

کد درس: ۲۲

نام درس: سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی

پیش نیاز: ندارد

تعداد واحد: ۲ واحد

نوع واحد: نظری

ارائه دروس: بصورت دوره‌های حضوری

هدف کلی درس:

آشنایی با چگونگی بکارگیری سیستم‌های مدرن ایجاد اطمینان از ایمنی مواد غذایی

شرح درس:

توسعه مصرف غذاهای آماده و نیمه آماده از یک طرف و اپیدمی‌های مختلف ناشی از مصرف غذاهای آلوده ضرورت بهبود فرآیند تولید مواد غذایی در راستای تضمین ایمنی آنها را ایجاد می‌نماید. در این درس دانشجو با اصول، اهداف، روش اجرا و تفاوت‌های سیستم‌های مدرن مدیریت ایمنی و بهداشتی مواد غذایی که به تولید کننده در تضمین ایمنی و کیفیت محصول خود کمک می‌نمایند آشنا می‌شود.

سرفصل درس: (۳۲ ساعت نظری)

- اصول شرایط خوب کشاورزی GAP

- اصول GHP و GMP

شامل: اصول صحیح چیدمان بخش‌ها و تجهیزات، استانداردهای تاسیس آشپزخانه‌های صنعتی و کترینگ‌ها، چگونگی بهداشتی سازی تجهیزات و سطوح در تماس با مواد غذایی و کاربرد گندزداها و پاک کننده‌ها، وسایل و تجهیزات بهداشتی کردن محیط غذا، بهداشت کارکنان، بهداشت آب، بهداشت هوا، مبارزه با آفات و حشرات، دفع صحیح پسماندها

- اصول شرایط خوب انبارش GSP

- اصول شرایط خوب توزیع GDP

- اصول شرایط خوب آزمایشگاهی GLP

- اصول و چگونگی اجرای HACCP و HARPC (Hazard analysis risk-based preventive controls)

- آشنایی با چگونگی ممیزی سیستم HACCP

- اصول ایزو ۹۰۰۰ و ۲۲۰۰۰

- سیستم‌های ردیابی محصولات غذایی در حین حمل و نقل مواد غذایی

- سیستم‌های Recall (فراخوان) محصولات از سطح عرضه و توزیع

- سیستم‌های کنترل مواد غذایی در سطح عرضه (PMS) و..

- اصول مهندسی بهداشت و ایمنی مواد غذایی

منابع درسی: (Last Edition)

1-Motarjemi Y, Lelieveld H. Food Safety Management. A Practical Guide for the Food Industry. Academic Press Inc. Last edition

2- King H, Bedale W. Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls. Elsevier Science. Last edition.

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



- 4-Cramer MM. Food Plant Sanitation: Design, Maintenance, and Good Manufacturing Practices. CRC press. Last edition.
- 5-Alli, I, Food Quality Assurance. CRC Press. Last edition.
- 6-John M. Ryan. Guide to Food Safety and Quality During Transportation. Controls, Standards and Practices. Academic Press. Last edition
- 7- Brown, M. HACCP in the meat industry. CRC Press, Cambridge. Last edition.
- 8- Bryan, D.L. Hazard Analysis critical control point Evaluations. WHO Publications. Last edition
- 9- FAO. Food Quality and Safety Systems – A Training manual on food hygiene and the hazard, analysis and critical control point (HACCP) system. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome. Last edition
- 10-Mayes, T, and Mortimore, S. Making the most of HACCP. CRC Press, New York. Last edition

نحوه ارزشیابی:

تکوینی: حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ

تراکمی: امتحان کتبی پایان ترم

