

# سلامة الغذاء Food Safety



SMART EXPERT Co. LTD

نهتم بفضائكم لأجل سلامتكم  
We care about your food for your safety



Vision and Mission  
الرؤية والرسالة



Catering  
التموين



Food Safety Tools  
أدوات سلامة الغذاء



Training and Qualification  
التدريب والتأهيل



## الرسالة

تلتزم شركة سمارت أكسبرت بضمان سلامة وجودة الغذاء والمياه لدى عملائها من خلال التطبيق الجاد والمستمر لأنظمة سلامة وجودة الغذاء باستخدام أحدث الوسائل والتقنيات الصديقة للبيئة بواسطة فريق متميز من الاستشاريين والمتخصصين في سلامة وجودة الغذاء

## Mission

Smart Expert is committed to ensuring the safety and quality of food and water for its customers through the serious and continuous application of safety and quality of food systems using the latest technologies and environment friendly by a team of distinguished consultants and specialists in the safety and quality of food



## مجال العمل

تطبيق المعايير الدولية في سلامة الغذاء والمياه للحد من الأمراض المنقولة بالغذاء والمياه والتسمم الغذائي في المنشآت الغذائية المختلفة مثل (الغنادق، المطاعم، أقسام التغذية بالمستشفيات، المطابخ، مصانع الأغذية والمياه، الأسواق الغذائية.....)

## برامجنا :

-تنفيذ الأنظمة الدولية لسلامة وجودة الغذاء والمياه  
-تنفيذ البرامج التدريبية المعتمدة للمتخصصين والمشرفين على سلامة الغذاء  
-تأمين أحدث الوسائل والأدوات لضمان سلامة الغذاء  
-تطوير وتأهيل العاملين الملامسين للغذاء في المنشآت الغذائية  
-تقديم الخدمات الاستشارية وتأهيل المنشآت الغذائية للحصول على شهادات الجودة العالمية  
-الشراكة والتعاون المستمر مع الجهات الحكومية المعنية بسلامة الغذاء

## work area

Implementation of international standards in food and water safety to reduce food and waterborne diseases and food poisoning in various food establishments (e.g. hotels, restaurants, nutrition departments in hospitals, kitchens, food and water factories, food markets)

## Our Activities

- Application of international food and water safety and quality regulations
- Implementing approved training courses for food safety specialists and supervisors
- Provide the latest devices and tools to ensure the safety of food
- Development and rehabilitation of food-related workers in food establishments
- Providing consultancy services and rehabilitation of food establishments to obtain international quality certificates
- Partnership and cooperation with governmental institutions concerned with food safety





### What is ISO?

ISO stands for International Organization for Standardization, a worldwide organization founded in 1947. The organization mainly functions to develop technical standards that aim at making the development, manufacture and supply of services more efficient safe and clean

ISO is composed of member bodies from more than 160 countries, e.g., ANSI of the USA; BSTI of Bangladesh

ISO receives input from government, industry and other relevant parties before developing any standard

### Purpose and Goals of ISO

To improve the climate for international trade

To reduce trade barriers by encouraging uniform practices around the world

### أهمية الحصول على شهادة الأيزو ؟

الأيزو وهي شهادة تعترف بها دول العالم أجمع من ناحية الجودة والقياس والمواصفات وهذه الشهادة تسهل التوثيق وتطوير الخدمات حسب المراحل علي الوجه المطلوب ومن خلال هذا الإجراء يمكن للشركة إختيار المقاولين ومقاولي الباطن وتحديد المواصفات المطلوبة بموجب تلك الشهادة

### Our service

ISO 9001:2008  
ISO 14001:2004  
ISO 18001:2004  
ISO 20000:2005  
ISO 27001:2005  
ISO 22000:2005  
ISO 17025:2005  
ISO 13485:2003  
FSSC 22000  
ISO 26000  
OHSAS 18001  
HACCP  
EN 16001 / ISO 50000  
Green Globe  
GLOBALGAP  
Halal Certification  
BRC GLOBAL STANDARDS  
IFS International Food Standard  
SQF



