

پیش نیاز یا همزمان : ندارد

تعداد واحد: ۲ واحد

نوع واحد: عملی

هدف کلی درس:

در پایان این درس، دانشجویان باید قادر به استفاده از تحلیل خطر (Risk) در توسعه استانداردهای ایمنی غذا باشند.

اهداف اختصاصی: بطور مشخص، دانشجویان باید بتوانند:

۱. چارچوب تحلیل خطر ایمنی غذا را توصیف نمایند.
۲. روش شناسی سنجش خطر را شرح دهند.
۳. گزینه های مدیریت خطر را طراحی کنند و
۴. تصمیمات مربوط به مدیریت خطر را انتقال دهند.

شرح درس: کاربرد چارچوب تحلیل خطر در مسائل مربوط به ایمنی غذا، کانون بحث درس است. فهم رابطه بین کاهش خطراتی که ممکن است با یک غذا مرتبط باشد و کاهش میزان خطر، که سلامتی مصرف کنندگان را تحت تاثیر قرار می دهد، اهمیت خاصی در مدیریت خطرها با استفاده از استاندارد های ایمنی غذا مناسب دارد. دانش در مورد مهمترین روشهای جهانی در ایمنی غذا می تواند بینش های لازم را در خصوص اهمیت و ضرورت منابع لازم برای سیاست های ایمنی غذایی قابل اجرا در ایران و دیگر کشورها بدهد.

رئوس مطالب (۶۸ ساعت عملی)

الف - چارچوب تحلیل خطر ایمنی غذایی

۱. خطر در برابر Hazard
۲. اصول مدیریت خطر
۳. ضرورت برقراری ارتباط در مورد خطر

- ارزیابی خطر

۱. شناسایی خطر
۲. تعریف مشخصات خطر
۳. ارزیابی مواجهه (Exposure)
۴. طبقه بندی خطر

ب - مدیریت خطر

۱. ارزشیابی خطر

الف - شناسایی مسائل ایمنی غذا

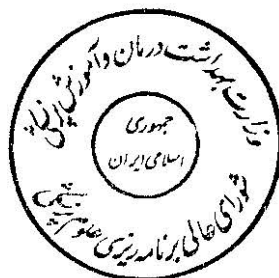
ب - رتبه بندی خطر به منظور ارزیابی خطر و الویت بندی مدیریت خطر

پ - برقراری سیاست ارزیابی خطر

۲. گزینه های مدیریت خطر

الف - شناسایی گزینه های موجود مدیریت خطر

ب - بسط و توسعه استانداردها، رهنمودها و سیاستهای ایمنی غذا



پ - انتخاب گزینه های ارجح مدیریت خطر با استفاده از روشهای کمی

۳. اجرای تصمیم های مربوط به مدیریت خطر: پایش و ارزشیابی

الف - ارزیابی اثر بخشی شاخص های کارایی

ب - ارزشیابی تصمیم های مربوط به مدیریت خطر

پ - برقراری ارتباط در مورد خطر

۱. مشاوره با متولیان

۲. ارتباطا تعاملی

ت - کاربرد: روشهای موجود سازمان های بین المللی درباره مدیریت خطر

کمیته کارشناسی مشترک FAO/WTO در مورد افزودنی های غذایی

۱. کمیته کارشناسی مشترک FAO/WTO در مورد پسمانده های سموم دفع آفات

۲. کمیسیون Codex Alimentarius

۳. کمیته Codex بهداشت مواد غذایی

۴. کمیته Codex برچسب مواد غذایی

۵. کمیته Codex نظام بازرسی و صدورگواهی واردات و صادرات مواد غذایی

۶. کمیته Codex غذا و تغذیه برای کاربردهای غذایی ویژه

۷. کمیته Codex بهداشت گوشت

ث - کاربرد: ارائه تحلیل موردی (بصورت BSE در انگلستان)

منابع درس: (Latest edition)

1. UNEP. No date. International Technical Guidelines for Safety in Biotechnology] HYPERLINK "<http://biosafety.ine.be/Biodiv/UNEPGuid/Contents.html>".
2. Fiksel J. and Vncent T. Covello. 1986. Biotechnology Risk Assessment: Issues and Methods for Environmental Introductions .Pergamon Press .New York .USA.
3. Hennessy .David A. J. Roosen .and H.H. Jensen. 2002. Systemic Failure in the Provision of Safe Food. Working Paper 02 _ WP 299. Center for Agricultural and Rural Development .Iowa State University. Ames .Iowa .USA.
4. Jensen .H.H. .L.J. Unnevehr .and Miguel I. Gomez. 1998. The Costs of Improving Food Safety in the Meat Sector. Working Paper 98 _ WP 189. Center for Agricultural and Rural Development .Iowa State University. Ames .Iowa .USA
5. Unnevehr .Laurian J. and H. H. Jensen. 1998. The Economic Implications of Using HACCP as a Food Safety Regulatory Standard. Food Policy (forthcoming)
6. Unnevehr .Laurian J. and H. H. Jensen. 1996.HACCP as a Regulatory Innovation to Improve Food Safety in the Meat Industry. Working Paper 96 _ WP 152. Center for Agricultural and Rural Development .Iowa State University. Ames .Iowa .USA.

شیوه ارزیابی دانشجو:

- آزمون میان ترم (۳۰٪)

- آزمون پایان ترم (۳۰٪)

- تحلیل موردی (۴۰٪)

