



ازدهار البلدان كرامة الإنسان



الأمم المتحدة
الاستشهاد
ESCWA

ورشة تدريبية حول اشتراطات التعبئة والتغليف والتسويق للصناعات الغذائية

مصادر التلوث الغذائي وطرق الوقاية أعداد

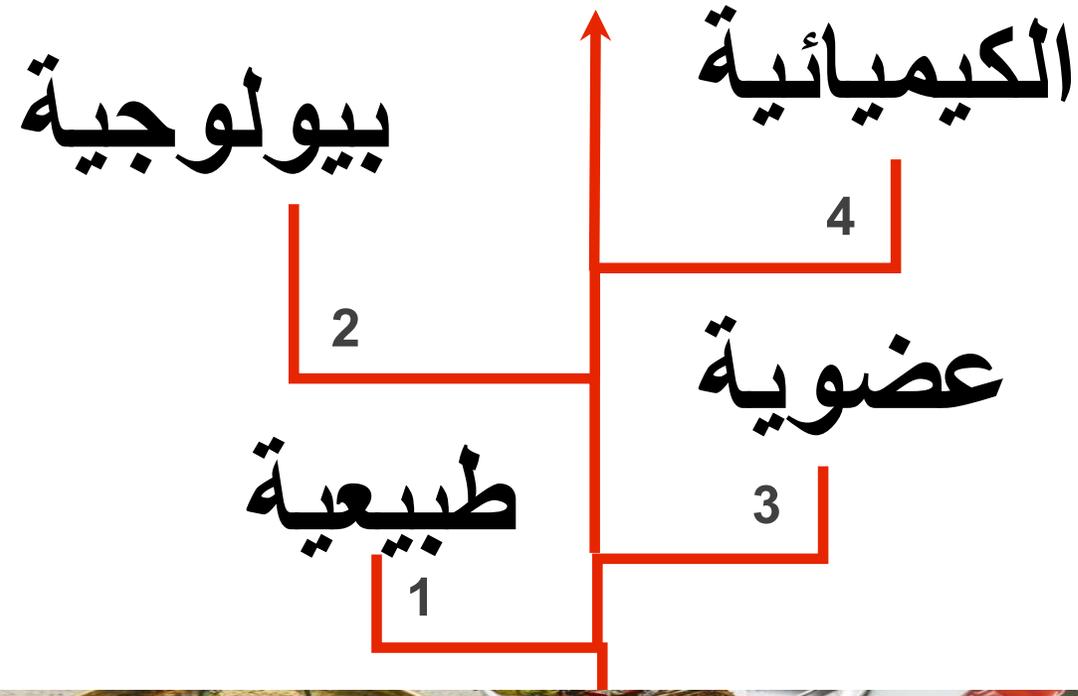
أ.د حسن خالد العكدي
خبير ومستشار الصناعات الغذائية
الاتحاد العربي للصناعات الغذائية

الغذاء



هو الشيء الذي يعتمد عليه الإنسان لبناء جسمه وعقله ويستمد منه الطاقة اللازمة لكي يستطيع ممارسة أعماله اليومية سواء البدنية أو الذهنية ومن هنا يجب على الإنسان أن يهتم بصحة ونظافة طعامه الذي يتناوله وأن يحافظ عليه من التلوث

انواع الملوثات



الملوثات الطبيعية

وهي الملوثات التي يمكن رؤيتها بالعين المجردة أو باللمس وهذه الملوثات تصل للغذاء أثناء تجهيزه أو تصنيعه سواء من ماكينات التصنيع أو من البيئة المحيطة بالمصنع أو من العاملين بالمصنع أو عن طريق الحشرات ومن أمثلة هذه الملوثات " المسامير ، قطع الزجاج ، أظافر الإنسان ، أعقاب السجائر ، قطع زجاجية وبلاستيك ، حشرات ومخلفاتها

الملوثات البيولوجية

وهو تلوث الغذاء سواء كان طازجاً أو مطهياً أو جاهز للاستهلاك الادمي بالميكروبات الممرضة وسمومها

مثل

1. المكورات العنقودية *Staphylococcus Aureus*
2. كلوستريدم بيرفرنجنس *Cl. Perfringens*
3. سالمونيلا *Salmonella sp*
4. كامبايلوباكتر جيجوناي *Campylobacter Jejun*

