

تحصیلات

دکتری: فناوری علوم و مهندسی صنایع غذایی - دانشگاه آزاد اسلامی، دامغان ۱۳۹۶
معدل: ۱۹.۹

کارشناسی ارشد: صنایع غذایی (تکنولوژی مواد غذایی) - دانشگاه آزاد اسلامی،
دامغان ۱۳۹۱-۱۳۹۳ معدل: ۱۹.۵

کارشناسی: مهندسی کشاورزی (گرایش صنایع غذایی) - دانشگاه آزاد اسلامی،
دامغان ۱۳۸۷-۱۳۸۳ معدل: ۱۶.۷۵



شهرام صبوری راد

تاریخ تولد: ۱۳۶۴/۶/۲۵

اطلاعات تماس

آدرس: سمنان، بلوار مولوی، جنب
مسجد آل محمد، معاونت غذا و دارو
دانشگاه علوم پزشکی سمنان

تلفن: ۰۹۱۲۵۳۱۰۶۱۹

ایمیل:

shahram.srad.64@gmail.com

سوابق شغلی

جانشین و مشاور اجرایی معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی سمنان - از ۱۴۰۴
مدیر نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، آشامیدنی و آرایشی بهداشتی معاونت غذا و
دارو دانشگاه علوم پزشکی سمنان - از ۱۴۰۱

مشاور اجرایی ریاست دانشگاه علوم پزشکی سمنان در امور معاونت غذا و دارو - از ۱۴۰۴
عضو کمیته مبارزه با فساد و تعارض منافع - از ۱۴۰۴

مسئول پیشگیری و مبارزه با قاچاق کالای سلامت محور معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم
پزشکی سمنان - از ۱۳۸۷

دبیر کمیته فنی صدور و اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی موسسات تولیدی - از ۱۴۰۱
دبیر کمیته دانشگاهی هماهنگی و برنامه ریزی اجرای سیستم های مدیریت ایمنی مواد
غذایی (FSMS) - از ۱۴۰۱

عضو کمیته کشوری کارگروه نمک سازمان غذا و دارو - از ۱۳۹۰

عضو کمیته کشوری هماهنگی و برنامه ریزی و اجرا طرح PMS - از ۱۴۰۳

عضو شورای پیام رسان سلامت استان سمنان - از ۱۴۰۴

عضو کمیته ارزیابی عملکرد اداره بازرسی و مدیریت عملکرد دانشگاه علوم پزشکی سمنان -
از ۱۴۰۴

بازرس ویژه و مسئول رسیدگی به شکایات معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی سمنان
- از ۱۴۰۲

عضو کنگره فیزیولوژی و فارماکولوژی ایران - از ۱۴۰۲ تا ۱۴۰۳

عضو ستاد ارتقاء دانش بنیان دانشگاه علوم پزشکی سمنان - از ۱۴۰۱

نماینده واحد رسیدگی به شکایات معاونت غذا و دارو در اداره بازرسی و مدیریت عملکرد
دانشگاه علوم پزشکی سمنان - از ۱۴۰۴

کارشناس اداره نظارت بر مواد خوراکی و آشامیدنی معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی
سمنان - از ۱۳۸۷ تا ۱۴۰۱

مسئول فنی واحدهای تولیدی صنعت غذا - از ۱۳۸۶ تا ۱۳۸۷

سوابق تدریس

اثر ترکیبات فنولی به عنوان آنتی اکسیدان در صنعت روغن (معاونت غذا و دارو دانشگاه
علوم پزشکی سمنان) ۱۴۰۳

نحوه بازرسی و رسیدگی به شکایات (معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی سمنان) ۱۴۰۲

افتخارات

- کسب عنوان مدیر نمونه کشوری حوزه غذا سال ۱۴۰۲
- کسب عنوان مدیر نمونه کشوری حوزه آرایشی و بهداشتی سال ۱۴۰۳
- کسب عنوان کارمند نمونه معاونت غذا و دارو علوم پزشکی سمنان سال ۱۴۰۳
- کسب عنوان کارمند نمونه معاونت غذا و دارو علوم پزشکی سمنان سال ۱۴۰۱

مقالات و پژوهش‌ها

بهینه سازی استخراج ترکیبات فنولی پوست انبه با روش اولتراسونیک، انکپسولاسیون عصاره و تاثیر آن بر پایداری اکسایشی روغن سویا در شرایط نگهداری تسریع شده (ISI) سال ۱۴۰۲

بررسی آگاهی، نگرش و عملکرد در مورد نان کامل در معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی سمنان (پوستر) سال ۱۴۰۳

گواهینامه‌ها

اصول و مبانی شرایط خوب، ضوابط و شاخص های کنترل کیفی نمونه برداری از مواد و فرآورده های غذایی و آشامیدنی
گردهمایی کشوری مدیران نظارت بر فرآورده های غذایی
بررسی فرمولاسیون محصولات بهداشتی خمیر دندان
گردهمایی کشوری مدیران نظارت بر فرآورده های آرایشی
مبانی اخلاق و قوانین در نظام سلامت

