نصإن تعريف جودة الغذاء يعتمد على المفهوم الذاتي وهو مشاعر المستهلك، والمفهوم الموضوعي المبني على الخبرة العلمية. لتقييم جودة المواد الغذائية، يجب أن تؤخذ في الاعتبار العديد من العناصر المختلفة للغاية. مثل أصل المنتج وتركيبته وجوانبه الحسية وكذلك الالتزام بالمعايير التي تضمن سلامة الغذاء. تعتبر جودة المنتج في صناعة الأغذية مفهومًا واسعًا ومعقدًا، ويتم وصفها من خلال ستة مكونات أساسية مستقلة عن بعضها البعض.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. مثل المبيدات الحشرية أو بقايا الأسمدة أو السموم الطبيعية. ومن ثم يتعلق الأمر بالتحقق من عدم وجود تلوث أثناء عملية التحويل. ومن ثم يتم قياس المخاطر الميكروبيولوجية والطفيلية والسمية.وتشمل هذه المعايير العامة، مثل ISO 22000 المتعلقة بـ "نظام إدارة سلامة الأغذية"، على سبيل المثال، وبالتالي، تجمع حزمة النظافة مجموعة من ستة لوائح أوروبية، تحدد المتطلبات المتعلقة بنظافة المنتجات الغذائية والحيوانية، كما أن خطة تحليل المخاطر والنقاط الحرجة للتحكم فيها هي أيضًا طريقة موصى بها في القانونالأوروبية، والتي تتكون من تحليل المخاطر مما يسمح بتحديد النقاط الحرجةتتطلب هذه اللوائح بشكل خاص مراقبة المواد الخام وتغليفها والامتثال لسلسلة التبريد وما إلى ذلك. يتم إجراء عمليات التدقيق بانتظام لدى الموردين. كما أن أنظمة التتبع، أصبحت فعالة بشكل متزايد.الجودة الغذائية هي قدرة الغذاء على تلبية الاحتياجات اليومية للأفراد.

lakhasly.com © تم تلخيص النص بواسطة موقع لخصلي