

صحة الأغذية وسلامتها
FOOD HEALTH AND SAFETY

تهدف هذه المادة إلى دراسة المبادئ الأساسية المتعلقة بصحة وسلامة الأغذية، مع التركيز على كيفية ضمان سلامة الغذاء في جميع مراحل إنتاجه وتوزيعه. تركز المادة على فهم الممارسات الصحيحة لتحضير وتخزين ونقل الغذاء بشكل يحمي صحة المستهلكين ويمنع التلوث الغذائي.

وصف المادة:

تتناول المادة أسس صحة وسلامة الأغذية من خلال دراسة المخاطر المرتبطة بالغذاء مثل التلوث البيولوجي والكيميائي والفيزيائي. يتم دراسة اللوائح والمعايير الدولية والمحلية المتعلقة بإدارة سلامة الأغذية مثل معايير HACCP (تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة). كما يتم تناول استراتيجيات مراقبة الجودة، طرق الكشف عن الملوثات، وأحدث التقنيات في الحفاظ على سلامة الغذاء. أيضاً، تركز المادة على أهمية التثقيف الغذائي للمستهلكين والعاملين في مجال صناعة الطعام.

أهداف المقرر:

1. فهم المبادئ الأساسية المتعلقة بصحة وسلامة الأغذية.
2. دراسة المخاطر المحتملة في صناعة الأغذية وطرق الوقاية منها.
3. التعرف على المعايير واللوائح الدولية والمحلية لضمان سلامة الغذاء.
4. تعلم كيفية تطبيق أنظمة مثل HACCP في الصناعات الغذائية.
5. دراسة كيفية التحقق من سلامة الغذاء من خلال الفحوصات والمراقبة المستمرة.
6. تعزيز الوعي العام حول أهمية سلامة الغذاء في حماية صحة المستهلك.

المخرجات المتوقعة:

1. فهم شامل للمعايير الدولية والمحلية في سلامة الأغذية.
2. القدرة على التعرف على المخاطر المهددة لسلامة الغذاء واتخاذ الإجراءات المناسبة.
3. اكتساب مهارات تطبيق أنظمة إدارة سلامة الغذاء مثل HACCP.
4. تعزيز قدرة الطلاب على إجراء فحوصات سلامة الغذاء بشكل فعال.
5. تطوير مهارات التثقيف الغذائي للعاملين والمستهلكين.
6. القدرة على تحسين العمليات في صناعة الأغذية لضمان جودتها وسلامتها.