

## واکاوای استانداردهای کیفی در صنعت غذا

دکتر شهیار دبیریان

عضو هیئت مدیره انجمن مدیریت کیفیت ایران

علاوه بر این، نوع دیگری از استاندارد وجود دارد به نام استاندارد ملی، مانند استاندارد ملی که در تمام ایران حالت اجرایی دارد. این استاندارد پس از بررسی و مشورت، توسط متخصصان و کارشناسان فنی صنایع و بازرگانی به منظور حفظ منافع ملی (منافع تولیدکننده و مصرف کننده) در هر کشوری تدوین می شود که البته وظیفه اصلی تدوین استانداردهای ملی در هر کشور به عهده سازمانها و موسسات استاندارد کشور است. در همین زمینه و در کشور ما موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران متولی تهیه و تدوین استانداردهای ملی است که عمدتاً از استانداردهای ملی کشورهای ژاپن، آلمان و انگلیس و استاندارد بین المللی ISO کمک گرفته می شود. نوع سوم استاندارد، استاندارد منطقه ای است که عمدتاً توسط دو یا چند کشور همجوار تبیین می شود. همچنین از مهم ترین انواع استاندارد می توان به استاندارد بین الملل اشاره کرد. این استاندارد حاصل توافق نظر کارشناسان ذی ربط ممالک عضو سازمان بین المللی استاندارد است. از جمله استانداردهای بین المللی می توان به استانداردهای (ISO) و استاندارد (IEC) اشاره کرد.

اما در صنعت غذا، کیفیت صنایع غذایی تعاریف مختلفی دارد به عنوان مثال سازمان ملی استاندارد مطابقت ویژگی های فرآورده ها با استاندارد ملی را به عنوان کیفیت در نظر گرفته است. همچنین سازمان غذا و دارو، منظور از کیفیت در صنایع غذایی را تامین سلامت مصرف کننده می داند. از نگاه این سازمان هر ماده غذایی که مشکلی برای سلامت ایجاد نکند و عاری از هرگونه مواد زیان آور باشد از

همواره در صنعت غذا و مواد غذایی کیفیت و استاندارد از اهمیت بسیاری بالایی برخوردار است. در همین راستا لازم است همزمان با تشویق مردم به مصرف کالاهای ایرانی، تولید کالای باکیفیت نیز مدنظر قرار داده شود. در حال حاضر، کشورهای توسعه یافته دنیا در بحث کیفیت بسیار پیشرفته هستند، چراکه مدیریت کیفیت، مبنا و پایه توسعه اصلی به شمار می رود.

از سوی دیگر، استاندارد و استاندارد سازی در کشور ما مقوله ای است که عمر چندانی از آن نمی گذرد و به تازگی لزوم استفاده از آن بر اقشار مختلف جامعه روشن شده است. واژه استاندارد، هشت قرن پیش از زبان فرانسه با عنوان اتاندارد (Etandard) وارد زبان انگلیسی شد و از نظر ریشه لغت، به فعل اکستند (Extend) لاتینی به معنی گسترده کردن و برافراشتن باز می گردد. به طور کلی استاندارد، حد قابل قبول برای یک کالا یا یک محصول است که نباید از آن پایین تر باشد. در متون علم اقتصاد، به طور کلی استاندارد به چهار گروه تقسیم می شود. استاندارد کارخانه ای که یکی از سختگیرانه ترین انواع استاندارد است. استاندارد کارخانه ای حاصل و شامل اتفاق نظرات بخش های مختلف یک کارخانه تولیدی در زمینه طراحی، تولید، کنترل و سایر عملکردها است. تدوین و اجرای استاندارد کارخانه ای توسط موسسات و کارخانه های صنعتی به عنوان یک موضوع مهم و اصلی مورد توجه قرار گرفته است.

