء العاطفي طريقك للنجاح

سانثوش كومار، مركز تطوير القيادة، الإمارات العربية المتحدة

ستغطي الدورة محاور تعريف الذكاء العاطفي ومجالاته. وستتعرف الحضور على مقدمة لبعض الأدوات اللازمة لقياس وتحسين كفاءة الذكاء العاطفي، ولا سيما في بيئة العمل.



اليوم الثالث: 21 نوفمبر 2017



الندوة السابعة

8:30 ص - 10:30 ص

إدارة المخاطر الكيميائية

رئيس الجلسة: ميهتاب سين

ملخص عن الندوة: ظلت متبقيات المبيدات والملوثات الكيميائية من أهم المواضيع التي شغلت المهتمين بسلامة الغذاء منذ وقت طويل. شهدت التشريعات الغذائية تغييرات كبيرة لمواجهة طرق الفحص والمواصفات المتعلقة بالملوثات الكيميائية. وعلى الرغم من الجهود المبذولة إلا أن هناك الكثير من الثغرات التي يجب معالجتها في مجال الفحوصات، تحليل تقارير فحص العينات واتخاذ القرارات المتعلقة بذلك

8:30 ص

محتوى المعادن الثقيلة في المكملات العشبية الصحية في دبي
 نسيم محمد رفيع، رئيس قسم سلامة المنتجات الاستهلاكية، بلدية دبي

8:45 ص

المخاطر الكيميائية ومتبقيات الأعلاف
 فاطمة إبراهيم العتيبي، لؤي عبد الرحمن و بادينهار أبو بكر، قسم الخدمات البيطرية، بلدية دبي

9:15 ص

تشريعات المبيدات الزراعية العالمية: كيفية تحديد الحدود العليا وأساليب تطبيقها
 توماس أنجر، مدير مختبرات يوريفينس

9:45 ص - 10:30 ص

حلقة النقاش حول الحدود العليا للمبيدات ومطابقتها للتشريعات القانونية

جميع المتحدثين + فينوجوبال، شركة إف إس كيو إس



الندوة الثامنة

11:00 ص - 01:15 م

أنظمة الرقابة الغذائية وأساليب التفتيش الغذائي

رئيس الجلسة: عاطف إدريس

ملخص الندوة: ستركز الندوة على التطورات الحالية في مجال التفتيش والاعتماد

11:00 ص

نظام إدارة المطابقة الآيزو 19600.

الآنسة ملاك دمشقية ، ميفوسا، لبنان

11:30 ص

أهمية مواصفة الآيزو 17020 في سلامة الغذاء

يوسف أحمد الجسمي، مركز الإمارات العالمي للاعتماد.

12:00 م

التحول للتفتيش الغذائي الحديث في المملكة العربية السعودية

سلطان الصالح، كلية الصحة العامة، جامعة كوينزلاند للتكنولوجيا ، أستراليا.

12:30 م

مقدمة عن الخدمات الجديدة في قسم مختبرات الأغذية والبيئة

فاطمة سعيد بن بخيت، وحدة كيمياء الأغذية، مختبر دبي المركزي

12:50 م - 01:15 م

استشراف مستقبل سلامة الغذاء من خلال التقنيات الذكية

السيد /خليفة علي الحوسني و السيد/ علي حسين ذهبية، جهاز أبوظبي للرقابة الغذائية

الندوة التاسعة

8:30 ص - 10:30 ص

هل ستغير الابتكارات وتقنيات التغذية التطبيقية من أساليب تغذية أطفال المدارس؟

رئيس الجلسة: داليا هارون، جامعة زايد

ملخص عن الندوة: ستركز هذه الندوة على الاستراتيجيات والطرق التي تشجع على الخيارات التغذوية الصحية لأطفال المدارس. ستتناول الندوة أساليب وطرق التوعية التغذوية للجهات المعنية وكيفية مشاركة الجميع في تغيير الثقافة التغذوية بشكل إيجابي، وذلك بعد تطبيق دليل التغذية بمدارس دبي.



