

جامعة الملك سعود

عمادة شؤون الطلاب

إدارة التغذية

الدليل الإرشادي في أساسيات سلامة الغذاء

أساسيات سلامة الغذاء

دليل مشرفي التغذية

إعداد: بدرية الشويعر

الفهرس

سلامة الغذاء	٢	•
مصادر الخطر	٣	•
مصادر البكتيريا	٤	•
ملابس العاملين في مجال الغذاء	٥	•
خطوات غسل الأيدي التي يجب اتباعها في المنشآت	٦	•
الغذائية		
النظافة الشخصية	٧	•
مكافحة الحشرات	٨	•
التلوث التبادلي(الخطي)	٩	•
استعمال المناديل في عملية التنظيف	١٠	•
تنظيف وتعقيم الأسطح	١١	•
منطقة الخطر	١٢	•

سلامة الغذاء

تعتبر سلامة الغذاء ركنا أساسيا في الصناعة الغذائية لما توفره من اشتراطات ومنهجية عمل تضمن من خلاله سلامة الغذاء في كل مرحلة من مراحل سلسلة إمداد الأغذية.



1 - ما قبل إعداد الطعام (PreRequisiteProgram):
نظافة بيئة العمل والنظافة الشخصية والملائمة الطبية للعاملين.

2 - أثناء الإعداد (OperationalPreRequestProgram-CriticalControlPoint):
التلوث (الفيزيائي أو الكيميائي أو الميكروبيولوجي) أو الأخطار التي تهدد سلامة الغذاء في المنتج أو البيئة المحيطة به أثناء الإعداد.

3 - أثناء الشحن والتوصيل:
الشروط والأنظمة الضرورية توافرها في وسائل النقل والتوصيل.

مصادر الخطر

تنقسم مصادر الخطر إلى ثلاثة أقسام:

- مصادر خطر جراثومية. *الأكثر أهمية في المنشآت الغذائية.
مثال: البكتيريا والفطريات.



- مصادر خطر كيميائية.
مثال: منظفات ومبيدات حشرية.



- مصادر خطر فيزيائية.
مثال: الزجاج المكسور والشعر.



مصادر البكتيريا

• الفضلات



• الماء الملوث



• الغذاء



• الانسان



• القوارض



ملابس العاملين في مجال الغذاء



خطوات غسل الأيدي التي يجب اتباعها في المنشآت الغذائية

١- غسل اليدين بالماء والصابون



٢- تدليك اليدين بالصابون لمدة ٤٠ ثانية وغسلهما بالماء



٣- تجفيف اليدين جيدا باستخدام مناشف تستخدم لمرة واحدة



النظافة الشخصية



- عدم ارتداء المجوهرات
- قص الأظافر
- ارتداء القفازات

يمنع الموظفون من العمل في مناطق تحضير وتقديم الغذاء في حال ظهرت عليهم الأعراض التالية:

- الاسهال
- القيء
- الحمى
- القروح
- الجروح
- الدامل
- إهمال النظافة الشخصية

مكافحة الحشرات

الآفات متعددة وليس بالضرورة أن تكون ناقلة أو حاملة للبكتيريا فالجفاف مثلا آفة الصحراء، إن الآفات تحمل وتنشر البكتيريا والفطريات والفيروسات ، فيجب منعها من الدخول لمناطق تخزين الغذاء.

وسائل مكافحة الآفات

فحص شحنات الأغذية الواردة بعناية

تركيب مصائد حشرات وستائر هوائية

توفير حاويات للنفايات:

التخلص من النفايات الصلبة

والسائلة بشكل سليم.

التلوث التبادلي (الخطي)

يمكن للبكتيريا أن تنتشر بسهولة من الغذاء النيئ (اللحوم) الى اليدين، السكاكين، ألواح التقطيع وأيضا المعدات والأجهزة الأخرى مثل الثلاجة.

حتى نتجنبها، يجب علينا فعل التالي:

- غسل الأدوات والمعدات بشكل جيد.
- فصل اللحم النيئ عن الأغذية الجاهزة للتقديم مثل السلطات.
- تخزين اللحوم النيئة في ثلاجة منفصلة عن الأغذية الجاهزة للتقديم.
- في حال استخدام ثلاجة متعددة الأغراض، يجب تخزين الأغذية الجاهزة للتقديم في الرفوف العليا، واللحوم النيئة في الرفوف السفلى.



استعمال المناديل في عملية التنظيف

يمكن لمناشف القماش متعددة الاستخدام أن تحمل البكتيريا أو الفطريات وتعمل على نشرها، يعتبر استخدام الأقمشة ذات الاستخدام الواحد (المناديل) أكثر أمانا في عملية التنظيف، ويجب التخلص منها بعد كل استخدام.



تنظيف وتعقيم الأسطح

الغسل

الغسل باستخدام الماء الدافئ
والصابون من أجل إزالة الدهون
والأوساخ.



التعقيم

عملية الغسل مهمة للتقليل من عدد
البكتيريا والفطريات الملوثة للأسطح الا
ان عملية التعقيم أفضل لضمان
الحصول على أسطح خالية منها.



التجفيف

التجفيف باستخدام محارم
ورقية، أو التجفيف بالهواء.



منطقة الخطر

