



ازدهار البلدان كرامة الإنسان



Sweden
Sverige



سلامة الأغذية والجودة

إعداد

أ.د حسن خالد العكدي

خبير ومستشار الصناعات الغذائية
الاتحاد العربي للصناعات الغذائية

سلامة الأغذية والجودة

المقصود بسلامة الأغذية خلوه من جميع الملوثات الاحيائية و الكيميائية والفيزيائية التي تجعل الأغذية مضرّة بصحة المستهلكين. وسلامة الأغذية مهم جدا جدا للحفاظ على القيمة التغذوية ايضا.

جودة الأغذية

هي جميع الصفات التي تسهم في تقييم المستهلكين للمنتجات ومن هذه الصفات، التلف، التلوث بأي أوساخ، تغير اللون والمضهر أو وجود رائحة.

توريد

النظافة

الأستلام

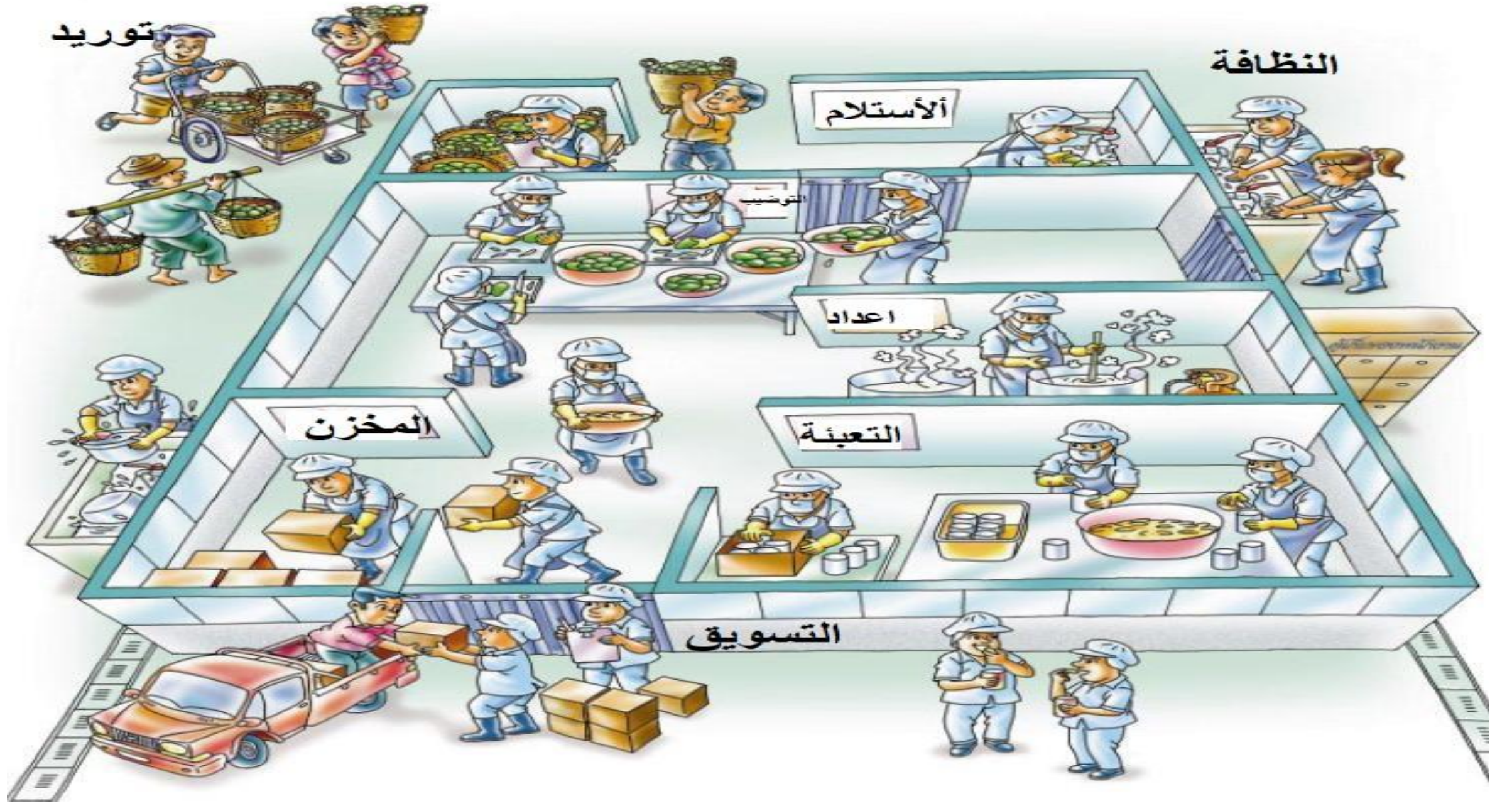
التوضيب

اعداد

المخزن

التعبئة

التسويق



الملوثات

أي عامل بيولوجي أو كيميائي، مادة غريبة، أو مواد مضافة عن غير قصد إلى الأغذية التي قد تهدد سلامة الغذاء.



التلوث

دخول أو حدوث تسرب الى المادة الغذائية أو البيئة الغذائية.

أعراض التسمم الغذائي:



1- الاسهال والقيء

2- انتفاخ البطن

3- الجفاف

4- فقدان الشهية

5- الشعور بالبرد

6- تقلصات في البطن

7- الشعور بالغثيان



التنظيف

إزالة الاتربة، بقايا الطعام، الأوساخ، الشحوم أو أي مادة أخرى مرفوضة.

التطهير

خفض عدد الجراثيم الحية الدقيقة من على الاسطح عن طريق المواد المعقمة إلى مستوى لا يهدد سلامة الأغذية وجودته.