

HACCP

در صنایع غذایی

نویسندگان :

Sara Mortimore & Carol Wallace

مترجمین:

دکتر روح اله فردوسی

دکتر رضا راست منش

Mortimore, Sara

مورتیمور، سارا

HACCP [اچ.ای.سی.سی.پی] در صنایع غذایی / نویسندگان
اسارا مورتیمور کارول والاس؛ مترجمین روح‌الله فردوسی،
رضا راست منش. - - تهران: مرز دانش، ۱۳۸۴.
۱۵۰ ص.

ISBN 964 906045-6

HACCP.

عنوان اصلی:

فهرست‌نویسی براساس اطلاعات فیپا.

۱. خطرسنجی و نقطه کنترل بحران (نظام ایمنی مواد غذایی).
۲. مواد غذایی - - بازرسی. ۳. مواد غذایی - - حمل و نقل - - پیش
بینی‌های ایمنی. الف. والاس، کارول، Wallace, Carol. ب. فردوسی، روح‌الله.
۱۳۴۳ ج. راست منش، رضا، ۱۳۵۳ - مترجم. د. عنوان.

۳۶۳/۱۹۲

TX ۵۳۱ / م ۸ ه ۷

۱۳۸۴

م ۸۴-۱۸۰۶۸

کتابخانه ملی ایران



انتشارات مرز دانش

مرکز چاپ و پخش کتابهای دانشگاهی

نام کتاب: HACCP در صنایع غذایی

مترجمان: دکتر روح‌الله فردوسی دکتر رضا راست منش

نوبت چاپ: اول

ناشر: انتشارات مرز دانش

لیتوگرافی: غفاری

چاپ: سوره

شمارگان: ۱۲۰۰ نسخه

قیمت: ۱۵۰۰ تومان

شابک: ۹۶۴ ۹۰۶۰۴۰۵۰۶

مرکز پخش: انتشارات مرز دانش

Email: Marzedanesh@yahoo.com

آدرس مرکز پخش:

تهران، خیابان انقلاب، خیابان ابوریحان بیرونی، کوچه عنصری، پلاک

۱۱، درب شرقی

همراه: ۰۹۱۲ ۳۷۱۴۰۳۱

تلفن و دورنگار: ۶۶۴۰۳۶۵۰

حقوق چاپ برای ناشر محفوظ می‌باشد.

فصل اول

- مقدمه ای بر HACCP ۷
- ۱-۱- HACCP چیست؟ ۸
- ۱-۲- این سیستم از کجا نشأت گرفته است؟ ۸
- ۱-۳- این سیستم چگونه کار می کند؟ ۹
- ۱-۴- هفت اصل HACCP کدامند ۱۰
- ۱-۵- آیا استفاده از آن مشکل است؟ ۱۰
- ۱-۶- چرا باید از این سیستم استفاده کنیم؟ ۱۱
- ۱-۷- چه نوع شرکتی از HACCP استفاده خواهد کرد؟ ۱۳
- ۱-۸- آیا هیچگونه سوء تفاهمی وجود دارد؟ ۱۷
- ۱-۹- چگونه پی ببریم که HACCP به طور موثر عمل می کند؟ ۱۸
- ۱-۱۰- در کارگاه، چه چیزی پیاده و اجرا می شود؟ ۱۸
- ۱-۱۱- یک طرح HACCP را چگونه می توان نوشت؟ ۱۹
- ۱-۱۲- HACCP چه موقعیتی دارد؟ ۱۹
- ۱-۱۳- آیا نیروهای محرک دیگری برای استفاده از HACCP وجود دارد؟ ۲۳
- ۱-۱۴- HACCP چقدر هزینه بر می دارد؟ ۲۳
- ۱-۱۵- نکات دیگر ۲۵

فصل دوم

- توضیحات سیستم HACCP ۲۷
- ۲-۱- مرور سیستم HACCP- این سیستم چگونه با سایر اجزاء برازش حاصل می کند؟ ۲۸
- ۲-۲- HACCP در زمینه سایر سیستم های مدیریتی ۳۳
- HACCP چیست؟ ۳۳
- ۲-۲-۱- اقدامات عادی مدیریتی ۳۴
- ۲-۲-۲- برنامه های پیش شرط ۳۷
- ۲-۲-۳- سیستم های مدیریت کیفیت برای عملیات و کنترل فرایند موثر ۴۲
- ۲-۳- برای شروع چه چیزی لازم است - مرحله آمادگی و برنامه ریزی ۴۵

