

همراه با
امتیاز سازمان استاندارد و نظارت



آشنایی با مبارزه با آفات و جوندگان در انبارداری مواد غذایی




پیش نیاز ندارد


از ساعت ۸:۳۰


حضوری آنلاین


گواهینامه دارد

عنوان آموزش:

آشنایی با مبارزه با آفات و جوندگان در انبارداری مواد غذایی

این دوره آموزشی با هدف ارتقای دانش و مهارت کارشناسان، انبارداران، مدیران کنترل کیفیت و مسئولین فنی در زمینه پیشگیری، شناسایی، کنترل و مبارزه اصولی با آفات و جوندگان در مراکز نگهداری مواد غذایی طراحی شده است. شرکت کنندگان با انواع آفات انباری، روش های ارزیابی خطر، اصول بهداشت انبار، کنترل شیمیایی و غیرشیمیایی، استانداردها و الزامات قانونی آشنا می شوند.

توضیحات در مورد ویژگی های این دوره آموزشی:

- ۱- این دوره آموزشی تابع شرایط سازمان مرجع تایید کننده گواهینامه آموزشی سازمان غذا و دارو است. و سازمان ملی استاندارد ایران است.
- ۲- این دوره آموزشی به صورت **حضور / آنلاین** برگزار می شود.
- ۳- این دوره آموزشی برای همه مسئولین فنی **ه** امتیاز بازآموزی سازمان غذا و دارو را دارد. و **۸** ساعت بازآموزی برای مدیران کنترل کیفیت سازمان ملی استاندارد ایران دارد.

• تاریخ برگزاری : ۰۴ دی ۱۴۰۴

• ساعت برگزاری دوره از ۸:۳۰

هدف آموزش:

هدف این دوره، توانمندسازی فراگیران در شناسایی، پیشگیری و کنترل مؤثر آفات و جوندگان در انبارهای نگهداری مواد غذایی و ایجاد سیستم مدیریت یکپارچه آفات (IPM) مطابق با استانداردها و الزامات قانونی است. شرکت کنندگان پس از پایان دوره قادر خواهند بود:

- آفات و جوندگان شایع در انبارهای مواد غذایی را شناسایی کنند
- برنامه های منظم پایش، بازرسی و کنترل را طراحی و اجرا کنند
- روش های ایمن و مؤثر مبارزه (فیزیکی، شیمیایی، بیولوژیک) را انتخاب کنند
- مستندسازی، ارزیابی خطر و ثبت داده های کنترل آفات را انجام دهند
- از انطباق اقدامات کنترل آفات با الزامات قانونی اطمینان حاصل نمایند

سرفصل های آموزش:

شیراز، خیابان انقلاب اسلامی (نادر)، جنب بلوار استقلال، ساختمان ۱۸۳، طبقه دوم - ۳۲۳۲۳۰۲۸ | ۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲ | ۰۲۱۹۱۰۹۹۳۱۲

academysoraya ۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲

- شناخت آفات انباری
- زیست‌شناسی و رفتار آفات و جوندگان
- پیشگیری
- روش‌های مبارزه
- مدیریت تلفیقی آفات (IPM)
- مستندسازی، گزارش‌دهی و ممیزی بهداشتی

✓ مزایای شرکت در این دوره:

- تسلط بر اصول علمی و عملی مبارزه با آفات و جوندگان
- آشنایی با روش‌های نوین IPM و استانداردهای بهداشتی
- توانایی کاهش خسارت‌های کیفی و کمی به محصولات انباری
- افزایش ایمنی و بهداشت انبار و جلوگیری از آلودگی متقاطع
- دریافت گواهینامه معتبر آموزشی از مرکز ثریا (پرتو ستاره ثریا) با تأیید مراجع ذیصلاح
- ارتقای جایگاه حرفه‌ای در حوزه مدیریت انبار و کیفیت مواد غذایی

🧠 **توانایی‌هایی که پس از این دوره فراگیر به دست می‌آورد:**

- توانایی تمایز بین آفات، جوندگان و عوامل خسارت‌زا
- توانایی طراحی برنامه بازرسی و ارزیابی وضعیت انبار
- مهارت در انتخاب بهترین روش مبارزه با توجه به نوع آلودگی
- مهارت در مستندسازی، ثبت عملیات، پیگیری و ارزیابی اثربخشی
- افزایش توان مدیریتی در افزایش ایمنی و کیفیت نگهداری مواد غذایی

سوالات متداول در مورد این دوره :

1. این دوره برای چه کسانی مناسب است؟
این دوره برای مسئولین فنی، مدیران و کارشناسان کنترل کیفیت، انبارداران، مدیران تولید، کارشناسان HSE ، مسئولین بهداشت محیط، و کلیه افراد مرتبط با نگهداری مواد غذایی.
2. آیا پیش‌نیاز خاصی برای شرکت در دوره وجود دارد؟
خیر ولی آشنایی اولیه با اصول بهداشت مواد غذایی و مدیریت انبار توصیه می‌شود.
3. آیا گواهینامه معتبر صادر می‌شود؟
بله، پس از قبولی در آزمون نهایی، گواهینامه آموزشی معتبر صادر خواهد شد.

ضرورت‌های شرکت در این دوره آموزشی:

- الزامات قانونی سازمان غذا و دارو برای کنترل آفات در انبارهای مواد غذایی
- جلوگیری از آلودگی محصولات و افزایش ایمنی مواد غذایی
- کاهش خسارت‌های ناشی از آفات، چونندگان و آلودگی متقاطع

