

۶۷۳۵

سارا مورتیمر - کارول والس

# اصول و مبانی HACCP

ترجمه:

مهندس غلامرضا ملک زاده

مهندس مرضیه حسینی نژاد



نشر جهان فردا



انتشارات نما

Mortimore, Sara

مورتیمر، سارا

اصول و مبانی HACCP (اچ. تی. سی. سی. پی.) / سارا مورتیمر، کارول والس، ترجمه غلامرضا ملک‌زاده، مرضیه حسینی نژاد. - مشهد: جهان فردا، نما، ۱۳۸۴.  
ص: مصور، جدول، نمودار.

ISBN: 964-96156-1-X

۱۸۰۰۰ ریال:

فهرست‌نویسی براساس اطلاعات فیا.

HACCP.

عنوان اصلی:

کتابنامه: ص. ۱۳۶-۱۴۰.

۱. تجزیه و تحلیل مخاطرات و نقاط کنترل بحرانی (سیستم ایمنی مواد غذایی). ۲. مواد غذایی - بازرسی. ۳. مواد غذایی - حمل و نقل - پیش‌بینی‌های ایمنی. ۴. مواد غذایی - پیش‌بینی‌های ایمنی. الف. والس، کارول، Wallace, Carol. ب. ملک‌زاده، غلامرضا، ۱۳۳۹ - ، مترجم. ج. حسینی نژاد، مرضیه، ۱۳۴۶ - ، مترجم. د. عنوان.

۳۶۳/۱۹۲

TX۵۳۱/م۸الف۶

۱۳۸۴



انتشارات جهان فردا، مشهد، تلفن ۸۴۰۷۹۹۵؛ تهران، تلفن ۶۴۶۴۵۹۳

<http://www.namapub.com>

E-mail: [manager@namapub.com](mailto:manager@namapub.com)

نام کتاب: اصول و مبانی HACCP

نویسنده: سارا مورتیمر، کارول والس

ترجمه و تدوین: مهندس غلامرضا ملک‌زاده - مهندس مرضیه حسینی نژاد

ناشر: جهان فردا

شمارگان: ۲۰۰۰ عدد

نوبت چاپ: اول، بهار ۱۳۸۴

قطع: وزیری

لیتوگرافی: مهرنگار

چاپ: چاپخانه آستان قدس رضوی

تعداد صفحه: ۱۴۴

قیمت: ۱۸۰۰ تومان

شابک: (ISBN: 964-96156-1-X) ۹۶۴-۹۶۱۵۶-۱-X

مرکز پخش: انتشارات نما، تهران، انقلاب، خیابان اردیبهشت، کوچه وحید، شماره ۷، تلفاکس: ۶۴۱۰۹۹۶



## فهرست

|    |                                                              |
|----|--------------------------------------------------------------|
| ۶  | مقدمه مترجم                                                  |
| ۷  | مقدمه                                                        |
| ۷  | هدف‌ها                                                       |
| ۷  | ساختار کتاب                                                  |
| ۸  | خلاصه                                                        |
| ۱۱ | بخش اول: معرفی HACCP                                         |
| ۱۲ | ۱-۱ HACCP چیست؟                                              |
| ۱۲ | ۲-۱ از کجا آغاز شده است؟                                     |
| ۱۳ | ۳-۱ چگونه عمل می‌کند؟                                        |
| ۱۴ | ۴-۱ هفت اصل HACCP چه هستند؟                                  |
| ۱۴ | ۵-۱ آیا به کارگیری آن دشوار است؟                             |
| ۱۵ | ۶-۱ چرا آن را به کار گیریم؟                                  |
| ۱۶ | ۷-۱ چه نوع شرکت‌هایی باید از HACCP استفاده کنند؟             |
| ۱۹ | ۸-۱ آیا اشتباهات رایج وجود دارد؟                             |
| ۲۰ | ۹-۱ چگونه متوجه می‌شویم که HACCP عمل می‌کند؟                 |
| ۲۱ | ۱۰-۱ چه چیزی واقعاً در محل کار اجرا می‌شود؟                  |
| ۲۱ | ۱۱-۱ چگونه یک طرح و برنامه‌ی HACCP نوشته می‌شود؟             |
| ۲۱ | ۱۲-۱ چه کسی مطالعات HACCP را انجام می‌دهد؟                   |
| ۲۲ | ۱۳-۱ موقعیت قانونی HACCP چیست؟                               |
| ۲۳ | ۱۴-۱ آیا نیروهای محرک دیگری برای استفاده از HACCP وجود دارد؟ |
| ۲۴ | ۱۵-۱ چه هزینه‌ای دربردارد؟                                   |
| ۲۵ | ۱۶-۱ آیا چیز بیشتری وجود دارد که باید بدانیم؟                |