۵۲	برنامه ریزی پروژه HACCP
۵۳	برنامه های خطی HACCP
۵۳	برنامه های مدولار HACCP

فصل سوم

۵۷	HACCP در عمل
۵۸	۳-۱ آمادگی برای تدوین طرح HACCP
۶۰	ساختار سیستم HACCP
۶۱	۳-۱-۲ محصول و هدف استفاده از محصول را توصیف نمایید
۶۶	۳-۱-۳ یک دیاگرام فرآیند را تدوین و اعتباربخشی نمایید
۶۸	۳-۲ کاربست اصول
۷۰	خطرات بیولوژیکی
۷۳	خطرات شیمیایی
۷۴	خطرات فیزیکی
۹۳	تجهیزات و روشها
۱۰۲	اعتباربخشی
۱۰۳	تعیین صحت و سقم
۱۰۴	ممیزی منظم
۱۱۰	۳-۳ اجرای طرح HACCP
۱۱۷	۳-۴ نگهداری سیستم HACCP
۱۲۰	اختتامیه
۱۲۸	مدیریت ایمنی غذایی
۱۲۸	اهداف ایمنی غذایی
۱۲۹	خطراتی که خریدار آنها را حس می کند
۱۳۳	ضمیمه A
۱۶۹	ضمیمه B
۱۷۱	منابع

مقدمه مترجمین

تمام صنایع غذایی امروزه در محیط های بسیار پیچیده از نظر فنی و تجاری کار می کنند و اگر این صنایع خواهان ادامه حیات هستند باید دارای مهارت ها و معلومات مورد نیاز برای سبقت گرفتن از رقبای خود باشند.

بسیاری از تجارت ها به ویژه تجارت های بزرگتر، از پرسنلی استفاده می کنند که در حوزه های گوناگون تخصص دارند و می توانند زنجیره صنایع غذایی را حمایت کنند یعنی با علوم و صنایع غذایی و تکنولوژی، میکروبیولوژی و مهندسی مدیریت تولید، پشتیبانی و مدیریت تولید آشنایی دارند. با این حال، اگر یک تجارت از کارگران و پرسنل دارای معلومات کافی سود ببرد که در حوزه کاریشان، متخصص و خبره باشند هنوز هم ممکن است که نیاز صنعت به طور کامل تامین نشود. هنگامیکه مهارت های جدید مورد نیاز باشند، یک عقیده جاری عبارت از استخدام پرسنل جدید دارای مهارت های متناسب است، ولی حتی برای تجارت های بزرگتر نیز این گزینه ممکن است ارجح و مناسب نباشد. برای تجارت های کوچکتر هم که این مساله قابل طرح نیست. یک راه جایگزین، که امروزه بیشتر از آن استفاده می شود، عبارت از قائل شدن فرصت برای پرسنل جهت تکمیل اطلاعات و یادگرفتن درباره این موضوعات و کسب مهارت های مورد نیاز است. به این ترتیب، صنایع غذایی می توانند به طور موثر و کارآمدی، مهارتی که برای توسعه و رشد نیاز دارند کسب کنند و در چهارچوب های قانونی که به طور روز افزونی مطالبات هر چه بیشتری را مطرح می کنند دوام بیاورند.

یکی از مشکلات رویاروی پرسنلی که خواهان یادگیری درباره موضوعات جدید برای توسعه شغلی خود می باشند و یا کسانی که به حوزه های جدید وارد می شوند تا معلومات خود را عمیق تر کنند، انتخاب مواد آموزشی است که خود می تواند یک

مانع قابل توجه باشد. با این وجود همه اطلاعات و کتاب های در دسترس، انتخاب مواد آموزشی مناسب برای مطالعه که بتواند به آسانی قابل درک و استفاده باشد خود یک وظیفه دشوار محسوب می شود. با توجه به این موضوعات، کتاب 'HACCP در صنایع غذایی' ترجمه شد تا به صنایع غذایی در توسعه پرسنل و فراهم آوردن منبع مفید برای این پرسنل کمک نماید. ان شاءاله در آینده مجموعه های مرتبط دیگر نیز مورد ترجمه قرار خواهد گرفت. در پایان لازم می دانیم از سرکار خانم ایلقار آیار به جهت ویرایش ادبی این کتاب سپاسگزاری نمایم.

