

امنیت و بهداشت غذایی

مواد غذایی ایمن و مغذی

غذا و تغذیه از جمله نیازهای بنیادی جامعه بشری و تأمین آن در مقوله امنیت و بهداشت غذایی نهفته است. چنانچه امنیت غذایی به عنوان یکی از شروط تحقق امنیت ملی در نظر گرفته شود، تأمین غذای با کیفیت، سالم و کافی برای جمعیت کشور همواره مسئله ای اساسی و مهم برای دولتمردان و متخصصان در این زمینه بوده است و یک رکن اساسی در تغذیه صحیح می باشد، که به موازات آن کنترل دقیق و مناسب ماده غذایی در فرآیند تولید تا مصرف نیز، حائز اهمیت می باشد. غذا در صورتی می تواند برای انسان مفید و نیازش را بر طرف کند که عاری از هر گونه آلودگی باشد در غیر این صورت باعث بروز انواع بیماری ها در مصرف کننده شده و از جنبه های مختلف ضررهای جبران ناپذیری به فرد و جامعه تحمیل می کند. کنترل کیفیت سیستمی است جهت رسیدن به سطح مطلوبی از کیفیت یک محصول یا یک فرآیند تولیدی و نگهداری آن با برنامه ریزی دقیق، استفاده از ماشین آلات مناسب، بازرسی مستمر و عمل اصلاح کننده تا زمانی که مورد نیاز باشد.

بهداشت مواد غذایی

عبارت است از کلیه موازینی که رعایت آن ها در تولید، فرایند نگهداری و عرضه مواد غذایی ضروری است تا ماده غذایی سالم با کیفیت بالای بهداشتی به دست مصرف کننده برسد.



بهداشت و ایمنی مواد غذایی

مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

مرکز اطلاع رسانی غذا، آرایشی و بهداشتی

تلفن: ۰۳۵۳۶۲۸۷۹۰۰ و ۱۹۰

آدرس سایت: www.ssu.ac.ir/yazdfdo



تیر ۱۳۹۷

نگهدارنده ها و مواد افزودنی مغذی در مواد غذایی به ترتیب ایمنی و ارزش غذایی محصولات را افزایش می دهند. استفاده از مواد ضد میکروبی متعدد برای جلوگیری از مسمومیت غذایی ناشی از باکتری های مختلف و کپک ها جایگاه خاصی در صنعت دارد.

آنتی اکسیدان ها برای جلوگیری از پیشرفت برگشت طعم به کار می روند که از تشکیل محصولات سمی اکسیداسیون خود به خودی روغن ها در مجاورت هوا نیز جلوگیری می کنند و ارزش غذایی ویتامین ها و لیپیدها را افزایش می دهند. کاربرد مکمل های غذایی مختلف مانند ویتامین ها به منظور افزایش ارزش غذایی و گاهی کاهش سوء تغذیه مورد توجه است.

در صنایع نوشیدنی، لبنیاتی و کنسرو سازی، آب برای اهداف مختلفی از جمله انتقال حرارت، گرم کردن، خنک سازی، شستشوی دستگاه ها و خطوط تولید، شستشوی مواد اولیه، به عنوان بخشی از محصول در فرآیند تولید و همچنین موارد بهداشتی و آبیاری فضای سبز مصرف می شود. ایمنی غذایی یک اصل مهم برای مسئولین بهداشت و اغلب صنایع غذایی بزرگ است لذا آب در کلیه مصارف فوق الذکر به ویژه شستشو و فرآوری، بایستی الزامات کیفی خاص خود را داشته باشد. به عنوان مثال چنانچه آب مورد مصرف در شستشوی مواد غذایی آلودگی میکروبی داشته باشد آلودگی مربوطه به محصولات نهایی و در نهایت به مصرف کنندگان منتقل خواهد شد.

کنترل کیفی:

امروزه با توجه به نگرانی عموم مردم در مورد وضعیت بهداشتی مواد غذایی مصرفی، اجرای برنامه های کنترل کیفیت بیش از گذشته اهمیت یافته است. رهیافتی که دولتهای مختلف جهت تولید مواد غذایی سالم به کار می بندند رعایت استاندارد HACCP توسط تولید کنندگان می باشد. هدف از این مطالعه، تجزیه و تحلیل خطر، کنترل نقاط بحرانی و رهیافتی سیستماتیک جهت تولید مواد غذایی سالم و مطمئن است. اهمیت اجرای سیستم ایمنی غذایی جلوگیری از رخداد عوامل مشکل زا در تولید مواد غذایی قبل از بروز می باشد. خطراتی که مواد غذایی را از ابتدای پروسه تولید تا مصرف تهدید می کنند. وجود سیستم HACCP در بخش تغذیه یکی از شاخص های بسیار مهم و راهی برای بهبود و توسعه پایدارتر محصول می گردد HACCP یک نظام علمی است که در آن مخاطره های مربوط به ماده غذایی شناسایی و برای کنترل ایمنی محصول، اقدام اصلاحی در نظر گرفته می شود.



کیفیت غذا می تواند به عنوان درجه خوبی غذا تعریف شود و شامل عواملی از قبیل مزه، ظاهر و کیفیت تغذیه ای، کیفیت باکتریایی و قابلیت نگهداری باشد. کیفیت غذا همگام با پذیرش غذا پیش می رود. مهم است که کیفیت مورد پایش قرار گیرد هم از نظر ایمنی یک غذا و هم برای تضمین اینکه عموم افراد، یک فراورده به خصوص را دوست داشته باشند و به انتخاب آن ادامه دهند.

هر دو روش ظاهری و حسی در ارزیابی کیفیت غذا مهم هستند و این دو روش یکدیگر را کامل می کنند. آزمون ظاهری برای کنترل کیفیت روزانه فراورده های غذایی و ارزیابی حسی برای تحقیقات و توسعه فراورده لازم است.

کشاورزی ارگانیک یکی از روش های تولید غذای سالم است و تولید غذای کافی و سالم برای آحاد جامعه از اهداف بخش کشاورزی است. این روش به حفظ تعادل اکولوژیک و تقویت فرایندهای بیولوژیک کمک می کند.

پنج کلید برای ایمنی غذایی

- تمیزنگه داشتن
- جدانگه داشتن غذای خام و پخته
- پختن کامل غذا
- نگهداری در درجه حرارت ایمن
- استفاده از آب ، مواد اولیه سالم



نشان ایمنی و سلامت

نشان ایمنی و سلامت یک سیب سبز رنگ (نماد سلامت) می باشد که عبارت ایمنی و سلامت در کنار آن نوشته شده است .

این نشان بر روی برچسب محصولات درج می شود که علاوه بر سالم و ایمن بودن دارای یک یا چند خاصیت تغذیه ای مناسب و سلامت بخش مثل غنی شدن با املاح و ویتامین ها ، کم بودن میزان چربی و نمک و نداشتن افزودنی های مصنوعی ، شیمیایی و ... باشد .

همواره محصولات غذایی دارای نشان ایمنی و سلامت را در اولویت خرید خود قرار دهید .