بخش دوم: تشریح سیستم HACCP..... ۲۷

۱-۲ مرور سیستم HACCP..... ۲۸

۲-۲ نقش HACCP در سایر سیستم‌های مدیریت..... ۳۲

کارهایی که باید انجام شود..... ۳۴

۳-۲ چه اقدامی در شروع صورت می‌گیرد..... ۴۲

بخش سوم: HACCP در عمل..... ۵۱

۱-۳ آمادگی برای توسعه طرح HACCP..... ۵۲

۲-۳ به کارگیری اصول..... ۶۰

۳-۳ اجرای طرح و برنامه‌ی HACCP..... ۹۳

۴-۳ حفظ سیستم HACCP..... ۹۸

۵-۳ نتیجه‌گیری..... ۹۹

گفتار آخر..... ۱۰۱

ضمیمه‌ی الف: مطالعه‌ی موردی: کیک پنیر منجمد..... ۱۱۱

۱. مقدمه..... ۱۱۱

۲. شرکت..... ۱۱۱

۳. اعضای گروه HACCP..... ۱۱۱

۴. شرایط مرجع..... ۱۱۲

۵. شرح محصول..... ۱۱۲

۶. دیاگرام جریان فرآیند..... ۱۱۴

۹. اجرای HACCP و نگهداری آن..... ۱۳۰

ضمیمه‌ی ب: واژه‌های اختصاری و فهرست لغات..... ۱۳۱

مراجع..... ۱۳۶

منابع HACCP..... ۱۳۸

معرفی کتاب..... ۱۴۱

## مقدمه ناشر

افزایش اثر بخشی و کارایی سیستمهای مدیریت نوین. با فراگیری دانش در زمینه های گوناگون به عنوان هدف اصلی و اساسی مجموعه کتاب هایی است که انتشارات جهان فردا در عرصه مدیریت و مهندسی صنایع منتشر می کند. این مجموعه آثار تألیف و یا ترجمه شده، برای بهره گیری متخصصین، مدیران و سرپرستان بخش های گوناگون صنایع تدوین و منتشر می گردد. تلاش دست اندرکاران مجموعه ی آثار جهان فردا ایجاد پایه و اساس علمی برای ارتقاء دانش مخاطبین است و در این راستا از همکاری و مساعدت اندیشمندان، اساتید و متخصصین صمیمانه استقبال می کنیم. امید آن که با پیشنهادات ارزشمند خود ما را در انجام این مهم یاری دهید.

برای چاپ و نشر آثار ارزشمند خود با ما تماس بگیرید.

نشر جهان فردا

## مقدمه مترجم

کتاب اصول و مبانی HACCP، به عنوان کتابی با کاربری آسان و سریع، در قالب کتاب مرجعی معتبر برای متخصصین صنایع غذایی، تدوین و ارائه شده است. این کتاب علی رغم خلاصه بودن، حاوی تمامی نکات مربوط به فهرست های کنترلی، نکات کلیدی، روند نماها، جداول و نمودارهای مرجع است و از این حیث، به عنوان کتابی کامل و مرجعی معتبر محسوب می گردد.

یکی از ویژگیهای مهم کتاب حاضر، ارائه مثال های کاربردی با بیانی بسیار مناسب است که به خواننده کمک می کند اقدامات عملی را انجام و پیگیری کند و در عین حال از صرف وقت زیاد برای دسترسی به مطالب اساسی و کلیدی، پرهیز می شود.

باتوجه به این خصوصیات و ویژگی ها، بر آن شدیم که کتاب حاضر را ترجمه و در اختیار متخصصین و دست اندرکاران صنایع غذایی کشور قرار دهیم. امید آن که گامی هرچند کوتاه در جهت استقرار نظامهای نوین کیفیت در صنایع غذایی و اعتلای علمی کشور برداشته باشیم.

غلامرضا ملک زاده

آبان ماه ۸۳

## مقدمه

### هدف‌ها

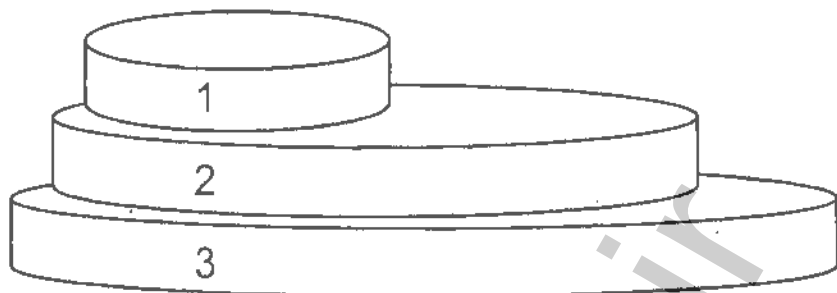
صنایع غذایی با انواع اصطلاحات و عبارات، سیستم‌ها و راه حل‌های نرم‌افزاری مواجه شده‌اند که مدعی کمک به آنها برای جلوگیری و کنترل بیماری‌های ناشی از مواد غذایی هستند. با این همه، در عالم واقع برای ناظر بیرونی، شاید آنها فقط معماها را افزایش می‌دهند و می‌توانند سوء ظن و فریبکاری و اغراق را به وجود آورند.

