

## عنوان مقاله:

تأثیر استاندارد بر روی نحوه انتخاب و توزیع میان وعده در شرکت سایپا

## محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

اکبر مختاری آذر - ممیز IMS و کارشناس واحد تغذیه و بهداشت شرکت سایپا

حسین یادگاری - کارشناس مسئول واحد تغذیه و بهداشت شرکت سایپا

سید رامین رسولی - رئیس اداره سلامت شرکت سایپا

## خلاصه مقاله:

هدف: هدف از انجام این پژوهش ایجاد راه کارهایی جهت انتخاب میان وعده مناسب از نظر ارزش غذایی مناسب و عادی از انرژی کاذب، انتخاب کارخانه ای با شرایط ایمنی و بهداشت مطلوب و تأیید محموله های ورودی به شرکت طبق استاندارد بین کارگران می باشد. روش پژوهش: بازدید از کارخانه ها و تطبیق شرایط محیطی و تولید آن با استانداردهای بین المللی. نتایج و بحث: OHSAS18001 یکی از موثرترین استانداردهایی مرتبط با مسائل ایمنی و بهداشت شغلی بوده و تطابق الزامات آن با الزامات کارخانه های مواد غذایی می تواند به عنوان یک راه گشا در جهت افزایش سلامت محصولات تولیدی آن کارخانه باشد. با توجه به این که روش های سنتی کنترل کیفی فرآورده های غذایی بر اساس آزمایشات شیمیایی و میکروبی انجام می شوند و در روند عملی انجام کار با مشکلات عدیده ای روبروست و معایب بسیاری دارد لذا استفاده از یک روش کامل، جامع کنترل کیفی مواد غذایی و در عین حال مورد قبول جامعه جهانی ضروری است. اگر بر این باور باشیم که یکی از موارد مهم در سلامت کارکنان، سلامت محصولات غذایی می باشد، می توان HACCP را کارآمدترین استاندارد برای به حداقل رسانیدن ایمنی و سلامت محصولات غذایی دانست. پس از بررسی و تایید شرایط ایمنی و بهداشت کارخانه در بازدیدهای اولیه و ادواری و احراز شرایط بهینه ایمنی مواد غذایی اجازه ورود کالا به شرکت سایپا داده می شود. پس از ورود محموله بهداشتی برای بررسی نهایی از جدول نمونه برداری از فرآورده های کشاورزی بسته بندی شده طبق استاندارد موسسه تحقیقات صنعتی ایران به شماره 2836 استفاده کرده و از هر بهر نمونه جداگانه برداشت نموده و پس از آنالیز آن محموله تایید شده و به انبار مواد غذایی منتقل می شود. این تحقیق در شرکت سایپا و به روش تحقیقات پژوهشی و میدانی انجام شده است. بدین منظور، طرح تحقیقاتی به مدت 6 ماه به طول انجامید که در دو ماه ابتدایی به بازرسی و ممیزی از کارخانه های مواد غذایی مربوط می شود. سپس به مدت دو ماه پژوهش های مربوط به استاندارد HACCP انجام شد و در نهایت در انتهای ماه پنجم و ششم کار نمونه برداری و تایید محصولات در شرکت انجام شد. نتیجه گیری کلی: با توجه به موارد ذکر شده تمام محصولات ورودی به شرکت دارای بالاترین کیفیت و حتی الامکان استانداردهای مربوطه بوده و محصولات توزیعی بین کارگران با کمترین اعتراض روبرو بوده و دارای بالاترین ارزش مواد غذایی با حداقل کالری و چربی موجود می باشد.

## کلمات کلیدی:

بازرسی، استاندارد، میان وعده، ایمنی و بهداشت، شرکت سایپا

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267126>



