



دليل المختبرات العلمية في كلية الزراعة / جامعة كركوك اسم القسم العلمي

Food Industries Laboratory	مختبر الصناعات الغذائية
----------------------------	-------------------------

الهيكل التنظيمي للمختبر

المشرف	م.د. داود نوري محمود
المسؤول	م. مهندس تريزا سركون عمانوئيل
العاملون	طلاب الكلية

1- المقدمة: نبذة مختصرة عن المختبر:

مختبر الصناعات الغذائية هو وحدة متخصصة ضمن المنشآت الأكاديمية أو البحثية تُعنى بدراسة وتحليل المنتجات الغذائية من حيث الجودة، والسلامة، والقيمة الغذائية. يهدف هذا المختبر إلى ضمان مطابقة الأغذية للمواصفات والمعايير الصحية المحلية والدولية، ودعم تطوير الصناعات الغذائية من خلال البحث والتطوير. من اهم وظائف المختبر هي تحليل الجودة، التحاليل المايكروبيولوجية، التحاليل الحسية، الرقابة على الجودة وتحليل الملوثات.

2- أهداف المختبر:

- ضمان سلامة الغذاء.
- تحقيق الجودة الغذائية
- دعم الرقابة على الأغذية
- تطوير المنتجات الغذائية
- إجراء الدراسات والبحوث العلمية
- تحديد مدة الصلاحية والتخزين

3- تعليمات السلامة العامة:

- ارتداء المعطف (اللاب كوت) ونظارات الحماية والقفازات أثناء العمل.
- غسل اليدين جيدًا قبل وبعد التعامل مع العينات أو الأجهزة.
- قراءة ملصقات المواد الكيميائية ومعرفة خصائصها قبل الاستخدام.
- عدم استنشاق الأبخرة أو ملامسة المواد مباشرة.
- التعامل بحذر مع الكائنات الحية الدقيقة (الميكروبات) داخل خزانات الأمان الحيوي عند الحاجة.
- فصل التيار الكهربائي عن الأجهزة بعد الانتهاء من استخدامها.
- عدم استخدام اللهب المكشوف بجوار المواد القابلة للاشتعال.



- التعامل مع الانسكابات الكيميائية أو البيولوجية فوراً وفقاً للإجراءات المعتمدة.
- الإبلاغ الفوري عن أي حادث، إصابة، أو انسكاب لمشرف المختبر.
- إخلاء المختبر بهدوء عند سماع إنذار الحريق أو الطوارئ.
- تنظيف أدوات المختبر وتعقيمها بعد الانتهاء من كل تجربة.
- التخلص من النفايات الكيميائية أو الحيوية في الحاويات المخصصة لها.
- إبقاء الأسطح خالية من الفوضى والمخلفات.

4- قواعد استخدام المختبر:

- يُمنع دخول المختبر دون إذن أو إشراف من المسؤول المختص.
- يجب تسجيل الدخول والخروج في سجل المختبر (إن وجد).
- يمنع إدخال الأطعمة أو المشروبات أو تناولها داخل المختبر.
- ارتداء المعطف المخبري، القفازات، ونظارات الحماية إلزامي.
- إعادة جميع الأدوات والأجهزة إلى أماكنها بعد الانتهاء من استخدامها.
- الإبلاغ فوراً عن أي حادث، كسر، تسرب أو خلل في الأجهزة.
- لا يُسمح بإجراء أي تعديل على الأجهزة أو التوصيلات الكهربائية دون إشراف.
- التحقق من عدم نسيان أي مواد شخصية أو مخلفات على الطاولة.

5- تجهيزات المختبر:

- قائمة بالأجهزة والأدوات المتوفرة.
- المواد الكيميائية والبيولوجية.
- وسائل السلامة والإسعافات الأولية.

6- خطوات العمل داخل المختبر:

- الاستعداد للتجربة مراجعة الخلفية النظرية والتعليمات.
- تنفيذ التجربة بدقة وفق الخطوات.
- تدوين النتائج والملاحظات.
- تنظيف الأدوات بعد الانتهاء.

7- تقييم الطلبة:

- الالتزام والانضباط.
- الدقة في تنفيذ التجارب.
- التقارير العملية.
- التعاون والعمل الجماعي.



8- الملاحق:

- نماذج لتقارير المختبر.
- استمارة تسجيل الحوادث.
- دليل الأجهزة والمواد الكيميائية.

9- الخلاصة:

إن الالتزام بالتعليمات والتعاون بين طلبة الدراسات الأولية والعليا والكادر يضمن تحقيق الأهداف التعليمية والبحثية للمختبرات العلمية بكفاءة وأمان.