

عنوان مقاله:

سلامت غذا و سیستم کنترل کیفیت HACCP

محل انتشار:

چهارمین کنگره تغذیه ایران (سال: 1375)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

اقبال طاهری - مدیر اداره نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و وزارت بهداشت درمان

گیتی کریم - استاد و مدیر گروه بهداشت و کنترل مواد غذایی- دانشکده دامپزشکی- دانشگاه

خلاصه مقاله:

سبب بسیاری از بیماری ها و مرگ و میرها در جهان به ویژه در کشورهای در حال توسعه غذای آلوده ناسالم است. علیرغم کوشش های زیاد که در زمینه کنترل کیفیت بهداشت مواد غذایی به عمل آمده، بنظر می رسد کنترل سنتی بدلیل صرف وقت و هزینه فراوان موفقیت چندانی نداشته است. امروزه اجرای سیستم تجزیه و تحلیل خطر و کنترل نقاط بحرانی HACCP سلامت غذا و تضمین کیفیت آن، مهار آلودگی قبل از تولید، جلوگیری از آلودگی ثانویه، صرفه جویی در مصرف وسایل و معرف های آزمایشگاهی، صرفه جویی در زمان و هزینه های اضافی و در نتیجه اطمینان از سلامت غذا و نهایتا جلوگیری از ضایعات و به هدر رفتن آن است. در این مقاله به منظور معرفی سیستم HACCP و کاربرد آن در صنعت غذا مثال هایی از نحوه اجرای این روش در صنایع آورده شده است.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/50895>

