

نام درس: اثرات تغییرات آب و هوا بر ایمنی مواد غذایی

کد درس: ۲۴

پیش نیاز یا همزمان: ندارد

تعداد واحد: ۱ واحد

نوع واحد: نظری

هدف کلی درس: شناخت اثرات تغییرات آب و هوا بر بهداشت و ایمنی مواد غذایی می باشد.

شرح درس: با توجه به اثراتی که تغییرات آب و هوایی می تواند روی مواد غذایی و سلامت آن بگذارد، این درس به بیان علل ایجاد تغییرات آب و هوا و اثرات آن بر ایمنی مواد غذایی، آلاینده های محیطی و باقیمانده های شیمیایی در زنجیره غذایی، مکانیسم کنترل و پیشگیری بیماری های ناشی از غذا، نظارت و پایش، ارزیابی خطر، مدیریت خطر و اطلاع رسانی خطر، تکنولوژی های جدید در کاهش اثرات تغییرات آب و هوایی می پردازد.

رئوس مطالب: (۱۷ ساعت نظری)

تغییرات آب و هوایی، اهمیت و علل ایجاد آن، ایمنی مواد غذایی و مدیریت آن و جنبه های بهداشت محیطی، اثرات تغییرات آب و هوایی و اثرات آن بر بخش کشاورزی، اثرات تغییرات آب و هوایی بر بیماری های مشترک (زئونوز)، آلودگی مواد غذایی به قارچ های توکسین زا و سموم قارچی، آلاینده های محیطی و باقیمانده های شیمیایی زنجیره غذایی، مکانیسم کنترل و پیشگیری بیماری های ناشی از غذا، نظارت و پایش، ارزیابی خطر، مدیریت خطر و اطلاع رسانی خطر، برنامه های عملی سازمان بهداشت جهانی، اتحادیه اروپا، سازمان خوار و بار کشاورزی، وضعیت اضطراری تغییرات آب و هوایی و ایمنی مواد غذایی، مدل های پیشگوکننده بیماری های ناشی از غذا، نظارت بر بیماریهای ناشی از غذا و بیماری های حیوانی، پایش عوامل و پاتوژنهای منتقله غذا، پایش و نظارت مواد غذایی و محیط، ارزیابی خطرات اثرات، بکارگیری عملیات و شرایط خوب، سیستم های اعلان خطر و پاسخ دهنده در موارد اضطراری، تکنولوژی های جدید در کاهش اثرات تغییرات آب و هوایی.

منابع اصلی درس:

1-FAO. Climate change implication for food safety. Food and Agriculture Organization of the United Nation, FAO, Rome. Last edition.

2-Takeuchi, M. Strategies to combat emerging food safety risks posed by climate change. Food Safety Office, FAO Publication. Last edition.

شیوه ارزشیابی دانشجویان:

تکوینی: حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ

تراکمی: امتحان کتبی پایان ترم

