

تعريف ومصطلحات سلامة الغذاء

غذاء آمن:

هو الغذاء الخالي من الملوثات والمخاطر والذي لا يسبب أذى أو ضرر أو مرض للإنسان على المدى البعيد أو القريب وذلك بناء على نتائج تحليل معملية وتجارب على حيوانات التجارب أو بناء على استخدامات طويلة له.

سلامة الغذاء:

هي جميع الإجراءات اللازمة لإنتاج غذاء صحي غير ضار بصحة الإنسان.

ملوث:

أي عامل بيولوجي أو كيميائي أو إشعاعي أو مواد غريبة أو أية مواد أخرى لم يعتمد إضافتها للغذاء فتؤثر على سلامة الغذاء أو ملاءمته للاستهلاك

ملائمة الغذاء:

ضمان قبول الغذاء للاستهلاك الآدمي طبقا للغرض المحدد من استخدامه.

تلوث الغذاء:

هو وصول أي من الملوثات السابق ذكرها إلى الغذاء أو البيئة المحيطة بالغذاء.

فساد الغذاء:

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

التسمم الغذائي:

هو الحالة المرضية التي نتيجة تناول غذاء إما لكونه ملوثاً بالميكروبات الممرضة أو نواتجها السامة أو نتيجة تناول ملوثات كيميائية.

فترة الصلاحية:

فترة زمنية يحتفظ فيها المنتج الغذائي بصفاته الأساسية ويظل حتى نهايتها مستساغاً ومقبولاً وصالحاً للاستهلاك الآدمي وذلك تحت الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين.

تاريخ انتهاء الصلاحية:

هو التاريخ الذي يحدد نهاية فترة الصلاحية تحت الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين

أمراض تنتقل عن طريق الغذاء:

أي مرض مصدره الغذاء أو الماء أو ينتج عن تناول غذاء يحتوي على أي مسبب للمرض يصيب الإنسان أو الحيوان

ميكروب ممرض:

وصف للدلالة على قدرة ميكروب على إحداث مرض للإنسان

المنشأة الغذائية:

أي مبنى أو مكان يستعمل لإنتاج وتشغيل وتصنيع وتعبئة وتخزين الغذاء كما يشمل المنطقة المحيطة به ويخضع تحت إدارة واحدة.

متداول الغذاء:

هو 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.

م. تماضر سالم معايعه

شحنة الغذاء:

كمية من الغذاء أو وحدات الغذاء منتجة ومتداولة تحت ظروف واحدة.

أغذية عالية الخطورة:

هي الأغذية التي تساعد على نمو وتكاثر البكتيريا والتي تؤكل بدون طهي أو أية معاملات أخرى لإبادة البكتيريا. مثل اللبن الحليب ومنتجات الألبان والبيض واللحوم والأسماك والخضراوات. ولا تشمل الأغذية الحامضية " ذات pH أقل من 4.6" ولكنها تشمل أيضا أي غذاء جرى تداوله أو تخزينه على درجة حرارة غير مناسبة لحفظه.

ممارسة التصنيع الجيد:

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:

هي 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.

م. تماضر سالم معايعه

تعريفات لها علاقة بالشؤون الصحية للأغذية

الشؤون الصحية:

هي توفير عوامل صحية وقائية للحفاظ على صحة الإنسان

الشؤون الصحية للأغذية:

هي 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:

هي 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"

التطهير الصحي:

هي عملية معالجة الأسطح والأجهزة بالمواد الكيميائية أو الحرارة للقضاء على الميكروبات إلى مستوى آمن لا يؤثر على المنتج الغذائي أو المستهلك.

التنظيف:

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

الرقابة الصحية:

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.

م. تماضر سالم معاينه

النظافة والصحة الشخصية:

هي 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:

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:

هي اختبارات غير تقليدية سريعة للكشف عن الملوثات والتأكد من تمام أداء بعض عمليات التصنيع مثل تمام البسترة للدين، 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، ومن أمثلة هذه الاختبارات، تلك التي تعتمد على التحليل المناعي "Immunoassay" أو تفاعلات النسخ لسلسلة ال DNA أو بعض التفاعلات الحيوية.