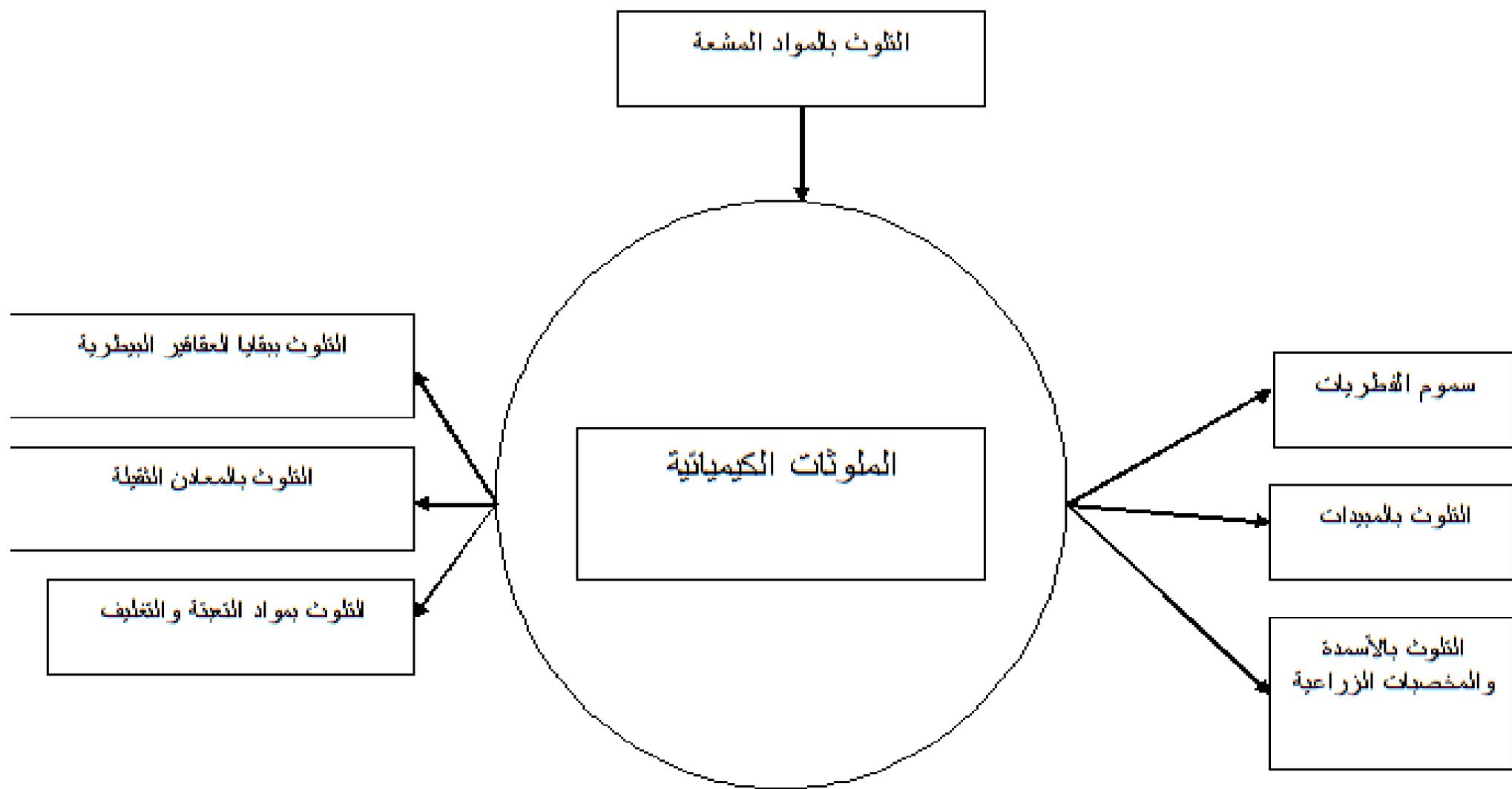
الملوثات العضوية

هى مركبات عضوية كلورية وما يتصل بها من مواد كيميائية تمتاز بمقاومة الأنحلال والقدرة على التراكم بيولوجياً فى السلسلة الغذائية وفى جسم الانسان وتتسم بعض الأنواع منها بالسمية الشديدة وقدرتها على سلوك مسلك الهرمونات بتركيزات متدنية جداً

ولخطورة هذه الملوثات فقد أهتمت منظمة الصحة العالمية بهذا الموضوع خاصة فى حليب الأم والذي بتحليله يعتبر مؤشر قوى لوجود هذه الملوثات من عدمه ويمكن العثور على آثار هذه المواد الكيميائية فى جسم الانسان نتيجة تناوله أغذية حيوانية ملوثة مثل الأسماك واللحوم والبيض والحليب ومنتجاته

الديلدرين - الأندرين - الألدرين - الكلوردين
سداسى كلور البنزين - سباعى كلور البنزين

الملوثات الكيميائية



اعراض التسمم الغذائي



1- الاسهال والقيء

2- انتفاخ البطن

3- الجفاف

4- فقدان الشهية

5- الشعور بالبرد

6- تقلصات في البطن

7- الشعور بالغثيان