دکتر روح اله فردوسی: عضو هیئت علمی، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور

دکتر رضا راست منش: عضو هیئت علمی و استادیار دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

مقدمه نویسندگان کتاب

اهداف

صنایع غذایی مملو از اختصارات و اصطلاحات، سیستم‌ها و نرم افزارهای حل مشکل است که بسیاری از آنها مدعی هستند می‌توانند در جلوگیری و کنترل بیماری‌های منتقله از راه غذا کمک کنند. با این حال، در واقع برای یک ناظر که خارج از گود نشسته است عوامل یاد شده، خود به پیچیدگی اوضاع کمک می‌کنند و همچنین می‌توانند به ایجاد شبهه در مورد وجود فریبکاری منجر شوند.

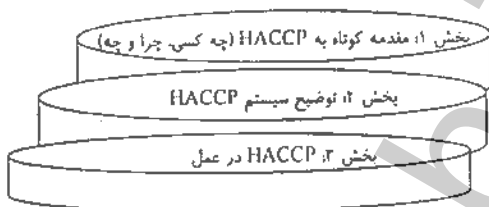
هدف HACCP در صنایع غذایی عبارت از فراهم آوردن یک کتاب سهل‌الاستفاده است که مخاطب آن متخصصین حرفه‌ای صنایع غذایی یا دانشجویانی است که می‌خواهند معلومات کاری بدست آورند. کتابی که در دست دارید، یک کتاب مرجع در حد مقدماتی برای کسانی است که یا بدلیل اینکه هرگز با این موضوع سروکار نداشته‌اند و یا بدلیل اینکه یادآوری این نکات برای همه لازم است، تهیه شده است. خوانندگانی که در شرف تبدیل به سهامداران و مشارکت‌کنندگان در حوزه HACCP هستند نیاز خواهند داشت که از طریق شرکت در سمپوزیومها، دوره‌های آموزشی و استفاده از کتاب‌های مبسوط‌تر، معلومات خود را افزایش دهند.

چهارچوب کتاب

این کتاب بگونه‌ای تنظیم شده است که خواننده باید قادر باشد در عرض چند ساعت (شاید حتی هنگام مطالعه در قطار، هواپیما یا عصر یک روز تعطیل) نکات کلی را از آن دشت کند. برای دستیابی به این امر، ماتصمیم گرفتیم ترتیب کتاب دارای توالی نباشد یعنی اینکه خواننده مجبور نباشد کتاب را از اول تا آخر بخواند تا بفهمد HACCP درباره چیست. در عوض، ما از یک چهارچوب مدولار بسط‌یافته (شکل ۱) استفاده کردیم. با این حال، اگر خواننده تصمیم بگیرد که کتاب را از اول آن نخواند و فقط برخی بخش‌ها را بخواند، آنگاه هرگونه اختصار یا اصلاحات خاصی را می‌تواند در واژه‌نامه ضمیمه* A بیابد.

بخش ۱، کوتاهترین بخش است و حاوی بسیاری از

سوالاتی است که از سوی مبتدیان پرسیده می شود و در عین حال حاوی جواب ها نیز می باشد.



شکل ۱- چهارچوب کتاب- چهارچوب مدولار بسط یافته

بخش ۲ با تفسیر و توضیحات درباره سیستم HACCP در ارتباط با سایر برنامه هایی که احتمالاً در یک تجارت غذایی در حال اجرا هستند، آغاز می شود. بخش ۳ که بزرگترین بخش کتاب است به این موضوع می پردازد که چگونه یک شرکت می تواند سیستم HACCP را قدم به قدم تدوین کند و توسعه دهد و شامل عناصری از مطالعه موردی است که جزئیات کامل آن در ضمیمه A آورده شده است.

پس از سه بخش توضیحات اول، قسمت اختتامیه می آید که در آن مباحثات کنونی در این زمینه به همراه جنبه های توسعه ای و تکاملی احتمالی که در آینده ممکن است مطرح شوند، مورد بحث قرار گرفته اند.

این کتاب شامل چک لیست ها، نکات کلیدی، فلوچارت ها و دیاگرام های شماتیک است تا بتواند به عنوان یک رفرانس سریع مورد استفاده قرار بگیرد. در شروع هر بخش، نکات کلیدی در داخل کادر در آورده شده است. این نکات کلیدی نه تنها برای آگاه ساختن خواننده از محتوی تحت پوشش فصل کمک می کند، بلکه در عین حال راه مفیدی برای بازگشت به عقب و بازخوانی هر حوزه خاص است.