إجابات أسئلة الوحدة الأولى

جودة الأغذية

السؤال الأول:

ما المقصود بالمفاهيم والمصطلحات الآتية:

أ- ضبط الجودة.

ضبط الجودة: الأداة المثلى لتحقيق الهدف من جودة المنتج النهائي من خلال تقييم عمليات إنتاج الغذاء ووسائل التحكم وطرقه المستخدمة في عمليات التصنيع والتخزين والتوزيع، وكذلك تقييم جودة المنتج الغذائي وسلامته من خلال مطابقته وتوافقه مع القواعد والقوانين والمواصفات القياسية.

ب- ممارسات التصنيع الجيدة.

ممارسات التصنيع الجيدة: الحصول على أدنى مستوى مقبول من المواصفات والظروف الخاصة بإنتاج الأغذية وتداولها عن طريق توحيد الإجراءات والممارسات المتبعة في التصنيع والسيطرة على الجودة الغذائية استجابة للفئة المستهدفة ورغباتها وحاجاتها.

ج- التطهير.

التطهير: إزالة أسباب التلوث غير المرئية، مثل الأحياء المجهرية باستخدام الطرق المناسبة.

د- المواصفة القياسية.

المواصفة القياسية: وثيقة تحدّد قواعد أو إرشادات أو خصائص الخدمة أو المنتج أو طرق الإنتاج، وقد تشمل أيضًا المصطلحات والرموز، والبيانات، ووضع العلامات، ومتطلبات بطاقة البيان التي تطبق على المنتج أو طرق إنتاجه.

السؤال الثاني:

تتبع المراحل التي من خلالها نحقق ما يعرف بضبط جودة الإنتاج.

- تقييم عمليات إنتاج الغذاء.
- وسائل التحكم وطرقه المستخدمة في عمليات التصنيع والتخزين والتوزيع.
- تقييم جودة المنتج الغذائي وسلامته من خلال مطابقته وتوافقه مع القواعد والقوانين والمواصفات القياسية.

السؤال الثالث:

وضّح ثلاثة من الأساليب المتبعة في التنظيف في مصانع الأغذية.

- إزالة جزيئات الغذاء: يتم في هذه الطريقة استخدام محاليل التنظيف لكشط أو إزالة جزيئات الغذاء العالقة في المعدات والأدوات.
- استعمال مواد التنظيف: تستخدم مواد التنظيف في إزالة الأتربة والأوساخ، وتشمل المنظفات الحمضية والقلوية.
- النقع: يتم في هذه الطريقة نقع المعدات الصغيرة وأجزاء المعدات والأدوات في محاليل التنظيف.

السؤال الرابع:

قرر في ما إذا كانت كل عبارة من العبارتين الآتيتين صحيحة أم لا، مبررًا إجابتك:

أ- المؤسسة العامة للغذاء والدواء الجهة الوحيدة في الأردن المختصة بالإشراف والرقابة الصحيّة على الغذاء.

(العبارة صحيحة).

ب- المطهرات المستخدمة في مصانع الأغذية لا تؤدّي إلى تآكل أسطح المعدات بغض النظر عن كميتها ونسبة تركيزها.

(العبارة خطأ). العبارة الصحيحة: المطهرات لا تؤدّي إلى تآكل أسطح المعدّات وذلك عند استخدامها في الحدود المسموح فيها.

السؤال الخامس:

تتبع مراحل تطبيق نظام الهسب في مصانع الأغذية.

- الأولى: التحضير لتطبيق النظام.
- الثانية: التخطيط لتطبيق النظام.
- الثالثة: تطبيق خطة الهسب الموضوعة.
- الرابعة: التثبت من نجاح الخطة كنظام معتمد من خلال المحافظة عليه وتحسينه.

السؤال السادس:

وضح المهام التي تقوم بها مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية والتي تهدف إلى تنظيم أعمال التجارة بما فيها التوزيع، والتصنيع، والتعديل على المنتج.

- تنظيم أعمال التجارة بما فيها التوزيع والتصنيع والتعديل على المنتج.
- إصدار المواصفات القياسية والقواعد الفنية والوثائق القياسية.
- منح شهادات المطابقة بما فيها علامة الجودة الأردنية.
- اعتماد مختبرات الفحص والاختبار والمعايرة والجهات المانحة لشهادات المطابقة.
- تنفيذ عمليات مسح الأسواق الهادفة إلى ضمان مطابقة المنتج للقواعد الفنية؛ ولأنه آمن للاستخدام.