### Key Features of ISO

ISO standards are purely voluntary; no legal requirements force countries to adopt them

ISO standard have, however been adopted by many countries (160) and industries as standard requirements for doing business, thereby making them virtually mandatory

### Why ISO Certification is important?

ISO certification is important because it is recognized worldwide as an accepted standard of quality. When companies can accurately document their system, they can compare them against a recognized standard for improvement. Also, because ISO certification is a recognized standard, companies can use it to gauge and select the vendors or subcontractors they work with



### Process Optimization

Lean Concept  
Six Sigma Lean Six-Sigma  
5s Methodology  
Kaizen Strategy

### Healthcare Management

Market and Financial Feasibility  
Organizational Assessment  
Management Reconstruction  
Strategy Consulting  
Accreditation & Certification  
Benchmarking Survey Business Process Re-engineering  
Management Consulting  
Hospital Management  
Bio-Medical Equipment Planning  
JCIA Consulting, Training & Survey's  
CBAHI Consulting , Training & Survey's



### ماهو نظام الأيزو؟

المنظمة الدولية للمعايير : هي منظمة غير حكومية مقرها سويسرا لها القدرة على وضع المعايير التي تتحول عادة إلى قوانين ، وقد أصدرت المنظمة الدولية للمعايير حتي الآن ١٨٥٠٠ وثيقة في الزراعة والبناء والهندسة الميكانيكية وفي مجالات عديدة .



## Introduction

Food Safety is one of the leading food and support service provider in Saudi Arabia

Food Safety prides itself in serving customers across diversified range of sector, with a special focus on corporate, healthcare, industries and education markets. The company employees skilled and professional staff from 10 different nationalities all committed to our client service satisfaction. It offers an adventurous blend of selected world cuisine, including Western, Arabic, Asian, Chinese and Continental cuisine. Our Chefs have selected the finest dishes from different parts of the world bringing together In one existing menu

### نبذة مختصرة

سلامة الغذاء وهي شركة تعمل في مجال الغذاء والخدمات اللوجيستية ولديها عملاء في كل القطاعات الحكومية والأهلية لاسيما القطاع الصحي والصناعي والتعليمي ولدينا موظفون ينتمون إلى أكثر من 10 جنسيات مختلفة ولهم كفاءات عالية في المجالات المتعددة من أجل تنفيذ الخدمات وفقاً لراحة العملاء وحسب رغبتهم ويوجد لدينا مأكولات شهية تحتوي على المأكولات الغربية والصينية والآسيوية وذلك تحت إشراف كبير الطهاة والذي يتمتع بخبرات واسعة في مجال الطبخ العالمي متضمناً الطبخ من الدول عبر القارات



## Our services

- Gourmet "Dine In" Restaurants
- Gourmet diet center (CALORIES)
- Wedding Parties
- Daily Lunch Buffet
- Outside Catering
- Birthday Parties
- Family Lounges
- Official Meeting Rooms
- Training Halls



