

التفتيش والتحقيق الغذائي

Food Inspection and Investigation

توصيف المقرر

يتناول مقرر "التفتيش والتحقيق الغذائي" دراسة الأسس النظرية والعملية لعمليات التفتيش على الأغذية ومنتجاتها تصنيعها وتدالوها، مع التركيز على القوانين والمعايير التي تنظم سلامة وجودة الغذاء. يشمل المقرر التعرف على إجراءات التفتيش الغذائي، طرق أخذ العينات، وإجراء الاختبارات المخبرية الالزمة للكشف عن الملوثات الميكروبية والكيميائية والفيزيائية. كما يتناول المقرر أساليب التحقيق في حالات الغش الغذائي، التسمم، ومخالفات سلامة الغذاء، إضافة إلى آليات إعداد التقارير ورفعها للجهات الرقابية المختصة.

أهداف المقرر

1. تعريف الطالب بمفاهيم وإجراءات التفتيش الغذائي ودورها في حماية المستهلك.
2. تمكين الطالب من معرفة طرق أخذ العينات وإجراء الفحوص المخبرية الالزمة لضمان جودة الغذاء.
3. دراسة القوانين والمعايير الوطنية والدولية المتعلقة بسلامة الغذاء.
4. تطوير مهارات الطالب في التحقيق في قضايا الغش والتسمم الغذائي وإعداد التقارير الرسمية.

المخرجات المتوقعة

بعد إتمام هذا المقرر، يُتوقع أن يكون الطالب قادرًا على:

1. تطبيق إجراءات التفتيش الغذائي وفقًا للمعايير الصحية والقانونية.
2. تحليل نتائج الفحوص المخبرية للكشف عن الملوثات في الأغذية.
3. التحقيق في حالات الغش أو التسمم الغذائي واقتراح الحلول الوقائية والعلاجية.
4. إعداد تقارير تفتيش وتحقيق غذائي متكاملة تُرفع للجهات الرقابية المختصة.



