جامعة الملك سعود

كلية الزراعة والأغذية

قسم علوم الاغذية

التفتيش على المنشات الغذائية وطريقة تقييمها

اسم الطالب / توفيق سعدالله السلمي

المشرف على التقرير/ الدكتور. مسفرمحمد الدقل

الملخص :

يجب على كل منشأة تطبيق الاشتراطات الصحية فالرقابة الصحية والتفتيش على المنشأة يعكس مدى تطبيقها للاشتراطات وهذا يعكس ايضا سلامة الغذاء .

فالمهمة هي تقييم كل منشأة غذائية ومعرفة تطبيق الاشتراطات الصحية ومعرفة النتائج ومناقشتها لوضع حد لتطبيق كل اشتراط ومعرفة العوامل المشتركة في المنشات وذكر التوصيات .

فمهمة المراقب الصحي كتابة تقرير كامل عن المنشأة للتأكد من ضمانها والمحاولة في الحد من انتشار التسمم الغذائي والعدوى الغذائية وماتسببه من خسائر صحية واقتصادية والتي تكون نتيجة لعدم تطبيق الاشتراطات الصحية .

فبعد زيارة اربع منشات غذائية وبالتنسيق مع البلدية والخروج مع المراقب الصحي وباستخدام استمارة الاشتراطات الصحية وذلك بهدف التدريب الميداني في التفتيش على المنشات الغذائية تم تقييم الاربع منشات وفقا للاستمارة .

وكان من ابرز النتائج ان معظم المنشات الغذائية تسمح بدخول الحشرات وذلك بسبب موقعها او التصميم الخاص بها وكذلك الاهمال في الاواني الغير ملامسة للغذاء وكذلك الاهمال في تطبيق الاشتراطات الخاصة بمبنى المحل .

\*المقدمة /

يتعرض الغذاء للتلوث في مراحل الانتاج والتجميع والتخزين والنقل والعرض والتجهيز والتقديم وهذا التلوث قد تكون عواقبة وخيمة على المستهلك من الناحية الصحية والاقتصادية وقد وضع الانسان تدابير وقائية للحد من هذا التلوث وهي ماتعرف بالاشتراطات والتي يمكن تعريفها بتلك التدابير الوقائية الكفيلة بالحد من تلوث الاغذية أو البيئة المحيطة التي يتم فيها تداول الغذاء والذي يمكن ان يؤدي بصورة مباشرة أو غير مباشرة الى الاضرار بصحة الانسان , كما أنها تتطلب معرفة كامله عن الاحياء الدقيقة ودورها في الغذاء واشتراطات المبنى الخاص بالمنشأة وكل من يتعامل مع الغذاء في مراحل الانتاج وطرق التنظيف ومقاومة الافات والتفتيش المستمر على المنشات الغذائية .فعند تطبيق الاشتراطات الصحية الخاصة بالعمالة فهذا يمنع من انتقال الميكروبات من الانسان الى الغذاء وكذلك مقاومة الافات الحشرات والقوارض يمنعها من دخول المنشأة ونقل الميكروبات الممرضة الى الغذاء وتكمن اهمية تطبيق الاشتراطات الصحية في تحقيق الهدف النهائي وهو انتاج منتجات غذائية جودتها عالية بصفة مستمرة وخالية من التلوث وذلك لمنع وقوع حالات التسمم .

فاذا بدء موسم الصيف زادت درجة الحرارة وازداد الاقبال على المنشات الغذائية وهذا يعني تكثيف اعمال الرقابة ومنع حالات التسمم .

\*الهدف /

التدريب على كيفية التفتيش والرقابه الصحية على المنشات الغذائية وتقييمها من خلال استمارة الاشتراطات الصحية .

\*المواد وطريقة العمل /

المواد : استمارة الاشتراطات الصحية وهي استمارة تدريبية

طريقة العمل : التنسيق مع بلدية العريجاء والخروج مع المراقب الصحي وزيارة اربع منشات غذائية وهي مخابز وحلويات اتوماتيكية , بوفية وتسالي , مخبز عادي , محامص ومطاحن .

وباستخدام الاستمارة قيمت المنشات حسب الاشتراطات الموجودة في الاستمارة وبعد اخذ النتائج اتهت الزيارة الميدانية .

\*النتائج والمناقشة /

-مخابز وحلويات بديع الزمان الاتوماتيكية :

حصلت هذه المنشأة على نسبة 94% من التقييم .

