



دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات

کنترل کیفیت برپایه مدیریت ایمنی غذا

مؤلفین :

دکتر حامد اهری (عضو هیأت علمی دانشکده علوم و مهندسی صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران)
سرممیز رسمی سازمان جهانی ایمنی غذا انگلیس WFSO و عضو انجمن Food Protection

دکتر امیر علی انوار (عضو هیأت علمی گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران)
سرممیز رسمی سازمان جهانی ایمنی غذا انگلیس WFSO

دکتر عباس طی مطلبی (عضو هیأت علمی موسسه تحقیقات صنایع ایران)

دکتر بهروز اکبری

(عضو هیأت علمی سازمان غذا و دارو وزارت بهداشت و درمان آموزش پزشکی، مرکز تحقیقات آزمایشگاهی غذا و دارو)

دکتر ساسان رضائی (عضو هیأت علمی دانشکده علوم پزشکی دانشگاه تهران)
سرممیز ارشد و رسمی TUV NORD آلمان

تحت نظارت استاد فرهیخته :

جناب آقای دکتر مهرداد قوامی (استاد دانشکده علوم و مهندسی صنایع غذایی)

عنوان و نام پدیدآور : کنترل کیفیت با رویکرد مدیریت ایمنی غذا / مولفین حامد اهری... [و دیگران]؛
 تحت نظارت مهرداد قوامی.
 مشخصات نشر : خوراسگان: دانشگاه آزاد اسلامی، واحد خوراسگان، ۱۳۹۱.
 مشخصات ظاهری : ۵۲۴ ص:، مصور (بخشی رنگی)، جدول، نمودار.
 شابک : 978-964-10-1407-2
 وضعیت فهرست نویسی : فیا
 یادداشت : حامد اهری، امیرعلی انوار، عباسعلی مطلبی، بهروز اکبری، ساسان رضانی.
 یادداشت : عنوان: کنترل کیفیت بر پایه مدیریت ایمنی غذا.
 یادداشت : کتابنامه.
 عنوان دیگر : کنترل کیفیت بر پایه مدیریت ایمنی غذا.
 موضوع : مواد غذایی -- صنعت و تجارت -- کنترل کیفی -- استانداردها
 موضوع : خطر سنجی و نقطه کنترل بحران (نظام ایمنی مواد غذایی)
 موضوع : سیستم تجزیه و تحلیل خطر و تعیین نقاط کنترل بحرانی
 شناسه افزوده : اهری، حامد، [دکتر]، ۱۳۶۰ -
 ناظر : قوامی، مهرداد، ۱۳۲۸ -
 شناسه افزوده : دانشگاه آزاد اسلامی، واحد خوراسگان
 رده بندی عکره : ۶۴۲/۰۷
 رده بندی دیویی : ۶۴۲/۰۷
 شماره کتابشناسی ملی : ۳۷۰۷۵۱۰



ناشر: معاونت پژوهشی دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان (اصفهان)

نشانی: اصفهان، خیابان جی، صندوق پستی: ۸۱۵۹۵ - ۱۵۸

تلفن: ۹ - ۵۳۵۴۰۰۱ - ۰۳۱۱، فاکس: ۵۲۵۴۰۶۰ - ۰۳۱۱ Email: info@khuisf.ac.ir

کنترل کیفیت با رویکرد مدیریت ایمنی غذا

حامد اهری، امیرعلی انوار و...

تحت نظارت: مهرداد قوامی

• تعداد: ۲۰۰۰ جلد • نوبت چاپ: اول / وزیری

• تعداد صفحات: ۵۴۶ صفحه • تاریخ نشر: ۱۳۹۱

• مجری چاپ: توسعه انتشارات فرزاتگان زاینده رود

قیمت: ۸۰۰۰ تومان

© حق چاپ محفوظ است

شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۱۰-۱۴۰۷-۲ ISBN: 9789641014072

بنام خداوند بخشنده مهربان

خداوندا به ما آرامش ببخش تا آنچه را نمی توان تغییر داد، بپذیریم
به ما شجاعت و شهامت ببخش تا آنچه را که باید تغییر داد، تغییر دهیم
به ما حکمت و فرزانه‌گی ببخش تا این دورا از هم تمیز دهیم.

