



سالام ، به صرفه ، مطمئن

خود قضاوت کنید

آقای پزشکی لطفا در مورد شروع و نحوه فعالیت خود بگویید.

شرکت صنایع بسته بندی زرین گوشت جم با توکل بر خداوند منان و همیت مدیرانی شایسته از ۱۹ بهمن سال ۱۳۷۷ فعالیت خود را در زمینه تولید، قطعه بندی و بسته بندی فرآورده های پروتئینی از قبیل انواع محصولات گوشت قرمز و سفید و همچنین کلیه برگرها و کیابلقمه، تحت نظارت سازمان دامپزشکی کل کشور آغاز کرده و هم اکنون در بازارهای فروش داخل اعم از فروشگاه های زنجیره ای، هتل ها، رستوران ها، بسیاری از کارخانجات و ادارات (دولتی و خصوصی) از جایگاه ویژه ای برخوردار است.

این شرکت دارای امکانات تولید روزانه بالغ بر ۲۰ تن از انواع محصولات با کیفیت بسیار مطلوب، خط تولید گوشت چرخ کرده بدون دخالت دست و انواع محصولات، فرنگی مرغ و گوشت قرمز با به کارگیری جدیدترین تکنولوژی روز دنیا می باشد و هم اکنون شرکت زرین گوشت جم توانسته است به عنوان یکی از برترین شرکت های بسته بندی (گوشت و مرغ) در سطح کشور حضوری فعال و چشمگیر داشته باشد.

خطمشی کیفیت شرکت زرین گوشت جم چیست؟

پایبندی به اخلاق حرفه ای تولید و ارزش آفرینی منحصر به فرد و متمایز برای مشتریان از اصول کار ماست.

یکی از رسالت های دیار تمان دامپزشکی نشریه (دام، کشت و صنعت) فرهنگ سازی و اطلاع رسانی در مورد مسایل بهداشتی، اقتصادی، علمی کاربردی مرتبط می باشد و این رسانه سعی بر این دارد که این نکات را تحلیل و بررسی و اخبار را به عموم هموطنان انعکاس دهد. مطالبی در شماره های قبل در خصوص مزایا و مخاطرات گوشت و فرآورده های گوشتی، داشتیم که مورد استقبال مخاطبین و توجه مسوولین قرار گرفت.

همان طوری که گوشت مهمترین منبع پروتئین و وجود ویتامین ها و مواد معدنی است و می بایست در رژیم های غذایی وجود داشته باشد، آلودگی های با منشأ دامی می تواند در هر مرحله از تولید تا مصرف، گریبان گیر انسان باشد و ایجاد خطر نماید و با توجه به تمامی موارد قابل پیش بینی و پیشگیری، دولت ها اعم از مسوولین صنایع، بهداشتی و اقتصادی در تمام کشورها با بررسی و کنترل دامداری ها و بعد کشتارگاه ها و مهمتر از همه مرحله عرضه رسیدگی می نمایند. امروزه در کشورهای در حال توسعه و توسعه یافته گوشت و فرآورده های گوشتی را در کارخانجات به طور کامل در بسته های مناسب با قید مشخصات کامل قرار می دهند و با خودروهایی یخچال دار به مراکز عرضه یا فروشگاه های معتبر انتقال داده و از آن جا به دست مصرف کننده می رسانند.

مصرف کننده وقتی گوشت فله ای خریدار می نماید نمی تواند در مورد مشخصات و تاریخچه محصول اطلاعی داشته باشد. این نوع عرضه می تواند راه را برای آلودگی ها، تقلبات و گران فروشی ها و... باز کنند. گوشت سالم باید با قیمت مناسب به اندازه مصرف، تازه و به راحتی خریداری شود. این چیزی است که مورد تایید و تشویق کارشناسان بهداشت و اقتصاد و علمای مذهبی دنیا می باشد. دنیا رو به علمی، تخصصی، صنعتی شدن پیش می رود. و باید تمام امور جوامع با بررسی و کنترل توسط متخصصان و عالمان انجام پذیرد. بسته بندی مواد پروتئینی به دلیل کنترل تقلبات و کنترل بهداشت و سلامت جامعه و همچنین صرفه اقتصادی جز لاینفک زندگی مردمی که حق زندگی سالم و جامعه سالم دارند می باشد. موارد فوق ما را بر این داشت که به سراغ یکی از فعالان موفق در عرضه بسته بندی بهداشتی مواد پروتئینی برویم تا بهتر قضاوت کنید فرق بین این محصولات و مراکز عرضه فله ای گوشت و مرغ و مواد پروتئینی دیگر را... در منطقه سرسبز ملارد وارد کارخانه ای شدیم حدود ۳۰۰۰ متر مربع به ما لباس مخصوص دادند و با دستگاه اتوماتیک کفش ها را وارد و کاور بهداشتی کردیم و وارد سالن شدیم، سالن اول مخصوص گوشت گوسفندی کاملا تمیز و مرتب، به سالن های دیگر رفتیم، سالن گوشت گوساله و سالن مرغ و سالن گوشت چرخ کرده که توسط دستگاه های اتوماتیک انجام می شد. کارگران در سالن ها با لباس های مخصوص و ماسک و کلاه و دستکش مشغول به کار بودند که تمامی این موارد با سرکشی و نظارت مدیران سالن ها و دکتر دامپزشک و یک کاردان دامپزشکی انجام می شد. به دفتر مدیر عامل کارخانه آقای مجید پزشکی می رویم تا بیشتر با این مجموعه آشنا شویم.



