

## -- أهداف الدليل:

--تحديد المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية التي يمكن تطبيقها على حلقات السلسلة الغذائية بأكملها بما في ذلك الإنتاج الأولي وصولاً إلى المستهلك النهائي وذلك لتحقيق هدف سلامة الأغذية وصلاحيتها للاستهلاك الآدمي .

-- الحد من أخطار تلوث الأغذية باتخاذ التدابير الوقائية اللازمة لضمان سلامة الأغذية وصلاحيتها في مرحلة التصنيع الملائمة عن طريق التحكم في أخطار التلوث .

-- خفض احتمالات حدوث أخطار قد تترتب عليها تأثيرات ضارة بسلامة الأغذية أو صلاحيتها للاستهلاك في حلقة لاحقة من حلقات السلسلة الغذائية .

--اتخاذ الاجراءات اللازمة عند وجود أفراد لا يحافظون على النظافة الشخصية او الذين يعانون من أمراض أو حالات صحية معينة أو الذين يتصرفون بطريقة غير لائقة ويتسببوا في تلويث الأغذية ونقل الأمراض ألي المستهلكين .

## **صلاحيه الاغذيه :**

ضمان أن تكون الأغذية مقبولة للاستهلاك الأدمي طبقا للاستخدام المقصود منها ومحتفظة بجميع خصائصها .

## **الخطر:**

عامل بيولوجي أو كيميائي أو فيزيائي موجود في الاغذية وله القدرة على أن يسبب تأثيرات سلبية على الصحة.

## **--الجانب الرئيسي لنظم مراقبة سلامة الاغذية :**

### **\*التحكم في الوقت ودرجة الحرارة:**

يعد عدم التحكم بالدرجة الكافية لحرارة الأغذية من أكثر الأسباب الشائعة للأمراض التي تنقل عن طريق الأغذية ولتعرض الأغذية للتلف .

### **\*المياه التي تضاف إلى الاغذية :**

تستخدم في ذلك المياه الصالحة للشرب فقط تجنباً لتلوث الأغذية .

## المراقبة :

هناك نوعان من الخصائص يمكن مراقبتها:

- أ. خصائص يمكن مراقبتها عند كل نقطة تحكم مثل درجة الحرارة ، الزمن ، المظهر ، الحموضة ، الأجسام الغريبة ، الشوائب ، الخصائص الحسية الظاهرية ، تدريب وخبرة العمال .
- ب. خصائص تحتاج ألي مختبرات متخصصة لأجرئها مثل التحاليل الميكروبيولوجية ، والتركييب الكيمائي ومتبقيات المبيدات الحشرات وخلافه.

### \*\*أغذية عالية الخطورة :

الأغذية التي تساعد على نمو وتكاثر البكتيريا والتي قد تدخل كأحد المواد الخام في العملية التصنيعية مثل الحليب ، البيض ، اللحم ، الأسماك ، الخضروات ، ولا تشمل الأغذية الحامضية ( ذات درجة حموضة PH من ٤,٦ ) ولكنها تشمل أيضا الأغذية التي تم تداولها على درجة حرارة غير مناسبة.

### \*\*طهي الأغذية عالية الخطورة :

يجب الاهتمام بطهي الأغذية عالية الخطورة مثل اللحوم والطيور والأسماك والبيض حيث يجب أن تصل درجة حرارة أعرق جزء فيها أي مركز قطعة اللحم ألي (٧٥م) وبقائها على هذه الدرجة مدة زمنية تختلف باختلاف نوع الغذاء ولكن عموما يجب ألا تقل تلك المدة عن دقيقتين لضمان القضاء على معظم الأحياء الدقيقة الضارة الملوثة للغذاء . ومن أثر طرق الطهي أمانا تلك التي تستمل فيها درجات الحرارة المرتفعة مثل القلي العميق بالزيوت ، الشواء باستعمال الشوايات أو الأفران أو الطبخ العاجي بالغليان .

وهناك أنواع من الأغذية يجب أن تطهى بحيث تصل درجة الحرارة داخل الغذاء إلى درجات الحرارة الموضحة بالجدول التالي :

الغذاء	درجات الحرارة ( م )	مدة القلي بالدقيقة
شرائح اللحم البقري	متوسط النضج ٧٠م	دقيقتين
	تام النضج ٧٥م	دقيقة واحدة
برجر اللحم – كفتة اللحم	٧١م	دقيقة واحدة
الأسماك	٦٣ م	ثلاث دقائق
الطيور مثل الدجاج والرومي	٨٣م	دقيقة واحدة
منتجات مصنعة من الدجاج والرومي	٧٥م	دقيقة واحدة
صدر دجاج – أرجل وأجنحة دجاج	٧٥م	دقيقة واحدة

ملاحظة :

مع الأخذ في الاعتبار الزمن اللازم لتمام نضج اللحوم والذي سيكون أطول بالمقارنة بالزمن اللازم لقتل الميكروب .

الحفظ والعرض الساخن :

-- درجة حرارة العرض تكون (٦٤م) أو أعلى .

-- مدة العرض الساخن ساعتين فقط.

-- عند زيادة مدة العرض عن ساعتين يتم فحص درجة الحرارة دوريا كل ساعتين.

الأجراءات التصحيحية :

-- اذا انخفضت درجة حرارة الغذاء المعروض عن (٦٤ م) يتم :

تبريد الغذاء بسرعة وتخزينه مبردا ثم إعادة تسخينه أو تقديمه باردا .

-- إعادة تسخين الغذاء إلى درجة حرارة (٧٥م) وإعادة عرضه ساخنا في كبائن العرض .

-- التخلص من الغذاء .