

## ملخص الموضوع

يوضح مرجع **الزراعة وسلامة الغذاء** العمليات الإنتاجية كلها وصولاً للإستهلاك الآدمي ومركزاً على أهم قضايا سلامة الغذاء والفرص المتاحة والتحديات التي تواجه صناعة الغذاء وكيفية تقويم سلامة الغذاء.

وقد ترجم الباحث الباب الثامن من هذا المرجع بعنوان **تطبيق التوصيات القانونية العالمية - القواعد العامة لصحة الغذاء** الذي يحتوي على نشاطات هيئة دستور الغذاء وأهمية لوائح القانون الخاصة بالممارسات الصحية والمعايير والنصائح والتوصيات الأخرى الناتجة عن القانون النهائي للإتفاقية العامة للتجارة والتعريفية الجمركية المنعقدة بالارغواي وخاصة الاتفاق على تطبيق إجراءات الصحة العامة وصحة النبات وإتفاقية القيود الفنية للتجارة والتي تتسق مع معايير هيئة دستور الغذاء وإرشاداتها العامة لحماية المستهلك.

ويشمل الباب أيضاً دور الحكومات والصناعات والمستهلكين في تنفيذ القواعد العامة لصحة الغذاء كما يشمل الباب الانتاج الأولي وعلاقته بصحة البيئة والانتاج الصحي للغذاء والإجراءات السليمة المتبعة في تداول وتخزين ونقل الغذاء إضافة الى تصميم المباني وتجهيزاتها وضبط الاغذية واجهزة الرقابة كما يركز الباب أيضاً على التحكم في عملية التصنيع والمتطلبات التغذوية وبطاقة المنتج التوضيحية واعداد وخلط مكونات المنتج.

وقد تحدث الباب عن الإدارة، والإشراف، والصيانة، والصحة العامة، والتحكم في أنظمة ضبط الأفات وأهتم أيضاً بمعايير صحة الفرد، وأهمية البرامج التدريبية في مجالات الغذاء.