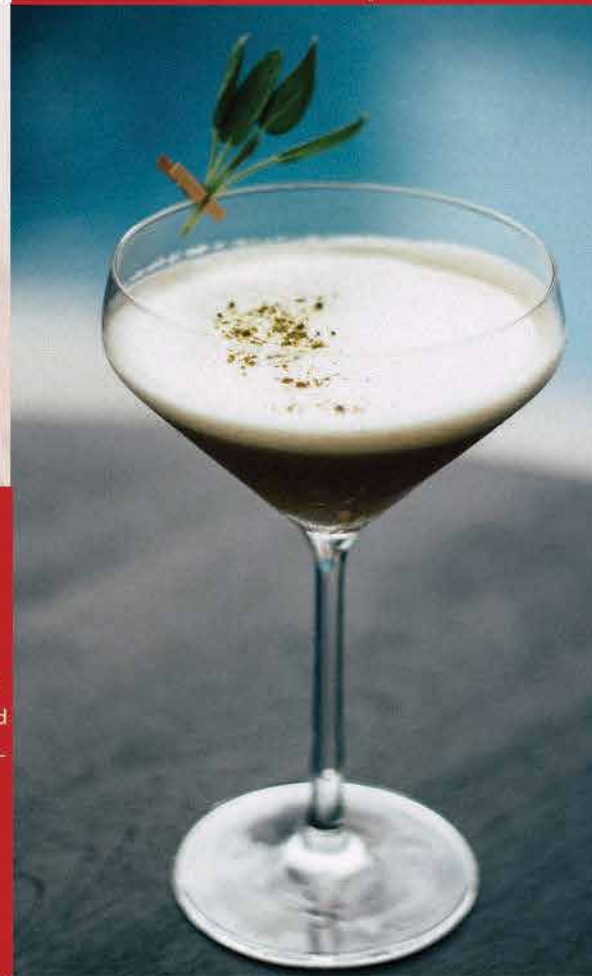
## Quality & Food Safety

Food Safety places high emphasis on hygiene, quality and cleanliness

Food Safety is committed to provide safe and healthy food to their customer

Satisfaction for their continuous improvement initiative. Gourmet's commitment of Quality and safety is reflected in their prestigious certification to ISO 22000:2005 and HACCP system. We welcome you to experience our traditional in a soothing environment as you enjoy the delicious diversity of Food

– نقدم خدمات تزويد الطعام والخدمات الغذائية، وإدارة المواقع، والخدمات المساندة للشركات العاملة في القطاع الغذائي وتزويد العملاء بالمنتجات والحلول والاستشارات التي تدعم احتياجات أعمالهم.



# Always Fresh Taste





## فحص سلامة وجودة الأغذية والمياه Food and Water quality inspection

جهاز قياس درجة الحرارة بالأشعة تحت الحمراء

Infrared Handheld Thermometer :

Handheld and non-contact thermometer IR380 is an ideal professional diagnostic tool for Food Safety professionals. This handheld infrared (IR) thermometer can measure surface temperatures remotely.



شرائح قياس نسبة الكلور

Chlorine Test Papers 0-200ppm (100 Strips) :

These chlorine bleach test strips are very easy to use. Simply dip a strip in the bleach rinse solution & compare to the color chart on the vial. You should be able to determine, in seconds, whether or not your bleach cleaning solution is at the strength recommended for safe food handling.



جهاز قياس الحرارة والرطوبة

2 In 1 LCD Digital Outdoor Thermometer with Hygrometer:

High Quality Product with Temperature & Humidity sensor probe. Clear with large LCD display. Celsius / Fahrenheit selectable by the switch at the back Integrated back stand for desktop or table use OR hanging hole for wall mounting Max/Min Temperature Memory.



مسجل البيانات الحرارية

Temperature Data Logger:

A temperature data logger, also called temperature monitor, is a portable measurement instrument that is capable of autonomously recording temperature over a defined period of time. The digital data can be retrieved, viewed and evaluated after it has been recorded. A data logger is commonly used to monitor shipments in a cold chain and to gather temperature data from diverse field conditions.



اقلام قياس الحرارة

Pen Probe Thermometer:

Ideal for quick core temperature measurements of food, liquid and semi-solid samples. They are excellent for fast checking of core temperatures being ideal for the catering trade, hotels, canteens and retail outlets.



جهاز قياس PH

PH Meter Tester:

This digital pH meter tester with LCD display can tests pH meter quickly and accurately. With this tester, a few simple steps can get the figure you want. Compact, portable pen type, and its simplicity of operation make it a must for you. Ideal to check Water PH level in the Food Production Areas.