ISO 9001-2000

HACCP





شرکت زرین گوشت هم تکیه بر تعهد و تخصص سرمایه انسانی و بهره‌گیری از فن‌آوری نوین و استقرار سیستم مدیریت کیفیت براساس استاندارد ISO 9001-2000 را یکی از سازکارهای ارتقاء کیفیت خدمات و محصولات و ارزش‌آفرینی در حد بالا برای مشتریان می‌داند. شایان ذکر است که این خطمشی براساس نظرسنجی، نتایج جلسات، اظهارنظرهای کتبی و شفاهی، مصاحبه، پرسش‌نامه‌ها و به طور کلی از نتایج برنامه‌های استراتژیک به دست آمده است.

۱- ارایه خدمات و محصولات متمایز و منحصر به فرد با هدف ارتقاء وفاداری و رضایت‌مندی مشتریان.
۲- ارتقاء مستمر کیفیت محصولات و ارایه با قیمت

مناسب و رعایت استانداردهای روز دنیا.

۳- توجه به انتظار و نیاز مشتریان و تلاش بی‌وقفه در ارتقای کیفیت.
۴- ایجاد انگیزه رقابت سالم و پایدار در کلیه سطوح مجموعه به منظور افزایش میزان بهره‌وری.

۵- بهره‌گیری از فنون و روش‌های بازاریابی در چارچوب بازار رقابت کامل و ارزش‌محور.
۶- تلاش مستمر جهت

ارتقای سهم خود در بازار و بین مشتریان در داخل و خارج از کشور.

۷- تلاش بی‌وقفه جهت اعتمادسازی در اذهان آحاد قیمت مصرف‌کنندگان.

۸- به کارگیری افراد متخصص و بهره‌گیری از آخرین تکنولوژی روز دنیا و استفاده از مرغوب‌ترین مواد اولیه (نژاد دام و طیور) جهت تولید و عرضه محصولات با کیفیت برتر.

۹- بهره‌گیری از توان مجموعه جهت پاسخگویی به نیاز مشتریان.

در مورد گوشت چه مطالبی را می‌توانید به اطلاع مردم عزیز برسانید؟

گوشت حاوی مقادیر زیادی آهن، پروتئین و ویتامین ب_{۱۲} است. گوشت گوساله حاوی مقادیری زیادی روی و جگر حاوی مقادیر زیادی آهن می‌باشد.

گوشت‌های قرمز لخم؛ گوشتی که چربی مضر آن گرفته شده باشد. در محافظت از سیستم عصبی کارآمد و برای ساختن ریشه‌های عصبی مفید است دارای ویتامین ب_۶ و ب_{۱۲} و سروتونین بوده و حاوی آهن است که در درمان کم شدن حافظه کودکان و اختلال حواس در

سالمندان بسیار کارآمد است.

مهمترین نکته برای کیفیت و ارزش غذایی یک محصول انتخاب صحیح آن محصول می‌باشد. چربی گوشت قرمز و سفید باید حداقل باشد. کاهش مدت زمان خرید تا فریز کردن باعث می‌شود تا ماده غذایی با کیفیت بهتری وارد فریزر شود. بنابراین ماده غذایی ما نباید نیاز به پاک کردن داشته باشد تا بتوانیم آن را سریع‌تر فریز کنیم. رنگ گوشت قرمز باید صورتی رنگ یا قرمز کم‌رنگ بدون کبودی یا رگه‌های بنفش باشد. رنگ گوشت سفید هم باید صورتی- سفید باشد و هیچ گونه زردشدگی یا تغییر رنگی در آن دیده نشود. جدول ذیل ضوابط نگهداری و عمر نگهداری انواع محصولات را معرفی می‌کند.

ضوابط نگهداری و عمر نگهداری انواع محصولات

نام فرآورده	تاریخ انقضا	شرایط نگهداری
گوشت قرمز گوسفندی و گوساله تازه	۳ روز پس از تولید	۰CG-۴+
گوشت مرغ تازه	۳ روز پس از تولید	۰CG-۴+
گوشت چرخ‌نکرده تازه	۳ روز پس از تولید	۰CG-۴+
گوشت گوساله منجمد	۹ ماه پس از تولید	۱۸CG-
گوشت گوسفندی منجمد	۹ ماه پس از تولید	۱۸CG-
گوشت مرغ منجمد	۳ ماه پس از تولید	۱۸CG-
گوشت چرخ‌نکرده منجمد	۳ ماه پس از تولید	۱۸CG-

لازم به ذکر است دمای ۰ تا +۴۰ درجه معادل دمای یخچال سالم می‌باشد و پس از سپری شدن عمر ماندگار بایستی فریز شود بدیهی است پس از آن باید به صورت منجمد نگهداری شود.

