مصطلحات مهمة في صحة الغذاء

***غذاء آمن Safe Food** : الغذاء الخالي من الملوثات والمخاطر والذي لا يسبب أذى أو ضرر أو مرض للانسان على المدى البعيد أو القريب وذلك بناء على نتائج تحليل معملية وتجارب على حيوانات التجارب أو بناء على استخدامات طويلة له.

***سلامة الغذاء Food Safety** : جميع الإجراءات اللازمة لإنتاج غذاء صحي غير ضار بصحة الانسان.

***ملوث Contaminate** : أي عامل بيولوجي أو كيميائي أو إشعاعي أو مواد غريبة أو أية مواد أخرى لم يتعمد إضافتها للغذاء فتؤثر على سلامة الغذاء أو ملاءمته للاستهلاك .

***ملائمة الغذاء Food Suitability** : ضمان قبول الغذاء للاستهلاك الآدمي طبقا للغرض المحدد من استخدامه.

***تلوث الغذاء Food Contamination** : وصول أي من الملوثات السابق ذكرها إلى الغذاء أو البيئة المحيطة بالغذاء.

***فساد الغذاء Food Spoilage** : أي تغير يحدث في الغذاء ويؤثر على خواصه بسبب نشاط ميكروبي أو كيميائي أو ميكانيكي ضار مما يؤدي الى رفضه من قبل المستهلك أو ايقافه من قبل الجهات الرقابية لعدم مطابقته للمواصفات الخاصة بشروط جودة وسلامة وصحة الغذاء.

***التسمم الغذائي food Poisoning** : هو الحالة المرضية التي نتيجة تناول غذاء إما لكونه ملوثاً بالميكروبات الممرضة أو نواتجها السامة أو نتيجة تناول ملوثات كيميائية.

***فترة الصلاحية Shelf Life** : فترة زمنية يحتفظ فيها المنتج الغذائي بصفاته الأساسية ويظل حتى نهايتها مستساغا ومقبولا وصالحا للاستهلاك الآدمي وذلك تحت الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين.

***تاريخ انتهاء الصلاحية Expiray Date** : التاريخ الذي يحدد نهاية فترة الصلاحية تحت الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين .

أمراض تنتقل عن طريق الغذاء Foodborne Diseases : أي مرض مصدره الغذاء أو الماء أو ينتج عن تناول غذاء يحتوي على أي مسبب للمرض يصيب الإنسان أو الحيوان.

*ميكروب ممرض **Pathogenic Microbe** : وصف للدلالة على قدرة ميكروب على إحداث مرض للإنسان .

*المنشأة الغذائية **Food Establishment**: أي مبنى أو مكان يستعمل لإنتاج وتشغيل وتصنيع وتعبئة وتخزين الغذاء كما يشمل المنطقة المحيطة به ويخضع تحت إدارة واحدة .

*متداول الغذاء **Food Handler** : أي شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع الغذاء سواء بتعبئته أو تفريغه أو يتعامل مع معدات الغذاء أو الأسطح الملامسة له وبذلك يخضع لمتطلبات الشؤون الصحية وسلامة الأغذية.

*شحنة الغذاء **Food Lot** : كمية من الغذاء أو وحدات الغذاء منتجة ومتداولة تحت ظروف واحدة .

*أغذية عالية الخطورة **High Risk Foods** :

الأغذية التي تساعد على نمو وتكاثر البكتيريا والتي تؤكل بدون طهي أو أية معاملات أخرى لإبادة البكتيريا.مثل الحليب ومنتجات الألبان والبيض واللحوم والأسماك والخضراوات. ولا تشمل الأغذية الحامضية " ذات pH أقل من ٤.٦" ولكنها تشمل أيضا أي غذاء جرى تداوله أو تخزينه على درجة حرارة غير مناسبة.

***ممارسة التصنيع الجيد Good Manufacturing Practice :**

هي جميع الإجراءات التي تتخذ في المصنع لتأمين سلامة الغذاء، ومطابقته للقوانين والتشريعات وإذا أضيف لها كلمة الجارية current فتكون ممارسة التصنيع الجيد الجارية) لتدل على أنها في تطور دائم .

***التفتيش الغذائي Food Inspection :**

عملية فحص منتجات الأغذية أو نظم الأغذية بواسطة جهة ذات سلطة قانونية بغرض التحكم في المواد الخام، وعملية التصنيع، والتوزيع، والمنتجات تحت التصنيع، والمنتجات النهائية، للتحقق من مطابقتها للمتطلبات الخاصة بحماية المستهلك والصحة العامة وضمان عدالة الممارسات التجارية .

***التطهير الصحي Sanitation :** عملية معالجة الأسطح والأجهزة بالمواد الكيميائية أو الحرارة للقضاء على الميكروبات إلى مستوى آمن لا يؤثر على المنتج الغذائي أو المستهلك .