ومن أهم المواضيع التي سيتم نقاشها: الطرق المبتكرة لتصميم قائمة الطعام بشكل أفضل، وأهم الحلول السهلة لخلق بيئة تغذوية صحية، فضلاً عن الاستراتيجيات لتعزيز التعاون والتنسيق بين الجهات الحكومية والمدارس والمؤسسات الغذائية.

المشاركون: تيموئي بيكر، مدرسة تشارلتون مانور، المملكة المتحدة

جورميل سينج، مدير شركة كاندولا، المملكة المتحدة

ميري كارفارتان، جامعة زايد، دولة الإمارات العربية المتحدة

الحلقة التعليمية الثانية 11:00 ص - 4:00 م

التحليل المعلوماتي والأدوات التنبؤية في تقييم مخاطر سلامة الغذاء والتغذية

تعتبر هذه الحلقة بمثابة مقدمة عن أهم محددات التغذية المجتمعية وسلامة الأغذية والمواد الكيميائية المستخدمة في تصنيع الأغذية. ستقدم هذه الحلقة الأدوات والتقنيات التالية:

- كيفية تحديد المخاطر ومقدار التعرض لها.
- الأدوات المتاحة لتقدير مدى تعرض المستهلكين للمضافات الغذائية، المنكهات، ومتبقيات المبيدات الحشرية.
- كيفية تقييم وضع التغذية المجتمعية.
- كيف يمكن أن تؤثر إعادة تعديل المكونات الغذائية في المنتجات على المستهلكين.

المتحدثون في الندوة

ساندرين بينجات و كرونان ماكنمارا، شركة كريم جلوبال، إيرلندا

الندوة العاشرة

11:00 ص - 1:00 م

آخر التطورات في مجال الفحوص الميكروبية

رئيس الجلسة: شيماء شاينفار

11:00 ص



مزرعة الجزيرة للطيور في د.م
Al Jazira Poultry Farm LLC



التقنيات الحديثة في الكشف عن فيروسات الأمراض المنقولة عبر الغذاء د. صباح بداويد، قسم الأبحاث الميكروبية، وزارة الصحة الكندية

11:30 ص

كيف يمكن أن تساهم تقنيات الحمض النووي في الكشف عن الأمراض المنقولة عبر الغذاء والوقاية منها

فاطمة إبراهيم العتيبي، لؤي عبد الرحمن و بادينهار أبو بكر، قسم الخدمات البيطرية، بلدية دبي

12:00 م

الكشف عن السالمونيلا خلال أقل من 24 ساعة باستخدام تقنية تفاعلات انزيم البوليميرز المتسلسلة.

منال يوسف عبده ومحمد شافي أبو بكر، قسم الخدمات البيطرية، بلدية دبي

12:30 م

عزل بكتيريا الليستيريا باستخدام تقنيات الحمض النووي مازن مطلوب، مختبر دبي المركزي، بلدية دبي

الندوة الحادية عشرة

2:00 م - 4:00 م

البرامج الأساسية لسلامة الأغذية - التطورات التقنية المستخدمة في تشييد المؤسسات الغذائية، التنظيف والتعقيم وإدارة الآفات

رئيس الجلسة: ريتشارد سبرنجر

ملخص عن الندوة: تعتبر البرامج الأساسية لسلامة الأغذية في غاية الأهمية لضمان سلامة الأغذية لأنها تشكل الأساس التي تقوم عليه كل البرامج والممارسات بالمؤسسات الغذائية. فكلما كانت هذه البرامج مصممة بالشكل الصحيح فإن المؤسسات الغذائية تكون لها فرصة كبيرة لتفادي الأمراض المنقولة عبر الغذاء.

