

عنوان مقاله:

اطمینان از کیفیت و عملیات کنترل در صنایع غذایی

محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

ماندانا منقبتی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه تبریز

سیدهادی پیغمبردوست - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

انجام کلیه اعمال لازم به منظور کسب اطمینان از تطابق با معیار های تعیین شده در طرح تجزیه و تحلیل خطر و بازرسی نقاط کنترل بحرانی HACCP و تداوم این تطابق را کنترل مینامند. عمل انجام یک سلسله مشاهدات یا اندازهگیری های مربوط به پارامترهای کنترل، طبق برنامهی معین به منظور کسب اطمینان از اینکه یک نقطه کنترل بحرانی CCGP تحت کنترل است. از جمله عملیات کنترل، تمیز کردن درجا است که برای بسیاری از سیستم های تولید غذا که با مواد مایع سروکار دارند بکار میرود. کیفیت به معنی قابلیت پذیرش محصول از سوی مصرف کننده و قابلیت قبول آن از نظر قانون نسبت به پولی که مصرف کننده بابت آن میپردازد. در کل یک محصول دارای کیفیت خوب انتظار و رضایت مشتری را برآورده خواهد نمود (HACCP) سیستمی بر پایهی اصول علمی برای استفاده از ابزار و فنون شناسایی، ارزیابی و کنترل خطرات موجود در فرایند تولید، توزیع محصولات غذایی است. در این مقاله مروری به توضیح بیشتر در مورد سیستم HACCP و روش های مطلوب تولید (GMP) و نیز تعریف و نقش کنترل کیفیت میپردازیم.

کلمات کلیدی:

تمیز کردن درجا، کنترل، کیفیت (HACCP)، (GMP)

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297028>

