



نام درس: استانداردها و قوانین مواد غذایی  
پیش نیاز یا همزمان: ندارد  
تعداد واحد: ۲ واحد  
نوع واحد: نظری  
ارائه دروس: بصورت دوره های حضوری

هدف کلی درس:

آشنا ساختن دانشجویان با اصول استانداردها و قوانین ملی و بین المللی مواد غذایی و استفاده از آنها در بازرسی مواد غذایی می باشد.

شرح درس:

سالم بودن یک ماده غذایی تنها به ظاهر، بو و و طعم خوب آن کفایت نمی کند بلکه توکسین ها و ناخالصی هایی وجود دارد که با توجه به این قضاوت قابل تشخیص نمی باشند. کنترل این تقلبات در مواد غذایی تنها از طریق اعمال استانداردها و قوانین ملی و بین المللی مواد غذایی توسط دولت صورت می گیرد. در این درس سعی می گردد پیرامون انواع استاندارد، لزوم تدوین و بکارگیری آنها در مواد غذایی بحث شود.

سر فصل درس

نظری (۳۴ ساعت)

- کلیات و مفاهیم استاندارد و قانون
- معرفی ادارات و آژانسهای نظارت کننده بر مواد غذایی و نقش آنها در بازرسی و اجرای قوانین مواد غذایی
- استانداردهای داوطلبانه و اجباری مواد غذایی
- استانداردهای ملی مواد غذایی
- استانداردهای بین المللی مواد غذایی
- استانداردها و قوانین مربوط به افزودنیهای غذایی
- استانداردها و قوانین مربوط به برچسب گذاری
- قوانین و شرایط مربوط به صدور پروانه بهداشتی برای واحد تولید کننده مواد غذایی
- قوانین و استانداردهای مربوط به باقیمانده های دارویی، سموم حشره کش و قارچی و فلزات سنگین در مواد غذایی
- استانداردها و قوانین مربوط به صادرات مواد غذایی
- استانداردها و قوانین مربوط به واردات مواد غذایی
- فرمهای بازرسی بین المللی مواد غذایی
- بازرسان مواد غذایی و استفاده از چک لیست های بهداشت ر ایمنی مواد غذایی
- آشنایی با سامانه جامع بازرسی بهداشت محیط معاونت بهداشتی و سامانه FMS معاونت غذا و داروی دانشگاههای علوم پزشکی
- شناخت انواع تقلبات و نحوه کنترل آنها در مواد غذایی
- قوانین مربوط به تعزیرات حکومتی در امور مربوط به تولید، توزیع و عرضه مواد غذایی
- آشنایی با قوانین مربوط به شرکت های دانش بنیان، برند سازی و ثبت علائم تجاری در حوزه مواد غذایی

منابع درسی : (Last Edition)

۱-کلیه قوانین، استانداردها و دستورالعمل های وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران در خصوص مواد غذایی و قوانین مربوط به تاسیس شرکتهای دانش بنیان معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری اسلامی ایران

2-Curtis PA. Guide to US Food Laws and Regulations. John Wiley & Sons, Last edition

3-Sanchez MC. Food Law and Regulation for Non-Lawyers A US Perspective. Springer Last edition

4-Goodburn, K. EU Food Law. CRC Press. Cambridge. Last edition

5-ICMSF Microorganisms in Foods 8: Use of Data for Assessing Process Control and Product Acceptance. Springer US, Last edition

6-Hui YH. Plant Sanitation for Food Processing and Food Service, CRC press. Last edition

نحوه ارزشیابی :

تکوینی: حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ

تراکمی: امتحان کتبی پایان ترم

