

عرضه مواد غذایی، لبنی و ماهی در

Hyperstar یا Carrefour با سرمایه گذاری فرانسوی و عربی مدیریت کره‌ای، مشتری ایرانی



صورت می‌گیرد. به منظور انجام آزمایش HACCP بر روی مواد غذایی نیز با شرکتی معتبر قرارداد منعقد کرده‌ایم.

بازرسان سازمان‌های ممیزی نیز به صورت منظم آزمایش‌هایی را بر روی مواد غذایی انجام می‌دهند.

با توجه به اهمیت فرآورده‌های پروتئینی از لحاظ بیماری‌های مشترک بین انسان و دام، و مسمومیت‌ها در خصوص عرضه این فرآورده‌ها توضیح دهید؟

در بخش پروتئینی، گوشت، مرغ به صورت بسته‌بندی در یک مکان عرضه می‌گردد که به زودی توسط تیغه‌ای شیشه‌ای قسمت گوشت و مرغ از هم جدا می‌شوند. همچنین در نظر داریم توسط تیغه‌ای شیشه‌ای که از سقف تا کانتراها قرار می‌گیرد، محیط عرضه را از قسمت بسته‌بندی جدا کنیم. مشتری مرغ و گوشت مورد نظر خود را از پشت و پتترین انتخاب می‌کند و سپس فرآورده غذایی توسط کارگر مربوطه بسته‌بندی شده در اختیار مشتری قرار می‌گیرد.

در رابطه با بخش ماهی باید ذکر کنم ماهی به دو صورت زنده (داخل آکواریوم) و بر روی میز یخ عرضه می‌شود. محیط غرفه و بسته‌بندی ماهی هم توسط تیغه‌ای شیشه‌ای جدا خواهد شد. برای افراد شاغل و پرمشغله گوشت و ماهی به صورت آماده مصرف و بسته‌بندی شده عرضه می‌شود.

استانداردها و گواهی‌نامه‌های بهداشتی آن مجموعه چیست؟

به دلیل آن که هایپر استار به تازگی در ایران شروع به فعالیت کرده است، فعلا در پی اخذ مجوز HACCP هستیم قصد داریم در آینده مجوز ISO 22000 نیز بگیریم. اما در رابطه با استانداردها باید عرض کنم استانداردهای ایران برای ما در اولویت است و در مواردی که استانداردها با کاستی‌هایی مواجه می‌شود از استانداردهای هایپر استار (کارفور) استفاده می‌کنیم که این استانداردها جدا از استانداردهای بین‌المللی، اروپایی و codex نیست.

در پایان از نظر شما مهمترین چالش پیش روی فروشگاه‌های زنجیره‌ای در ایران چیست؟

از نظر من مهمترین چالش، سلیقه‌ای عمل کردن مسوولان و عدم وجود قانون مکتوب و مدون در کشور است.

امید است با مدیریت خوب و عرضه مناسب هایپر استار چند شعبه دیگر در تهران، اصفهان، شیراز، کرج و مشهد داشته باشد.

می‌شود. برای هر بخش چک لیست‌های بهداشتی مخصوصی آماده شده که در آینده‌ای نزدیک آن را برای پر کردن در اختیار کارگران قرار خواهیم داد. من نیز هر روز از همه‌ی بخش‌های غذایی فروشگاه بازدید کرده و موارد بهداشتی را کنترل می‌کنم.

همچنین پرسنل بخش دریافت نیز تاریخ تولید و انقضاء همه محصولات و مواد غذایی را بررسی می‌کنند.

برای کنترل درجه حرارت در نظر داریم تمام یخچال‌های فروشگاه را به کامپیوتر مرکزی متصل کنیم تا در صورت بروز اشکال به سرعت متوجه شویم.

در زمینه‌ی مسایل بهداشتی نیز باید عرض کنم تمام پرسنل ما دارای کارت بهداشت هستند. همچنین خود من برای پرسنل دوره‌های آموزشی گذاشتم.

در رابطه با این دوره‌های آموزشی مقداری توضیح دهید؟

در این دوره‌ها سعی کردیم به ساده‌ترین صورت ممکن بعضی از مسایل بهداشتی را برای کارگران آموزش دهیم سرفصل‌های آموزشی عبارت بودند از: بهداشت فردی، طریقه نگهداری مواد غذایی، طریقه دریافت مواد غذایی، شناسایی انواع آلودگی و راه‌های کنترل آن، آشنایی مقدماتی با HACCP، کنترل آفت، طریقه استفاده از مواد شوینده و شست‌وشو و نظافت دستگاه‌ها.

کنترل‌های کیفی و بهداشتی در زمینه‌ی مواد غذایی به چه صورتی انجام می‌گیرد؟

به نظر من مهمترین عامل در کنترل کیفی و بهداشتی مواد غذایی آموزش مستمر پرسنل در تماس با مواد غذایی است. همچنین به صورت اتفاقی بر روی محصولات فروشگاه آزمایش‌های میکروبی و شیمیایی انجام می‌دهیم و به صورت دوره‌ای بر روی آب و یخ مورد استفاده فروشگاه آزمایش‌های کنترل کیفیت

فروشگاه هایپر استار واقع در منطقه صادقیه تهران با سیستم مدیریتی نوین و جهانی وارد بازار بزرگ ایران شده است و در حالی که هنوز به طور رسمی افتتاح نشده با اقبال عمومی به ویژه مردم غرب تهران روبه‌روست.

فروشگاه‌های زنجیره‌ای کارفور که بزرگترین از لحاظ مقیاس، دومین از لحاظ ارزش سهام و سومین از لحاظ سوددهی در میان فروشگاه‌های جهان است. با سرمایه ۲۵ درصد کارفور فرانسه و ۷۵ درصد مجید الفوتیم (Maf) اماراتی، با سرمایه‌گذاری ۶۰ میلیون دلاری، اقدام به تاسیس فروشگاه‌های با نام فعلی هایپر استار به عنوان هزار و پانصد و یکمین فروشگاه مجموعه در تهران کرد تا در ۳۶ کشور شعبه داشته باشد.

زنجیره بزرگ این فروشگاه‌ها در سطح بین‌المللی کارفور نام دارد. برای اولین بار در ماه مه ۲۰۰۹ در لاهور پاکستان به دلیل تمهیدات امنیتی تابلوی هایپر استار بالای فروشگاه رفت. در ایران هم به دلیل تیره شدن روابط ایران و فرانسه، اجازه استفاده از نام تجاری کارفور صادر نشد و از هایپر استار استفاده شد. با اطلاع از این موضوع، دپارتمان دامپزشکی و صنایع غذایی نشریه «دام، کشت و صنعت» که عنوان برترین نشریه تخصصی کشور با رتبه‌بندی وزارت جهاد کشاورزی را دارد، با توجه به اهمیت بهداشت و کنترل کیفی در صنایع غذایی وظیفه خود دانست، ضمن تحقیق و مطالعه، مصاحبه‌ای با مدیران فروشگاه داشته باشد و پاسخی روشن به سوالات احتمالی خوانندگان دهد.

مهندس بهاره فردوسی‌نیا، کارشناس ارشد مدیریت بهداشت و صنایع غذایی از دانشگاه DIT ایرلند و به عنوان مدیر کنترل کیفی بخش غذای هایپر استار پاسخگوی سوالات خبرنگار دام، کشت و صنعت بودند.

کنترل‌های بهداشتی در این فروشگاه به چه صورتی انجام می‌گیرد؟

تاریخ انقضاء، درجه حرارت، بهداشت فردی، نظافت بخش‌ها و... هر روز چک