ستركز هذه الندوة على ما يلي:

- آخر التطورات في مجال التنظيف والتعقيم.
- استخدام إنترنت الأشياء في مراقبة التنظيف والتعقيم.
- آخر التطورات في مجال تصميم وتشييد المؤسسات الغذائية.
- التقنيات الحديثة في مجال مكافحة وإدارة الآفات.



آخر التطورات في مجال التنظيف والتعقيم-إيكولاب

تقنيات مكافحة الآفات ، التنبؤ والوقاية والحماية
كارل بابتيستا، شركة براندنبرج، المملكة المتحدة.

دور التشريعات في تقليل خيارات تعقيم الأسطح الملامسة للأغذية
بيرمندر سينج، شركة بال، المملكة المتحدة

حلقة نقاش

جميع المتحدثين ومحمد الخانجي بلوش
أود بيلون رايس رينتاكل

ورشة عمل عربية – أوروبية حول تقييم المخاطر الغذائية ضمن فعاليات مؤتمر دبي العالمي الحادي عشر لسلامة الأغذية

21 نوفمبر 2017

مركز دبي الدولي للمؤتمرات والمعارض
دبي - الإمارات العربية المتحدة

بالتعاون مع:

- الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية EFSA
- المعهد الفيدرالي لتقييم المخاطر BFR
- الهيئة الفرنسية لسلامة الأغذية والصحة البيئية والمهنية ANSES





جدول الأعمال

التسجيل • 8:30 – 8:00

الجلسة الافتتاحية

الكلمات الافتتاحية • 8:50 – 8:30

- السيد / أحمد الطبراني، رئيس قسم تقييم المخاطر الصحية والصحة النباتية وسلامة الغذاء - المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الفلاحية، المغرب - ورئيس مجموعة عمل تحليل المخاطر الغذائية بالمبادرة العربية لسلامة الأغذية وتسهيل التجارة SAFE

- السيد / علي بدارنه، مدير مشروع المبادرة العربية لسلامة الأغذية وتسهيل التجارة، يونيدو

- السيد / بيتر سيدربلاد، مستشار - سفارة مملكة السويد بالقاهرة

• أهداف ورشة العمل: التعرف على الجهود التعاونية بين المنطقة العربية والمعاهد الأوروبية في مجال تقييم المخاطر الغذائية 9:00 – 8:50

- السيد / دجين لييم، كبير خبراء في التعاون العلمي الدولي - الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية EFSA

- السيد / سامي جودفروا، الخبير الدولي في أنظمة سلامة الأغذية، المبادرة العربية لسلامة الأغذية وتسهيل التجارة (UNIDO-SAFE)، وأستاذ جامعي في تحليل المخاطر وسياسات أنظمة سلامة الأغذية

• التعرف بمجموعة العمل العربية المتخصصة في تقييم المخاطر الغذائية - المبادرة العربية لسلامة الأغذية وتسهيل التجارة SAFE 9:15 – 9:00

- السيد / أحمد الطبراني، رئيس قسم تقييم المخاطر الصحية والصحة النباتية وسلامة الغذاء - المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الفلاحية، المغرب - ورئيس مجموعة عمل تحليل المخاطر الغذائية بالمبادرة العربية لسلامة الأغذية وتسهيل التجارة SAFE

الجلسة الأولى

استعراض تقييم المخاطر الناجم عن دراسات النظام الغذائي الكلي المعده في الدول العربية

تناقش هذه الجلسة نتائج دراسات النظام الغذائي الكلي التي أجريت في المنطقتين العربية والأوروبية، لتتبع وتقييم أثر التعرض لبعض الملوثات المختارة في الغذاء، بما في ذلك الملوثات من المصادر الطبيعية والبيئية والناجمة عن النشاط البشري

• التعرض الغذائي للزئبق وتقييم المخاطر الغذائية ذات الصلة في تونس 9:40 – 9:15

- السيدة / نورا براهام، رئيس قسم الرقابة الصحية على المنتجات البيولوجية والمنتجات الأخرى، الوكالة الوطنية للرقابة الصحية والبيئية للمنتجات، وزارة الصحة - تونس، وعضو مجموعة عمل تحليل المخاطر الغذائية بالمبادرة العربية لسلامة الأغذية وتسهيل التجارة SAFE

