

عنوان مقاله:

مروری بر پروتکل های ایمنی تولید محصولات شیرینی و شکلات

محل انتشار:

اولین کنگره ملی شیرینی و شکلات (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

امیر نیکسا - کارشناس ایمنی، بهداشت و محیط زیست شرکت مهندسی و احداث آریا حدید فن آور معادن و فلزات

خلاصه مقاله:

تولید محصولات شیرینی و شکلات مانند هر محصول غذایی مراحل زیادی را شامل می شود و هر مرحله خطرات آلودگی را به همراه دارد که می تواند افراد و ماشین آلات زیادی را درگیر کند. هر مرحله از تولید باید دارای پروتکل های ایمنی کافی باشد که قوانین تولید و استفاده مرتبط با آن توسط سازمان غذا و دارو تعیین می شود. از سوی دیگر مواد غذایی خام و نوع بسته بندی نامناسب می تواند روی کیفیت و یا ایمنی محصول تاثیر منفی بگذارد. مواد و محیط در تماس با غذا، منبع نادیده گرفته شده آلودگی مواد غذایی هستند. آنها این پتانسیل را دارند که عناصر مضر را آزاد کرده و متعاقباً به داخل غذا منتقل کنند. خطرات شیمیایی بالقوه بسته به شیوه های کشاورزی، ذخیره سازی و توزیع در مواد خام پنهان هستند. تغییر در طعم محصول به دلیل جذب عطر و انتقال طعم های نامطلوب از بسته بندی مواد مبتنی بر پلیمر قابل نفوذ به بافت مواد غذایی است. تولید پودر کاکائو، شکلات و بخشی از محصولات قنادی، عملیات خشکی است که سالمونلا یا سایر میکروارگانیسم ها را از بین نمی برد. بنابراین، کیفیت مواد اولیه مورد استفاده در طول تولید از اهمیت ویژه ای برخوردار است و کیفیت محصولات نهایی را تعیین می کند. برای جلوگیری از آلودگی متقابل، باید یک طرح پهنه بندی کارآمد برای جداسازی دقیق مناطق پرخطر از مناطق خام کم خطر وجود داشته باشد. بازرسی های چشمی ساده ابزار مفیدی برای اطمینان از کیفیت ظاهری مواد اولیه هستند. علاوه بر ارزیابی ریسک های مواد غذایی خام و روش های بهداشتی تولید، انطباق دستورالعمل های اجرایی و حفاظتی با آیین نامه های کشوری و بین المللی، به کارگیری سیستم یکپارچه مدیریت ایمنی و تجزیه و تحلیل خطرات شغلی می تواند ضامن حفظ سلامت، ایمنی و بهداشت پرسنل، فرآیند و محصول نهایی باشد.

کلمات کلیدی:

ایمنی، بهداشت، شیرینی، شکلات، بسته بندی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1459582>

