

<p>Opening Session 1: Towards Collaborative Leadership to Counter Food Fraud Organized by: Prof. Samuel Godefroy, University of Laval, Canada</p> <p>Food fraud and economically motivated adulteration are of great concern in every region of the globe and have the potential to affect consumers from a food safety and nutrition perspective. It is also huge economic concern for countries, both involved in and affected by fraud. There has been a switch in focus from how to detect fraud to how to prevent it. Food fraud was a key topic of discussion on the agenda of the 40th CODEX Alimentarius Commission meeting in July 2017.</p> <p>This symposium will focus on providing progress updates on these key areas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Harmonization of Food Fraud Regulatory Policies • Preventative Measures for the Food industry <p>Risk Communication, Information Sharing and Capacity building to prevent Food Fraud</p>	<p>الجلسة الافتتاحية 1: نحو قيادات متعاونة لمكافحة الغش الغذائي إعداد: البروفيسور صموئيل جودفروي - جامعة لافال - كندا</p> <p>يشكل غش الأغذية و الغش ذو الدوافع الاقتصادية مصدر قلق كبير لكل أقطار العالم، نظراً لما لهما من تأثير كبير على المستهلكين من ناحية سلامة الغذاء و التغذية، كما أن لهما تأثيراً سلبياً على اقتصاد الدول التي تعرضت لعمليات الغش او تأثرت به. لقد حدث تغيير في طرق اكتشاف الغش حيث تحول من التركيز على كيفية اكتشافه إلى كيفية منعه. ولقد كان موضوع الغش الغذائي موضوعاً رئيسياً للنقاش في جدول أعمال اجتماع لجنة الدستور الغذائي الأربعون في يوليو 2017.</p> <p>ستركز هذه الندوة على تقديم أهم التطورات في المجالات الرئيسية التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • توافق السياسات التنظيمية الخاصة بالغش الغذائي • التدابير الوقائية في الصناعات الغذائية • الاتصال بشأن المخاطر - المشاركة في المعلومات - بناء القدرات لمنع الغش الغذائي
<p>Session 2: Process Validations and Verification – The Essentials! Organizer: Prof. Manpreet Singh, University of Georgia, U.S.A</p> <p>Validation and verification processes are critical components of a good food safety plan and are complementary to each other. However, many confuse the meaning and function between the two terms. Validation of control measures are required for both human and animal food when a</p>	<p>الجلسة الثانية: أساسيات عمليات التحقق والمصادقة إعداد: البروفيسور مانپريت سينغ ، جامعة جورجيا ، الولايات المتحدة الأمريكية</p> <p>تعد عمليتي التحقق والمصادقة عنصرتين أساسيتين في خطة سلامة الأغذية الجيدة ومكملين لبعضهما البعض. غير أن الكثيرين لديهم إرتباك وعدم وضوح في معرفة الفرق بين معنى و وظيفة المصطلحين.</p> <p>التحقق من التدابير الرقابية مطلوب لكل من الأغذية البشرية والحيوانية عندما يتبين أن المخاطر البيولوجية</p>

<p>biological hazard is identified as requiring a control. Once validation is completed, verification procedures have to be established to ensure that the implemented processes are effectively and consistently carried out and that a confirmation that the business is doing what is intended and that it is effective and activities are properly documented. However, recent outbreaks, both regionally and internationally, suggest that validations and verifications are not carried out effectively. The session will focus on the design of validation studies and verification programs with food safety objectives in mind.</p>	<p>تتطلب المراقبة. وبمجرد اكتمال عملية التحقق، يجب وضع إجراءات المصادقة لضمان تنفيذ العمليات المطبقة بشكل فعال ومستمر والتأكد من أن المؤسسة تقوم بما هو مطلوب منها بفاعلية وأن جميع الأنشطة موثقة بشكل صحيح. ورغم ذلك تشير حالات انتشار الأمراض المنقولة عبر الغذاء، على الصعيدين الإقليمي والدولي، بأن عمليتي التحقق والمصادقة لا تنفذ بشكل فعال. ستركز هذه الجلسة على دراسات التحقق وبرامج المصادقة مع وضع أهداف السلامة الغذائية في عين الاعتبار.</p>
<p>Session 3: Impact of Microbiological Sampling plans on Process Verification Organizers: Food Safety Department, Dubai Municipality Microbiological tests are performed to reach a decision or judgment. If the purpose for collecting a sample cannot be defined, then the analysis should probably not be done. When applied properly, microbiological sampling is a tool that can be used by processing establishments to evaluate process control. If microbiological sampling is not properly used, it can give a false sense of security that the process is in control when it is not. This session will provide best practices that can be applied throughout the industry to help develop appropriate procedures for using microbiological testing to verify process control.</p>	<p>الجلسة الثالثة: تأثير خطط أخذ العينات الميكروبيولوجية على عملية التحقق إعداد: إدارة سلامة الغذاء ، بلدية دبي يتم إجراء الاختبارات الميكروبيولوجية للوصول إلى قرار أو حكم. فإذا كان الهدف من جمع العينات غير معرف، فمن المحتمل ألا يتم إجراء التحليل. إن أخذ العينات الميكروبيولوجية عندما يتم تطبيقه بشكل صحيح فإنه يمكن استخدامها من قبل المؤسسات المحضرة والمصنعة للأغذية لتقييم التحكم بالعملية. إذا لم يتم استخدام أخذ العينات الميكروبيولوجية بشكل صحيح، فيمكن أن يعطي إحساساً زائفاً بالأمان. توفر هذه الجلسة أفضل الممارسات التي يمكن تطبيقها في الاختبارات الميكروبيولوجية للتحقق من التحكم في العملية.</p>

