

بسمه تعالی



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و

درمانی تهران

دانشکده بهداشت

طرح درس

سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی

عنوان درس: سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی	فراگیران: دانشجویان کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی
تعداد و نوع واحد: ۲ واحد نظری	کد درس:
روز و ساعت تدریس: دو شنبه ها ۱۶-۱۴	پیش نیاز: ندارد
نام استاد (مسئول درس): دکتر ابراهیم مولایی آقایی	سال تحصیلی: نیم سال دوم ۱۴۰۳-۱۴۰۲
شماره تلفن:	مکان تدریس: کلاس شماره ۱۱
آدرس پست الکترونیک: emolaeeaghaee@tums.ac.ir	آدرس: دانشکده بهداشت- گروه مهندسی بهداشت محیط

شرح درس

با توجه به توسعه های اخیر در صنایع غذایی و بروز مخاطرات، بکارگیری سیستم ها و استانداردهای کنترل بهداشتی و ایمنی مواد غذایی مانند HACCP و GMP و ISO22000 در تضمین سلامت محصول تولیدی و در نهایت مصرف کنندگان امری ضروری است. در این درس ضمن آشنایی با این اصول، به نحوه بکارگیری و پیاده سازی این سیستم ها در صنایع غذایی نیز پرداخته می شود.

هدف کلی درس

آشنایی دانشجویان با اصول روش های صحیح تولید GMP و HACCP در کارگاه ها و کارخانجات مواد غذایی

اهداف اختصاصی درس

- مبانی عمومی در بهداشت و ایمنی مواد غذایی
- آشنایی با بکارگیری روش های مناسب ساخت Good manufacturing practice
- آشنایی با بکارگیری روش های مناسب بهداشتی Good hygiene practice
- آشنایی با بکارگیری روش های Prerequisite programs
- آشنایی با گام ها و اصول HACCP

- پیاده سازی HACCP
- آشنایی با مفاهیم ISO22000

شیوه ی تدریس

- سخنرانی، بحث و نقد
- ارایه مطالب و کارگاه های عملی انتخاب شده توسط دانشجویان
- روش ارزشیابی دانشجو
- شرکت فعال در کلاس و انجام تکالیف (ارائه کار کلاسی و کارگاه): ۶ نمره
- امتحان پایان ترم: ۱۴ نمره

مقررات کلاس

- دانشجویان موظفند به موقع در کلاس حاضر شده و در بحث های کلاس حضور فعال داشته باشند.
- دانشجو باید حتی الامکان در تمام جلسات کلاس حضور داشته باشد.
- دانشجو موظف است کار کلاسی خود را بر اساس قواعد و چارچوب تعیین شده توسط استاد در زمان مقرر و با کیفیت مناسب آماده نماید.
- دانشجویان موظفند در کلیه امتحانات شرکت نمایند و امکان گرفتن امتحان مجدد وجود نخواهد داشت.

جدول زمان بندی ارایه درس

جلسه	تاریخ	نام استاد	مباحث ارایه شده
اول		دکتر مولایی آقای	مبانی عمومی در بهداشت و ایمنی مواد غذایی
دوم		دکتر مولایی آقای	آشنایی با بکارگیری روشهای مناسب ساخت practice manufacturing Good
سوم		دکتر مولایی آقای	آشنایی با بکارگیری روشهای مناسب ساخت practice manufacturing Good
چهارم		دکتر مولایی آقای	کنترل صحیح دفع فاضلاب، کنترل آفات و حشرات موذی بهداشت فردی، بهداشت در طول نگه داری و حمل نقل، آموزش
پنجم		دکتر مولایی آقای	اصول PRPs
ششم		دکتر مولایی آقای	گام های سیستم HACCP
هفتم		دکتر مولایی آقای	اصول هفت گانه سیستم HACCP
هشتم		دکتر مولایی آقای	جمع بندی سیستم HACCP
نهم		دکتر مولایی آقای	کارگاه اول
دهم		دکتر مولایی آقای	اصول PRPs
یازدهم		دکتر مولایی آقای	ایزو ۲۲۰۰۰ – بند ۱ تا ۳
دوازدهم		دکتر مولایی آقای	ایزو ۲۲۰۰۰ – بند ۴ و ۵

سیزدهم		دکتر مولایی آقای	ایزو ۲۲۰۰۰ – بند ۶ و ۷
چهاردهم		دکتر مولایی آقای	کارگاه دوم
پانزدهم		دکتر مولایی آقای	ایزو ۲۲۰۰۰ – بند ۸ و ۹ و ۱۰
شانزدهم		دکتر مولایی آقای	ارائه دانشجویان و رفع اشکالات کارگاه
هفدهم		دکتر مولایی آقای	امتحان پایان ترم

منابع اصلی

۱. کتب

- Bryan, F.L. Hazard analysis critical control evaluation. WHO publication. Latest edition.
- Brown, M., HACCP in the meat industry, CRC Press, Cambridge, Latest Edition.
- Mayese, T. and Mortimore, S. making the most of HACCP. CRC Press. New York. latest edition.
- Marriot, N.G. Principles of food sanitation, AN Aspen Publication. Latest edition.
- Arvanitoyannis, I.S. HACCP and ISO 22000: Application to Foods of Animal Origin, John Wiley & Sons Publication, 2009.
- سارا مورتیمور و کارول والک، تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی، آخرین انتشار
- خانقاهی ابیانه، حمید. جاللی، محمدرضا. اکبریان، محمود. ۳۱۳۱. راهنمای جامع اجرای سامانه HACCP در صنایع غذایی. انتشارات جهاد دانشگاهی.
- شویکلو، غالمرضا. ۳۱۳۳. ایجاد و اجرای حصب در صنایع غذایی. انتشارات نقش مهر.