

## عنوان مقاله:

مقایسه تاثیر HACCP و ایزو 22000 بر ایمنی مواد غذایی (مورد مطالعه: شرکت مهران)

## محل انتشار:

سیزدهمین کنفرانس بین المللی مهندسی صنایع (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

میثم مشایخی صدر - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد الکترونیکی، تهران، ایران

کامیار چالاک - استادیار (نویسنده مسیول)، گروه مهندسی صنایع، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سنج، سنج، ایران

## خلاصه مقاله:

تجزیه و تحلیل مخاطرات و کنترل نقاط بحرانی (HACCP) یک سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی است که در جامعه بین المللی به عنوان یک راهنما برای کنترل ایمنی مواد غذایی به رسمیت شناخته شده است. با این وجود، بررسی اثربخشی این سیستم و مقایسه آن با سیستم های دیگر کنترل ایمنی مواد غذایی مانند ایزو 22000 به صورت محدود انجام شده است. بنابراین، استفاده از ابزارهای علمی برای کنترل اثربخشی سیستم HACCP با توجه به اهدافی که این سیستم دنبال می کند و مقایسه اثربخشی آن با سیستم های دیگر کنترل ایمنی امری ضروری است که این پژوهش بدان پرداخته است. در پژوهش حاضر با انتخاب شرکت مهران به عنوان نمونه موردی به بررسی اثربخشی سیستم HACCP با استفاده از شاخص های ارابه شده توسط کافتزوپولوس و همکاران (2013) و مقایسه شکایت، ماندگاری محصول و سطح میکروبیولوژی محصول در دو سیستم HACCP و ایزو 22000 پرداخته می شود. نتایج به دست آمده دلالت بر اثربخشی سیستم HACCP در سه بخش کنترل، ارزیابی و شناسایی نیز عملکرد بهتر سیستم ایزو 22000 نسبت به سیستم HACCP دارند.

## کلمات کلیدی:

ایمنی مواد غذایی، تجزیه و تحلیل مخاطرات و کنترل نقاط بحرانی، ایزو 22000

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/648757>

