تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/04
تعداد بازدید: 1900

راهنمایی کسب و کار

ایمنی عملیاتی

آشنایی با حوادث و اتفاقات دور از انتظار گامی مهم برای ایمنی است زیرا پیش‌بینی باعث آمادگی مواجه با خطر احتمالی را به همراه دارد و می‌توان به بهترین شکل از بروز مشکلات و خسارت جلوگیری کرد. از جمله می‌توان به موارد ذیل اشاره کرد:

بروز حوادث ایمنی و اقدامات لازم جهت فراخوان، اطلاع رسانی و اقدامات متعاقب

منظور از رخداد یا حوادث غذایی چیست ؟

زمانی یک حادثه غذایی رخ می‌دهد که در مورد ایمنی یا کیفیت غذا مشکلی وجود داشته باشد، همچنین ممکن است نیاز به اقدامی جهت محافظت از مصرف کنندگان نیز وجود داشته باشد.

حوادث به طور کلی به دو دسته تقسیم می شوند:

- آلودگی غذا یا خوراک دام در فرآوری، توزیع، خرده فروشی و تهیه و تدارکات غذا
- حوادث آلودگی محیطی مانند آتش سوزی، نشت مواد شیمیایی/نفتی و تشعشعات

برداشت و فراخوان محصول

در نتیجه‌ی یک حادثه غذایی، ممکن است نیاز به شناسایی، فراخوانی و یا مرجوع نمودن یک محصول غذایی وجود داشته باشد.

منظور از جمع‌آوری موادغذایی این است که مواد غذایی ناایمن قبل از رسیدن به دست مصرف کنندگان از زنجیره تامین حذف می شوند.

منظور از فراخوان این است که غذای ناایمن از زنجیره تامین حذف شده و به مصرف کنندگان توصیه می‌شود اقدامات مناسب را انجام دهند، مانند مرجوع کردن یا دور انداختن مواد غذایی ناایمن.

گزارش یک رخداد یا تخلف غذایی

اگر فکر می‌کنید غذا یا خوراکی که تهیه کرده‌اید برای سلامتی مضر است، برای مصرف مناسب نیست یا الزامات قانونی را برآورده نمی‌کند باید:

- بلافاصله آن محصول را شناسایی و از بازار جمع آوری نمایید.
- به مرجع ذیصلاح اطلاع دهید.

اگر فکر می کنید مواد غذایی ناایمن به دست مصرف کنندگان رسیده است، با استفاده از فرم تماس با ما، با ما در ارتباط باشید.. ممکن

است لازم باشد اخطار فراخوانی صادر شود.

برای کمک به این امر، باید بتوانید تامین کنندگان و مشتریان خود را شناسایی نمایید.

راهنمای ردیابی، فراخوان و جمع آوری محصول

در این قسمت در مورد ردیابی، فراخوان و جمع آوری موادغذایی اطلاعاتی آورده شده است، همچنین در مورد این که قانون چه مواردی را الزامی نموده است و کسب‌وکارها چه مواردی را باید رعایت نمایند.

بهترین عملکرد بدین صورت می باشد:

- سیستم های ردیابی
- تصمیم گیری و انجام انصراف یا فراخوانی
- نقش‌ها و مسئولیت‌ها
- چگونه مصرف کنندگان را از فراخوان غذا مطلع کنیم

مهم

ابزارهای زیر به هنگام فراخوانی محصول به شما کمک خواهند کرد:

یک راهنمای مرجع سریع نیز برای کمک بیشتر به مشاغل ایجاد شده است که راهنمای اصلی را نیز تکمیل می کند:

تجزیه و تحلیل علت ریشه‌ای RCA

پس از یک حادثه ایمنی مواد غذایی، توصیه می‌شود که تجزیه و تحلیل علت ریشه (RCA) را انجام دهید.

RCA روشی است که می تواند برای تعیین چگونگی و دلیل وقوع حادثه غذایی و کمک به شناسایی اقداماتی که می‌تواند از وقوع حوادث در آینده جلوگیری نماید استفاده شود. از نتایج RCA می‌توان برای بررسی نحوه مدیریت ایمنی و بهداشت مواد غذایی در کسب و کار خود، از جمله قابلیت ردیابی، جمع آوری و فراخوان مواد غذایی ناایمن استفاده نمود. هنگام انجام RCA می توان از روش های مختلفی استفاده کرد و برای مشاوره بیشتر با ما در ارتباط باشید.

