

## دليل المراقب الصحي لإستخدام أجهزة الرقابة

**\*جهاز تحديد مدى صلاحية زيوت الطبخ التي تعرضت لدرجات حرارة عالية :**

١- يعمل على البطارية

٢- شاشة رقمية

٣- سهل الإستخدام

**\*جهاز قياس الحموضة PH :**

بواسطة هذا الجهاز الحكم على اللحوم التي فسدت نتيجة سوء الحفظ او انتهاء صلاحيتها نتيجة العوامل الميكروبية التي تسبب في زيادة القلوية وبالتالي زيادة معدل قراءة الـ PH

**\*جهاز قياس درجة الحرارة بتوجيه أشعة الليزر :**

**\*جهاز قياس درجة الحرارة بالغرس :**

قياس درجة حرارة المادة الغذائية (اللحوم) وذلك عن طريق غرس الجزء المخصص في المادة المراد قياس درجة حرارتها تظهر بعد ذلك القراءة على شاشة الجهاز.

### **\*جهاز قياس درجة حرارة الأجسام الثابت :**

يتم بواسطة هذا الجهاز قياس درجة حرارة الأجسام الثابتة مثل الثلجات وذلك بتثبيت الجهاز عليه الذي بدوره يقوم بأخذ القراءات لدرجات الحرارة وكذلك تسجيل وقت القراءة

### **\* جهاز قياس النظافة العامة :**

- يقوم هذا الجهاز بقياس درجة النظافة الأيدي والأواني المستخدمة في تحضير الأطعمة وكشف أعداد البكتيريا في مساحة معينة ويتم ذلك عن طريق أخذ مسحات من السطح المراد قياس درجة نظافته بمواد معينة ثم وضعه في الجهاز وعند اكتمال العملية يظهر على الشاشة عد تنازلي وعند انتهاء العد تظهر على الشاشة القراءة التي توضح أعداد البكتيريا في مساحة محددة.

- كما تحتوي الحقيبة على أدوات أخرى تساعد المراقب الصحي على عملية الفحص على الأغذية مثل المقص والملقط وعدسة مكبرة وسكين ومصباح ضوئي.