## فحص سلامة وجودة الأغذية والمياه Food and Water quality inspection

### جهاز قياس جودة الماء

#### Water Quality Test

Portable pocket TDS meters are ideal for measuring the total dissolved solids in water up to 9,990 ppm

Pocket Meters' compact size makes them ideal for use on the go. Their economical prices make them suitable for use at home for checking tap water or RO permeate water TDS

TDS Testing is fast and easy: Simply turn on the TDS meter, immerse it into the solution to be tested, stir gently, and wait for the reading to stabilize



### فحص جودة الزيت

#### Cooking oil quality

Because each oil drop is valuable it is recommended to use oil quality measuring devices and its validity for frying



### محلل غازات المداخن

#### Flue gas analyses

Because maintaining the environment is the responsibility of all, we offer you a measuring device for the ratio of oxygen gas, carbon dioxide and carbon monoxide



### أنظمة المراقبة

#### Monitor temperature and humidity

Continuous recording system for temperature, humidity and data preservation



### حقيبة فحص سلامة الغذاء

#### Food safety check bag

The bag contains several devices to check the food safety and the surrounding environment (hygiene device - oil validity device - Infrared thermometer and



#### We provide

- Emission measuring devices
- Temperature measuring instruments and thermometers for ever measuring task
- The data logger
- The thermal imager
- Measurement of indoor air quality and comfort levels in workplaces
- Pressure monitor for more efficient measurement
- Flow meter / anemometer
- Cooking oil and pH quality

#### نوفر لكم :

- أجهزة قياس انبعاث الغازات
- أجهزة قياس درجات الحرارة المختلفة
- أنظمة تسجيل بيانات الحرارة والرطوبة
- أجهزة التصوير الحراري
- أنظمة قياس جودة الهواء الداخلي ومستويات الراحة في أماكن العمل
- أجهزة قياس الضغط الجوي
- أجهزة قياس شدة الرياح
- أجهزة قياس جودة الزيت
- أجهزة قياس درجة الحموضة



# النظافة الشخصية

## Personal hygiene

### Clothes الملابس

One of the most important requirements of food safety is the uniform of employees with the company logo and the appropriate measurement, so we provide you with the design and sewing of the uniform dress for the restaurants according to your desire



### Gloves القفازات

Gloves are a requirement for access to safe food and are preferred for use in the following cases

- Before dealing with ready-made or raw foods
- After using the toilet or coughing and sneezing or eating and drinking or touching hair, scalp and body



### Masks الكمامات

Anyone who is in close contact about one meter or less faces the risk of infection from anyone else who has signs of illness with flu or other diseases and thus food



### Headdress غطاء الرأس

It has an important role in preventing hair fall or scaling of the scalp on the food



تعتبر النظافة الشخصية ذات أهمية قصوى في احتفاظ المنتج بجودته وسلامته، فالمستوى المنخفض من النظافة الشخصية يتسبب في تلويث المنتج، مما يؤدي إلى فساده أو حدوث حالة مرضية للمستهلكين جراء تناوله.

### عناصر الممارسات الشخصية الجيدة

1. السيطرة على الأمراض Disease Control

2. الاعتبارات الصحية الشخصية Personal Hygiene

3. الملابس Uniforms

### View

Starting from the principle of food safety and quality of food as the provision of safe food high quality is among the priorities and objectives of the Kingdom

The Food Safety Establishment has the honor to provide an integrated training program in the field of supervision and oversight of various food establishments to implement the standards and requirements of safety and quality of food, and we carry out our training programs and consulting work in modern methods and methodologies based on a group of the best cadres and consultants in this area

,The aim of this presentation is to develop the skills of managers supervisors and inspectors and to ensure the maintenance of a high standard of inspection and inspection of food establishments. We look forward to raising the level of commitment of the owners of food establishments to health and environmental requirements and implementing food safety regulations through cooperation with you in rehabilitating food establishments. For certified global certification in safety and quality of food such as (GMP, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000)

