

سلسلة



التغذية العلاجية وقاية وعلاج

سلامة وجودة الغذاء

د. سارة عبد الله صقر

الجزء
الخامس



دار الزيات للنشر والتوزيع

الفهرس

ص	الموضوع
13	مقدمة الكتاب
17	الباب الأول: مدخل إلى سلامة وجودة الغذاء
19	مفهوم سلامة الغذاء وجودة الغذاء والفرق بينهما
22	الخطر والمخاطرة في سلامة الغذاء
23	مفهوم "من المزرعة إلى المائدة"
24	الجهات والمنظمات المرتبطة بسلامة الغذاء
26	العلاقة بين التغذية العلاجية وسلامة الغذاء
28	سلامة الغذاء في الفنادق والمطاعم والمستشفيات
30	ثقافة سلامة الغذاء ومسؤوليات العاملين
37	الباب الثاني: الملوثات والمخاطر الغذائية
39	مفهوم الملوثات الغذائية وأنواعها
41	الملوثات البيولوجية
44	الفطريات والسموم الفطرية
46	العوامل التي تساعد على نمو الميكروبات
47	النشاط المائي Water Activity و pH
49	الملوثات الكيميائية
52	الملوثات الناتجة عن التصنيع والطهي
53	الملوثات الفيزيائية
55	انتقال التلوث والتلوث المتبادل
61	الباب الثالث: ممارسات النظافة الجيدة GMP و GHP
63	مفهوم GMP و GHP وأهميته
65	النظافة الشخصية للعاملين
67	تنظيف وتعقيم الأدوات والأسطح
69	برامج مكافحة الآفات

ص	الموضوع
70	سلامة المياه والتلج والبخار
71	التحكم في درجات الحرارة والرطوبة
73	الطهي الآمن.. إعادة التسخين، التبريد والتجميد
76	طرق الطهي: المميزات والمخاطر
78	تأثير الطهي والتخزين على العناصر الغذائية
81	منع التلوث المتبادل
83	تصميم مناطق تجهيز وتحضير الطعام
89	الباب الرابع: نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP
91	مفهوم نظام HACCP وأهميته
93	المصطلحات الأساسية في HACCP
95	المبادئ السبعة لنظام HACCP
97	خطوات إعداد خطة HACCP
99	تحليل المخاطر وتقييمها
100	الفرق بين CP و CCP و OPRP
102	الحدود الحرجة والمراقبة
104	الإجراءات التصحيحية والتحقق والتصحيح
107	تطبيق HACCP في المصانع والفنادق والمستشفيات
110	مثال مبسط لخطة HACCP: وجبة دجاج مطهية
112	أخطاء شائعة في تطبيق HACCP
117	الباب الخامس: أنظمة إدارة سلامة وجودة الغذاء
119	مفهوم الجودة في صناعة الأغذية وعلاقتها بسلامة الغذاء
121	نظام إدارة الجودة QMS
122	معيار ISO
125	شهادة FSSC 22000
126	التتبع Traceability
127	إدارة الموردين Supplier Approval
128	معايرة الأجهزة Calibration
129	المؤشرات الحسية والفيزيائية والكيميائية للجودة

