

**مقدمه:**

SFBB یک استاندارد ساده و کاربردی برای ایمنی و سلامت مواد غذایی است. در سال ۲۰۰۶ آژانس استاندارد غذایی انگلستان FSA اقدام به تدوین استاندارد به نام SFBB که مخفف کلمات "Safer Food Better Business" غذای سالمتر، کسب و کار بهتر" نمود. این استاندارد بر اساس اصول HACCP استوار است. این سیستم با ساختار ساده و روان قابل استفاده برای تمام تهیه کنندگان و توزیع کنندگان مواد غذایی است.

**هدف:**

ایمنی مواد غذایی یکی از مهم ترین موضوعات قابل بحث انسان بر روی زمین است و در این راه از ابتدا تاکنون بیشتر نگرانی ها "رساندن غذا به دست مصرف کننده با کیفیت مناسب و حداکثر رعایت بهداشت" بوده است. به همین خاطر کارخانجات مختلف غذایی شروع به فعالیت نموده، دروس دانشگاهی به صورت خاص تدوین شده و فارغ التحصیلان متخصص در این صنعت پرورش یافته اند. سپس با تدوین و استقرار استانداردهایی مانند HACCP , ISO 22000 که ویژه زنجیره مواد غذایی است، این صنعت روز به روز از شرایط بهتر و ایمن تر بهره مند گردید. اما در سال های اخیر دنیا با مسأله جدیدی مواجه گردیده که توجه را از کارخانجات به بخش تهیه و عرضه مواد غذایی معطوف کرده است. زیرا مصرف غذا در رستوران ها، فست فود ها ، کافی شاپ ها ، کیتترینگ ها ، قنادی ها و ... رشد چشمگیری داشته است و در نتیجه یکی از دغدغه های مردم حصول اطمینان از سالم بودن غذای تهیه شده در خارج از محیط خانه می باشد. در همین راستا آژانس استاندارد غذایی انگلستان FSA اقدام به تدوین استاندارد SFBB نمود.

اصول محوری این استاندارد عبارتند از:

۱. آلودگی های متقاطع یا Cross Contamination

۲. نظافت یا Cleaning

۳. پخت یا Cooking

۴. خنک کردن یا Chilling

۵. مدیریت یا Management



این استاندارد همانطور که اشاره گردید مخصوص مراکز تهیه و عرضه مواد غذایی شامل کیتترینگ ها ، رستوران ها ، قنادی ها ، فست فودها و حتی فروشگاه های عرضه مواد پروتئینی و سوپرمارکت ها می باشد. در واقع مراکزی که با تهیه و عرضه غذا سر و کار داشته و رعایت نکات بهداشتی در آنها حائز اهمیت است. قطعاً استقرار این سیستم ها که به صورت تخصصی برای مراکز تهیه و عرضه غذای شهری تدوین گردیده، تأثیرگذار و مفید خواهد بود.

### مزایای استاندارد SFBB نسبت به استانداردهای مشابه:

- ۱- این استاندارد دارای حجم مستندسازی بسیار کم می باشد که مناسب مراکز ذکر شده جهت استفاده از این استاندارد است. یعنی بالا بردن راندمان کار و رفع مشکلات متداول این مراکز با تهیه و به جریان انداختن تعداد کمی فرم و جدول امکانپذیر می باشد.
- ۲- پیاده سازی آن ساده است و به همین دلیل کلیه پرسنل به طور کامل برنامه ها و اهداف این سیستم را درک کرده و به صورت مشارکتی سیستم را رو به جلو حرکت می دهند.
- ۳ : استقرار آن هزینه بالایی نداشته و چنانچه همکاری و تعامل دو جانبه به خوبی انجام پذیرد در زمان کوتاهی به اخذ گواهینامه منجر می شود.
- ۴ : به طور اختصاصی برای این واحدهای کاری تدوین شده در نتیجه کاملاً کاربردی بوده و برطرف کننده مشکلات کاری می باشد.
- ۵ : آموزش های کلیه پرسنل این مراکز به صورت خیلی ساده و با اسلاید در زمان کوتاه و مؤثر در محل خود آن سازمان انجام خواهد شد.

### مزایای پیاده سازی استاندارد SFBB:

- ❖ نشان دادن ایمن بودن غذا به مشتری
- ❖ داشتن کارکنان آموزش دیده
- ❖ حفظ اعتبار کسب و کار
- ❖ پیشرفت کسب و کار

### نتیجه گیری:

اجرای استاندارد SFBB به مصرف کننده اطمینان می دهد ، غذایی را که مصرف می کند سالم است و هیچ عاملی باعث به خطر افتادن سلامت وی در غذایی که مصرف می کند وجود ندارد . اجرای استاندارد SFBB سازمان را به عنوان یک واحد پایبند به اصول ایمنی غذا و دارای مسئولیت اجتماعی معرفی می نماید . طبیعی است SFBB تجارت و فروش مطمئنی را به دنبال خواهد داشت.

خانه کیفیت کرمان ارائه دهنده خدمات طراحی ، مشاوره و پیاده سازی استانداردها،

سیستم های مدیریت و تکنیک های کیفیت و عارضه یابی واحدهای صنعتی



خانه کیفیت کرمان  
Kerman House of Quality

Web: [www.khq.ir](http://www.khq.ir)

Email: [khqp.ir@gmail.com](mailto:khqp.ir@gmail.com)

دفتر مرکزی: کرمان، خیابان شهید بهشتی، کوچه شماره ۳، پلاک ۷

شعبه شماره یک: شهرک صنعتی ۲ (خضراء)، مرکز خدمات فناوری

کسب و کار کرمان، واحد ۱۰۸

تلفن: ۰۳۴-۳۲۴۴۴۵۵۱ | تلفکس: ۰۳۴-۳۲۴۳۸۶۳۸-۳۲۴۶۰۸۰۴