تجزیه و تحلیل علت ریشه ای - درس های تک نقطه ای

یافته‌های تحلیل علت ریشه‌ای برای شناسایی عوامل مشترکی که منجر به تکرار انواع خاصی از حوادث می‌شوند استفاده شده است.

با استفاده از این اطلاعات، ما برخی از درس‌های اولیه تک نقطه‌ای (SPL) را برای کمک به هدف‌یابی بهتر مناطقی که مداخله در آنها بیشترین تأثیر را خواهد داشت، توسعه داده‌ایم و «بهترین عملکرد» مربوط به پیشگیری از حوادث را ترویج میدهیم.

تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/04
تعداد بازدید: 1900

محافظت از غذا و نوشیدنی در برابر حوادث عمدی

موسسه استاندارد برای کمک به کسب و کارها (در صورتی که به مشاوره تخصصی در این زمینه دسترسی نداشته باشند) راهنمای آموزشی ایجاد کرده است. این راهنما برای کمک به کسب وکارهای مواد غذایی و سایرین طراحی شده است تا از تهدیدات در تمام نقاط زنجیره تامین مواد غذایی و نوشیدنی جلوگیری شده و آنها را کاهش دهند.

این راهنما می‌تواند به شما کمک کند تا آسیب‌پذیری‌های احتمالی در برابر کلاهبرداری، افراد با انگیزه ایدئولوژیک و سایر تهدیدات «خودی» را ارزیابی کنید. همچنین توصیه هایی در مورد تهدیدات سایبری نیز وجود دارد.

طرح مدیریت حوادث

برنامه مدیریت حوادث (IMP) به شما نشان می‌دهد در پاسخ به حوادث غیرمتداول مرتبط با مواد غذایی چگونه باید به وظایف خود عمل نماییم. IMP به طور منظم به روز رسانی و آزمایش می شود.به عنوان مثال :

با سارا آشنا شوید. جو صاحب یک نانوایی در بازار و در شهر کوچکی است. تجارت او موفق و در حال رشد است. بنابراین او تیمی از نانوایان را استخدام کرده است تا به تولید بیشتر کمک کنند. سارا سخت کار می کند. او اطلاعات دقیق آلرژی زا را به مشتریانش می دهد تا افراد بیشتری بتوانند از خلاقیت های شگفت انگیز او لذت ببرند. یکی از محبوب ترین کیک های کوچک او Coconut Dream است که بسیار خوشمزه است. سارا پس از یک روز پرمشغله کاری تماسی از مقامات محلی دریافت می کند که به او اطلاع می دهد یکی از مشتریانش به یکی از کیک های او واکنش آلرژیک نشان داده است. به Coconut Dream!

مشتری به بادام حساسیت دارد، اما در Coconut Dream بادام وجود ندارد . کیک‌هایی که حاوی بادام هستند به وضوح برچسب گذاری شده‌اند. سارا نگران است، او می خواهد بداند چرا این اتفاق افتاده است و چه کاری می تواند انجام دهد تا از تکرار آن جلوگیری کند. سارا می تواند به چند احتمال فکر کند.

بادام و نارگیل وقتی خرد می شوند بسیار شبیه به هم به نظر می رسند، اما ممکن است مشکل بزرگتری وجود داشته باشد. جو باید از تحلیل علت ریشه‌ای استفاده کند. تجزیه و تحلیل علت ریشه‌ای یک اصطلاح کلی برای تعدادی از روش های ساختار یافته است که می تواند برای تعیین چگونگی و چرایی یک مشکل استفاده شود و اجازه می دهد تا اقدامات پیشگیرانه موثرتر و طولانی مدت شروع و اعمال شود. در واقع این روش شامل تکنیک‌های ساختاریافته عملی است و می‌تواند به راحتی در صورت وجود مشکل ایمنی مواد غذایی به کار برده شود.
سارا باید علت اصلی این اشتباه را بیابد تا بتواند مشتریانش را ایمن و راضی نگه دارد، همچنین بتواند از هرگونه هزینه‌های آتی مرتبط با جمع آوری غذاها جلوگیری نماید. او باید از اعتبار خود محافظت کرده و ضررهای مالی را به حداقل برساند. سارا برای شروع تجزیه و تحلیل علت اصلی ابتدا باید حادثه را تعریف کند.

