

به این نشانه‌ها توجه کنید



این روزها وقتی به اطلاعات مندرج روی بسته بندی محصولات غذایی توجه می‌کنیم با مجموعه‌ای از نوشته‌ها، علائم و نشانه‌هایی مواجه می‌شویم که روز به روز نیز بر تعداد آنها افزوده می‌شود.

جام جم آنلاین: این روزها وقتی به اطلاعات مندرج روی بسته بندی محصولات غذایی توجه می‌کنیم با مجموعه‌ای از نوشته‌ها، علائم و نشانه‌هایی مواجه می‌شویم که روز به روز نیز بر تعداد آنها افزوده می‌شود و اغلب وجود این علائم است که موجب اعتماد بیشتر مصرف‌کننده به انتخاب محصول می‌شود. حال این پرسش مطرح است که درج این اطلاعات و علائم تا چه حد می‌تواند ماده غذایی را برای مصرف‌کننده، موجه و قابل اعتماد سازد؟

معمولا نوشته‌هایی که روی بسته‌بندی مواد غذایی درج می‌شود، شامل اطلاعاتی در مورد نام محصول، آدرس کارخانه، وزن محصول، مواد تشکیل‌دهنده، تاریخ مصرف، پروانه ساخت، سری ساخت و شرایط نگهداری محصول است که وجود این موارد روی کالا امری ضروری است و در صورت نبودن حتی یکی از این موارد باید به سلامت محصول شک کرده و از خرید آن اجتناب کنیم.

دسته‌ای دیگر، علائمی چون علامت استاندارد، علامت سیب سلامت، ایزوها، HACCP و... هستند.

#171& «علامت استاندارد» از نظر لغوی به معنای ایستا و پایدار است و به محصولاتی که حداقل معیارهای لازم از نظر بهداشت، سلامت و کیفیت را داشته باشند - نه حداکثر را - تعلق می‌گیرد. وجود این علامت به معنی بهترین نیست. اما در مقایسه، علامت #171& «سیب سلامت» نیز وجود دارد که در سال‌های اخیر وجود آن را روی برخی مواد غذایی می‌بینیم. این علامت نشان ایمنی و سلامت از طرف وزارت بهداشت است و به محصولاتی که حداکثر ایمنی و سلامت تغذیه‌ای را داشته باشند، تعلق می‌گیرد. وجود این علامت روی بسته بندی ماده غذایی نشان‌دهنده بالاترین سطح کیفیت محصول از نظر وزارت بهداشت در نوع خود است. در واقع وجود این علامت به نوعی، مصرف‌کننده را تشویق به انتخاب محصول در میان انواع دیگر آن می‌کند. نداشتن مواد افزودنی شیمیایی، به حداقل رساندن اسیدهای چرب ترانس اشباع، به حداقل رساندن میزان کالری محصول، عاری بودن فرآورده از سموم دفع آفات و داروهای دامپزشکی و ... از جمله ضوابط اعطای سیب سلامت به کارخانجات مواد غذایی است.

#171& «علامت HACCP» یکی دیگر از این علائم است که کمتر آن را روی بسته‌بندی مواد غذایی می‌بینیم. اخذ این علامت، مستلزم رعایت و اجرای یک سری شرایط اولویت‌بندی شده در کارخانه است که می‌تواند تمام جنبه‌های شیمیایی، میکروبی و فیزیکی مواد غذایی را از ماده اولیه تا محصول نهایی تحت پوشش قرار دهد. در واقع این علامت یک کلمه اختصاری انگلیسی است و به معنای تجزیه و تحلیل مخاطرات و کنترل نقاط بحرانی در حین تولید محصول است. درج این علامت روی محصول تضمین‌کننده سلامت، بهداشت و ایمنی ماده غذایی بوده و وجود آن، اعتماد به انتخاب محصول را در مصرف‌کننده افزایش می‌دهد.

علامت دیگری که بیشتر از دیگر علائم روی محصولات دیده می‌شود انواع #171& «ایزوها» چون ایزو 9000 تا 9006، ایزو 14000 و ایزو 22000 هستند. ایزوها سیستم‌هایی برای مدیریت و تضمین کیفیت هستند و فقط منحصر به محصولات غذایی نمی‌شوند. وجود آنها الزاما به معنای بهتر بودن محصول نیست و تنها در میان ایزوها، ایزو 22000 نشان‌دهنده کیفیت، بهداشت و سلامت ماده غذایی است و بقیه ایزوها مربوط به سیستم‌های مدیریتی، زیست محیطی و بهداشت حرفه‌ای کارخانه است و ارتباطی با محصول کارخانه ندارد.

فاخره بهبهانی / جام‌جم