

عنوان مقاله:

سیستم HACCP مکمل استاندارد در برقراری ایمنی غذا

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

مریم توکلی - عضو باشگاه پژوهشگران جوان دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

خلاصه مقاله:

شناخت سیستم HACCP اصول و کاربرد آن در صنعت غذا امری ضروری می باشد چرا که HACCP یک سیستم آگاهی دهنده مداوم و جامع درباره ایمنی غذا می باشد که برای پیش گیری از پیشرفت خطرات در صنعت طراحی شده و بنابراین درجه بالایی از ایمنی غذا را تضمین می کند با به کارگیری سیستم HACCP می توان از فساد محصولات و هدررفتن آنها جلوگیری نمود و اقتصاد جامعه را بهبود بخشید (HACCP Hazard Analysis Critical Control Point) یک بررسی سیستماتیک روی اجزای تشکیل دهنده محصول غذایی شرایط فرایند حمل و نقل انبارداری بسته بندی، توزیع و مصرف کننده را در بر می گیرد این انالیز اجازه می دهد که در جریان فرایند نواحی حساس را که خطر آفرین هستند شناسایی نماییم بنابراین با پیاده سازی HACCP قادر خواهیم بود نقاط کنترل بحرانی را در سیستم تعیین کنیم یک نقطه کنترل بحرانی هر نقطه از زنجیره محصول غذایی از ماده خام تا محصول نهایی است که فقدان کنترل در آن نقطه منجر به ریسک ایمنی غذا می شود که از نقطه نظر استاندارد غیرقابل پذیرش است.

کلمات کلیدی:

اجرای استاندارد، HACCP، ایمنی غذا، فرآورده های لبنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116450>