Iso9001

Iso22000

Iso17025

Haaccp

حلال

الزامات و دستورالعمل های کنترل دخیانیات
آشنایی با روش های تشخیص فرآورده های سلامت محور وارداتی مجاز از کالاهای قاچاق و بررسی ضوابط و مقررات مربوط به کالاهای قاچاق
بررسی فرمولاسیون محصولات بهداشتی خمیر دندان و انواع دهان شویه
آشنایی با فرآیند تولید فرآورده های گوشتی
آشنایی با تکنولوژی تولید آرد و صنایع وابسته
اصول کلی بهداشت کارخانجات
محصولات ارگانیک در صنایع غذایی
تصفیه و تغلیظ و کریستالیزاسیون در فرایند تولید قند و شکر
آشنایی با تجزیه و تحلیل ریسک های بالقوه برای ارزیابی هر گونه خطر ایمنی غذا
بررسی فرمولاسیون محصولات آرایشی و بهداشتی و ثبت منبع و ثبت فرآورده های آرایشی و

بهداشتی سامانه TTAC

بهداشتی، نحوه کارشناسی پرونده و سامانه AUDIT

نظارت و کنترل تا حصول نتیجه

فناوری های نوین بسته بندی مواد غذایی

بهداشت و ایمنی مواد غذایی در شرایط اضطراری

بهداشت و ایمنی مواد غذایی در سطح عرضه

انواع کپک های مفید در مواد غذایی

افزایش آگاهی و اصلاح الگوی مصرف مواد غذایی

تکنولوژی انواع چای

بررسی تنوع ارقام برنج از نظر خصوصیت کیفی و بررسی باقیمانده آفت کش ها و استانداردهای مرتبط

سموم مواد غذایی (PCBS)

یوپلیمرهای زیست تخریب پذیر و خوراکی

انواع سموم آفت کش ها و بقایای آنها

رنگهای غذایی و آرایشی و بهداشتی و موارد مصرف در صنعت

نحوه جلوگیری از رویداد نیدل استیک

آکريل آمیدها در مواد غذایی

مهاجرت در مواد غذایی

حوزه بررسی ثبت منبع و صدور پروانه های تاسیس و بهره برداری واحدهای تولیدکننده مواد غذایی،

آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

روش های تشخیص فرآورده های سلامت محور مجاز از فرآورده های تقلبی غیرمجاز ، قاچاق و آشنایی

با سامانه TTAC

آشنایی با سموم PAHS ها در مواد غذایی

آشنایی با سموم فلزات سنگین و مکانیسم آنها در بدن

پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها در مواد غذایی

ثبت منبع فرآورده های غذایی و آشامیدنی

مسمومیتها و بیماریهای ناشی از غذا

روشهای شناسایی بروسلا در مواد غذایی

آشنایی با شیمی روغن ها و چربیها و مضرات اسیدهای چرب ترانس

ارزیابی و آموزش سیستم های مدیریت ایمنی

شناسایی لیستر یامونوسیتوزنز

شناسایی کمپیلو باکتر

شناسایی باکتری برسینیا انتروکولیتیکا

افزودنی های سنتزی (شیمیایی) و طبیعی در فرآورده ها

تشریح الزامات و مستند سازی استاندارد مدیریت کیفیت

آشنایی با برچسب رهگیری ، ردیابی و کنترل اصلت فرآور

رزیابی برنامه های پیشنیازی PRPS واحدهای تولیدی صنعتی

اصول کنترل کیفیت در مواد غذایی

اصول نانو تکنولوژی و کاربردهای آن در صنعت غذایی

تکنولوژی صنایع قند و شیرین کننده ها و کاربرد آنها

روشهای تولید اسانس و عصاره های گیاهی و کاربرد آنها

آشنایی با برخی دستورات عمل های مرتبط با مسئولین فنی

تکنولوژی تولید غلات و فرآورده های آردی

آشنایی با ضوابط برچسب گذاری مواد خوردنی و بهداشتی

آشنایی با ظروف پلاستیکی و پلیمری و کاربرد آنها

اصطلاحات تخصصی رایج در صنایع غذایی

آلودگی نگهداری و فساد مواد غذایی مختلف

تکنولوژی صنایع روغن

شناسایی تقلب در صنایع غذایی

اصول و نگهداری مواد غذایی

بهداشت و ایمنی مواد غذایی

تکنولوژی صنایع کنسروی و نیمه کنسروی

آشنایی با مواد بسته بندی در تماس با ماده غذایی

آشنایی با سیستم تجزیه و تحلیل خطر و اثرات ناشی از آن

اصول و نگهداری مواد غذایی

پایش برنامه پیشگیری و کنترل اختلال های ناشی از کمبود ید

نحوه رسیدگی به شکایات مصرف کنندگان محصولات غذایی

آشنایی با اصول نمونه برداری

کنترل کیفی انگل شناسی در آزمایشگاه

روشهای تشخیص آزمایشگاهی بیماریهای دیابت ، تیروئیدی

شاخصهای کیفی بیمارستانی
کنترل کیفیت در میکروب شناسی
روشهای تشخیص آزمایشگاهی باکتریهای فاقد قدرت تخمیر
تشخیص آزمایشگاهی انتروباکتریه
کارگاه استاندارد سازی
کارگاه کوکسی ها
آشنایی با میکروبیولوژی مواد غذایی