### Objective of the program

Raising the efficiency of the employees for the supervision, control and inspection of food establishments through serious theoretical and practical training and evaluating the effectiveness of training in the performance of trainees

### Specific Objectives

- Acquire the necessary skills to supervise and control food establishments
- Raising the level of safety and quality of food in food establishments
- Reduce the incidence of food-borne diseases, water and food poisoning in food establishments and promote preventative measures that prevent them from occurring
- Acquire the necessary skills to implement international food safety and quality regulations
- Control risks to food and water safety •
- Identify the most important problems that hinder food safety and health and find scientific solutions to these problems

### Program Language

Arabic is the main language of the program, all the technical terms in English, the two languages will be used in the explanation

### Certificates obtained by the trainee

- Certificate approved by the Food Safety Association in cooperation with the Saudi Society for Food and Nutrition King Saud University
- Certificate approved by the Food Safety Foundation in cooperation with the General Organization for Technical and Vocational Training

### عرض البرنامج

تقدم مؤسسة سلامة الغذاء برنامج تدريبي متكامل في مجال الرقابة والإشراف على المنشآت الغذائية المختلفة لتطبيق معايير واشتراطات سلامة وجودة الغذاء ، وتأهيل المنشآت الغذائية للحصول على الشهادات العالمية المعتمدة في سلامة وجودة الغذاء مثل (GMP,HACCP,ISO 22000,FSSC 22000)



### الهدف العام من البرنامج :

رفع كفاءة العاملين لعمليات الإشراف والرقابة والتفتيش على المنشآت الغذائية من خلال التدريب الجاد النظري والعملي وتقييم مدى فعالية التدريب في أداء المتدربين.



### لغة البرنامج:

اللغة العربية هي اللغة الرئيسية للبرنامج، جميع المصطلحات الفنية باللغة الإنجليزية، وسوف تستخدم اللغتين في الشرح.

### الشهادات التي يحصل عليها المتدرب:

- شهادة معتمدة من مؤسسة سلامة الغذاء بالتعاون مع الجمعية السعودية للغذاء والتغذية (جامعة الملك سعود).
- شهادة معتمدة من مؤسسة سلامة الغذاء بالتعاون مع المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني



## أولاً: البرامج التدريبية الخاصة بإدارة سلامة الغذاء

أولاً: البرامج الأساسية والاختيارية والمتطلبات الأولية لإنشاء و/ أو صيانة نظم التحكم في الجودة ونظم إدارة سلامة الغذاء في صناعة الأغذية وتجهيز وتقديم الغذاء (المطاعم) ومنشآت تجارة المواد الغذائية (مستودعات الأغذية والأسواق وغيرها)

### Food Safety Management Programs

Essential, and prerequisite programs for establishment and/or maintenance of Quality Control and Food Safety Management Systems at Food Industries and Food Services (Restaurants), Trading facilities (Retailer, Hyper Markets and food Stores ...etc

إسم البرنامج التدريبي	كود البرنامج التدريبي
برنامج إدارة مكافحة المتكاملة في المنشآت الغذائية IPM Integrated Pest Management	FSP-01
برنامج الممارسات التصنيعية الجيدة Good Manufacturing Practices GMP	FSP-02
برنامج الممارسات الصحية الجيدة (برنامج التنظيف والتطهير والاشتراطات الصحية في مجال الغذاء) Good Hygienic Practices GHP (Sanitation Program & Hygienic Conditions)	FSP-03
برنامج ممارسات التوزيع الجيدة (برنامج شحن ونقل الغذاء) Good Distribution Practices GDP (Shipping Program and Food Transportation)	FSP-04
برنامج الممارسات المعملية الجيدة (برنامج الاختبارات الميكروبيولوجية والكيمائية) Good Laboratory Practices GLP - Microbiology & Chemical Testing Program	FSP-05
برنامج المراجعة الداخلية - الفحص والتفتيش الداخلي - برنامج الفحص والتفتيش النظامي (بواسطة الهيئات والأجهزة المعنية) - المراجعة على الموردين Internal Audit Program, Inspection Program, Regulatory Inspection Program and Auditing Supplier	FSP-06
برنامج تتبع واستدعاء المنتج and Recall Program Traceability	FSP-07
برنامج التفتيش على الأغذية (لمفتشي الأغذية) Food Inspection Program	FSP-08
برنامج التفتيش على المسابح Swimming Pool Inspection Program	FSP-09
برنامج التسمم الغذائي والأمراض المنقولة بالغذاء في المنشآت الغذائية Food poisoning and Foodborne Illness Program	FSP-10
برنامج السلامة الغذائية والنظافة الشخصية للخدمات والعاملات بالمنزل Food safety and hygiene program for maids and domestic workers	FSP-11