در مرحله بعد، او باید علل فوری را دسته بندی کند. سپس او باید علت اصلی را تعیین کند، اقدامات پیشگیرانه مورد نیاز را تعریف کرده و در نهایت مراحل را بررسی نماید.

اما سارا چگونه علت اصلی مشکل را تعیین می کند؟ یکی از راه‌هایی که سارا می‌تواند این کار را انجام دهد، استفاده از روش تحلیل علت ریشه‌ای Five Whys است. Five Whys یکی از ساده‌ترین و در عین حال مؤثرترین روش‌های تحلیل علت ریشه‌ای است. هر بار که علتی شناسایی می شود،جو باید یک سری سؤالات «چرا» بپرسد.

سوال "چرا این اتفاق افتاد" تا زمانی که علت اصلی شناسایی شود مطرح می شود. پس بیایید آن را با استفاده از بهترین مثال عملی امتحان کنیم. چرا به جای نارگیل، بادام به اشتباه به کیک سبز نارگیلی اضافه شد؟ زیرا نانوا نتوانست آنها را از هم جدا کند. چون هر دو شبیه به هم به نظر می رسیدند و هیچ یک برچسب نداشتند.

چرا مواد اولیه برچسب گذاری نشدند؟ برچسب ها در آخرین مرحله ی تمیز کردن حذف شده بودند اما جایگزین نشدند. چرا تعویض نشدند؟ کارکنان نظافت عواقب این کار را در نظر نگرفتند و در هیچ کدام از چک لیست های نظافت آنها وجود نداشت. چرا نانوا خطا را تشخیص نداد؟ معلوم شد که او با روند کامل تولید آشنا نبوده است. چرا نانوا با این روش آشنا نبود؟ نانوا آموزش دیده بود، اما هیچ فرآیندی برای تعیین رضایتبخش بودن آموزش وجود نداشت. چرا ممکن است آموزش رضایت بخش نبوده باشد؟

نقص در درک نانوا از فرآیند تولید یا در نظر نگرفتن عواقب افزودن ماده نامناسب . از این خط پرسش، سارا اکنون ایده بهتری از تحلیل دلایل اصلی دارد. روش های دیگری هم وجود دارد که سارا می توانست از آنها استفاده کند، اما در حال حاضر، روش Five Whys کافی بود.

سارا آماده است تا راه حل هایی را برای اصلاح مشکل پیاده کند.

او چندین موضوع مختلف را شناسایی نموده است که نیاز به اقدامات اصلاحی برای جلوگیری از اشتباهاتی در آینده دارند. راه‌حل‌هایی که سارا تصمیم گرفته است اجرا کند عبارتند از: طراحی مجدد رویه آموزشی کارکنان و بررسی اثربخشی دوره های آموزشی پرسنل که در سوابق مدارک سارا مستند خواهد شد.

سارا تصمیم گرفت فضای نگهداری موادغذایی آشپزخانه را دوباره طراحی کند و مطمئن شود که همه مواد در مکان‌های جداگانه و اختصاصی نگهداری می‌شوند و برچسب‌هایی را با برچسب‌هایی جایگزین می‌کند که کارکنان نظافت نمی‌توانند آن‌ها را جدا کنند. او یک مرحله علامت گذاری را در فرآیند پخت معرفی کرده است که در آن نانوا باید مواد مورد استفاده را با مواد موجود در دستور غذا مطابقت دهد، او همچنین یک مرحله به بررسی های خط پاک کننده اضافه می کند تا مطمئن شود که ایستگاه های مواد به وضوح برچسب گذاری شده اند و یک پست وجود دارد. چک لیست بهداشت و نظافت طراحی شده است.

تمامی این راه حل ها باید کاملا نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که موثر هستند و باید در فرآیند کسب و کار به کار گرفته شوند. اگر این راه حل ها موثر واقع نشد، سارا می تواند برگردد و بیشتر تحقیق کند. سارا اکنون باید تحقیقات و تغییراتی که انجام داده را مستند کند.