<p>Session 4: Software Fair for Predictive Microbiology and Risk Assessment Tools Organizers: Dr. Mariem Ellouze</p> <p>Predictive microbiology tools are usually based on peer- reviewed models and some databases allow the user to collect information on the behavior of a particular micro- organism or a group of micro-organisms in a specific substrate or food almost immediately. The information provided by databases is already formatted and one can quickly evaluate if the data are relevant to the user's specific needs, or compare the results to those obtained experimentally.</p> <p>This session will feature hands-on demonstrations of software tools for predictive microbiology and risk assessment.</p>	<p>الجلسة 4: معرض البرمجيات لعلم الأحياء الدقيقة التنبؤي وأدوات تقييم المخاطر إعداد: د. مريم اللوز</p> <p>تعتمد أدوات علم الأحياء الدقيقة التنبؤية في العادة على نماذج الاستعراض النظير (استعراض الأقران)، كما تسمح بعض قواعد البيانات للمستخدم بجمع معلومات فورية حول سلوك كائن حي دقيق محدد أو مجموعة من الكائنات الحية الدقيقة في طبقة تحتية (مادة مخمرة) محددة أو طعام و يتم توفير المعلومات من خلال قواعد البيانات التي تم تهيئتها مسبقاً تمكن للمرء أن يقيّم بسرعة ما إذا كانت البيانات ذات صلة باحتياجات المستخدم الخاصة، أو مقارنة النتائج بتلك التي تم الحصول عليها تجريبياً.</p> <p>ستقدم هذه الجلسة شرحاً عملياً للبرامج الخاصة بالميكروبيولوجيا التنبؤية وتقييم المخاطر. كما ستقدم هذه الجلسة عرضاً عملياً لأدوات برمجية لعلم الأحياء الدقيقة التنبؤي وتقييم المخاطر.</p>
<p>Session 5: Trends in Next Generation Sequencing and PulseNet Updates from the Region Organizers: Food Safety Department, Dubai Municipality</p>	<p>الجلسة الخامسة: توجهات الجيل القادم للتسلسل الجينومي و البلس نت- مستجدات من المنطقة إعداد: إدارة سلامة الغذاء ، بلدية دبي</p>
<p>Session 6: Food Inspection Approaches Organizers: NEHA</p> <p>There a lot of new processes being adopted in the manufacturing and retail food service business that has introduced new risks. The session will focus on inspecting the risks around Reduced Oxygen Packing, sous vide, cook-chill, fermentation, etc. and also in verification of the HACCP plans specific to these processes.</p>	<p>الجلسة السادسة: مناهج الفحص الغذائي إعداد: NEHA</p> <p>هناك الكثير من الطرق الجديدة التي تم تبنيها في التصنيع الغذائي وقطاع خدمات التجزئة الغذائية التي أدخلت مخاطر جديدة على الغذاء. ستركز هذه الجلسة على فحص المخاطر المتعلقة بالتعبئة في جو منخفض الأكسجين ، والطبخ بطريقة السوفيد، الطبخ ثم التبريد، التخمير إلخ ، وكذلك التحقق من خطط الهاسب الخاصة بهذه العمليات.</p>

<p>Session 7: Food Safety Culture – Creating Excellence in a Data Driven World</p> <p>Food safety culture is about raising awareness and making employees understand why food safety is essential to the business and, more importantly, their customers. Creating a good food safety culture involves addressing people’s perceptions, beliefs, attitudes, values, practices and behaviors. Science and technology have opened significant opportunities to improve and ensure food safety. Technology is helping to reduce human error, monitor business and reduce risks to ensure brand protection and it is an enabler of simplified procedures. The session will highlight how technology can be used to create a culture of transparency, making employees feel more engaged and active. All of which positively contributes to the creation and dissemination of an effective food safety culture.</p>	<p>الجلسة السابعة: ثقافة سلامة الغذاء - خلق التميز في عالم تحركه البيانات</p> <p>ترتكز ثقافة السلامة الغذائية على زيادة وعي الموظفين بأهمية سلامة الأغذية في الأعمال التجارية، والأهم من ذلك، عملائهم. يتضمن خلق ثقافة سلامة غذاء جيدة التعامل مع تصورات الناس ومعتقداتهم ومواقفهم وقيمهم وممارساتهم وسلوكياتهم. اتاح العلم والتكنولوجيا فرصًا كبيرة لتحسين وضمان سلامة الغذاء. تساعد التقنية في الحد من الأخطاء البشرية، ومراقبة الأعمال وتقليل المخاطر لضمان حماية العلامة التجارية، كما أنها تمكن من تبسيط الإجراءات. وستسلط الجلسة الضوء على كيفية استخدام التكنولوجيا لخلق ثقافة الشفافية، مما يجعل الموظفين يشعرون بالتحفيز و النشاط. كل ذلك يساهم بشكل إيجابي في إنشاء ونشر ثقافة فعالة للسلامة الغذائية.</p>
<p>Other key programs:</p> <p>Student Symposium and competitions</p> <p>Targeted Workshops</p> <p>Poster Presentations and Competition</p> <p>Knowledge and Innovation Tunnel</p> <p>Applied Nutrition Programs</p>	<p>البرامج الرئيسية الأخرى:</p> <p>ندوة الطلاب والمسابقات</p> <p>ورش عمل</p> <p>مسابقة و عرض البوستر العلمي</p> <p>قناة المعرفة والابتكار</p> <p>برامج التغذية التطبيقية</p>