«راین، پسر مجبور»

فهرست مطالب

فصل ۱

طراحی آزمایشگاههای استاندارد مواد غذایی ۱۳

فصل ۲

اصول طراحی کارخانجات مواد غذایی ۷۹

فصل ۳

استاندارد ۱۷۰۲۵ ۱۵۹

فصل ۴

استانداردهای سری ۲۲۰۰۰ ۱۹۱

فصل ۵

سیستم تجزیه و تحلیل مخاطرات، شناسایی نقاط کنترل بحرانی ۳۱۷

فصل ۶

کنترل کیفیت مواد غذایی ۴۲۱

فصل ۷

جداول هو پیوستها ۴۶۷

فصل ۸

جداول آزمون های کیفی مواد غذایی ۴۸۳

منابع ۵۴۵

دیاچہ استاد فہرہ سختہ: دکتر مراد قوامی

کتاب کنٹرل کیفیت بارو یکدمدیریت ایمنی غذا کہ باہمت و سلیقہ جناب آقای دکتر خالد اہری و دکتر امیر علی انوار و جمعی از اساتید و تہفضان صنایع غذایی تدوین شدہ است، مشتمل بر عناوین و فصول کار بردی در زمینہ اسناد اردو و نحوہ طراحی کارخانجات و آزمایشگاہہای مواد غذایی بادیگاہ ایمنی محصول می باشد کہ بعد از بارزینی و استفادہ از کتاب اسناد اردو ہی مدیرت ایمنی غذایہ طبع رسید، در این کتاب، مراحل طراحی کارخانجات مواد غذایی و آزمایشگاہہای مرجع و نیز اصول حسپ بہ انضمام اسناد اردو ہی سہمی ۲۲۰۰۰ بہ صورت مفید بہ کونہ ای تدوین شدہ اند کہ خوانندگان بدون صرف وقت اضافی و بہ راحتی از چگونگی مفاد آن اطلاع حاصل می نمایند.

کتاب فوق براسی مسئولین و کارشناسان آزمایشگاہ ہی کنٹرل کیفی مواد غذایی اعم از بخش های دولتی و خصوصی و مسئولین فنی کارخانہ ہی مواد غذایی و دانشجوین رشتہ های صنایع غذایی و بهداشت و کنٹرل کیفی مواد غذایی بسیار مفید و شمر شمر بودہ، قابل توصیہ می باشد.

با امید موفقت ہر چہ بیشتر ایشان

برنام خداوند جان و خرد کزین برتر اندیشه برگزید

زنده آناند که با شتاب از شیب تند سرنوشت بالا می روند و روز و شب در ذهن خویش با وظیفه و عشقی والا در بوردند.

جمعیت جهان دارای رشته ۱۸ درصدی می باشد بطوریکه در سال ۱۹۷۶ میلادی ۴ میلیارد بوده و در سال ۱۹۸۷ میلادی از سرز ۵ میلیارد گذشته است بر اساس همین درصد رشد پیش بینی میشود که در پایان سال ۲۰۲۰ جمعیت دنیا بالغ بر ۸ میلیارد نفر می شود.

با توجه به اینکه در سال ۱۹۷۶ میلادی ۳۰۱۲ میلیارد تن مواد غذایی می توانست جوابگوی نیاز مردم دنیا باشد اگر مصرف سرانه را ثابت فرض کنیم در انتهای سال ۲۰۲۰ باید حداقل ۷ میلیارد تن مواد غذایی در اختیار داشته باشیم. با توجه به افزایش بیماریهای گوارشی ناشی از عدم بهداشت تولیدی و مصرف، عرضه و تقاضای انبوه مواد غذایی اهمیت رعایت استانداردها و ضوابط ایمنی غذا روزبه روز مسلم تر می گردد، چرا که منجر به سلامت بهتر جامعه می گردد.

در این راستا با توجه به دو کتاب استانداردهای بین المملی در مدیریت ایمنی غذا و طراحی آزمایشگاههای میکروبی و شیمی مواد غذایی در سالهای اخیر بر آن گردیدیم تا با افزودن استانداردهای سری ۲۲۰۰ و نیز طراحی آزمایشگاههای مرجع و کارخانجات غذایی با دیدگاه ایمنی غذا و محصول مجموعه ای جامع تحت عنوان کنترل کیفیت با رویکرد مدیریت ایمنی غذا آماده چاپ گردید که بعد از ویرایش علمی و داوری علمی توسط انتشارات محترم واحد علوم و تحقیقات به چاپ رسید است.

اینجانبان بر خود وظیفه می‌دانیم از استاد فرهیخته، جناب آقای دکتر مهرداد قوامی استاد محترم دانشکده علوم و مهندسی صنایع غذایی که افتخار تلمز از رهنمودهای ایشان در طی این مسیر را داشته و با سعه صدر نقاط ضعف و کاستی های مسیر را گوشزد می فرمودند کمال سپاس و امتنان را داشته باشم و در خاتمه از همکاران ارجمند در دانشگاه علوم و تحقیقات که به چاپ این کتاب اهتمام ورزیدند و همین طور سرکار خانم حیدری کمال سپاس و امتنان را داریم.

دکتر حامد اهری

تهران پائیز ۱۳۹۱