

ضرورت اجرای سیستم های مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی در زنجیره تولید پسته کشور

علیرضا غیاثی - کارشناس و سرممیز بین المللی سیستم های مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی

تضمین کیفیت و سلامت مواد غذایی و از جمله پسته، در گرو رعایت مسائل کیفی و بهداشتی در تمام حلقه های زنجیره تولید میباشد چرا که اگر در یکی از حلقه های زنجیره تولید پسته از باغ تا مرحله مصرف، موارد مرتبط با حفظ کیفیت و سلامت و بهداشت پسته رعایت نگردد، محصول دچار نقص کیفی و ایمنی خواهد شد.

در این رابطه در بخش های مختلف زنجیره تولید محصول، سیستم های مدیریت کیفیت مؤثری پیشنهاد گردیده که مهمترین آنها به شرح زیر میباشد:

○ استاندارد بین المللی Global GAP در باغهای پسته

○ سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقطه کنترل بحرانی (HACCP) و استاندارد بین المللی مدیریت ایمنی مواد غذایی (ISO22000) و استاندارد بین المللی مدیریت کیفیت (ISO9001) در مراحل فرآوری، انبارش، حمل و نقل و عرضه

نظر به اهمیت آشنایی صنعت پسته کشور با سیستم های فوق الذکر و تقاضای روز افزون جهانی برای ارائه این سیستم ها در واحدهای تولیدی، خبرنامه تلاش خواهد کرد در شماره های بعدی این سیستم های را به اعضا معرفی نماید.



منابع انسانی، چگونگی تولید و کنترل آن، کنترل کیفیت، تضمین کیفیت و نهایتاً بهبود کیفیت ارائه می نمایند.

لذا بهره گیری از مزایای بکارگیری استانداردهای بین المللی فوق الذکر که در دنیا به عنوان الگوهای مدیریتی کیفیت محور شناخته شده اند، سازمان های تولیدی را قادر می سازد تا با افزایش بهره وری، کاهش هزینه ها، کاهش ضایعات، کاهش دوباره کاریها و نیز حفظ کیفیت و سلامت محصولات خود، به عنوان سازمانی پایدار و پیشرو در عرصه رقابت جهانی، عرض اندام نمایند.



متأسفانه در کشور ما، تعداد سازمان هایی که به طور کامل از فواید استقرار سیستم های مدیریتی بهره گرفته و مزایای آن را لمس نموده باشند، در اقلیت میباشند.

مهمترین دلایل این موضوع به شرح زیر میباشد:

○ عدم آشنایی و ضعف تسلط و تعهد مدیریت ارشد سازمان (واحد تولید کننده) نسبت به اجرا و نگهداری سیستم های مدیریت کیفیت

○ عدم تسلط برخی مشاوران سیستم های مدیریتی به مفاد استاندارد و عدم درک الزامات آن و عدم شناخت آنها از فعالیتهای سازمان طرف قرارداد

○ ضعف نظارت دولتی بر شرکتهای مشاوره و صدور گواهی و در نتیجه عدم پایبندی برخی شرکتهای به اصول و ضوابط ملی و بین المللی ممیزی و صدور گواهی

همه این عوامل در سالهای اخیر اعتبار سیستم های مدیریتی و گواهینامه های شرکتهای ایرانی را زیر سؤال برده است.

در عرصه تجارت بین المللی مواد غذایی، برآورده سازی نیازمندی های کیفی و بهداشتی بر اساس استانداردها و ضوابط بین الملل و جلب اعتماد مشتریان از اهمیت بالایی برخوردار است. امروزه مشتریان، با آگاهی کامل از ویژگی محصولات غذایی، به صورت سخت گیرانه متقاضی کالاهایی با سطح کیفیت و بهداشت بالا و در عین حال با قیمت مناسب میباشند. لذا حضور و بقا در بازارهای رقابتی بین المللی، مستلزم توجه به افزایش بهره وری، بهبود و ارتقاء کیفیت و نیز افزایش میزان رضایتمندی مشتریان می باشد که برای دستیابی به آنها بکارگیری سیستم های مدیریت کیفیت و بهداشت مواد غذایی به کلیه دست اندرکاران زنجیره تولید مواد غذایی توصیه می گردد.

استانداردهای مرتبط با سیستم های مدیریت کیفیت از قبیل استاندارد ISO9001 و نیز استانداردهای مرتبط با سیستم های مدیریت بهداشت و ایمنی مواد غذایی از قبیل استاندارد ISO22000 و سیستم HACCP برای مشتریان این اعتماد را فراهم می نماید که تولید کننده بر اساس آنچه که ادعا می کند و یا بر اساس آنچه که با مشتری به توافق رسیده است، دارای نوعی از سیستم مدیریتی است که همواره محصول مورد نظر را بر اساس ویژگی های تعریف شده، تولید و به مشتری تحویل می نماید. به عبارت دیگر سازمان هایی که مدعی تولید همیشگی محصولات بر اساس سطح کیفیتی و بهداشتی تعریف شده می باشند، جهت اثبات ادعایشان می توانند از مزایای استقرار سیستم های مدیریت کیفیت و اخذ گواهینامه های مربوطه بهره گیرند.

این استانداردها به عنوان الگوهای مدیریتی، الزاماتی را در خصوص چگونگی انجام فعالیتهای مرتبط با مدیریت سازمان، مدیریت