خدمات و توانمندی‌ها و افتخارات زرین گوشت چیست؟

تولید محصولاتی با کیفیت و یکی از برترین شرکت‌های بسته‌بندی از نظر امکانات و تجهیزات تولید در سطح استان تهران می‌باشد.

افتخارات اکسایبی زرین گوشت جم

۱- اولین شرکت بسته‌بندی گوشت و مرغ در شهرستان کرج از نظر امکانات و تجهیزات تولید (واحد نمونه)

۲- اولین عرضه‌کننده مستقیم فرآورده‌های خام دامی از اقصی نقاط کشور و مرغوب‌ترین نژادها بدون دخالت واسطه‌ها و دلالان (عرضه مستقیم کالا)

۳- از پیشگامان طرح نصب ترموگراف و GPS (ردیاب) در سیستم خودروهای حمل گوشت از مرکز تولید تا تحویل به دست مصرف‌کننده (تضمین سلامت محصول از مبدأ تا مقصد)



کرده است. در این راستا این شرکت علاوه بر بهره‌گیری از جدیدترین دستگاه‌های این صنعت در پی توسعه محصولات و فعالیت خود می‌باشد. همچنین شرکت زرین گوشت جم مصمم به توسعه سطح فعالیت خود و تنوع بیشتر محصولات است از این رو در آینده‌ای بسیار نزدیک شاهد ارایه انواع برگرها و کباب‌لقمه تحت نظارت مستقیم مجموعه و با بهره‌گیری از تازه‌ترین مواد اولیه و به صورت کاملا تخصصی خواهیم بود.

و در آخر مشکلات و راهکارها:

با وجود این هزینه‌های حقوق پرسنل و دکتر و کارشناس و هزینه‌های آزمایشگاهی و هزینه‌های بسته‌بندی و دیگر، ما بهترین روش عرضه در دنیا را با وجود گواهی‌نامه‌های بین‌المللی و بهداشتی اعمال کرده‌ایم و ما از دولت محترم و مسوولین بهداشتی بالاخص سازمان دامپزشکی کشور انتظار داریم به خاطر اقتصاد کشور و به خاطر هموطنان عزیز و اگر روشی برای عرضه بهتر از ما بود آن را ختمی‌ت و تشویق نمایند در صورت وجود عرضه‌های فله‌ای و غیربهداشتی با آنها برخورد نمایند تا دیگر شاهد ورشکستگی و ضرر شرکت‌های عرضه بهداشتی و سالم نشویم.

۴- افزایش ماندگاری گوشت قرمز و مرغ با به کارگیری جدیدترین دستگاه‌ها و آخرین متد رایج در دنیا (تحت لیسانس کمپانی Techtradeinternational (استرالیا)

۵- کاهش بار میکروبی محصولات غذایی و خطوط تولید و به کارگیری تکنولوژی گندزدایی و تصفیه فاضلاب (بهترین روش سفارش شده از WHO)

۶- ضدعفونی آب مصرفی و فضای سالن‌های تولید، ابزار کار و شستشوی کلیه لاشه‌های گوشت و مرغ، سالن‌ها، سردخانه‌ها و خودروهای حمل گوشت با دستگاه‌های مدرن تزریق ازن که مورد تایید مراکز داخلی و بین‌المللی ذیل می‌باشد:

الف: OSHA (اداره بهداشت و سلامت شغلی آمریکا)

ب: NIOS (انستیتو ملی بهداشت و سلامت شغلی)

ج: WHO (سازمان بهداشت شغلی)

د: FDA (اداره دارو و مواد غذایی آمریکا)

ه: EPA (آژانس حفاظت محیط زیست)

۷- دارنده گواهی‌نامه مدیریت بهداشت و ایمنی مواد غذایی، (HACCP) و ISO 9001-2000 از شرکت URS کشور انگلستان

۸- به کارگیری کادر مجرب با سابقه‌ای بیش از ۲۰ سال در صنعت بسته‌بندی گوشت و مرغ

۹- به کارگیری کارشناسان و متخصصین بده در کشور به عنوان نمایندگان دامپزشکی مستقر در واحد

۱۰- اولین شرکت بسته‌بندی در فرآورده‌های خام دامی که کلیه محصولات خود را از زمان تحویل به مصرف‌کننده تا موعد مصرف گارانتی می‌نماید. (حمایت همه‌جانبه از حقوق مصرف‌کننده)

اهداف و برنامه آتی شرکت زرین گوشت چیست؟

شرکت زرین گوشت جم همواره کوشیده است جزو پیشگامان صنعت بسته‌بندی در کشور باشد لذا با بهره‌گیری از ایده‌های نو و با به کارگیر دستگاه‌های جدید و آخرین تکنولوژی روز دنیا و با کیفیت بالای محصولات خود همواره فاصله خود را از شرکت‌های مشابه حفظ