جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة الأنبار

كلية الزراعة

قسم الإنتاج الحيواني

المرحلة الثانية

محاضرات
صحة منتجات حيوانية

إعداد الأستاذ الدكتور

عادل عبدالله يوسف الحمداني

2021-2020

المحاضرة الأولى

بعض التعاريف المهمة في صحة الاغذية

First lecture

Some important definitions in food health

أ.د. عادل الحمداني

بعض التعاريف المهمة في صحة الأغذية

النظافة : إزالة الأتربة، وبقايا الأغذية، والقاذورات، والدهون وغيرها من المواد غير المقبولة.

المادة الملوثة : أي مادة بيولوجية أو كيماوية أو غريبة، أو أي مادة أخرى لا تضاف إلى الأغذية عن قصد، مما قد يضر بسلامة الأغذية أو صلاحيتها.

التلوث : تعرض الأغذية أو البيئة التي توجد بها لأي مادة ملوثة.

التطهير: خفض الكائنات المجهرية الموجودة بالبيئة إلى المستوى الذي لا يضر بسلامة الأغذية أو صلاحيتها، وذلك باستعمال المواد الكيماوية و/أو الطرق الفيزيائية.

المنشأة : أي مبنى أو منطقة يتم فيها تداول الأغذية وما يحيط بها من مساحات تدخل تحت سيطرة الإدارة نفسها.

النظافة العامة للأغذية: هي جميع الظروف والتدابير اللازمة لضمان سلامة الأغذية وصلاحيتها في جميع حلقات السلسلة الغذائية.

الأخطار: أي مادة بيولوجية أو كيماوية أو فيزيائية توجد في الأغذية أو في الظروف التي تكتنفها مما قد يتسبب في إحداث تأثير ضار بالصحة.

تحليل أخطار التلوث ونقطة التحكم الحرجة : نظام لتحديد أخطار التلوث المهمة لسلامة الأغذية، وتقييمها والتحكم فيها.

المتعاملون في الأغذية : أي شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع الأغذية المعبأة أو غير المعبأة، أو مع المعدات أو الأدوات الغذائية، أو مع الأسطح الملامسة للأغذية، وبذلك يكون مطالبا بالامتثال لشروط سلامة الأغذية.

سلامة الأغذية : ضمان ألا تتسبب الأغذية في الإضرار بالمستهلك عند إعدادها و/أو تناولها طبقا للاستعمال المقصود منها.

صلاحية الأغذية: ضمان أن تكون الأغذية مقبولة للاستهلاك البشري طبقا للاستعمال المقصود منها.

إنتاج المواد الغذائية الأولية : الحلقات التي تنطوي عليها السلسلة الغذائية، بما في ذلك على سبيل المثال، عمليات الحصاد، والذبح، والحلب، وصيد الأسماك.

الرقابة الصحية: هي مجموعة من الاجراءات الميدانية والمكتبية الهدف منها حماية المستهلك وضمان تقديم الخدمات الغذائية بأفضل الطرق والتحقق من سلامة وصلاحية المواد الغذائية للاستهلاك البشري ومطابقتها للمواصفات والتأكد من صلاحية اماكن تحضير وتصنيع المواد الغذائية ومواقع العرض ووسائل النقل والتوزيع وكذلك التأكد من سلامة العاملين في هذا المجال ضمان وصول الغذاء للمستهلك بأعلى مستوى ممكن من الجودة والنوعية.

المراقب الصحي : الشخص المنوط به القيام بأعمال الرقابة الصحية.

الصحة : حالة الفرد وهو في تمام القوة والعافية من الناحية الجسمية والعقلية والاجتماعية , وليس فقط من ناحية خلوه من الامراض

الغذاء: مجموعة الأطعمة والمشروبات القابلة للتناول (الأكل) من قبل الإنسان عدا الدواء.

