

مروری بر قوانین و استانداردهای بین‌المللی مواد غذایی

نویسندگان :

دکتر سارا جعفریان
دکتر محمد احمدی
دکتر فاطمه هرسج

مرکز تخصصات ماسی کیفیت دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور

سرشناسه: جعفریان، سارا، ۱۳۵۱-

عنوان و نام پدیدآور: مروری بر قوانین و استانداردهای بین‌المللی مواد غذایی / نویسندگان سارا جعفریان،

محمد احمدی، فاطمه هرسج؛ ویراستار نگار رشید.

مشخصات نشر: محمودآباد: لعل سخن، ۱۳۹۹.

مشخصات ظاهری: ۹۶ ص.

شابک: 978-622-95363-5-3

وضعیت فهرست نویسی: فیا

شناسه افزوده: احمدی، محمد، ۱۳۴۸-

شناسه افزوده: هرسج، فاطمه، ۱۳۵۲-

رده‌بندی کنگره: TX ۵۳۷

رده‌بندی یوئی: ۶۳۱.۶۱

شماره کتابشناسی ملی: ۶۱۰۸۴۸



مروری بر قوانین و استانداردهای بین‌المللی مواد غذایی

نویسندگان: دکتر سارا جعفریان، دکتر محمد احمدی، دکتر فاطمه هرسج

ناشر: لعل سخن

ویراستار: دکتر نگار رشید

نوبت چاپ: اول، بهار ۱۳۹۹

قیمت: ۳۵/۰۰۰ تومان

شمارگان: ۵۰۰ نسخه

کلیه حقوق برای نویسندگان محفوظ است.

تلفن مرکز پخش: ۰۹۱۲-۳۱۱-۰۲۵۳ جعفریان / ۰۳۵۱-۳۲۰-۰۹۱۱

مقدمه نویسنده

کالای ناایمن باحررنگ و طعم و بتهندی به هیچ عنوان نمی تواند در بازارهای امروز فروش داشته باشد؛ زیرا تولیدکنندگان این خطاب می شوند که استقرار استاندارد دارد و تورکار سازمان خود قرار داده باشد. مصرف کنندگان به طور روز افزون برای مسایلی همچون کیفیت، بهداشت و ایمنی مواد غذایی که می خورند یا می آشامند، اهمیت بیشتری قایل می شوند. تضمین کیفیت و سلامت به عنوان مساله ای کلیدی برای صنعت صنایع غذایی و بقای شرکت ملی همچون تولید کنندگان مواد غذایی و شرکت های تجاری حایز اهمیت می باشد. بنابراین مدیریت ریسک برای تمامی راکالما که در زنجیره تولید مواد غذایی دخیل هستند از کشاورزان، صیادان و باغداران گرفته تا تهیه کنندگان مواد غذایی، فروشندگان، توزیع کنندگان و شرکت های حمل و نقل و ذخیره مواد غذایی به عنوان نیازی اساسی به حساب می آیند.

استانداردهای بین المللی ابزاری برای حضور و نقش آفرینی در سبد کالای ایمن. استاندارد با قابلیت رویابی در زنجیره تامین از ابتدا به انتها و از انتها به ابتدا، مانع هرگونه عدم انطباق و مخاطره برای مصرف کننده نهایی می شود و به همین دلیل است که این استاندارد برای تمامی حلقه های زنجیره تامین، تعریف شده اند.

استاندارد و استاندارد سازی در کشور ما متولد می است که عمر خدانی از آن نمی گذرد و به تازگی لزوم استاده از آن بر اقشار مختلف جامعه روشن شده است. برای ایجاد تحولی بنیادین در صنایع غذایی کشور، ورود به بازارهای بین المللی و حضوری مؤثر و ماندگار در تجارت بین المللی مواد غذایی ضروری است و به ادبیاتی متفاوت نیاز دارد که آشنایی با قوانین حاکم بر این حوزه، شایسته آن است.

بهدف افزایش سطح آگاهی عموم و آشنایی متخصصین و دست‌اندرکاران ذیربط در زمینه تأمین غذای سالم و ایمن این کتاب به
محارث درآمد، امید که گامی کوچک در ارتقاء سطح سلامت جامعه و ورود موثر تولیدکنندگان ایرانی به بازارهای جهانی برداشته باشیم.

