لقد دفع تطور مجتمعاتنا، وخاصة العصر الصناعي، إلى البحث عن الجودة المثلى من خلال الأساليب التي تحدد نهجا "عالميا" أو الجودة الشاملة التي (TQM) يشمل المعايير الدولية، التي تنطبق على جميع الشركات. ويتجه الأخير نحو إدارة الجودة الشاملة "توضح الإستراتيجية والنظام والأداء والبعد الإنساني والاجتماعي". ومن بين الإدارات نأخذ مثالا على إدارة جودة منتجات اللحوم في الجزائر. إنه جانب مهم لضمان سلامة الأغذية ورضا المستهلك. الجزائر، مثل العديد من البلدان، لديها لوائح وتدابير معمول بها للحفاظ على معايير الجودة والنظافة لمنتجات اللحوم. وتشمل هذه عمليات التفتيش والشهادات وممارسات النظافة الجيدة طوال عملية الإنتاج والتوزيع . تاريخ صناعة اللحوم في الجزائر. ● إنتاج اللحوم في الجزائر له تاريخ طويل. لقد تطورت مع مرور الوقت لتلبية احتياجات العدد المتزايد من السكان وتفضيلات المستهلكين المتغيرة. ● في الستينيات والسبعينيات، اعتمدت صناعة اللحوم في الجزائر بشكل رئيسي على الذبح البدائي والتصنيع اليدوي المحلي. ومع تطور البنية التحتية الصناعية والزراعية في الثمانينيات، بدأت الجزائر في استيراد المعدات والتقنيات الحديثة لتحسين جودة وإنتاجية صناعة اللحوم. ● في التسعينيات، تم تعزيز قطاع اللحوم في الجزائر بفضل الاستثمارات في المصانع وتحديث المعدات وتطبيق معايير الجودة العالمية. وقد تم إنشاء العديد من المشاريع الكبيرة لإنتاج وتصنيع اللحوم، بما في ذلك المجمعات الصناعية المتكاملة التي تشمل المسالخ ومصانع تجهيز لحوم البقر والأغنام والدواجن. تشهد صناعة اللحوم في الجزائر في الوقت الحاضر تطورا مستمرا. هناك زيادة في عدد المصانع والمنشآت الخاصة بتجهيز وتصنيع اللحوم. وقد تم اتخاذ تدابير صارمة لضمان سلامة الأغذية وجودتها ورضا المستهلكين في قطاع اللحوم. تم وضع معايير ومتطلبات صارمة لعمليات المراقبة، والامتثال للوائح، وممارسات النظافة، وإمكانية التتبع. وقد تم تعزيز الوعي بأهمية جودة اللحوم وسلامتها بين المستهلكين والمنتجين على حد سواء. تتوفر مجموعة واسعة من منتجات اللحوم عالية الجودة لتلبية توقعات السوق المتغيرة. تشير إدارة اللحوم ومشتقاتها إلى الأنشطة والتدابير الجماعية المنفذة لضمان الجودة وسلامة الأغذية ورضا المستهلك في صناعة اللحوم. ويشمل ذلك مراقبة عمليات ذبح اللحوم ومعالجتها وتخزينها وتوزيعها وبيعها، فضلاً عن الالتزام باللوائح الصحية ومعايير الجودة. الهدف الأساسي لإدارة اللحوم هو التأكد من أن منتجات اللحوم آمنة وصحية وتلبي توقعات المستهلكين. وقد يتضمن ذلك استخدام أساليب مثل مراقبة الجودة، وممارسات النظافة الجيدة، وتتبع المنتج من المزرعة إلى المائدة. التشريع الرئيسي الذي ينظم إدارة جودة اللحوم في الجزائر هو قانون سلامة الأغذية ومراقبة الجودة. يحدد هذا القانون معايير ومتطلبات إنتاج وتجهيز وتوزيع اللحوم ومنتجاتها. كما أنشأ القانون الوكالة الوطنية لسلامة الأغذية، وهي المسؤولة عن تطبيق اللوائح وضمان الامتثال لمعايير الجودة.

Summarized by © lakhasly.com