مستندسازی امری ضروری است زیرا شواهدی را ارائه می دهد که نشان می دهد تحقیقاتی انجام شده است، اطلاعات ورودی مناسب در نظر گرفته شده است، روش ها و تکنیک ها به طور مناسب انتخاب و به کار گرفته شده اند. و اینکه یک مطالعه کامل، متعادل و عینی به پایان رسیده است.

مشاغل مواد غذایی در صورت بروز یک حادثه ایمنی مواد غذایی برای جلوگیری از خطرات برای مشتری نهایی باید مقامات اجرایی را از اقدامات انجام شده مطلع کنند.

از مقامات اجرایی خواسته شده است که نتایج ارزیابی تجزیه و تحلیل علت اصلی کسب و کار مواد غذایی را برای تجزیه و تحلیل بیشتر به آژانس استانداردهای غذایی ارسال کنند تا اقدامات پیشگیرانه دراز مدت شناسایی شده و بهترین روش در سراسر صنعت مواد غذایی اعمال شود.

این کار به کسب وکارها کمک می کند تا اقدامات پیشگیرانه را بدون متحمل شدن آسیب های مالی و اعتباری که ممکن است در اثر یک حادثه غذایی ایجاد شود، انجام دهند. جو اکنون به فروش کاپ کیک نارگیلی خود ادامه می دهد و آنها مثل همیشه محبوب هستند.

سارا مطمئن است اقداماتی که انجام شده از تکرار اشتباه در آینده جلوگیری می کند زیرا او به جای مقابله با مشکل ایجاده شده، علت اصلی آن را یافته است. سارا اهمیت تجزیه و تحلیل علت ریشه ای و مزایای به اشتراک گذاری اسناد با مقامات محلی خود که آن را با آژانس استانداردهای غذایی به اشتراک گذاشته اند، درک می کند. به نوبه خود، دیگران در صنعت غذا از تجربه سارا یاد گرفته اند و سارا نیز از دیگران یاد گرفته است.

او تغییرات بیشتر را بر اساس تجربیات سایر مشاغل اعمال نموده است و بدان معناست که زمان بیشتری برای ارائه خدمات بهتر به

مشتریانش دارد و مشکلات عملیاتی کمتری دارد و او را از رشد کسب و کارش باز می دارد.

آشنایی با تقلب ها و نحوه ی جلوگیری از وقوع آن

ابزار خودارزیابی تقلب در مواد غذایی

سازمان غذا و دارو ابزار خود ارزیابی تقلب در مواد غذایی را برای ارائه پشتیبانی، راهنمایی و مشاوره به مشاغل مواد غذایی ایجاد کرده است.

ابزار خودارزیابی در واقع حوزه‌های مختلفی را پوشش می‌دهد. کسب‌وکارهای صنایع غذایی باید از این ابزارها آگاه باشند تا بتوانند مسائل فرآیند را شناسایی و به آنها رسیدگی نمایند.

این ابزار از 7 بخش اصلی تشکیل شده است و برای جلوگیری از تقلب در مواد غذایی اطلاعاتی ارائه می دهد.

این سوالات به شما کمک می کند تا کسب و کار خود را ارزیابی کرده و زمینه های بهبود را شناسایی کنید.

این ابزار نمره نهایی به شما ارائه نمی دهد.

این مراحل را می توانید به صورت ناشناس انجام دهید و هویت کسب و کار شما نیز کاملا محرمانه حفظ می شود.

تکمیل ابزار نباید بیشتر از 15 دقیقه طول بکشد.

برای جلوگیری از آلودگی مواد غذایی و تضمین ایمنی غذا، رعایت استانداردهای بین‌المللی مانند **استاندارد SFBB** ضروری است. این استاندارد به کسب‌وکارهای غذایی کمک می‌کند تا از بروز آلودگی‌های عملیاتی پیشگیری کرده و به سلامت مصرف‌کنندگان احترام بگذارند. با رعایت اصول ایمنی عملیاتی، می‌توانید از بروز حوادث غیرمنتظره جلوگیری کنید و سلامت کسب و کار خود را تضمین نمایید. برای دریافت مشاوره ، هم‌اکنون ثبت‌نام کنید و به جمع کسب و کارهای ایمن بپیوندید. [ثبت‌نام کنید]