التحكم:

تعني أن العملية تحت السيطرة وأن الخطوات يتم اتباعها طبقا لما هو مطلوب.

مقياس التحكم:

هو أي فعل أو نشاط يمكن استخدامه لمنع أو استبعاد خطر يهدد سلامة الغذاء أو تقليله إلى مستوى مقبول.

مصدر خطر:

عبارة عن فرصة وقوع ضرر نتيجة لتأثير تلوث الغذاء عن طريق عامل بيولوجي أو كيميائي أو طبيعي يسبب مرض أو خطر على صحة الانسان في حالة عدم التحكم فيه.

مصادر خطر طبيعية:

هي مكونات طبيعية تضر بصحة الانسان مثل أجزاء الحشرات أو مخلفات الإنسان "كاشعر" أو مجوهرات أو خشب أو عظام في اللحوم أو حصى..... الخ.

مصادر خطر كيميائية:

هي مواد كيميائية تضر بصحة الانسان مثل بقايا المبيدات والأسمدة ومواد التنظيف ومساحيق الغسيل وبقايا المضادات الحيوية والأدوية البيطرية وملوثات البيئة..... الخ

مصادر خطر بيولوجية:

هي كائنات حية ممرضة أو منتجة للسموم وتشمل البكتيريا والفطريات والفيروسات والطفيليات وغيرها.. الخ

م. تماضر سالم معاينه

تحليل مصدر الخطر:

هي عملية تجميع وتقييم المعلومات عن مصادر الخطر المحتملة والظروف المؤدية، لتواجدها بغذاء ما لتقرير أولويات الضرر أي أيها أكثر تهديداً لسلامة الغذاء لوضعه في خطة الهسب.

خطوة تصنيعية:

عبارة عن نقطة أو عملية أو مرحلة من مراحل تسلسل تصنيع الغذاء تشمل المواد الخام من بداية الإنتاج الأولى لها وحتى استهلاك الناتج النهائي

الانتاج الأولى:

هي الخطوات الأولى في سلسلة الغذاء قبل دخول الغذاء مرحلة التصنيع بالمصنع وتشمل على سبيل المثال الحصاد أو الذبح أو الحلابة أو صيد السمك.

نقطة تحكم حرجة:

هي خطوة من خطوات الصناعة أو عملية تصنيعية ضمن مراحل التصنيع والتي يؤدي عدم التحكم فيها بدقة إلى أن تكون مصدر خطر على سلامة وصحة الغذاء ولذلك يتم وضعها تحت رقابة محكمة، وتعتبر أساسية لمنع أو استبعاد هذا الخطر على سلامة الغذاء أو تقليله إلى مستوى مقبول وهي قد تكون CCP1 حيث يجب منع الخطر أو CCP2 حيث يجب تقليل الخطر إلى حد آمن.

الهسب:

وهي اختصار لـ Hazard analysis critical control point وهي طريقة منظمة لتعريف وتقييم والتحكم في مصادر الخطر التي تهدد سلامة الغذاء.

خطة الهسب:

هي الوثيقة المكتوبة التي تعتمد على مبادئ وأساسيات الهسب والتي تحدد خطوات يجب اتباعها للتحكم في مصادر الخطر التي تهدد سلامة الغذاء في مراحل انتاجه وتصنيعه في سلسلة انتاج الغذاء.

م. تماضر سالم معايعه

سلسلة انتاج الغذاء:

هي تتابع المراحل التي يمر بها انتاج الغذاء بدءا من مرحلة الانتاج الاولى ووصولاً الى المستهلك النهائي

نظام الهسب:

هو ناتج تنفيذ خطة الهسب

فريق الهسب:

هم مجموعة من الأشخاص متعددي المؤهلات والمسؤولين عن تخطيط وتنفيذ والمحافظة على نظام الهسب.

