

کد درس: ۲۲

نام درس: سیستمهای مدیریت ایمنی مواد غذایی

پیش نیاز: ندارد

تعداد واحد: ۲ واحد

نوع واحد: نظری

ارائه دروس: بصورت دوره های حضوری

هدف کلی درس:

آشنایی با چگونگی بکارگیری سیستم های مدرن ایجاد اطمینان از ایمنی مواد غذایی

شرح درس:

توسعه مصرف غذاهای آماده و نیمه آماده از یک طرف و اپیدمی های مختلف ناشی از مصرف غذاهای آلوده ضرورت بهبود فرآیند تولید مواد غذایی در راستای تضمین ایمنی آنها را ایجاد می نماید. در این درس دانشجو با اصول، اهداف، روش اجرا و تفاوت های سیستم های مدرن مدیریت ایمنی و بهداشتی مواد غذایی که به تولید کننده در تضمین ایمنی و کیفیت محصول خود کمک می نمایند آشنا می شود.

سرفصل درس: (۳۲ ساعت نظری)

- اصول شرایط خوب کشاورزی GAP

- اصول GHP و GMP

شامل: اصول صحیح چیدمان بخش ها و تجهیزات، استانداردهای تاسیس آشپزخانه های صنعتی و کترینگ ها، چگونگی بهداشتی سازی تجهیزات و سطوح در تماس با مواد غذایی و کاربری گندزداها و پاک کننده ها، وسایل و تجهیزات بهداشتی کردن محیط غذا، بهداشت کارکنان، بهداشت آب، بهداشت هوا، مبارزه با آفات و حشرات، دفع صحیح پسماندها

- اصول شرایط خوب انبارش GSP

- اصول شرایط خوب توزیع GDP

- اصول شرایط خوب آزمایشگاهی GLP

- اصول و چگونگی اجرای HACCP و HARPC (Hazard analysis risk-based preventive controls)

- آشنایی با چگونگی ممیزی سیستم HACCP

- اصول ایزو ۹۰۰۰ و ۲۲۰۰۰

- سیستم های ردیابی محصولات غذایی در حین حمل و نقل مواد غذایی

- سیستم های Recall (فراخوان) محصولات از سطح عرضه و توزیع

- سیستم های کنترل مواد غذایی در سطح عرضه (PMS) و..

- اصول مهندسی بهداشت و ایمنی مواد غذایی

منابع درسی: (Last Edition)

1-Motarjemi Y, Lelieveld H. Food Safety Management. A Practical Guide for the Food Industry. Academic Press Inc. Last edition

2- King H, Bedale W. Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls. Elsevier Science. Last edition.

3-Hui YH. Plant Sanitation for Food Processing and Food Service. CRC press. Last edition



- 4-Cramer MM. Food Plant Sanitation: Design, Maintenance, and Good Manufacturing Practices. CRC press. Last edition.
- 5-Alli, I, Food Quality Assurance. CRC Press. Last edition.
- 6-John M. Ryan. Guide to Food Safety and Quality During Transportation. Controls, Standards and Practices. Academic Press. Last edition
- 7- Brown, M. HACCP in the meat industry. CRC Press, Cambridge. Last edition.
- 8- Bryan, D.L. Hazard Analysis critical control point Evaluations. WHO Publications. Last edition
- 9- FAO. Food Quality and Safety Systems – A Training manual on food hygiene and the hazard, analysis and critical control point (HACCP) system. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome. Last edition
- 10-Mayes, T, and Mortimore, S. Making the most of HACCP. CRC Press, New York. Last edition

نحوه ارزشیابی:

تکوینی: حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ

تراکمی: امتحان کتبی پایان ترم