المادة الغذائية :اي مادة مصنعة , نصف مصنعة أو طبيعية معدة للاستهلاك البشري المباشر، وقد تستعمل في تصنيع او تحضير او معاملة اي مادة غذائية، ولا تشمل العطور والتبغ ومنتجاته او اي مادة تستخدم كدواء.

الاشتراطات الصحية: مجموعة من الضوابط والتدابير الواجب توافرها في المنشآت التي لها علاقة بإنتاج المواد الغذائية لضمان سلامة وصحة المواد الغذائية خلال السلسة الغذائية.

المطهرات: مواد كيميائية تستخدم للقضاء على الميكروبات ولا تقتلها في الحال لكنها تحتاج الى وقت حتى تؤتى اثرها في قتل الميكروبات ويعرف هذا الوقت بزمن التلامس ويختلف تأثير المطهرات باختلاف نوعها وتركيزها وزمن التلامس.

المرض: انحراف عن الحالة المعتادة للجسم وقد يظهر هذا الانحراف في صورة تغير في تركيب أو طبيعة الجسم أو في وظيفة احد أعضائه . وغالبا ما يعطي الانحراف علامات او تغيرات يطلق عليها طبيا اعراض المرض.

العدوى : مهاجمة الميكروب للجسم ونموه فيه وافرازه للسموم داخله مما يترتب عليه ظهور الأعراض المرضية.

التجهيزات: يقصد بها المعدات والآلات والادوات والأواني التي تستعمل في تداول الأغذية.

البطاقة الغذائية: أي رمز او رقعة او اي شئ تصويري او وصفي سواء كان مكتوبا او مطبوعا أو معلما بحروف بارزة ملحق بوعاء الغذاء او تابع او مصاحب له.

العبوة: اي شكل يحمي ويحوي الغذاء للبيع كوحدة واحدة مستقلة سواء كان مكشوفا اومغلقا.

مدة الصلاحية: هي المدة الزمنية التي يحتفظ فيها المنتج بصفاته ويظل حتى نهايتها مستساغا ومقبول وصالحا للتسويق والاستهلاك البشري، وذلك تحت الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين.

تاريخ الانتاج : التاريخ الذي من بدايته يمكن عرض وتداول المادة الغذائية بشرط صلاحيته للإستهلاك.

تاريخ انتهاء الصلاحية: التاريخ الذي يحدد نهاية مدة الصلاحية تحت الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين لمادة غذائية ما وبعد هذا التاريخ تصبح المادة الغذائية غير صالحة للعرض والتسويق والاستهلاك من قبل المستهلك.

الطرد او الرسالة: كمية بأكملها من صنف واحد من البضاعة يتم تصنيفها في دفعة واحدة.
العبوات : الأجزاء التي يتكون منها الطرد او الرسالة.

عينة اوليه: كمية من البضاعة تؤخذ عشوائيا وبنسب معروفة لتمثل الرسالة.

التسمم الغذائي: حالة مرضية تنشأ عن تناول طعام ملوث بأحد مسببات التسمم الغذائي (ميكروبات او سمومها - عناصر معدنية سامة - مبيدات حشرية - ملوثات كيميائية).

سلسلة الغذاء : مجموعة العمليات التي تتعرض لها المادة الغذائية الأولية بداية من استلامها وحتى الاستهلاك النهائي وتشمل الاستلام , التخزين , التجهيز , الطهي , الخدمة وادارة المخلفات.

الملوثات: مواد غريبة عن الغذاء تنتقل من الوسط او البيئة المحيطة , وتضر بسلامة الغذاء او صلاحيته . وتنقسم الملوثات الى ملوثات طبيعية , ملوثات كيميائية , وملوثات بيولوجية.

الملوثات الطبيعية: اجسام غريبة يمكن تميزها بالمس أو بالنظر وغالبا ما تكون موادغير غذائية مثل القطع المعدنية - القطع الزجاجية- الرمال – الأتربة- والحشرات أو أجزائها.