#### Target group

Project Managers  
Nutritionists  
Quality and food safety specialists  
Field supervisors  
Health monitors  
Veterinarians  
People concerned with food poisoning and foodborne diseases

#### الفئة المستهدفة:

- مدراء المشاريع  
- أخصائيي التغذية  
- أخصائيي الجودة والسلامة الغذائية  
- المشرفين الميدانيين  
- المراقبين الصحيين  
- الأطباء البيطريين  
- الأشخاص المعنيين بحالات التسمم الغذائي والأمراض المنقولة بالغذاء.

ثانياً: الشهادات المعتمدة دولياً في نظم إدارة سلامة الغذاء  
التأهيل للشهادات التالية وتدريب العاملين عليها  
Food Safety Systems Certificates  
preparation for the following certificates and training staff

اسم البرنامج التدريبي كود البرنامج التدريبي

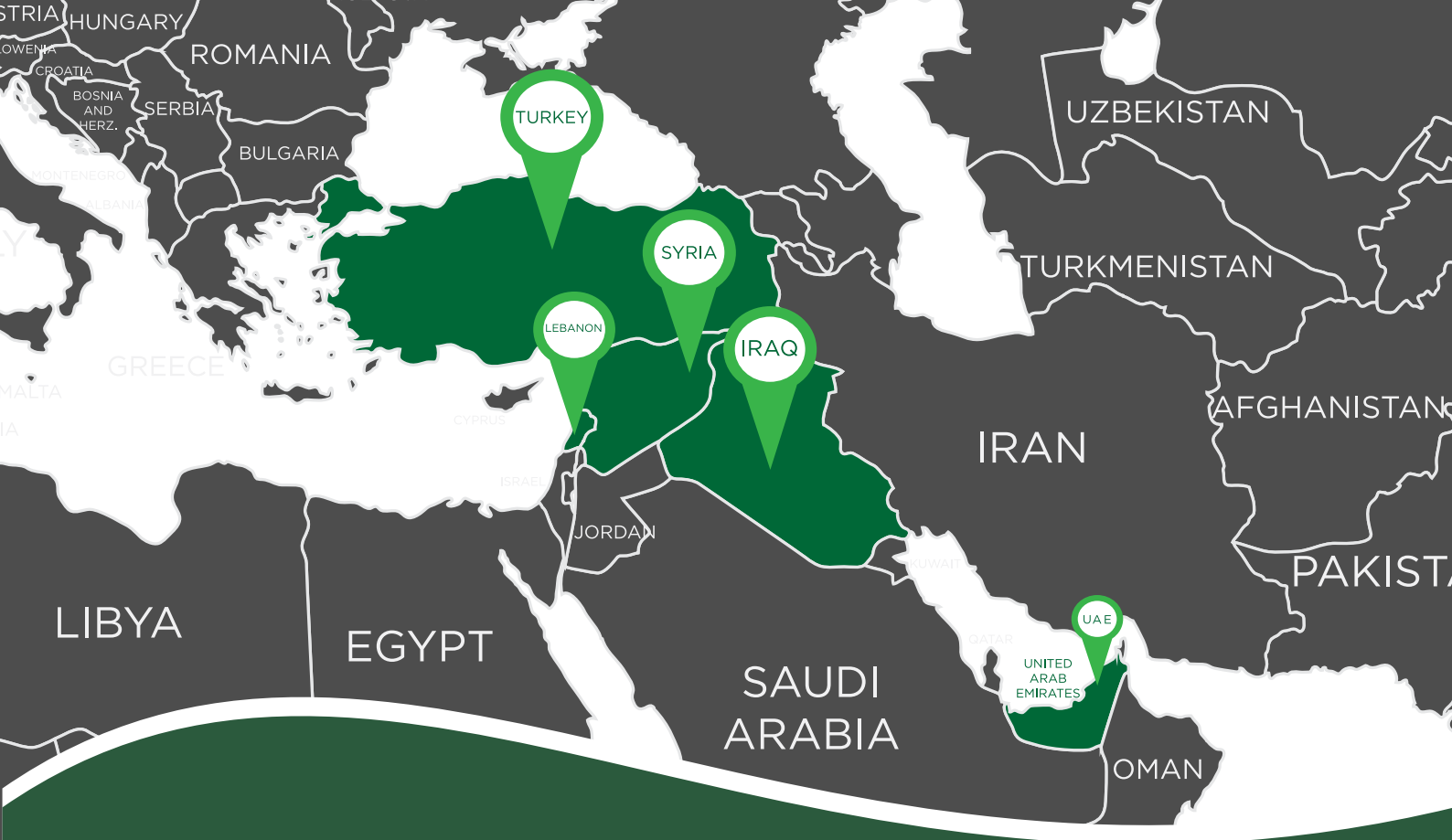
نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة (الهاسب) Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) System	FSS-01
دورة كبير مراجعين لنظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة (الهاسب) Lead Auditor Course for (HACCP) System	FSS-02
نظام إدارة سلامة الغذاء الأيزو 22000 Food Safety Management System ISO 22000	FSS-03
دورة كبير مراجعين لنظام إدارة سلامة الغذاء الأيزو 22000 Lead Auditor Course for Food Safety Management System ISO 22000	FSS-04
المواصفة العالمية لاتحاد تجار التجزئة البريطاني - المواد الغذائية BRC Global Standard - FOOD	FSS-05
