

الممكن اعتبار الصحون بحالة صحية لذلك فإن على صاحب المطعم مدير قسم الاطعمة والمشروبات في الفندق ان يلتزم بالقاعدة الصحية الاساسية ويعمل بها حيث يجب ان يظهر كل شيء في المطعم نظيفاً وصحياً بنفس الوقت .

فالمقصود بالغذاء الصحي هو الغذاء الذي يعطي الصحة التامة للأفراد كما يلي :

- ١- الغذاء متكامل من ناحية القيمة الغذائية .
- ٢- ان لا يكون الغذاء فاسداً .
- ٣- ان لا يحتوي الغذاء على مواد سامة او ضارة بالصحة .
- ٤- ان لا يحتوي الغذاء على ميكروبات مرضية .
- ٥- ان لا يحتوي الغذاء على طفيليات ضارة بالصحة .

طرق المحافظة على الغذاء بحالة صحية :

ان الهدف الرئيس للمحافظة على الغذاء بحالة صحية هو حماية المستهلك من الامراض التي تنتقل عن طريق الغذاء . وان اكثر الطرق فعالية هما الطريقتان التاليتان :

اولاً - حماية الغذاء من التلوث :

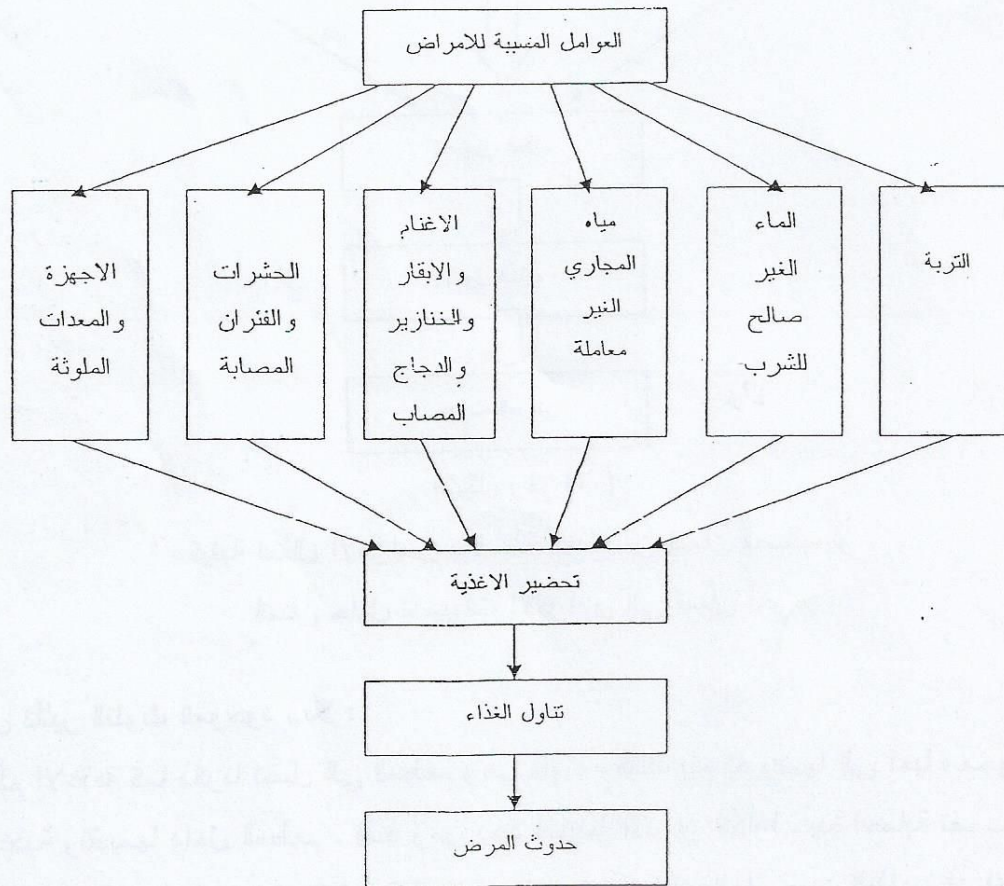
من الصعب الوصول الى هذا الهدف بسبب حقيقة مهمة هي ان الاحياء المجهرية المرضية التي لها القابلية على تكوين الاغذية منتشرة في كل مكان فهي توجد في التربة والماء والهواء . وتوجد على الحشرات والفئران وتوجد على الاجهزة والمعدات غير الصحية والاهم من ذلك اثبتت البحوث وجود قسم من الاحياء المجهرية المرضية باكثر من (٥٠%) من الناس المتداولين للاغذية حيث وجد ان هؤلاء يحملون الاحياء المجهرية الملوثة للاغذية في القناة الهضمية والانف ، الفم والبلعوم وكذلك على الايدي . وبالإضافة الى ذلك فإن اكثر الاغذية الطازجة بغض النظر عن مصادرها ملوثة بنسبة معينة قبل وصولها الى المطعم . وقد وجد احد الباحثين ان (١٧%) من الدجاج يحوي على بكتريا مسببة لأمراض كذلك فان لحم الاغنام والبقر حتى وهو في المجزرة نادراً ما يكون خالياً من البكتريا . وعندما يكون اللحم مهياً للطهي فمن المحتمل ان يحتوي على الاف من الاحياء المجهرية في الغرام الواحد فقط . ولكن اذا اعتبرت كل انواع الاغذية ملوثة عند وصولها الى المطعم او الفندق فمن اجل تقديم غذاء صحي غير ملوث يجب ان يتضمن العمل داخل المطعم التنظيف الجيد للاغذية الطازجة وكذلك الطبخ على درجات حرارية كافية للقضاء على الاحياء المجهرية المرضية حيث ان التنظيف والطهي يقللان ما تحمله الاغذية من احياء مجهرية بعدها يجب التركيز على منع الاغذية الطازجة من تلويث الاغذية المظهية فاستعمال سكين التقطيع للدجاج الطازج ومن ثم استعمال نفس السكين لتقطيع الدجاج المطهي او المهياً للطهي بدون غسل وتعقيم تكون قد لوثنا الدجاج المطهي بانواع من البكتريا والملوثات المرضية . وكذلك

يجب تقليل فرص تلوث الاغذية بأيدي العمال الغير صحية والادوات والاجهزة الغير صحية وباختصار نركز في عملنا على ايجاد ظروف صحية لمنع دخول احياء مجهرية اضافية الى الاغذية .

ويتم تلوث الاغذية بالاحياء المجهرية المرضية والمواد السامة الاخرى بالعوامل الاساسية للتلوث ، ومن

طرق نقل الامراض هي :

- ١- العمال المصابون بالامراض
- ٢- التجهيزات الغذائية الملوثة
- ٣- التعامل مع الغذاء بطريقة غير صحية
- ٤- استخدام اجهزة غير صحية
- ٥- المواد الكيماوية الخطرة



الشكل رقم (٥)

كيفية انتقال الامراض من مصادرها الى الغذاء ومن ثم الى الانسان