

عنوان مقاله:

مراحل استقرار تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی (HACCP) تولید خامه استریل (فرادما) در شرکت شیر پاستوریزه پگاه گیلان

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

نویسندگان:

سکینه علی پورنیلاش - کارشناسی ارشد مهندسی شیمی

آرزو هنرجوئی - کارشناس میکروبیولوژی

خلاصه مقاله:

سیستم HACCP یا به عبارتی سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی یکی از روشهای کنترل و ارتقای کیفی محصولات میب اشد سیستم HACCP مدیریت تضمین ایمنی غذاست که در سال 1960 میلادی توسط کمپانی پیلسبوری ارتش آمریکا و سازمان ناسا به منظور بهبود تولید مواد غذایی سالم ابداع گردید پیلسبوری سیستم HACCP را بعنوان سیستمی که بتواند علیرغم به حداقل رساندن نمونه برداری و آزمایش فرآورده های نهایی ایمنی غذا را به بالاترین حد ارتقا دهد معرفی نمود در شرکت شیرپاستوریزه پگاه گیلان مراحل اجرایی استقرار سیستم HACCP برای تولید محصول خامه استریل عبارتند از تشکیل تیم HACCP و بررسی و ایجاد ویژگیهای محصول خامه استریل و تهیه و ترسیم نمودار جریان کار خامه استریل و تایید نمودار جریان کار درمحل شناسایی و ارزیابی تمام خطرات بالقوه مربوط به هر مرحله تجزیه و تحلیل خطر و بررسی اقدامات کمتری و تعیین نقاط کنترل بحرانی طرح ریزی HACCP برقراری روشهای تصدیق و مستندسازی و حفظ سوابق که نقاط CCP تولید خامه استریل تعیین شده توسط تیم HACCP 4 مرحله : دریافت و بازرسی شیرخام خطر شیمیایی و میکروبی و استریلیزاسیون 150-137درجه به مدت 2-4 ثانیه خطر میکروبی و فیلتراسیون هوای استریل خطر فیزیکی و ضد عفونی کردن رول و نوار استریپ توسط آب اکسیژنه خطر میکروبی می باشند.

کلمات کلیدی:

خامه استریل فرادما - HACCP - سیستم ایمنی مواد غذایی - خطر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149949>