الحد الحرج:

الحد الاقصى او الأدنى للتحكم في مصدر خطر بيولوجي أو كيميائي طبيعي عند خطوة معينة لمنع او استبعاد خطر يهدد سلامة الغذاء او تقليله الى مستوى يمكن قبوله، وبمعنى آخر هو المعيار الفاصل بين المقبول وغير المقبول.

الانحراف عن الحد أو الحيود:

عدم التمكن من تحقيق الحدود الحرجة.

برامج المتطلبات الأولية:

هي برامج أو طرق تشمل "ممارسة التصنيع الجيد" و "ممارسة الشؤون الصحية الجيدة" والتي يمكن إجرائها تمهيداً لدخول المؤسسة في نظام الهسب.

رسم تخطيطي لمسار التصنيع:

هو رسم تخطيطي يمثل تتابع انسياب خطوات الصناعة خلال العمليات التصنيعية التي تتم بالمصنع لإنتاج منتج غذائي معين، وعادة يبدأ الرسم من بداية استلام المواد الأولية وينتهي بالمنتج النهائي.

م. تماضر سالم معاينة

شجرة تحديد نقطة التحكم الحرجة:

عبارة عن أسئلة متتابعة لتقرير نقاط التحكم الحرجة في خطوات الصناعة.

رصد:

هي تنفيذ مجموعة متتالية من الملاحظات والاجراءات والقياسات "pH"، نشاط مائي، درجة حرارة" لوضع النقطة الحرجة تحت السيطرة وكذلك الحصول على سجل دقيق للتحقق من أن الإنتاج يسير بخطى ثابتة يوما بعد يوم.

النشاط المائي:

هو مؤش للتعرف على سرعة تلف الغذاء ويقصد به وحدة قياس كمية الماء اللازمة لنمو الكائنات الحية الدقيقة، لأن هذه الكائنات تتطلب الماء، والإقلال من الماء يقلل من التكاثر الميكروبي، والنشاط المائي يقصد به هيئة تواجد الماء في المنتج وليست المحتوى الرطوبي.

تركيز أيون الهيدروجين:

وحدة لقياس التركيز الأيوني في السوائل، ويتراوح بين 1-14 ويعتبر الماء متعادلاً "pH=7" فإذا قل عن 7 يكون المحلول حامضي وإذا زاد يكون قلوياً.

التحقق:

عبارة عن تطبيق بعض الأنشطة - بالإضافة الى المتابعة- والتي تقرر صلاحية خطة الهسب وأن النظام يعمل طبقاً للخطة الموضوعه، وهذه الأنشطة قد تكون طرق -خطوات- اختبارات- تقييم.

الصلاحية:

هي الحصول على البرهان الواضح بأن عناصر خطة الهسب تعتبر فعالة وصالحة لتحقيق الهدف منها.

م. تماضر سالم معايعه

الإجراءات التصحيحية:

هي الاجراءات التي تتبع لتصحيح انحراف عن الطريقة الصحيحة أو فقد الرقابة على مصدر خطر.

وثائق الهسب:

جميع الوثائق التي تشرح النظام "دليل، إجراءات: تعليمات" والتي تتضمن مقدمة عن النظام وتوضيح استمرارية ملائمة للتطبيق.

المراجعة:

نظام فحص مستقل للتأكيد على أن نظام الهسب قد تم اعداده وتطبيقه بفاعلية وطبقا لما هو مكتوب، وأن النظام لا زال ملائم ومناسب ويحقق الهدف الموضوع من أجله.

قائمة التقييم:

قائمة تحتوي على نقاط وعناصر إرشادية يجب أخذها في الاعتبار أثناء عملية التقييم، وهي تستخدم كمفكرة للمساعدة على تناسق التقييم.

فريق مراجعة الهسب:

مجموعة من الافراد المؤهلين لمراجعة نظام الهسب بقيادة رئيس فريق المراجعة الحاصل على شهادة كبير مراجعي الهسب.

