



کد درس: ۲۶

نام درس: سامانه مدیریت ایمنی و تضمین کیفیت مواد غذایی

پیش نیاز یا همزمان: ندارد

تعداد واحد: ۲ واحد

نوع واحد: نظری

هدف کلی درس: آشنایی با سامانه مدیریت ایمنی و تضمین کیفیت مواد غذایی می باشد.

شرح درس: در این درس ضمن آشنایی با معیارها و سیستم های کیفیت در صنعت غذا، روشهایی برای بهبود کیفیت غذا، کنترل کیفیت با استفاده از معیارهای میکروبی، مدیریت بهبود کیفیت، کنترل مواد غذایی در مبداء به کاربرد مدیریت جامع کیفیت در واحدهای تولید مواد غذایی پرداخته می شود.

رئوس مطالب: (۳۴ ساعت نظری)

کیفیت، معیارها و سیستم های کیفیت در صنعت غذا، مروری بر اساس مفاهیم آماری، نمونه برداری مورد قبول، انواع طرحهای نمونه برداری (طرحهای توصیفی دو دسته ای، سه دسته ای، انتخاب دقیق طرح، نمونه برداری جهت پذیرش متغیرها)، روشهایی برای بهبود کیفیت غذا، کامپیوتر و کنترل کیفیت، کنترل کیفیت با استفاده از معیارهای میکروبی، مدیریت بهبود کیفیت، کنترل مواد غذایی در مبداء (آموزش کارکنان، تسهیلات و امکانات، روشهای تولید، تجهیزات، روشهای تمیز کردن و گندزدایی)، قوانین مربوط به روش های بهینه تولید، بکارگیری روشهای صحیح تولید (Good manufacture (GMP) Practice) و روشهای صحیح بهداشتی (GHP) ((Good Hygiene practice (GHP))، روشهای صحیح کشاورزی (Good agriculture practice (GAP)) و روشهای صحیح آزمایشگاهی (GLP) ((Laboratory Practice Good)، شناخت سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی (HACCP)، سیستم های کنترل کیفیت و سری های ایزو ۹۰۰۰ و ۲ Last edition، انجام تجزیه و تحلیل داده های آماری و آنالیز ریسک، تضمین مواد غذایی، GMP و کاربرد مدیریت جامع کیفیت در واحدهای تولید مواد غذایی، برنامه های پیش نیاز یا همزمان یا همزمان PRPs/GMP، استفاده از برنامه PRPs/GMP در کشورهای مختلف، ویژگیهای برنامه PRPs/GMP، انواع گروههای برنامه PRPs/GMP، استفاده از برنامه PRPs/GMP در کنترل خطرات، انتخاب و ارزیابی اقدامات کنترلی خطر از طریق مدیریت برنامه PRPs/GMP، نیروی انسانی مورد نیاز PRPs/GMP، سیستمها و فرآیند کنترل PRPs/GMP در مراکز تولید و عرضه مواد غذایی، سیستمها و فرآیند کنترل داخلی PRPs/GMP، سیستمها و فرآیند کنترل خارجی PRPs/GMP، برنامه ریزی برای اجرایی کردن برنامه های PRPs/GMP، نحوه شروع اجرای برنامه PRPs/GMP، برنامه فعالیت ها، تصدیق انجام فعالیت ها و کنترل کردن آنها، اقدامات اصلاحی، ساختار مستند سازی PRPs/GMP، عمومی ترین برنامه های PRPs/GMP، طراحی بهداشتی تأسیسات، امکانات، تجهیزات و ابزار کار، بهداشت محیط کار، بهداشت فرآیند تولید، توزیع و عرضه، آموزش، مثال هایی از بکارگیری برنامه های PRPs/GMP برنامه کنترل بهداشتی آب مصرفی، برنامه تمیز کردن و ضدعفونی نمودن، برنامه آموزش کارگران و متصدیان مراکز تولید و عرضه مواد غذایی، برنامه حفظ و نگهداری اقدامات کنترلی، برنامه کنترل آفات، برنامه کنترل واحد تولید، توزیع و عرضه کننده، برنامه کنترل ردیابی مواد غذایی، مثالهایی از اجرای PRPs/GMP در واحدهای تولید، توزیع و عرضه مواد غذایی.

منابع اصلی درس:

-وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی. راهنمای برنامه های پیشنیازی و روش خوب ساخت در توزیع و عرضه مواد غذایی. پژوهشکده محیط زیست، مرکز سلامت محیط و کار تهران. وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی. آخرین چاپ.

1-Adams, M., and Motarjemi, Y. Last edition. Basic Food safety for health workers. World Health Organization. WHO publication, Geneva. Last edition.

2-Alli, I. Food Quality Assurance. CRC Press. , Last edition.

3-Brown, M. HACCP in the meat industry. CRC Press, Cambridge., Last edition.

4-Bryan, F.L. Hazard Analysis critical control point Evaluations. WHO Publications., Last edition.

5-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.

6-FAO/WHO. Last edition. Assuring food safety and quality: Guidelines for national food control systems. Food and Agricultural Organization, FAO Food and Nutrition FAO/WHO. Paper 76.

Griffith, C. Food safety in catering establishments. Safe handling of foods. New York, Marcel Dekker. Last edition.

7-Hubbard, M.R. Statistical Quality Control for the Food Industry. An Aspen Publication. Last edition.

8-Lambert, J. Good manufacturing practices guidelines, Health Products and Food Branch Inspectorate. Health Canada, General Health Products and Food Branch. Canada. Last edition.

Luning, P.A., Devlieghere, F., and Verhe, R. Last edition. Safety in the agri-food chain. Wageningen Academic Publishers. Last edition.

9-Marriott, N.G. Principles of food sanitation, AN Aspen Publications., Last edition.

10-McSwane, D., Rue, N., and Linton, R. Last edition. Essentials of food safety and sanitation. New Jersey, Pearson Education.

11-Surak, J.G. standards: Establishing a foundation for quality. Food Technology..., Last edition.

شیوه ارزشیابی دانشجویان:

تکوینی: حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ

تراکمی: امتحان کتبی پایان ترم و ارائه یک کار عملی

