

## النظافة والتعقيم في تجهيز الأغذية

### Hygiene and Sanitation in Food Processing

#### توصيف المقرر

يتناول مقرر "النظافة والتعقيم في تجهيز الأغذية" دراسة المبادئ الأساسية لسلامة الأغذية، مع التركيز على إجراءات النظافة والتقنيات الحديثة للتعقيم في مراحل الإنتاج، التصنيع، النقل، والتخزين. يشمل المقرر التعرف على مصادر التلوث الميكروبي والكيميائي والفيزيائي للأغذية، وأساليب الوقاية منها، إضافة إلى طرق تنظيف وتعقيم الأدوات، المعدات، وخطوط الإنتاج. كما يناقش المقرر معايير الجودة والممارسات الصحية الجيدة ونظم تحليل المخاطر لضمان سلامة الأغذية وصحة المستهلك.

#### أهداف المقرر

1. تعريف الطالب بمصادر التلوث المختلفة في الأغذية وطرق الوقاية منها.
2. تمكين الطالب من فهم تقنيات التنظيف والتعقيم المستخدمة في مصانع الأغذية.
3. دراسة الأنظمة والمعايير الدولية المتعلقة بسلامة وجودة الأغذية.
4. تعزيز وعي الطالب بأهمية الممارسات الصحية في حماية المستهلك وضمان سلامة الغذاء.

#### المخرجات المتوقعة

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

1. تحديد مصادر التلوث الغذائي واقتراح الحلول المناسبة للحد منها.
2. تطبيق إجراءات النظافة والتعقيم في بيئات تجهيز وتصنيع الأغذية.
3. استخدام النظم والمعايير الحديثة في تقييم سلامة الغذاء.
4. تقييم المخاطر المرتبطة بسلسلة إنتاج الغذاء واقتراح استراتيجيات للسيطرة عليها.