کیفیت خوبی برای استفاده برخوردار است. اما از نگاه تولیدکننده تعریف کیفیت کمی متفاوت است. از نگاه تولیدکنندگان هر کالایی که توان رقابت در بازار را داشته باشد و دارای سودآوری باشد، باکیفیت محسوب می‌شود. کارشناسان صنایع غذایی بیان می‌کنند کیفیت، افزایش ارزش غذایی فرآورده‌های مختلف است. از نگاه این گروه تامین نیازهای تغذیه مردم عامل سنجش کیفیت محصولات غذایی است.

در این میان نکته حائز اهمیت، بررسی کیفیت از نگاه مصرف‌کننده است. از نظر مصرف‌کننده بالا بودن امتیاز ویژگی‌های حسی مانند طعم، بو، مزه، رنگ و بافت تعیین‌کننده میزان کیفیت غذا است. این بدان معناست که هر غذایی خوشمزه‌تر است کیفیت بهتری دارد که در علم تغذیه به آن «کام‌پذیری» می‌گویند. برای روشن‌تر شدن مفهوم این اصطلاح می‌توان به فروش مواد غذایی مختلف در مراکز تفریحی و فست فودها اشاره کرد. خوشمزگی و ظاهر فریبنده برخی محصولات که در این مکان‌ها به فروش می‌رسد می‌تواند سلامت مصرف‌کننده را به خطر بیندازد. همچنین برخی مواد غذایی که به صورت فله به فروش می‌رسد نیز می‌تواند خطرات جدی برای مصرف‌کننده داشته باشد. از این‌رو، همواره تاکید می‌شود از محصولاتی استفاده شود که پروانه ساخت داشته و مورد تایید وزارت بهداشت باشد.

به‌طور کلی، می‌توان گفت کیفیت خواسته یا نیاز مشتری است و بالطبع محصولی باید تولید شود که مشتری انتظار دارد. در کارخانه‌های تولیدکننده مواد غذایی، کنترل کیفیت

در چندین مرحله صورت می‌گیرد. در وهله نخست، کنترل کیفیت مواد اولیه است. واحد کنترل کیفیت، مواد اولیه ورودی به کارخانه را که تامین‌کنندگان دارای مجوز معتبر از سازمان‌های نظارتی تهیه کرده براساس دستورالعمل‌های نمونه‌برداری موجود، نمونه‌برداری کرده و این مواد پس از عبور از مراحل کنترل کیفی و اخذ تاییدیه از آزمایشگاه به تولید منتقل می‌شوند.

دومین قدم، کنترل کیفیت مواد حین تولید است. در این مرحله کارشناسان کنترل کیفی از تمامی مواد و محصولات تولید شده در حین فرآیند تولید نمونه‌برداری کرده و تحت آزمون‌های فیزیکی و شیمیایی قرار می‌دهند تا از حفظ کیفیت محصول در حین تولید اطمینان حاصل کنند. کنترل کیفیت محصول نهایی در مرحله سوم این فرآیند قرار دارد. در این بخش از محصول نهایی نمونه‌برداری صورت می‌گیرد و در آزمایشگاه تحت آزمون‌های میکروبی و شیمیایی سنجیده می‌شود. کنترل کیفیت محصول قبل از ترخیص کالا یکی دیگر از مهم‌ترین اقدامات در کارخانه‌ها به‌شمار می‌رود. در این بخش در صورت طی کردن موفقیت‌آمیز محصول در دوران قرنطینه و اخذ تاییدیه از آزمایشگاه میکروبیولوژی و فیزیکو شیمیایی، مجوز توزیع و فروش محصول در بازار صادر می‌شود. بخش پایانی کنترل کیفیت همکاری با واحد تحقیق و توسعه در جهت آزمایش روی محصولات جدید است که بعد از این مرحله نظارت دقیق روی مراحل بسته‌بندی و حمل‌ونقل صورت می‌گیرد تا محصول با کیفیت و استاندارد بالا به‌دست مصرف‌کننده برسد.