

## الممارسات الصحية الجيدة للصناعات الغذائية

### مقدمة:

تشكل ممارسات النظافة الجيدة، أو GHPs، الأساس لجميع أنظمة النظافة الغذائية التي تدعم إنتاج أغذية آمنة ومناسبة. يجب أن يكون مشغلو الأعمال الغذائية على دراية بالمخاطر التي يمكن أن تؤثر على غذائهم والتأكد من إدارة هذه المخاطر بشكل صحيح لحماية صحة المستهلك. تمثل الممارسات الصحية الجيدة أساس أي برنامج فعال لإدارة سلامة الأغذية، وتنفيذها يمنح مشغلي الأعمال الغذائية نظامًا للتحكم في مخاطر سلامة الأغذية.

### المحتويات

١. مقدمة عن سلامة الأغذية
  - التوعية بالأمراض المنقولة عن طريق الغذاء
  - مخاطر سلامة الأغذية
    - المخاطر البيولوجية
    - المخاطر الكيميائية
    - المخاطر الفيزيائية
    - مسببات الحساسية
    - الكائنات المعدلة وراثيًا
    - الأغذية المعاملة بالإشعاع
  - فوائد النظافة الصحية و تكلفة النظافة السيئة
  - الإجراءات الوقائية
  - على من تقع مسؤولية الممارسات الصحية ؟
٢. التسمم الغذائي والأمراض المنقولة عن طريق الغذاء
  - تعريفات
  - أنواع التسمم الغذائي
  - الفئات الأكثر عرضة للخطر
  - الوقاية والسيطرة على التسمم الغذائي
  - المفاتيح الخمسة لمنظمة الصحة العالمية من أجل غذاء أكثر مأمونية.
٣. تلوث وفساد الغذاء
  - أنواع التلوث الغذائي
  - مصادر تلوث الغذاء
  - العوامل المؤثرة في النمو الميكروبي
    - العوامل الداخلية
    - العوامل الخارجية
  - تدابير مكافحة تلوث الأغذية
٤. فساد الأغذية والوقاية منها
  - تعريفات

Memberships				Quality System	
					



Innovative Training Solutions

Tel.: +2 02 25786710 / 410 / 411

Fax: +2 02 25786713

Mobile: +2 01227402581 / 01017617700

E-mail: [info@ice-egypt.net](mailto:info@ice-egypt.net) / [ice@ice-egypt.net](mailto:ice@ice-egypt.net)

Website: [www.ice-egypt.net](http://www.ice-egypt.net)

- الفرق بين فساد الأغذية وتلوث الأغذية
- حفظ الغذاء والتحكم في المخاطر
- ٥. التنظيف والتطهير
- تعريفات
- أهمية التنظيف
- كيفية التنظيف باستخدام الأدوات المناسبة
- المنظفات وطريقة عملها
- أساسيات التنظيف
- التنظيف في المكان والتنظيف خارج المكان
- المطهرات والمعقمات
- تنفيذ برنامج التنظيف والتطهير
- قوائم المراجعة الخاصة بعملية التنظيف والتطهير
- ٦. النظافة الشخصية
- تعريفات
- المخاطر المنقولة عن طريق المتعاملين مع الغذاء
- الزي الرسمي وملابس العمل للمتعاملين مع الغذاء
- طريقة غسل اليدين ومتطلباتها.
- الوضع الصحي لمتداولي الأغذية والمتطلبات القانونية.
- قوائم المراجعة الخاصة بالإشراف على النظافة الشخصية
- السلوكيات التنظيف الشخصية.
- الأمراض والإصابات الشخصية.
- مرافق الموظفين.

Memberships				Quality System	
					
					