الملوثات الكيميائية: مواد كيمائية توجد بالغذاء مثل السموم الفطرية التي تنتجهاانواع معينة من الفطريات في الغذاء عند توفر ظروف بيئية مناسبة - بقايا المبيدات الحشرية - الاسمدة والمخصبات الزراعية - المعادن الثقيلة السامة كالرصاص والزئبق والكادميوم - المواد المضافة للأغذية كالمواد الحافظة ومضادات الأكسدة ومكسبات الطعم والرائحة ومواد التحلية الصناعية والمواد الملونة (فوق الحدود المسموح بها) المنظفات الصناعية والمطهرات الكيمائية - بقايا العقاقير البيطرية المستخدمة في علاج الحيوانات والمواد المشعة.

الملوثات البيولوجية: الميكروبات سواء الممرضة او المسببة للتسمم الغذائي بأنواعه او المسببة للتلف وفساد الغذاء .

التعقيم : معاملة المادة بغرض القضاء على جميع الكائنات الحية المجهرية الملوثة لها ويتم التعقيم بالمعاملة الحرارية او بإحدى طرق التعقيم الأخرى.

التطهير: خفض أعداد الكائنات المجهرية الموجودة بالبيئة المحيطة بالغذاء الى المستوى المأمون الذي لا يضر بسلامة الغذاء او صلاحيتها باستعمال المواد الكيمائية المصرح باستعمالها أو بالطرق الفيزيائية.

أقسام الغذاء :

يقسم الغذاء الى ثلاث مجموعات حسب المحتوى المائي ودرجة تعرضه لاحتمالات الفساد الميكروبي.

الأغذية الثابتة : أغذية تتميز بمحتواها المائي المنخفض ولا تتعرض بسهولة للفساد بالميكروبات ومنها الحبوب والبقوليات والمعكرونة والطحين والزيوت والشاي والبن والسكر والبهارات والتوابل ويمكن تخزينها في المخازن العادية عند درجة حرارة الغرفة 25 (درجة مئوية).

الأغذية النصف طازجة : أغذية محتواها المائي متوسط مثل البطاطا والجزر والبصل والثوم وتخزن في المخازن العادية جيدة التهوية عند درجة حرارة الغرفة 25 (درجة مئوية).

الأغذية الطازجة : أغذية محتواها المائي مرتفع وتكون عرضة للفساد بالميكروبات اكثر من غيرها ومنها اللحوم والأسماك والبيض والدواجن والألبان ومنتجاتها والخضر والفواكه وتخزن في الثلاجات للتبريد عند4° م او التجميد عند -18 °م.

تداول الأغذية : نقل , استلام , تجهيز، تحضير, تقديم , تخزين او عرض المواد الغذائية بقصد البيع.

متداول الأغذية : كل من يعمل في أي مرحلة من مراحل تداول الغذاء.

الصناعات الغذائية: مجموعة الخطوات التي تتعاقب بغرض تحويل مادة غذائية أولية ايا كانت الى منتج اكثر صلاحية للاستعمال بواسطة الانسان . بصرف النظر عن الغرض النهائي لانتاج هذا المنتج.

متطلبات التصنيع الجيد: مراعاة كافة اشتراطات الجودة من درجة حرارة ورطوبة نسبية، وتطبق خلال جميع مراحل تداول الغذاء .

الغذاء الأمن: الغذاء الخالي من العيوب ويتصف بكونه غير ملوث بالاحياء المجهرية الممرضة او سمومها التي تفرزها وخاليا من الحشرات او اجزائها ومحتفظا بجميع خواصه الحسية والظاهرية وبكامل قيمة الغذائية.

المصادر:- References:

1- علوم تكنولوجيا لحوم . تأليف: ماجد بشير الأسود , 1980.

2- تحليل الأغذية . تأليف: باسل كامل دلالي و صادق حسن الحكيم , 1987.

3- صحة الغذاء تأليف: عامر عبدالرحمن الشيخ ظاهر , 2017 .