• التعرض الغذائي للأفلاتوكسين، والأوكراتوكسين A، و الديوكسينيفالينول من منظور دراسة النظام الغذائي الكلي في لبنان: المخرجات والتحديات الحديثة

10:05 – 9:40

- السيدة / جويس حداد، مدير الوقاية الصحية، وزارة الصحة العامة - لبنان، وعضو مجموعة عمل تحليل المخاطر الغذائية بالمبادرة العربية لسلامة الأغذية وتسهيل التجارة SAFE

• التعرض الغذائي لثنائي الفينول A في المجتمع الفرنسي - بالتركيز على السيدات الحوامل

10:30 – 10:05

- السيد / جيلز ريفيري، رئيس فريق عمل "تقييم المخاطر الصحية للمواد الكيميائية في الأغذية"، الهيئة الفرنسية لسلامة الأغذية والصحة البيئية والمهنية ANSES

استراحة شاي / تواصل بين المشاركين

11:00 – 10:30

الجلسة الثانية

منهجيات وتطبيقات تقييم المخاطر

تناقش هذه الجلسة عدد من التجارب المختلفة في تطوير وتعزيز مهمة تقييم مخاطر سلامة الأغذية لدعم نظام راسخ للرقابة على الغذاء

• توطيد دور الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية داخل نظام سلامة الغذاء الخاص بالاتحاد الأوروبي: الخبرات والتحديات

11:25 – 11:00

- السيد / دجين ليم، كبير خبراء في التعاون العلمي الدولي - الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية EFSA

• استعراض التجربة المغربية في مجال تقييم المخاطر الغذائية

11:50 – 11:25

- السيدة / كريمة زوين، رئيسة مصلحة تقييم المخاطر في مجالات الصحة الحيوانية والنباتية والسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الفلاحية، المغرب - وعضو مجموعة عمل تحليل المخاطر الغذائية بالمبادرة العربية لسلامة الأغذية وتسهيل التجارة SAFE

• تقييم المخاطر وتحسين المعايير الصحية - التجربة التونسية

12:15 – 11:50

- السيدة / وئام قيسومة، رئيس قسم الرقابة الصحية على استهلاك المياه والمنتجات الأخرى، الوكالة الوطنية للرقابة الصحية والبيئية للمنتجات، وزارة الصحة - تونس

جلسة نقاشية (1)

استعراض الخبرات المختلفة في مجال تقييم مخاطر سلامة الأغذية وتعزيز التعاون والشراكة العربية / الأوروبية بين المؤسسات والخبراء العاملين في المجال

13:00 – 12:15 • مناقشة النموذج الأوروبي في تقييم مخاطر سلامة الأغذية شبكات التواصل، آليات التعاون، الكفاءات، الخ

• الفرص والتحديات المتعلقة ببناء القدرات العربية في مجال تقييم المخاطر من أجل إيجاد تدابير متقاربة لتقييم المخاطر الغذائية في المنطقة العربية

• فرص خلق شبكات تواصل بين الهيئات العربية والأوروبية / الدولية العاملة في مجال تقييم المخاطر الغذائية

• فرص وضع تصور لهيكل تقييم المخاطر الغذائية في الدول العربية وبناء قدرات مستدامة في المنطقة

-نقاش مفتوح يشارك فيه الخبراء العرب، وممثلو الهيئات الأوروبية (EFSA, BFR, ANSES)

يدير الجلسة: السيد / سامي جودفروا، الخبير الدولي في أنظمة سلامة الأغذية، المبادرة العربية لسلامة الأغذية وتسهيل التجارة (UNIDO-SAFE)، وأستاذ جامعي في تحليل المخاطر وسياسات أنظمة سلامة الأغذية

