

طرح درس : ایمنی مواد غذایی

تعداد واحد : دو واحد نظری (برای دوره کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)

مدرس : دکتر جواد مهتدی نیا دانشیار دانشکده بهداشت و تغذیه دانشگاه علوم پزشکی تبریز

هدف کلی درس : دادن اطلاعات جامع و پیشرفته در تامین غذای ایمن و مغذی برای مصرف کننده

شرح درس : در این درس دانشجویان میتوانند مسائل مهم بهداشتی ، تغذیه ای را در زنجیره غذا بشناسد و وضعیت موجود را تجزیه و تحلیل کند سپس با طراحی مداخله ها ، راه یافته های اصلاحاتی را برای تامین سلامت جامعه پیش بینی نماید.

رئوس مطالب : (۳۴ ساعت)

۱- مفاهیم اساسی ایمنی غذا

۲- ایمنی غذا : جنبه های شیمیایی ، میکروبی ، ژنتیکی و تکنولوژیکی

۳- ایمنی غذا : جنبه های تغذیه ای ، فرهنگی ، عادات و رفتارهای غذایی

۴- اثرات نامطلوب غذا و تغذیه : آلرژیها ، آلوده کننده ها ، افزودنیها ، مواد رادیو اکتیو و غیره

۵- اپیدمیولوژی ارزیابی خطر برای حفظ سلامت

۶- ارزیابی خطر، ارزشیابی خطر و مدیریت خطر

۷- سیاست گذاری ایمنی غذا

۸- کاربرد سامانه های ایمنی غذا

۹- ایمنی غذا و محیط زیست

۱۰- قوانین و مقررات ایمنی مواد غذایی

۱۱- ایمنی غذا و سرطان : مواد مضر و سرطانزای ناشی از کباب کردن ، بریان کردن ، سرخ کردن و دود

دادن مواد غذایی

جلسه اول :

– آشنایی با دانشجویان

– بیان سرفصلها، اهداف و منابع درسی

– تعریف اصطلاحات مربوط به درس

– جنبه های شیمیایی ایمنی غذا

جلسه دوم :

– پرسش و پاسخ در مورد جلسه قبلی

– جنبه های میکروبی ایمنی مواد غذایی

- میکرو ارگانسیمهای پر مخاطره عامل عفونتها و مسمومیت‌های غذایی
- غذاهای پر خطر از نظر آلودگی با میکروارگانسیمهای عامل عفونتها و مسمومیت‌های غذایی

جلسه سوم :

- پرسش و پاسخ در مورد جلسه قبلی
- جنبه های ژنتیکی ایمنی مواد غذایی
- غذاهای تراریخته یا ترانس ژنیک (GM)

جلسه چهارم :

- پرسش و پاسخ در مورد جلسه قبلی
- جنبه های تکنولوژیکی ایمنی مواد غذایی
- تولید نیتروزآمینها در مواد غذایی
- تولید ترکیبات PAH و آمینهای هترو سیکلیک در مواد غذایی
- تولید آکریلامید در مواد غذایی

جلسه پنجم :

- پرسش و پاسخ در مورد جلسه قبلی
- جنبه های تغذیه ای ، فرهنگی ، عادات و رفتارهای غذایی

جلسه ششم :

- پرسش و پاسخ در مورد جلسه قبلی
- اثرات نامطلوب غذا و تغذیه
- آلرژی زایی غذاها
- غذاهای آلرژن
- عدم تحمل غذاها

جلسه هفتم :

- پرسش و پاسخ در مورد جلسه قبلی
- جنبه های ایمنی افزودنیهای غذایی
- ارزش تغذیه ای حبوبات
- نمکها
- نگهدارنده ها
- شیرین کننده ها و ...

جلسه هشتم :

- پرسش و پاسخ در مورد جلسه قبلی
- جنبه های ایمنی مواد رادیو اکتیو
- آلودگی مواد غذایی با استرنسیم ۹۰ ، سزیم ۱۳۷ ، کربن ۱۴ ، ید ۱۳۱

جلسه نهم :

- پرسش و پاسخ در مورد جلسه قبلی
- اپیدمیولوژی ارزیابی خطر برای حفظ سلامت
- امتحان میان ترم

جلسه دهم :

- پرسش و پاسخ در مورد جلسه قبلی
- ارزیابی خطر
- ارزشیابی خطر
- مدیریت خطر

جلسه یازدهم :

- پرسش و پاسخ در مورد جلسه قبلی
- سیاست گذاری ایمنی غذایی

جلسه دوازدهم :

- پرسش و پاسخ در مورد جلسه قبلی
- کاربرد سامانه های ایمنی غذا

جلسه سیزدهم :

- پرسش و پاسخ در مورد جلسه قبلی
- ایمنی غذا و محیط زیست

جلسه چهاردهم :

- پرسش و پاسخ در مورد جلسه قبلی
- قوانین ومقررات ایمنی مواد غذایی

جلسه پانزدهم :

- پرسش و پاسخ در مورد جلسه قبلی
- تقلب در مواد غذایی
- انواع تقلبهای انجام یافته در مورد مواد غذایی
- روشهای تشخیص انواع تقلب ها در مواد غذایی

جلسه شانزدهم :

- پرسش و پاسخ در مورد جلسه قبلی
- ایمنی مواد غذایی و انواع سرطانها
- انواع مواد کانسریشن
- انواع کانسریشن های آگروژن

جلسه هفدهم :

- پرسش و پاسخ در مورد جلسه قبلی
- مروری بر خلاصه مطالب گفته شده از جلسه اول تا هفدهم
- امتحان

منابع اصلی درس :

آخرین ویرایش در بازبینی مطالب مورد بررسی قرار میگیرد :

- 1- Doyle , M . E . , Steinhart , C . E . , Cochrane , B . A .
Food Safety
Pub. Marcel Dekker , Inc , New York .
- 2- Schmidt , R . H . Rod Vick , G . E .
Food Safety Hand Book
Pub . John Willey & Sons USA .
- 3- Watson , P . H .
Food Chamental Safety : Contaminants .
Pub . Wood Head .