تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/03
تعداد بازدید: 1233

راهنمایی کسب و کار

محصولات تحت نظارت

محصولات تحت نظارت: تضمین سلامت، کیفیت و ایمنی غذایی

در دنیای امروز، ایمنی مواد غذایی یک مسئله حیاتی است که بر سلامت جامعه تأثیر مستقیم دارد. مصرف‌کنندگان به دنبال محصولاتی هستند که علاوه بر کیفیت بالا، از استانداردهای بهداشتی و نظارتی لازم برخوردار باشند. محصولات تحت نظارت، دسته‌ای از محصولات غذایی هستند که از مراحل اولیه تولید تا عرضه به بازار، تحت کنترل و بررسی مداوم قرار دارند تا ایمنی و سلامت آن‌ها تضمین شود.

اهمیت نظارت بر محصولات غذایی

حفظ سلامت مصرف‌کنندگان: رعایت اصول بهداشتی و استانداردهای ایمنی در تولید، بسته‌بندی و نگهداری محصولات غذایی از بروز بیماری‌های ناشی از مصرف غذاهای آلوده جلوگیری می‌کند.
جلوگیری از آلودگی‌های میکروبی، شیمیایی و فیزیکی: محصولات تحت نظارت به طور مرتب از نظر وجود آلودگی‌های مضر بررسی و کنترل می‌شوند.
افزایش اعتماد مصرف‌کنندگان: شفافیت در فرآیند نظارت و ارائه گواهی‌های معتبر بهداشتی، باعث می‌شود که مردم با اطمینان بیشتری محصولات را خریداری کنند.
پیشگیری از تقلب‌های غذایی: تقلب در صنایع غذایی یکی از چالش‌های بزرگ است. نظارت دقیق باعث می‌شود که تنها محصولات استاندارد و سالم در بازار عرضه شوند.
کمک به توسعه پایدار صنعت غذا: تولیدکنندگان و عرضه‌کنندگان مواد غذایی با رعایت استانداردهای بهداشتی، نه‌تنها سلامت جامعه را حفظ می‌کنند، بلکه برند خود را در بازار رقابتی تثبیت خواهند کرد.

ویژگی‌های محصولات تحت نظارت

- دارای مجوزهای رسمی بهداشتی و استانداردهای ملی و بین‌المللی
- تولید شده در شرایط کاملاً بهداشتی و تحت کنترل کیفی دقیق
- فاقد هرگونه آلودگی میکروبی، شیمیایی و مواد مضر برای سلامت انسان
- دارای بسته‌بندی مناسب که از فساد و آلودگی احتمالی جلوگیری می‌کند
- کنترل‌شده در تمامی مراحل زنجیره تأمین، از تولید تا عرضه به مصرف‌کننده

چگونه از اصالت محصولات تحت نظارت اطمینان حاصل کنیم؟

- بررسی برچسب‌های استاندارد و نمادهای بهداشتی روی بسته‌بندی

- اطمینان از وجود مجوزهای بهداشتی معتبر بر روی محصول
- خرید از فروشگاه‌های معتبر که محصولات تحت نظارت را ارائه می‌دهند
- استفاده از منابع رسمی برای بررسی لیست محصولات تأیید شده

نقش پاکنماد در نظارت بر محصولات غذایی

پاکنماد یک سامانه مشاوره، آموزش و ارزیابی داوطلبانه در حوزه بهداشت و ایمنی غذا و نوشیدنی است که بر اساس مدل بین‌المللی SFBB (Safer Food, Better Business) طراحی شده است. این مدل توسط سازمان استاندارد غذای بریتانیا FSA توسعه یافته و ما آن را به‌صورت علمی و بومی در اختیار کسب‌وکارهای ایرانی قرار داده‌ایم.

پاکنماد نهاد دولتی نیست و جایگزین مجوزهای قانونی (مثل مجوز سازمان غذا و دارو) نمی‌باشد.

ما با مجوز رسمی از وزارت صمت، در قالب شرکت مهندسی پیمایش کیفیت، به کسب‌وکارها کمک می‌کنیم تا جایگاه خود را ارتقا دهند