14:00 – 13:00 استراحة غداء / تواصل بين المشاركين

الجلسة الثالثة

تكييف منهجيات تقييم المخاطر لتلبية احتياجات القرارات التنظيمية لسلامة الأغذية

تستعرض هذه الجلسة بعض منهجيات تقييم المخاطر المختارة والتي تستهدف الإضافات والملوثات، لتبين كيف يقوم مقيمو المخاطر بتطويع المنهجيات المختلفة لمعالجة المخاطر المطروحة في حالة بعينها

14:25 – 14:00 • تقييم سلامة البنزوات لإمكانية إضافته إلى منتجات الألبان المخمرة

- السيدة / ربي القسوس، رئيس قسم تحليل المخاطر، المؤسسة العامة للغذاء والدواء - الأردن، وعضو مجموعة عمل تحليل المخاطر الغذائية بالمبادرة العربية لسلامة الأغذية وتسهيل التجارة SAFE

14:50 – 14:25 • اعتبارات استخدام دراسات التعرض الطولية لتقييم التعرض الغذائي للزرنيخ غير العضوي وتوابعها الصحية المزمنة

- السيدة / منسي كريشان، المعهد الدولي لعلوم الحياة LSI، أمريكا الشمالية، واشنطن - الولايات المتحدة الأمريكية

جلسة نقاشية (2)

الاستراتيجيات الإقليمية والعالمية لتقييم مخاطر سلامة الأغذية

16:00 – 14:50
 يتم تعزيز النقاش بعرضين تقديميين من خبراء كل من المعهد الفيديرالي لتقييم المخاطر BFR والهيئة الفرنسية لسلامة الأغذية والصحة البيئية والمهنية ANSES حول الاستراتيجيات والأدوات المتبعة لمعالجة القضايا العالمية المتعلقة بسلامة الأغذية، بالإضافة إلى التجارب الملموسة بشأن آليات التنسيق التي تعزز التعاون بين منظمي الأغذية / مقيمي مخاطر الأغذية.

• الاستراتيجيات والأدوات المتعلقة بسلامة سلاسل الأغذية المعولمة (15 دقيقة)

– السيد / ستيفان ويجل، العلاقات الدولية، المعهد الفيديرالي لتقييم المخاطر BFR – ألمانيا

• تنسيق جهود تقييم المخاطر بين الدول الأعضاء في الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية EFSA - نموذج للإطلاع (15 دقيقة)

– سلمى الريدي، مدير إدارة العلاقات الأوروبية والدولية، الهيئة الفرنسية لسلامة الأغذية والصحة البيئية والمهنية ANSES

المشاركون في النقاش:

- السيد / دجين ليم، الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية EFSA – الاتحاد الأوروبي
- السيد / أحمد الطبراني، المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الفلاحية - المغرب
- السيد / ستيفان ويجل، العلاقات الدولية، المعهد الفيديرالي لتقييم المخاطر BFR – ألمانيا
- السيدة / سلمى الريدي، الهيئة الفرنسية لسلامة الأغذية والصحة البيئية و المهنية ANSES - فرنسا

يدير الجلسة: السيد / سامي جودفروا، الخبير الدولي لدى المبادرة العربية لسلامة الأغذية وتسهيل التجارة (UNIDO-SAFE)، وأستاذ جامعي في تحليل المخاطر وسياسات أنظمة سلامة الأغذية

الكلمات الختامية 16:15 – 16:00

– السيد / دجين ليم، كبير خبراء في التعاون العلمي الدولي – الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية EFSA

– السيد / سامي جودفروا، الخبير الدولي لدى المبادرة العربية لسلامة الأغذية وتسهيل التجارة (UNIDO-SAFE)، وأستاذ جامعي في تحليل المخاطر وسياسات أنظمة سلامة الأغذية

17:00 – 16:15 **الحفل الختامي لمؤتمر دبي العالمي الحادي عشر لسلامة الأغذية – جلسة عامة**