

سومین همایش ملی گرامیداشت روز جهانی ایمنی غذا

پیوست ضمیمه

شاخص های مربوط به انتخاب برترین های ایمنی و سلامت غذا

الف) شاخص های مربوط به شرکت های برتر و سرآمد از نقطه نظر ارتقاء ایمنی و بهداشت تولید مواد غذایی در زنجیره ارزش غذا (پیش تولید تا عرضه)

- ۱- استقرار و اجرایی نظام ایمنی غذا در مجموعه: داشتن گواهینامه های معتبر نظیر: GHP, GDP, GVP, GAP, GHP, GSP, HACCP, ISO22000 و که متضمن رعایت اصول ایمنی و بهداشت باشد.
- ۲- قابلیت ردیابی: داشتن یک سیستم ردیابی قوی که امکان ردیابی سریع و دقیق مواد و فرآورده ها را در سراسر زنجیره تامین فراهم کند.
- ۳- داشتن مستندات معتبر در خصوص تاریخچه فراخوان محصولات نامنطبق
- ۳- آزمایش و تجزیه و تحلیل: انجام منظم آزمایش های برای آلاینده ها، پاتوژن ها و سایر خطرات احتمالی برای صحت گذاری و حصول اطمینان از برآورده شاخص های ایمنی محصول
- ۴- تأیید تأمین کنندگان: برخورداری از نظام پویا و موثر در خصوص ارزیابی تأمین کنندگان محصول برای اقدامات ایمنی مواد غذایی و رعایت شاخص های ایمنی و سلامت
- ۵- استقرار و اجرا مدیریت ارتباط با مشتری (CRM): ایجاد امکان ثبت نظرات و بازخوردهای مشتریان در مورد ایمنی، کیفیت و قابلیت اطمینان محصول
- ۶- رعایت کامل حقوق مصرف کننده در برچسب گذاری محصول: بطور مثال فهرست مواد تشکیل دهنده را برای هر گونه افزودنی مصنوعی، نگهدارنده یا آلرژنی که ممکن است خطرات سلامتی داشته باشد. عدم درج ادعای فریبکارانه یا غیر واقع، درج صحیح ارزش تغذیه ایی و حلیت ... و
- ۷- زمان ماندگاری و شرایط ذخیره سازی: صحیح و واقعی بودن زمان ماندگاری، برخورداری از بالاترین زمان ماندگاری تأیید شده، درج دستورالعمل های ذخیره سازی یا راهنمای آماده سازی و مصرف که می توان محصول را به طور ایمن در بازه های زمانی توصیه شده ذخیره و مصرف کرد.
- ۸- شفافیت: شرکت های که در مورد شیوه های منبع یابی، روش های تولید و زنجیره تامین شفاف هستند و اطلاعات دقیقی در مورد فرآورده های خود ارائه می دهند، احتمالاً محصولات ایمن و باکیفیت را ارائه می دهند.
- ۹- قیمت: قیمت تنها عامل تعیین کننده نیست اما ارزش پیشنهادی محصول را در ارتباط با کیفیت، ایمنی و ارزش غذایی آن باید در خصوص تحقق دسترسی اقتصادی منظور نظر قرار بگیرد.
- ۱۰- تعهد نسبت به نسل های آینده: توجه و رعایت حفظ حداکثری منابع و نهاد ها، حفظ و پایداری اکو سیستم غذا، بسته بندی سازگار با محیط زیست.

ب) شاخص های مربوط به محصولات غذایی و آشامیدنی ارتقاء یافته از نظر ایمنی و سلامت

۱. داشتن حداقل یک شاخص بهبود یافته از نظر مجموعه شاخص های ایمنی محصول

۲. داشتن گواهینامه معتبر ملی یا بین المللی ناظر بر ایمنی محصول
۳. ارزش غذایی: برخورداری از حداکثر ماده غذایی مغذی ضروری و تعادل مناسب و رعایت کاهش قند ساده و نمک
۴. اطلاعات تغذیه ای و هشدار ها : درج صحیح و دقیق اطلاعات تغذیه ایی، اطلاعات آلرژی و هشدار ها
۵. زمان ماندگاری: بهبود شرایط نگهداری یا مصرف و برخورداری از زمان ماندگاری واقعی و متناسب با اندازه محصول
۶. بسته بندی: ممکن است موضوع ارتقا ایمنی معطوف به بسته بندی محصول باشد. علاوه بر آن بسته بندی بایستی محصول را از عوامل آلودگی محافظت نماید. ضمن آنکه برای باز نمودن بسته و مصرف سهل باشد.
۷. ارگانولپتیکی : توجه به جنبه های حسی مانند طعم، بافت، عطر و ظاهر ، در محصولات مشابه، محصولی که برای حواس جذاب هستند، بیشتر مورد استقبال مصرف کنندگان قرار می گیرند.
۸. قیمت : محصولات ارتقا یافته از نقطه نظر ایمنی نباید به لحاظ دسترسی اقتصادی نسبت به محصولات مشابه دچار ضعف باشند.

ج) شاخص های مربوط به انتخاب افراد و مسئولین فنی با اثر بخشی ملی در موضوع ایمنی و سلامت غذا (حامیان ایمنی و سلامت غذا)

۱. تخصص: صلاحیت، تحصیلات و تجربه فرد در زمینه ایمنی مواد غذایی
۲. تلاش های حمایتی: سوابق فردی در حمایت از سیاست ها و مقررات ایمنی مواد غذایی
۳. تأثیر: تاثیر کار فرد بر بهبود شیوه های ایمنی غذا و کاهش بار بیماری های ناشی از غذا
۴. همکاری: توانایی فرد برای کار مشترک با ذینقشان و ذینفعان برای ارتقای ایمنی مواد غذایی.
۵. ارتباط: مهارت های ارتباطی فرد در افزایش آگاهی موثر در مورد مسائل ایمنی غذا و درگیر کردن مردم.
۶. رهبری: ویژگی های رهبری فرد در ایجاد تغییر و ترویج فرهنگ ایمنی مواد غذایی
۷. صداقت: تعهد فرد به شفافیت، رفتار اخلاقی و پاسخگویی در حمایت از ایمنی مواد غذایی
۸. نوآوری و مطالعات و پژوهش های علمی: ارزیابی رویکردهای نوآورانه فرد برای رسیدگی به چالش های در حال ظهور ایمنی مواد غذایی و اجرای راه حل های جدید. برخورداری از مطالعات علمی اثر بخش ملی / بین المللی با موضوع ایمنی غذا
۹. انعطاف پذیری: توانایی فرد برای استقامت در مواجهه با چالش ها و موانع در حمایت از ایمنی مواد غذایی
۱۰. ادراک عمومی: پذیرش عمومی و اعتبار فرد به عنوان حامی ایمنی مواد غذایی