

المقدمة Introduction:

هناك العديد من المفاهيم التي تطلق على خاصية الجودة في مجال التصنيع الغذائي فقد عرف Kramer عام 1970 الجودة بأنها مجموعته من الخصائص والصفات التي تميز الوحدات الفردية للمركب وتؤثر تأثيراً معنوياً في تحديد درجة القبول بالنسبة للمستهلك، كما عرف Crosby عام 1979 الجودة بأنها مطابقة المنتج للمواصفات والمتطلبات بما تحقق رغبات العميل أو المستهلك، كما أوضح Bound عام 1994 ان الجودة تعني الأُس التي تشجع التميز في كل شيء سواء في المنتجات - العمليات التكنولوجية - العمليات الخدمية.

وذلك لاستيفاء احتياج متوقع أو مواصفة متفق عليها طوال فترة الاستخدام المتوقع وتتطابق هذه المفاهيم مع مفهوم الجودة المطلوبة من السوق وهي مقدار ما تحققه سلعة معينة من رغبات المستهلكين كما ان الحكم على جودة سلعة معينة من رغبات المستهلك يختلف من سوق لأخر تبعاً لاختلاف الانوار والعادات الغذائية للمستهلك.

اذ أصبحت السيطرة النوعية من الامور المهمة في الأعمال التجارية الزراعية وصناعة الأغذية منذ الحدين الماضيين ، هناك العديد من العلماء والتقنيين ساهموا بشكل كبير في وضع اساسيات للجودة. اذ تراوحت مفاهيم الجودة المرصوفة من الرسوم التوضيحية من البسيطة إلى المعقدة ووضع نماذج تعكس العوامل التي قد تؤثر على توقعات الجودة من قبل المستهلكين أو العملاء.

بالاضافة الى تتدرج اهميتها في ضمان تناول المستهلكين للمواد الغذائية الآمنة وكيفية التعامل معها. اذ يمكن أن تحمي المستهلكين من المخاطر مثل الاغذية الملوثة مع ضمان حصولهم ايضاً على كمية او وزن وجودة الغذاء الذي دفعوا ثمنه.

يمكن أن تساعد مراقبة الجودة ايضاً في حماية الأعمال التجارية من الموردين غير الموثوق بهم ، وأي ضرر يلحق بالمعدات ، واتهامات الجودة المغشوشة من العملاء أو الموردين يمكنها ايضاً ضمان الالتزام بقوانين الغذاء والامتثال للوائح متفق عليها.

تستخدم مراقبة الجودة لإدارة جودة الأغذية المصنعة، واختبار الجودة، وإيجاد مشتري لتلك الرجبة من الغذاء لذلك يجب كتابة مواصفات الجودة والاتفاق عليها من قبل الموردين أو البائعين ويجب تحديد أي مشاكل رقابة أثناء عملية التفتيش.