من ايجابيات هذه المنشأة استخدام الالات في انتاج وتصنيع الاغذية بعيدا عن متناول الانسان والذي يكون في بعض الاحيان سبب في التلوث الغذائي وانتقال العدوى ولكن يعيب هذه المنشأة تهوية الغرف والمعدات غير جيدة والمساحة الكافية لم تكن موجودة فصغر المساحة يصعب من انتقال العمالة ومن وضع الالات في مكانها الصحيح كم أن الحاويات لم يكن معتنى بها والمنطقة الخارجية لتجميع المخلفات غير جيدة وهذا سبب في تجمع الحشرات والافات وكذلك المعدات والاواني الغير ملامسة للغذاء لم تكن نظيفة

-مخبز السفياني (مخبز عادي ) :

حصلت هذه المنشأة على نسبة 70% من التقييم .

من ايجابيات هذه المنشأة هو التعامل المباشر مع اللهب وحفظ الدقيق والبودرة جيدا في اماكن مناسبة ولكن من السلبيات السماح بدخول الحشرات كان حاضرا في هذه المنشأة وهذا يكون سبب في انتقال الميكروبات وكذلك المعدات والاواني الملامسة للأغذية وغير الأغذية لم يكن معتنى بها لانها معرضه للهواء الخارجي وهذا خطر على الغذاء والاسطح الملامسة وغير الملامسة للاغذية لم تكن جيدة يعيبه التصنيع والتركيب والمكان الجيد

-بوفية وتسالي حسن :

حصلت هذه المنشأة على نسبة 90% من التقييم .

من ايجابيات هذه المنشأة النظافه كانت جيدة وتوفر المعدات والاواني المناسبة لحفظ الغذاء مثل التلاجة والفريزر ولكن من سلبيات هذه المنشأة دخول الحشرات بالرغم من استخدام اساليب الوقاية اما بالنسبة للمعدات والاواني يظهر عيها التاكل وهذا يعني عدم استخدام الاواني المصنوعة جيدا وكذلك اماكن غسيل الاطباق غير مصممة جيدا اذا جميع ماسبق ذكره لايعني تلوث الغذاء في المنشأة فهي جيدة غذائيا

-محامص ومطاحن السحيم :

حصلت هذه المنشأة على نسبة 96% من التقييم .

من ايجابيات هذه المنشأة خلو الغذاء من مظاهر الفساد وذلك لانها تتعامل مع أغذية بطيئة الفساد ميكروبيا مثل المكسرات والبن والهيل وكذلك النظافه فيهذه المنشأة جيدة ولكن من السلبيات حماية الغذاء اثناء العرض لم تكن جيدة حيث يتم وضع المكسرات مكشوفة داخل المحل وهذا يعني سهولة تعرض المنتج للفساد أما بقية اجزاء المنشأة فهي جيده ومطبقة للاشتراطات الصحيه .

فهناك عوامل مشتركة في معظم المنشات مثل السماح بدخول الحشرات وهذا العامل ربما يعود الى عدم استخدام الوسائل الوقائية في مقاومة الحشرات استخداما صحيحا وكذلك الاهمال في التخلص من حاويات المخلفات وايضا التصميم في المنشأة نفسها وكذلك من العوامل الاهمال في الاواني الغير ملامسة للاغذية وهذا العامل يكون سببا في حدوث العامل الاول وهو ناتج من العامل المسؤول عن الغذاء وكذلك من العوامل عدم الالتزام بالاشتراطات الصحية الخاصة بالمبنى وهو ناتج عن تصميم هذه المباني التصميم الصحيح او لقدم بناؤها .

\*التوصيات /

1-يجب استخدام اواني للطبخ مصنوعة جيدا لتفادي الصدأ وغيره وذلك لتجنب مايحدث من اضرار للغذاء ناتجه من الاواني .

2-يجب التركيز على الوقاية من الحشرات في المنشات الغذائية لانها سبب في نقل الميكروبات المفسده والممرضه للغذاء ومن ثم للانسان وحدوث التسمم الغذائي

3-سحب الترخيص التجاري اذا كانت الشهادات الصحية للعمالة متأخرة لان العامل قد يكون مريض ويسبب انتقال المرض الى المستهلك عن طريق الغذاء

4-اعادة تصميم المبنى الخاص بالمنشأة بطريقة تلائم الاشتراطات الصحية .

\*المراجع /

المهيزع , ابراهيم والبحيري , محمد (1415/1416هـ)الشؤون الصحية الغذائية .

<http://www.momra.gov.sa> موقع وزارة الشؤون البلدية والقروية .