

نام درس: کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی کد درس: ۳۷
پیش نیاز یا همزمان: اصول اپیدمیولوژی- میکروپ شناسی محیط- شیمی محیط

تعداد کل واحد ها: ۲ (۱/۵ واحد نظری - ۰/۵ واحد کارگاهی)

هدف:

آشنایی دانشجویان با نحوه نمونه برداری از گروه های مختلف مواد غذایی، شناخت آئین نامه ها و استانداردهای ملی و بین المللی، انجام آزمایشات شیمیایی و میکروبی در تعیین کیفیت مواد غذایی و آلودگی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی، آشنایی با تقلبات مواد غذایی

شرح درس:

اهمیت غذای سالم در حفظ سلامت انسان، علوم و فنون مختلف در تولید مواد غذایی، نگهداری و تبدیل مواد غذایی، تغییرات نامطلوب مواد غذایی تحت تاثیر عوامل فیزیکی، بیولوژیکی و ... عفونت ها و مسمومیت های مواد غذایی.

سرفصل درس (۵۱ ساعت)

سرفصل درس نظری (۲۶ ساعت نظری):

- تعریف بهداشت مواد غذایی
- تعریف و ماهیت بیماریهای با منشأ مواد غذایی
- فن آوری و روش های نگهداری مواد غذایی
- کنترل بهداشتی انبارکردن و تاثیر شرایط محیطی بر مواد غذایی
- اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید
- آماده سازی و عرضه بهداشتی مواد غذایی
- آشنایی با افزودنی های مجاز و غیرمجاز مواد غذایی و اهمیت آنها
- آشنایی با انواع روشهای بهداشتی ضدعفونی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
- اصول سیستم های HACCP (تجزیه و تحلیل خطر در نقاط کنترل بحرانی)
- آشنایی با روش های بهداشت فردی کارگران و کارکنان اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
- آشنایی با بازرسی مراکز تهیه توزیع و فروش مواد غذایی
- آشنایی با قوانین و آئین نامه ها و استانداردهای مرتبط با اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی (مراکز تهیه فرآورده های لبنی، کشتارگاه ها و ...)
- بازرسی بهداشتی شیر، بیماریهای منتقله از آن
- روش های پاستوریزاسیون و استرلیزاسیون شیر
- استانداردهای بهداشتی فرآورده های لبنی
- بازرسی بهداشتی نان، گوشت و فرآورده های گوشتی، آبزیان خوراکی،
- استفاده از سردخانه و شرایط نگهداری مواد غذایی
- بازرسی بهداشتی طیور و تخم مرغ
- کنسرو کردن و بازرسی بهداشتی کنسروها و تشخیص کنسروهای فاسد
- خصوصیات ساختمانی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی



دبيرخانه شوراى عالى برنامه ريزى علوم پزشكى

- روشنايى در اماكن تهيه و توزيع مواد غذايى
- تهويه در اماكن تهيه و توزيع مواد غذايى
- تامين آب آشاميدنى اماكن تهيه و توزيع مواد غذايى
- دفع زباله در اماكن تهيه و توزيع مواد غذايى
- تصفيه و دفع فاضلاب در اماكن تهيه و توزيع مواد غذايى

سرفصل درس (۲۵ ساعت كارگاهى):

- نمونه بردارى از انواع مواد غذايى (نان ، شير ، گوشت و ...)
- نمونه بردارى از سطوح ، وسايل و اماكن تهيه و توزيع مواد غذايى
- آزمايشات تشخيص آلودگى مواد غذايى شامل: رنگ، ميزان نمک، وزن خالص، pH، خاکستر، رطوبت نسبي و ...)
- اندازه گيرى افزودنى هاى غذايى (نگدارنده ها ، رنگها ، آنتى اكسيدان و ...)
- اندازه گيرى باقيمانده سموم ، آنتى بيوتيك، هورمون ها در مواد غذايى
- آزمايشات مربوط به كنترل كيفى نان (ميزان تمک ، pH ، درصد خميرى ، درصد سوختگى و ...)
- آزمايشات ميكروبي و شاخص در مواد غذايى (شمارش كلئى ميكروبي و شمارش كليفرم ها)
- ✓ بازديد از سه مورد كارخانه مواد غذائى مختلف و همچنين آزمايشگاه هاى آنها
- ✓ محل برگزارى آزمايشگاه عملى مذکور، آزمايشگاه شيمي محيط مى باشد و آزمايشگاه شيمي محيط بايستى وسايل و تجهيزات مورد نياز براى برگزارى بخش عملى اين درس را نيز دارا باشد.

*منابع:

1. Savato .J ,Nemerow.N (2003) , "Environmental Engineerin" , John Wiley & Sons; 5 edition.
2. Newslow .D (2016) .Food Safety Management Programs: Applications, Best Practices, and Compliance , CRC Press; Reprint edition
3. Selamat.J .Iqbal.S (2016), "Food Safety: Basic Concepts, Recent Issues, and Future Challenges" , Springer; 1st ed.
4. Ray.B (2013), "Fundament food Microbiology " , CRC Press; 5 edition.

۵. ركنى نوردهر (۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذايى، انتشارات دانشگاه تهران.

۶. فرج زاده آلان داود (۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذايى، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشكى بقيه الله (عج).

۷. دمان جان ، مترجم: بابك قنبرزاده (۱۳۹۴)، مباني شيمي مواد غذايى، انتشارات آبيژ.

۸. پروانه ويذا (۱۳۹۲) ، كنترل كيفى و آرمایش هاى شيميائى مواد غذائى ، انتشارات دانشگاه تهران.

* توجه: در كليه منابع فوق آخرين چاپ مدنظر ميباشد.



نحوه ارزشيابى دانشجو :

✓ امتحان در طول نيمسال ۳۰٪

✓ امتحان پايان نيمسال ۷۰٪