تعريف جودة الغذاء يعتمد على المفهوم الذاتي وهو مشاعر المستهلك، لتقييم جودة المواد الغذائية، مثل أصل المنتج وتركيبته وجوانبه الحسية وكذلك الالتزام بالمعايير التي تضمن سلامة الغذاء. تعتبر جودة المنتج في صناعة الأغذية مفهومًا واسعًا ومعقدًا، يتضمن ضمان سلامة الأغذية التحقق من عدم وجود مواد غريبة حيوية، أي المنتجات الأجنبية التي يجب ألا تكون موجودة في المواد الخام بأي حال من الأحوال. ومن ثم يتعلق الأمر بالتحقق من عدم وجود تلوث أثناء عملية التحويل. تحدد المتطلبات المتعلقة بنظافة المنتجات الغذائية والحيوانية، كما أن خطة تحليل المخاطر والنقاط الحرجة للتحكم فيها هي أيضًا طريقة موصى بها في القانون والتي تتكون من تحليل المخاطر مما يسمح بتحديد النقاط الحرجة الجودة الغذائية هي قدرة الغذاء على تلبية الاحتياجات اليومية للأفراد.

lakhasly.com © تم تلخيص النص بواسطة موقع لخصلي