

عنوان مقاله:

مدیریت ایمنی مواد غذایی: ایزو ۲۲۰۰۰ و HACCP

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: ۱۴۰۰)

تعداد صفحات اصل مقاله: ۱۰

نویسندگان:

مریم دیلمی پور - فارغ التحصیل کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوزستان

ملیکا میرکاظمی - دانشجو کارشناسی مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی علوم پزشکی تهران واحد علوم دارویی

خلاصه مقاله:

امروزه بهداشت و ایمنی غذایی یکی از مسائل حائز اهمیت است ایمنی مواد غذایی یعنی اطمینان از اینکه غذایی که مردم جامعه استفاده می کنند سالم و فاقد هرگونه آلودگی باشد. خطرات ایمنی مواد غذایی میتواند در هر مرحله از زنجیره غذایی اتفاق بیفتد بنابراین کنترل در سراسر زنجیره مواد غذایی ضروری است و با کنترل ایمنی مواد غذایی باید احتمال آلودگی به حداقل برسد. سازمان جهانی ایمن مواد غذایی سال هاست. در دنیا در کنار سازمان ایزو و کمیته کدکس به عنوان ارگان بین المللی در زمینه تخصصی تدوین استانداردهای ایمنی مواد غذایی باعث شده که استانداردهای ایمنی و کیفیتی مواد غذایی توسعه پیدا کنند. ISO ۲۲۰۰۰ (سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی) که در هر سازمان مربوط به زنجیره غذایی باشد از مزرعه تا سفره کاربرد دارد این استاندارد نه تنها نیازهای تولیدکنندگان مواد غذایی را برآورده می کند بلکه کنترل ایمنی مواد غذایی را در سراسر زنجیره ایمنی مواد غذایی تضمین می کند. همچنین استاندارد HACCP یا همان کنترل نقاط بحرانی خطر که با هدف کاهش خطرات بالقوه تمام شرایط را برای دستیابی به یک ماده غذایی ایمن فراهم می کند. این استاندارد در طول زنجیره مواد غذایی از تولید مواد اولیه تا مصرف نهایی کاربرد دارد.

کلمات کلیدی:

ایمنی مواد غذایی، استاندارد، ایزو ۲۲۰۰۰، HACCP

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1303579>

