



سلامة الغذاء والأمن والأمان والصحة العامة والمهنية في المنشآت الغذائية

د/ أحمد محمد إمام

مدرس بقسم الدراسات الفندقية _ كلية السياحة والفنادق _ جامعة قناة السويس

مقدمة

تعتبر السلامة الصحية لكل من الغذاء والعاملين بإنتاج الأغذية والمشروبات وبيئة العمل أحد أهم ركائز نجاح المنشآت الغذائية، ويجب أن تحظى بمزيد من الاهتمام من قبل كافة الأفراد والهيئات ذات الصلة، وتكمن أهمية تلك الاعتبارات في خطورة هذا المجال من حيث ما يقدمه من منتجات تؤثر بشكل مباشر على صحة الأفراد وسلامة المجتمع.

تتضح أهمية تلك النواحي في خطوة كل مرحلة من مراحل تداول وإنتاج وتقديم المنتجات الغذائية واحتمال تعرضها للتلوث أو الفساد الناتج عن سوء التخزين أو الإنتاج، ولا شك أن للعاملين دور بالغ الأهمية في الحفاظ على جودة تلك المنتجات، ويقع على الإدارات دور كبير في التأكد من تحقيق معايير الصحة العامة للعاملين والحفاظ على سلامة وجودة الغذاء وتوفير بيئة العمل الصحية المناسبة لذلك، ولن يتم ذلك إلا من خلال تطبيق إجراءات الصحة العامة والتوصيات الدولية المتعلقة بكل من العاملين Hygiene وتتبع إجراءات النقاط الحرجة HACCP والالتزام بتحقيق مبادئ الإدارة البيئية كما أكدتها ISO14001.

أهداف المقرر

- التعرف بأهمية الغذاء والحفاظ على القيمة الغذائية له في كافة مراحل الإنتاج والتقديم.
- تسليط الضوء على مصادر تلوث الغذاء وتبعياته وتأثيره على صحة المستهلك.
- فهم أسباب تلوث وفساد الأغذية.
- توضيح أهم الأمراض والعدوى التي تنتقل عن طريق الغذاء "الأسباب والأعراض وطرق منع حدوثها".
- التعرف بأهمية الصحة العامة للعاملين بإنتاج وتقديم الأغذية.
- الإشارة إلى أهم الأمراض التي من الممكن أن تنتقل عن طريق الأيدي العاملة أو التجهيزات والأدوات.
- شرح طرق الوقاية من انتشار العدوى عن طريق الغذاء أو المياه أو العاملين.
- التعرف بنظام الإدارة البيئي والاشتراطات الصحية لبيئة العمل طبقاً لوثيقة **ISO 14001**.
- تعليم تتبع وتطبيق الإجراءات الصحية في كافة مراحل إنتاج الغذاء طبقاً لبرنامج **HACCP**.
- توضيح أهم إجراءات السلامة والأمن والأمان المهني والحماية من مخاطر بيئة العمل.
- تسليط الضوء على المخاطر الصحية والغذائية الطارئة واستعدادات الأمان والاسعافات الأولية اللازمة.



مهاور البرنامج التدریبي

أولاً: المحاور النظرية

- محاضرة علمية عن صحة وسلامة الغذاء ومصادر وأسباب التلوث والفساد والعدوى.
- محاضرة علمية عن الاشتراطات الصحية بالمنشآت الفندقية.
- محاضرة علمية عن الصحة العامة والصحة المهنية للعاملين.
- محاضرة علمية عن نظام الإدارة البيئي ISO14001.
- محاضرة علمية عن الاسعافات الأولية للحالات الطارئة.
- محاضرة علمية عن إجراءات الأمن والأمان والسلامة المهنية.

مهاور البرنامج التدریبی

ثانیا: المحور التطبیقی

- ورشة عمل عن أسباب ومصادر التلوث الغذائی والفساد والعدوى ومبادئ الحفاظ على جودة الأغذية.
- محاضرة تطبيقية عن الصحة العامة والصحة المهنية.
- محاضرة عملية عن تطبيق نظام الإدارة البيئي ISO14001.
- ورشة عمل عن الاسعافات الأولية للحالات الطارئة.
- محاضرة تجريبية عن تطبيق استراتيجيات الأمان والسلامة المهنية واستخدام وسائل الأمن اللازمة.

أولاً: صحة وسلامة الغذاء

- مفهوم الغذاء والمصطلحات الغذائية.
- القواعد الأساسية للتغذية السليمة.
- سلامة الغذاء.
- أمراض وأعراض سوء التغذية.
- القواعد السليمة لتخطيط الوجبات الغذائية.
- تخطيط الوجبات الغذائية للفئات الخاصة.
- العناصر الغذائية وأهمية تكامل الوجبة.
- التلوث الغذائي والعدوى الغذائية والتسمم الغذائي.
- الميكروبات والكائنات الدقيقة المرضية المسببة للعدوى والفساد الغذائي وأساليب مقاومتها.
- أساسيات نقطة التحكم الحرجة لتحليل المخاطر HACCP

Food

Safety

ثانيا: الاشتراطات الصحية بالمنشآت الغذائية

- الاشتراطات الخاصة بالمباني والمرافق.
- الاشتراطات الخاصة بالتجهيزات والمعدات والأدوات.
- معالجة المخلفات السائلة والصلبة والطرق الصحية للتخلص من النفايات.
- المخاطر الصحية المرتبطة بتلوث المياه وطرق الوقاية منها ومعالجتها.
- اشتراطات عمليات التنظيف والتطهير والتعقيم بالمنشآت الغذائية.
- مكافحة الحشرات والآفات والقوارض بالمنشآت الغذائية.
- الرقابة الصحية والتفتيش على سلامة الغذاء والمرافق والعاملين.

