



الشكل رقم ( ٦ )

كيفية انتقال الامراض بواسطة الغذاء من انسان مصاب او  
انسان حامل لمسببات الامراض الى انسان آخر

### ثانيا - تقليل تأثير التلوث الموجود فعلا :

معظم الاغذية كما ذكرنا تصل الى المطعم وهي ملوثة وكذلك يتم تعريضها الى احياء مجهرية اخرة خلال تحضير الاغذية وتقديمها داخل المطعم . فمنذ زمن بعيد استتبطن الانسان افكارا جيدة لحماية نفسه من الغذاء الملوث . حيث استعمل طرق تجفيف الاغذية او تمليحها او تبريدها لحفظها . ومن الظاهر ان الانسان القديم عرف التأثير المعقم للنار عند طهي الغذاء من اجل تحسين الطعم . وفي وقتنا الحاضر نعرف بصورة علمية اهمية السيطرة الحرارية في حفظ الاغذية وجعلها مأمونة صحيا .

الاحياء المجهرية تحتاج لنموها ظروفًا خاصة من رطوبة ودفء ومواد غذائية . لذلك فإن نمو الاحياء المجهرية يمكن إيقافه او على الاقل تأخيرها بواسطة استعمال الثلجات ويمكن اتلاف هذه الاحياء المجهرية نهائيا باستخدام التسخين الكفوء . وتعتبر المنطقة الحرارية ما بين درجة حرارة الثلجة (٢, ٧° م) او اقل الى درجة حرارة الطبخ (٦٠° م) او اكثر هي اكثر خطورة على الانسان حيث تسمى هذه منطقة الخطر (Danger Zone)

لان الاحياء المجهرية تتضاعف اعدادها الى اعداد كبيرة في وقت قصير جدا . لذلك يجب الانتباه الى هاتين الدرجتين الحراريتين ، ويجب ان يبقى الغذاء خارج منطقة الخطر قدر الامكان . وذا اضطر لان يترك الغذاء في درجة حرارة المطبخ من اجل تحضيره يجب ان يبقى اقل وقت ممكن . ان هذه القاعدة يجب ان تعتبر القاعدة الذهبية لتحضير الاغذية في المطعم ومنع الاحياء المجهرية من التكاثر لذلك يجب ان تبقى في الذاكرة لاهميتها .

### مشكلة تلوث الاغذية في المطاعم :

يمكن النظر الى مشكلة تلوث الاغذية في المطاعم من ثلاث اوجه هي :

١- الانسان : من خلال الاشخاص الذين يشاركون في ملامسة الغذاء سواء كانوا من العاملين او الضيوف .  
٢- الابنية والاجهزة والمعدات في المطبخ : من خلال الظروف الصحية للمطبخ والاجهزة والمعدات المستعملة في تحضير الاغذية .

٣- الغذاء وبيان مدى تلوثه عند دخوله المطعم وكيفية حمايته من التلوث عند التحضير والتقديم في المطعم .

وفيما يلي الواجه الثلاثة بالتفصيل مع ذكر الامثلة التوضيحية لها :

١- الغذاء : لنفرض حصول حالة تسمم بسبب (الروست بيف Roast Beef) بعد تقديمه الى عدد كبير من الناس في وجبة عشاء . وقد وجد ان (الروست بيف) قد قطع على لوحة خشبية ملوثة بماء الدجاج المجمد الذي سبق ان قطع الدجاج عليها (أي على نفس اللوحة) وبدون غسلها ، اضافة الى ذلك فان الطاهي اخرج اللحم من الفرن حوالي الساعة العاشرة صباحا وتركه ليبرد في درجة حرارة المطبخ حتى الساعة الثالثة عصرا عند ذلك نقل الى موقع تقديم وجبة العشاء وقد وجد ان المسبب المرضي هو البكتريا المسماة (Clostridium Perfringens).

٢- الانسان : لنفرض حصول حالة تسمم لعدد من المستهلكين بعد تناولهم الكاستر (Castard) في وجبة الغذاء . وعند التحقيق ظهر ان الطاهي الذي حضر الوجبة الغذائية كانت احدى اصابعه مجروحة وملتهبة فكان السبب في تلوث الغذاء بالاحياء المجهرية المرضية ، واطافة الى ذلك فان الكاستر لم يحفظ في الثلاجة بعد تحضيره . ومن هذا المثال يتضح لنا ان صحة الاغذية تعتمد اعتمادا كبيرا على الانسان وخصوصا منتجي ومصنعي الاغذية واولئك الذين يقومون بنقل واستلام الغذاء . واخيرا العاملين الذين هم اكثر تماسا مع الاغذية ، حيث يقومون بتحضيرها وتقديمها للمستهلكين في المطاعم والفنادق . ان اهم الطرق الاساسية التي تساعد مدير المطعم او الفندق على نجاحه في العناية الصحية للاغذية عند ملامستهم لها وكيفية تدريبهم على ذلك ومدى متابعة مدير المطعم وتأكيده على هذا التدريب .

وغالبا ما نجد مدير المطعم يركز على الاسس الصحية والقوانين الاساسية لصحة العاملين . وفي بعض المرات نجده حريضا على محاسبة العامل على اهماله حيث يبعد العامل ذا اليد المجروحة عن الغذاء ويوضح للعامل الذي يقطع الخضروات بأنه يجب عليه غسل وتعقيم السكين التي استعملها في تقطيع الدجاج الطازج قبل ان يقطع الخضروات بها . ومن جهة اخرى قد نجد مدير المطعم يتقبل ببساطة عادات سيئة عند العاملين