محمود نصر

أخصائي جودة وسلامة غذاء

البيانات الشخصية



الجوال: 0503806909

العنوان: -الرياض-السعودية

الجنسية: -مصري

تاريخ الميلاد: -1993/1/20

البريد الإلكتروني: -m_abofarw@yahoo.com

ملخص الخبرة المهنية

أخصائي جودة وسلامة غذاء بخبرة قوية في الصناعات الغذائية، خبرة في أنظمة ISO 22000 و HACCPو SFDA لدي إنجازات في رفع جاهزية المنشأت الغذائية للحصول على الشهادات الدولية، وتطوير البنية التحتية التشغيلية، وإدارة الوثائق والاجراءات ساهمت في إدراج شركة في مصر ضمن القائمة البيضاء لسلامة الغذاء، ساهمت في حصول منشأة بالسعودية على ISO 22000 وHACCP

الخبرات العملية

مسئول منشأة غذائية - (شركة زاد للصناعات الغذائية – السعودية) فبراير/2025 – الي الان

- **قيادة نظام سلامة الغذاء داخل المنشأة وضمان الامتثال الكامل لمتطلبات HACCP – SFDA – ISO 22000**
- **تصميم وإدارة منظومة الوثائق الخاصة بسلامة الغذاء(PRPs – SOPs – Records) ، وضمان توافقها مع متطلبات الهيئة العامة للغذاء والدواء وتحديثها بشكل مستمر.**
- **رفع كفاءة العاملين عبر تنفيذ برامج تدريبية متقدمة في GMP – GHP – Food Safety Practicesوتحسين مستوى الالتزام داخل خطوط الإنتاج**
- **دعم تطوير البنية التحتية التشغيلية بما يضمن تحقيق أعلى مستويات الامتثال لمتطلبات سلامة الغذاء**
- **إدارة حالات عدم المطابقة من خلال تحليل الأسباب الجذرية ووضع وتنفيذ الإجراءات التصحيحية والوقائية لضمان سلامة المنتج واستمرارية العمليات.**
- **إعداد وتطوير خطة HACCP كاملة تشمل تحليل المخاطر، تحديد نقاط التحكم الحرجةCCPs ، ووضع آليات فعالة للمراقبة والتحقق.**
- **بناء ومتابعة تنفيذ نظام الاستدعاء والتتبع (Recall & Traceability) والتأكد من فاعليته من خلال اختبارات دورية وتحسين مستمر للإجراءات.**

توكيد جودة وسلامة الغذاء (شركة حتحوت للصناعات الغذائية) يونيو 2018 – يناير 2025

- **قيادة تطبيق متطلبات الهيئة القومية لسلامة الغذاء داخل المصنع وضمان الامتثال الكامل للمتطلبات سلامة الغذاء**
- **تطوير نظام HACCP شامل من تحليل المخاطر إلى تحديدCCPs ، مع وضع آليات تحقق فعالة لضمان سلامة المنتج في جميع مراحل التصنيع.**
- **إدارة منظومة الوثائق التشغيلية والرقابية وتحديثها بما يتوافق مع المتطلبات التنظيمية، وتوحيد الإجراءات بين الأقسام.**
- **دعم تطوير البنية التحتية التشغيلية بما يضمن تحقيق أعلى مستويات الامتثال للمتطلبات**
- **الإشراف على استلام الخامات وفحصها للتأكد من مطابقتها للمواصفات قبل دخولها مراحل التخزين والتشغيل**
- **تدريب العاملين على النظافة الشخصية، وممارسات التصنيع الجيد، وممارسات النظافة، ومتابعة الالتزام الفعلي داخل المنشأة**
- **متابعة تنفيذ نظام الاستدعاء والتتبع (Recall & Traceability)والتأكد من فعاليته.**
- **رفع كفاءة العاملين عبر برامج تدريبية مستهدفة في النظافة الشخصية و GMPوGHP، وتحسين مستوى الالتزام داخل خطوط الإنتاج.**
- **متابعة نظافة المعدات والأدوات، والتأكد من تطبيق إجراءات التعقيم والتنظيف.**
- **مراقبة جودة المنتجات خلال مراحل التصنيع وحتى المنتج النهائي، وإدارة حالات عدم المطابقة من خلال تحليل الأسباب الجذرية وتنفيذ الإجراءات التصحيحية والوقائية.**

مراقب جودة (شركة فري فودز للصناعات الغذائية) يوليو 2015 – يونيو 2018

- مراقبة جودة عمليات التصنيع وخطوط الانتاج الشيبس والسناكس بداية من استلام الخامات وحتى المنتج النهائي.
- تنفيذ بعض الاختبارات المعملية مثل الحموضة، الرطوبة، والاختبارات الفيزيائية لضمان جودة المنتج.
- توثيق نقاط التحكم الحرجة CCPs وسجلات المتابعة اليومية لضمان سلامة العمليات وتقليل حالات عدم المطابقة.
- مراقبة جودة التغليف والتعبئة والتأكد من سلامة العبوات بما يتوافق مع معايير سلامة الغذاء.
- التأكد من نظافة المعدات وخطوط الإنتاج، ومتابعة تنفيذ إجراءات التنظيف والتعقيم وفق المتطلبات.
- مراقبة وتسجيل نقاط التحكم الحرجة CCPsوالتأكد من سلامة العمليات والتقارير اليومية
- فحص الخامات الواردة والتأكد من مطابقتها للمواصفات
- التأكد من التزام العاملين بمتطلبات النظافة الشخصية والالتزام بالشروط الصحية.

المؤهل العلمي

بكالوريوس أخصائي رقابة الجودة -يونيو 2013

الدورات التدريبية والشهادات

- الايزو 22000
- الهاسب
- GMP -GHP
- الايزو 9001

المهارات

- المعرفة بالمعايير الاساسية لسلامة الغذاء.
- القدرة على اعداد التقارير الفنية والتوثيقية المطلوبة
- تدريب العاملين على سلامة الغذاء
- مساعدة الشركات في الحصول على شهادات HACCP – ISO 22000
- أجادة استخدام برامج الحاسب الالي (Microsoft office – excel-PowerPoint)
- القدرة على التعامل تحت الضغط
- القيادة

اللغة

- العربية اللغة الأم
- الانجليزية جيد جدا