ثالثاً: الصحة العامة والصحة المهنية للعاملين

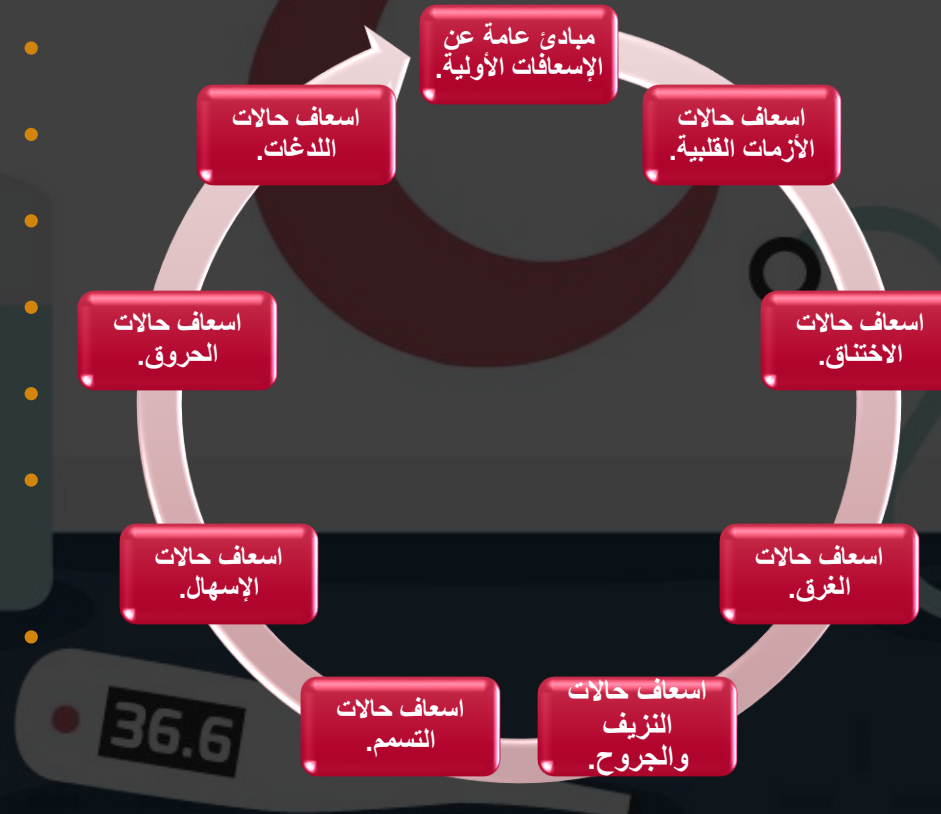
- أهمية العناية الصحية للأيدي العاملة.
- الأمراض وانتقال العدوى عن طريق الأشخاص والطعام.
- المناعة والعوامل المؤثرة فيها.
- الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في العاملين بإنتاج وخدمة الأغذية.
- الإرشادات والشروط الصحية الواجب مراعاتها أثناء إنتاج وتقديم الطعام.
- أهمية برامج ودورات التثقيف الصحي ودورها في زيادة الوعي دعم الوقاية الصحية.

رابعاً: نظام الإدارة البيئي 14001

- مفهوم نظام الإدارة البيئي.
- مراحل تطبيق نظام الإدارة البيئي.
- الغذاء الأخضر والمنشآت الفندقية الصديقة للبيئة.
- المبادئ والممارسات البيئية للمنشآت الغذائية الخضراء.
- الأمن والأمان وسلامة العاملين كأحد بنود ميثاق ISO14001.

خامسا: الاسعافات الأولية للحالات الطارئة

- اسعاف حالات اللدغات.
- اسعاف حالات التشنجات.
- اسعاف حالات الإغماء.
- اسعاف حالات الغرق .
- اسعاف إصابات الرأس والعمود الفقري.
- اسعاف إصابات الصدر والبطن والعين.
- اسعاف حالات التعرض للحرارة أو البرودة الشديدة.
- الصدمة "هبوط حاد في الدورة الدموية"



سادسا: إجراءات الأمن والأمان والسلامة المهنية

- مفهوم السلامة والصحة المهنية.
- أهداف السلامة والصحة المهنية.
- وسائل تطبيق السلامة والصحة المهنية.
- النتائج الاقتصادية المترتبة على حوادث العمل.
- أساليب وأدوات الوقاية الشخصية.

**MY BEST
WISHES**

DR. AHMED MOHAMED EMAM
LECTURER OF HOTEL STUDIES

