

کد درس: ۲۲

نام درس: بهداشت و ایمنی مواد غذایی در بحران و شرایط نظامی

پیش نیاز(ها): ندارد

تعداد واحد: ۱

نوع واحد: نظری

هدف کلی درس: آشنایی دانشجویان با بهداشت اماکن تغذیه ای ، عوامل آلودگی و فساد مواد غذایی و نحوه کنترل آن ها و روشهای بازرسی و کنترل بهداشت و ایمنی مواد غذایی در بحران و شرایط نظامی

رئوس مطالب: (۱۷ ساعت نظری)

تعریف بهداشت و ایمنی مواد غذایی - آشنایی با سازمانها ، قوانین و اصطلاحات بین المللی - مروری بر انواع آلودگیهای میکروبی ، شیمیایی ، فیزیکی و ... - فساد مواد غذایی - راههای پیشگیری از آلودگی و فساد - بهداشت و ایمنی در مراکز طبخ ، تولید و توزیع مواد غذایی در مراکز نظامی و اردوگاهها (بهداشت کارکنان - محیط ، مواد اولیه) - بهداشت و ایمنی در انبارها و سردخانه ها - بهداشت و ایمنی در سالن های غذاخوری - بهداشت و ایمنی در مراحل تهیه، حمل و نقل و توزیع - بهداشت و ایمنی در خبازخانه ها، قصابی ها - کنترل کیفیت مواد اولیه تهیه شده (اصول ، قوانین و استانداردهای ملی نیروهای مسلح) - کنترل نقاط بحران HACCP در سامانه های توزیع در شرایط عادی، بحران واضطرار- تدوین چک لیست های بازرسی و نحوه استفاده از آن ها در ارتقاء بهداشتی .

منابع اصلی درس :

- ۱- بهداشت مواد غذایی - دکتر داود فرج زاده آخرین چاپ
- ۲- کنترل نقاط بحرانی - دکتر علی مرتضوی آخرین چاپ

3. James M. Jay / modern food Microbiology. Last edition.
4. Varnam & Evans , Food-borne pathogens, Manson publication. Last edition.
5. Food Toxicology / Deshpande. Last edition.
6. Vanderzant , Compendium of methods for the microbiological examination. Washington: American public Health Association (APHA). last edition

شیوه ارزیابی دانشجو: آزمون کتبی آخر ترم

