



کد درس: ۱۶

نام درس: ایمنی غذا

پیشنیاز: بهداشت و مسمومیت های غذایی

تعداد واحد: ۱

نوع واحد: نظری

هدف کلی: آشنایی با ایمنی غذا، اهمیت آن در تغذیه فرد و جامعه و نظام کنترل و ایمنی غذا در کشور

شرح درس:

مصرف غذای ناسالم (غیرایمن) پی آمدهای نامطلوب تغذیه ای، بهداشتی، اقتصادی و اجتماعی دارد.

تغذیه مطلوب فرد و جامعه بدون دسترسی و وجود غذای سالم امکانپذیر نیست. کاربرد مطالب درس در زمینه های بهبود نظام تولید و عرضه غذا، ارتقاء صنایع غذایی و ارتقاء وضعیت تغذیه ای فرد و جامعه

رئوس مطالب: (۱۷ ساعت)

تعاریف: ایمنی غذا، کنترل غذا، نظام کنترل و ایمنی غذا و اجزاء آن (بخش بهداشت، استاندارد و غیره)

آلاینده های مهم غذایی، مسمومیت های غذایی، بهداشت و کنترل مواد غذایی
نقش سازمانهای بین المللی (WHO و FAO و غیره) در ایمنی غذایی بین المللی و کشورها
چگونگی ارتقاء ایمنی غذایی در کشور

منابع اصلی درس (References): آخرین چاپ منابع زیر

۱- کتابهای مربوط به نظام ایمنی غذا: انتشارات مربوط به Codex Alimentarius، مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران و غیره.

۲- کتابهای مربوط به مسمومیت های غذایی، بهداشت و کنترل مواد غذایی و ...

3- De Vies J. Food and Safety and Toxicology, CRC Press, London & New York.

4- Kotsonis F., Mackey M.A. Nutritional Toxicology. Taylor & Francis, London & New York.

5 - Ensuring Safe Food from Production to Consumption. Institute of Medicine, NRC, Washington, DC.

6- Borgdorf, MW, Motarjemi, Y. Surveillance of Foodborne Diseases. WHO, Geneva.

شیوه ارزیابی دانشجو :

آزمون کتبی (سنجش دانش)

تهیه مطلبی برای ارائه به صورت سمینار و نوشتن گزارش (سنجش توانایی دانشجو در حیطه

کاربرد علمی مطالب)