هدف «مجموعه‌ی آگاهی‌دهنده‌ی صنایع غذایی» ارائه کتاب‌های مرجع سریع، آسان برای کاربری و مجمل برای متخصصین صنایع غذایی با دانشجویانی است که نیازمند دریافت و کسب معلومات‌کاری و عملی می‌باشند. مجموعه‌ی آگاهی‌دهنده‌ی صنایع غذایی: HACCP مجموعه‌ای درسی در سطح مقدماتی برای خوانندگان ناآشنا به موضوع است که با هرگز به سوی آن نرفته‌اند و یا این‌که می‌خواهند مطالبی را به یاد آورند.

خوانندگانی که در حوزه‌ی HACCP، عملاً فعال بوده‌اند نیازمند افزایش درک و فهم خود از طریق مشارکت در همایش‌ها، دوره‌های آموزشی و کتاب‌های مفصل‌تر تخصصی می‌باشند.

### ساختار کتاب

این کتاب به نحوی طراحی و سازمان‌دهی شده است که خواننده بتواند در چند ساعت آن را مرور کند (مثلاً در طی یک سفر درون شهری، سفر هوایی و یا در طی یک بعدازظهر) و خود را به مضامین اصلی و اساسی موضوع، تجهیز کند. برای رسیدن به این هدف، تصمیم گرفتیم آن را به شکلی غیریوسته و متوالی ارائه دهیم، به عبارات دیگر خواننده نیازمند خواندن تمام کتاب از ابتدا تا انتهای آن برای کسب معلوماتی راجع به HACCP نیست. در عوض ما ساختاری مدولار و گسترش یافته به صورتی که در شکل ۱ نشان داده شده را انتخاب کرده‌ایم. با این همه، اگر خواننده تصمیم بگیرد کتاب را از ابتدا مطالعه نکند و فقط بخشی خاص را مدنظر داشته باشد، می‌تواند با توجه به توضیحات ارائه شده راجع به اصطلاحات و عبارات ویژه در ضمیمه ب، این کار را انجام دهد.



بخش ۱: معرفی مختصر HACCP (چه کسی، چه، چرا)

بخش ۱: توضیح سیستم HACCP

بخش ۱: HACCP در عمل

شکل ۱- چیدمان کتاب - ساختار مدولار گسترش یافته.

بخش ۱: کوتاه ترین بخش کتاب است و حاوی نمونه های بسیاری از سؤالات و پاسخ هایی است که توسط افرادی که تازه با این مبحث آشنا شده اند، مطرح می شود.

بخش ۲: با ارائه جزئیات و تشریح سیستم HACCP در رابطه با سایر برنامه هایی که احتمالاً در یک کسب و کار و حرفه ی غذایی وجود دارد، شروع می شود.

بخش ۳: بزرگترین بخش کتاب بوده و در پی آن است که یک شرکت چگونه می تواند سیستم HACCP را توسعه و تکامل دهد. این روش مرحله به مرحله است و شامل اجزایی از مطالعه ی موردی است که تمام آن در ضمیمه (الف) بیان می گردد.

کتاب حاوی فهرست های آزمون، نکات برجسته، نمودارها و تصاویر برای مراجعه ی سریع است. در ابتدای هر بخش، نکات کلیدی را در قسمت خلاصه قرار داده ایم. این خلاصه ها نه تنها برای اطلاع رسانی به خواننده در خصوص محتوای بخش به کار برده می شود بلکه روشی مفید برای رجوع مجدد به عناوین خاص و ویژه است.

## خلاصه

این کتاب:

- کتابی مرجع برای استفاده سریع و ساده است.
- به افرادی توجه دارد که نیازمند دانش کاری هستند.
- کتابی درسی در سطح مقدماتی است.



این کتاب:

- تنها منبع فراگیری برای افرادی که می خواهند در این حوزه عملاً فعالیت کنند، نیست.
- کتاب کاملاً فنی و در سطح بالا نیست.

امیدواریم در دستیابی به این شرایط و اهداف موفق شده باشیم و شما به عنوان خواننده از مطالعه آن بهره مند شوید.

سارا موریتمر، کارول والاس، کریستوس کاسیانوس

www.ketab.ir