معيار:

هو مقياس كمي أو نوعي معين يركز عليه في اتخاذ القرار وهو قد يتعلق بخاصية طبيعية " زمن أو درجة حرارة" أو كيميائية "pH" أو حيوية "كائن حي" أو حسية " طعم أو لون"

م. تماضر سالم معاينه

معايير ميكروبية:

هي معايير تحدد مدى قبول المنتج على أساس تواجد أو عدم تواجد عدد معين من الميكروبات أو سمومها ومخلفاتها لكل وحدة من الوزن أو الحجم أو المساحة أو الشحنة.

تعريفات مصطلحات تقييم وتحليل المخاطر

مخاطر:

هي احتمال حدوث ومدى شدة التأثير الضار المحتمل على صحة الإنسان نتيجة لمصدر خطر معين بالغذاء.

تحليل المخاطر:

هو المنهج العلمي لفهم وتحديد المخاطر والعمل على الإقلال منها وتتبناه الجهات الحكومية المهتمة بسلامة الغذاء على المستوى المحلي والعالمي ويتكون من ثلاثة عناصر هي تقييم، وإدارة واتصالات المخاطر.

تقييم المخاطر:

هي وسيلة إدارية علمية يقوم بها المسؤولون الحكوميون لتحديد مستوى مناسب للحماية من احتمالات وشدة المخاطر الناتجة عن مصادر خطر معينة وتشريع توجيهات لضمان سلامة الغذاء وتتضمن أربعة عناصر هي تحديد، وتصنيف مصدر الخطر، وتقييم مدى التعرض للمخاطر، وتمييز المخاطر.

إدارة المخاطر:

هي عملية وضع السياسات والبدائل على ضوء نتائج تقييم المخاطر وكذلك اختبار الرقابة المناسبة وقد يشمل ذلك اصدار تشريعات ملزمة.

م. تماضر سالم معاينة

اتصالات المخاطر:

هي التبادل النشط للمعلومات والآراء بشأن الأخطار وإداراتها بين الذين يقومون بتقييم وإدارة هذه الاخطار والمستهلكين وكل المهتمين بالموضوع، وهي مسؤولية السلطات الحكومية بترجمة هذه المعلومات إلى مستويات لازمة لسلامة الأغذية ليلتزم بها منتجي ومتداولي الأغذية.

تحديد مصادر الخطر:

هو تحديد العوامل البيولوجية " ميكروبات، سموم" والكيميائية والطبيعية التي تسبب تأثيرات ضارة بالصحة وتوجد في غذاء معين، وفي حالة تقييم الخطورة الميكروبيولوجية يكون المقصود بمصدر الخطر الكائنات الحية الدقيقة أو المفرزة منها.

تقييم العرض:

التقييم الكمي و/ أو الوصفي لمصدر الخطر البيولوجي أو الكيميائي الطبيعي عن طريق الغذاء.

توصيف مصدر الخطر:

التقييم الكمي و/ أو الوصفي لاحتمالات حدوث المخاطر وشدة حدوث التأثير الضار المحتمل على الصحة في مجتمع معين وعلى أساس تحديد مصدر الخطر وتقييم التعرض وتوصيف مصادر الخطر.

تقييم الجرعة الممرضة:

عبارة عن تقرير العلاقة بين جرعة التعرض لعامل بيولوجي أو كيميائي طبيعي والاستجابة الناتجة.

الشفافية:

كل ما يتعلق بتقييم المخاطر من حيث التقديرات المنطقية والمحددة والقرارات والافتراضات والأحكام التي تم تحديدها بدرجة تامة من الوضوح والشفافية وتنظيمها وتوثيقها وإخضاعها للمراجعة.

م. تماضر سالم معاينة

تحليل الحساسية:

دقة وحساسية النتائج المتحصل عليها من نظام تبعا لتغيير المدخلات.

تحليل اللايقين:

الطريقة المستخدمة لتقدير درجة الثقة المرتبطة بمدخلات النظام وافتراضاته.

م. تناصر سالم معاينه