***التنظيف Cleaning :** هي عملية إزالة الأتربة والقاذورات والدهون وبقايا الأغذية أو أي مواد أخرى غير مرغوب فيها .

***الرقابة الصحية Hygienic Surveillance :**

مجموعة من الإجراءات الميدانية والمكتبية لمتابعة الشروط الصحية الواجبة في المحل أو المصنع والتأكد من توافرها وخاصة في أماكن التصنيع والاعداد والعرض والعاملين فيه للتحقق من سلامة وصلاحية الغذاء للاستهلاك الآدمي ومطابقته للمواصفات المعتمدة .

***النظافة والصحة الشخصية Personal Hygiene :**

نظافة جسم الفرد وخاصة أجزاء الجسم التي قد تساهم في تلوث الغذاء، مثل الجلد والأيدي والشعر والعيون والفم والانف والجهاز التنفسي ومخلفات الأعضاء، والتي قد تلوث الغذاء من خلال نقل الميكروبات بطريقة مباشرة أو غير مباشرة .

***المنظف Detergent**

مادة كيميائية محاليلها لها القدرة على إزالة الأوساخ من على الأسطح بفاعلية. وهي إما قاعدية أو أملاح القواعد أو أملاح الفوسفات أو حامضية أو متعادلة "لها نشاط سطحي".

***اختبارات الكشف السريعة Rapid Detection Methods**

اختبارات غير تقليدية سريعة للكشف عن الملوثات والتأكد من تمام أداء بعض عمليات التصنيع مثل تمام البسترة للبن، تمام طهي اللحوم، جودة الماء، الكشف عن بقايا المضادات الحيوية والمبيدات الكيميائية والأفلاتوكسينات في الأغذية، وهي اختبارات سريعة للجودة نتائجها قد تكون كمية نوعية أو نوعية فقط وتلعب دورا هاما في برامج سلامة الاغذية مثل الهسب وتوكيد الجودة .

***الشؤون الصحية Hygiene:** هي توفير عوامل صحية وقائية للحفاظ على صحة الإنسان .

***الشؤون الصحية للأغذية Food Hygiene:**

الإجراءات التي تؤمن بها صحة الغذاء وسلامته وملائمته لاستهلاك الإنسان في جميع مراحل إنتاج الغذاء وحصاده وتصنيعه وتوزيعه وتحضيره وتقديمه كما تشمل أسباب مخاطره الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية .

***الممارسات الصحية الجيدة Good Hygienic Practice**

مبادئ في السلوك الصحي في المنآت والمصانع الغذائية وهي أساس نظم سلامة الغذاء والتي تتضمن المنتج وأساسيات صحة الغذاء كما وردت في دستور الأغذية العالمي "Codex" .

***العبوة** :أي شكل يحمي ويحوي المادة الغذائية المعدة للبيع كوحدة واحدة مستقلة سواء كان مكشوفاً او مغلفاً.

***التعبئة والتغليف** :يقصد بها وضع المادة الغذائية في عبوة مناسبة تتيح عرضها للمستهلك طبقا لطبيعتها على ان تحمل البيانات المطلوبة طبقاً لمواصفة البطاقة الغذائية .

***بطاقة المادة الغذائية** : أي رقعة أو شيء تصويري أو وصفي سواء كان مكتوباً أو مطبوعاً أو معلماً بحروف بارزة ملحق بوعاء الغذاء أو مصاحب له.

***تاريخ الأنتاج** :وهو التاريخ الذي من بدايته يمكن عرض وتداول المادة الغذائية وتكون صالحة للاستهلاك البشري .

***الغش الغذائي:**

هو كل فعل متعمد يؤدي الى تصنيع وإنتاج وتسويق مادة غذائية مخالفة للقواعد المقرر لها في التشريع أو في أصول الصناعة ومن شأن ذلك أن يقلل من خواص أو فوائدها ويؤدي بالتالي الى أنتاج مادة غذائية لا تتوفر فيها المتطلبات الأساسية التي تضعها السلطة الصحية في البلد.ويعتبر الغذاء المغشوش غير صالح للاستهلاك البشري حتى وأن لم يكن ملوثا .

***سلسلة الغذاء :**

مجموعة العمليات التي تتعرض لها المادة الغذائية الاولية من بداية أستلامها وحتى الأستهلاك النهائي وتشمل الأستلام ، التخزين ،الطهي ،الخدمة وأدارة المخلفات .

***مصدر الخطر :**

ويعني وجود مصدر غير مقبول طبيعتة حيوية (مثل تكاثر الأحياء الدقيقة) أو كيميائية (مركبات عضوية أو مبيدات) أو فيزياوية (أجسام غريبة أو تربة أو حشرات) تؤثر على سلامة الغذاء أو تسبب فساده أو انتاج سموم به او تكوين نواتج غير مرغوبة .