المواصفة الدولية للأغذية International Food Standard IFS	FSS-06
شهادة نظام سلامة الغذاء 22000 Food Safety System Certification FSSC 22000	FSS-07

ثالثاً : الشهادات المعتمدة دولياً في نظم إدارة سلامة الغذاء في الزراعة والمحاصيل البستانية - للتأهيل  
للشهادات التالية وتدريب العاملين عليها:

Food Safety Management Systems Certificates - Agriculture and Horticulture: preparation for  
the following certificates and training staff

نظام الممارسات الزراعية الجيدة Good Agricultural Practices GAP (Basics of Good Agricultural Practices & Quality Systems in Agriculture)	AGR-01
نظام الممارسات الزراعية الجيدة العالمي (جلوبال جاب). System of Global Good Agricultural Practices (Global GAP)	AGR-02
نظم وممارسات الزراعة والحفاظ على البيئة وفقاً لنظام تسكو - اختيار الطبيعة. Systems and practices of agriculture and the preservation of the environment in accordance with the Tesco - Nature's Choice	AGR-03
نظام إس كيو أف 1000 The SQF1000 (Safe Quality Food System) Program Primary Producer 1000	AGR-04





## Connect with us

Mobile, Viber, Whatsapp

+ 9647505200052

Address

Office 7# ,Floor 11, Tower 4, Empire Business  
Towers, Erbil, Kurdistan Region, Iraq

E-mail

[info@smartexpertiraq.com](mailto:info@smartexpertiraq.com)

website

[smartexpertiraq.com](http://smartexpertiraq.com)