فهرست مطالب

فصل اول: ایمنی و بهداشت مواد غذایی..... ۱۱

مقدمه..... ۱۱

تعاریف مفاهیم..... ۱۲

غذا..... ۱۲

بهداشت مواد غذایی..... ۱۲

زنجیره تامین..... ۱۲

فساد مواد غذایی..... ۱۳

امنیت غذایی:..... ۱۳

بیماری‌های غذازاد (یا منشأ غذا)..... ۱۳

آلودگی مواد غذایی:..... ۱۴

مسمومیت غذایی..... ۱۵

آلاینده‌ها یا مخاطرات میکروبی مواد غذایی..... ۱۵

برخی از مهم‌ترین مسمومیت‌های میکروبی غذایی..... ۱۵

آلاینده‌ها یا مخاطرات فیزیکی مواد غذایی..... ۱۹

فصل دوم: آشنایی با استاندارد..... ۲۱

مقدمه..... ۲۱

مراحل تهیه و اجرای استاندارد..... ۲۲

طبقه‌بندی استانداردها..... ۲۳

اصول استانداردسازی:..... ۲۴

سطوح استاندارد..... ۲۴

۲۷ سازمان ملّی استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

۲۹ نقش سازمان‌های بین‌المللی تخصصی در استانداردسازی

۲۹ سازمان بین‌المللی استاندارد (ایزو):

۳۱ فصل سوم: استاندارد و تجارت مواد غذایی

۳۱ مقدمه

۳۲ کدکس

۳۳ مبنای کدکس

۳۴ کدکس در عمل

۳۵ انواع اف‌بی‌آر و شفافیت کدکس

۳۵ کارشناسان و مشاوران

۳۶ کدکس کدام استاندارد دما را ارتقا می‌دهد؟

۳۷ شرکت در کدکس

۳۷ چه عواملی می‌توانند استاندارد تجارت مواد غذایی را تغییر دهند؟

۳۹ سازمان تجارت جهانی

۴۲ موافقت‌نامه‌های بنیادی سازمان تجارت جهانی

۴۴ فرآیند عضویت در سازمان تجارت جهانی

۴۶ وضعیت ایران برای پیوستن به سازمان تجارت جهانی (WTO)

۴۷ مزایای پیوستن ایران به سازمان تجارت جهانی

۴۸ کمیته‌های SPS و TBT سازمان تجارت جهانی

۴۹ اطلاعاتی‌ها

۴۹ درک مسائل تجاری در سطح ملّی

۵۰ مشارکت در کمیته‌های SPS و TBT

۵۱ توافق‌نامه SPS

۵۲ توافق‌نامه TBT

۵۳ پیاده‌سازی موافقت‌نامه‌های SPS و TBT

فصل چهارم: آشنایی با استانداردهای بین‌المللی صنایع غذایی.....	۵۵
.....مقدمه	۵۵
.....ایزو	۵۶
.....استانداردهای ایزو در صنایع غذایی	۵۷
.....شرکای ایزو	۵۸
.....۱- استانداردهای سری ایزو ۹۰۰۰	۵۹
.....کاربرد استاندارد سری ایزو ۹۰۰۰	۶۱
.....۲- استاندارد ایزو ۱۴۰۰	۶۲
.....۳- ایزو ۲۲۰۰۰ یا استاندارد مدیریت ایمنی غذایی	۶۴
.....۴- ایزو ۲۰۰۵ و ۲۲۰۰	۶۴
.....۵- ایزو ۲۰۰۷ و ۲۲۰۰۵	۶۵
.....ارتباط ایزو ۲۰۰۰ و HACCP	۶۶
.....HACCP	۶۷
.....HACCP و ISO ۲۵۵۷	۶۸
.....مزایای به کارگیری HACCP	۶۹
.....۴- استاندارد مدیریت آزمایشگاهی ISO/IEC ۱۷۰۲۵	۶۹
.....۵- استاندارد OHSAS ۱۸۰۰۱ (بهداشت شغلی و ایمنی)	۷۰
.....۶- استاندارد بین‌المللی ISO/IEC 17020	۷۰
فصل پنجم: برخی استانداردهای رایج و کاربردی در صنایع غذایی.....	۷۳
.....دستورالعمل‌های GXP	۷۳
.....GMP و GHP	۷۴
.....عملیات آزمایشگاهی خوب یا GLP	۷۷
.....HSE-MS یا سیستم مدیریت ایمنی - بهداشت - محیط زیست	۷۸
.....سیستم HSE-MS	۷۸
.....هدف از ایجاد نظام مدیریت HSE	۷۹
.....استاندارد سیستم مدیریت یکپارچه	۸۰

۸۰ یکپارچه‌سازی یا همان IMS مزایای مختلفی دارد:

فصل ششم: معرفی استانداردهای بخش خصوصی در ارتباط با ایمنی مواد غذایی در

۸۳ اتحادیه اروپا

۸۳ مقدمه

۸۴ طرح جهانی ایمنی مواد غذایی

۸۶ استاندارد کیفیت ایمن مواد غذایی SQF

۸۷ استاندارد بین‌المللی ویژه مواد غذایی (IFS)

۸۷ تاریخچه و مقدمه‌ای بر استاندارد IFS

۸۸ کد رسیوم: خرده‌فروشی بریتانیا (BRC)

۸۸ شباهت استانداردهای BRC و IFS

۸۹ عملیات خوب کشاورزی

۸۹ گواهینامه CE

۹۰ هدف علامت CE

۹۳ منابع علمی