ص	الموضوع
130	تأثير الحرارة والرطوبة والضوء والأكسجين على جودة الغذاء وثبات العناصر الغذائية
132	حساب مدة الصلاحية Shelf-life
134	جودة العبوة ودورها في السلامة والقيمة الغذائية
135	الفرق بين QA و QC
136	إدارة المنتج غير المطابق والشكاوى والتحسين المستمر
143	الباب السادس: سلامة الإضافات والمكونات والملصقات والحساسيات
145	المكونات والإضافات الغذائية
147	استخدامات وتصنيف الإضافات الغذائية
149	المدخول اليومي المقبول ADI وتقييم سلامة الإضافات
151	قراءة الملصق الغذائي وبطاقة القيم الغذائية
153	الادعاءات الغذائية والصحية
154	مسببات الحساسية الغذائية
156	إدارة الحساسيات داخل المنشأة
158	التلوث المتبادل بالحساسيات
159	الإضافات المثيرة للجدل
160	أخطاء شائعة في الملصقات والحساسيات
165	الباب السابع: التفتيش الغذائي والمراجعة الداخلية
167	مفهوم التفتيش الغذائي والمراجعة الداخلية
169	الفرق بين التفتيش Inspection والمراجعة Audit
170	أنواع التفتيش والمراجعات
171	مبادئ التفتيش والمراجعة الجيدة
172	مراحل التفتيش الغذائي والمراجعة الداخلية
174	مسؤوليات المفتش والمدقق
175	أدوات التفتيش وأخذ العينات
178	تحليل البيانات وإعداد التقارير
179	الإجراءات التصحيحية والوقائية CAPA
180	التفتيش في المصانع والفنادق والمستشفيات

ص	الموضوع
183	أخطاء شائعة في التفتيش والمراجعة
189	الباب الثامن: الاتجاهات الحديثة في سلامة الغذاء وإدارة الأزمات
191	التقنيات الحديثة في مراقبة الأغذية
192	إنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي IoT في سلامة الغذاء
194	البلوك تشين والتتبع الرقمي
195	الدفاع الغذائي Food Defense
197	الغش الغذائي Food Fraud
199	الأغذية المعدلة وراثيًا GMOs
201	الاستدامة البيئية وعلاقتها بسلامة الغذاء
202	إدارة الاستدعاءات Recall وسحب المنتجات
203	التعامل مع الأزمات الغذائية
204	إدارة شكاوى العملاء والمرضى والنزلاء
206	مقارنة بين بيئات العمل المختلفة
211	الباب التاسع: التطبيق الصناعي والميداني في المصانع والفنادق والمطابخ العلاجية
213	هيكل الأقسام داخل المنشآت الغذائية
215	استلام وفحص المواد الخام
217	فحص المستندات وشهادات التحليل
218	عزل المواد غير المطابقة
219	التخزين ونظاما FIFO و FEFO
221	إدارة المواد الكيميائية داخل المنشأة
222	مراقبة الإنتاج والتجهيز
223	التعبئة والملصقات وترميز الدفعات
224	تعبئة السجلات اليومية للجودة
225	المعايرة في التطبيق العملي
226	إدارة الحساسيات ومدة الصلاحية في التطبيق العملي
228	التطبيق في مصانع الألبان واللحوم والدواجن
230	التطبيق في مصانع العصائر والمشروبات والحلويات والمخبوزات

ص	الموضوع
232	التطبيق في الوجبات الجاهزة والمطابخ المركزية
233	التطبيق في الفنادق والبوفيهات
234	التطبيق في مطابخ المستشفيات والمراكز الطبية
236	التدريب الميداني والزيارات العملية
241	الباب العاشر: التشريعات الغذائية والشؤون التنظيمية
243	مفهوم التشريعات الغذائية
244	الفرق بين القانون واللائحة والمواصفة والدليل الإرشادي
246	مسؤولية مشغل المنشأة الغذائية
247	التشريعات الأوروبية الخاصة بسلامة الغذاء والملصقات
249	التشريعات التركية الخاصة بسلامة الغذاء
251	التشريعات العربية: إطار عام
252	Codex Alimentarius كمرجعية دولية
253	متطلبات الملصقات الغذائية
254	شهادات المطابقة والتسجيل
255	متطلبات الاستيراد والتصدير الغذائي
256	التعاون مع البلديات والجهات البيطرية
257	المسؤولية القانونية والأخلاقيات المهنية
259	إدارة التغيير من منظور تنظيمي
265	الباب الحادي عشر: الملاحق العملية
267	أولاً: جداول عملية مختصرة لدرجات الحرارة
271	ثانياً: نماذج سجلات عملية
285	الخاتمة