

نقش حدود و حقوق شرعی، قانونی و عمومی در زنجیره تولید زعفران

نام نویسندگان جواد فیضی^۱، محبوبه سرابی^۲، حسین زمانی^۳، مجتبی جوکار^{۴*}

۱. استادیار، گروه ایمنی و کنترل کیفیت مواد غذایی، موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران
۲. دانشیار، گروه زیست فناوری مواد غذایی، موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران
۳. استادیار، گروه طراحی ماشین-آلات مواد غذایی، موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران؛ مؤسسه کیفیت رضوی، مشهد، ایران
۴. دانش-آموخته دکتری محیط زیست، دانشگاه صنعتی اصفهان، اصفهان، ایران؛ مؤسسه کیفیت رضوی، مشهد، ایران
نویسنده مسئول، پست الکترونیکی: mojtabajokar@yahoo.com

<p>نتایج و بحث</p> <p>۳. حقوق مردم در طول زنجیره غذایی باید رعایت گردد (قراردادهای قانونی و منصفانه با شرکاء، کارکنان و همکاران، مرتبط با مکان، تجهیزات، مواد اولیه و کارکنان)؛</p> <p>۴. الزامات زیست محیطی، فرهنگی و اجتماعی بای رعایت گردد و از ایجاد هرگونه مزاحمت فرهنگی و اجتماعی برای همسایه‌ها می‌بایست پرهیز شود؛</p> <p>۵. از هرگونه و هر اندازه اسراف در منابع، سرمایه‌ها و امکانات مرتبط با زنجیره تولید تا مصرف باید پیشگیری شود.</p>	<p>مواد و روش‌ها</p> <p>در مطالعه حاضر ابتدا مفهوم زعفران طیب مورد بررسی دقیق قرار گرفت و تبیین شد سپس مدل ارزیابی کیفیت و رتبه‌بندی زعفران طیب بر اساس پنج رکن اصلی محصول طیب (حلیت، سلامت، اصالت، جذابیت و برکت) برای حلقه‌های مختلف زنجیره تولید زعفران طراحی شد. سپس مدل طراحی شده در دو مزرعه پایلوت از مرحله پیش از کاشت و آماده‌سازی زمین تا فرآوری محصول مورد بررسی و امتیازدهی قرار گرفت. پس از آن برپایه ارزیابی‌های انجام شده مدل ارزیابی بازنگری و اصلاح گردید.</p>	<p>چکیده:</p> <p>زعفران یکی از محصولات استراتژیک کشور است که بازار بسیار خوبی در آسیای صغیر و خصوصاً اروپا دارد لازمه حفظ این بازار تولید محصولی استاندارد، با کیفیت و دارای نظام‌های کنترل کیفی است. در مبانی دینی نیز بر اهمیت اثربخشی مواد غذایی بر جسم و جان تأکید فراوانی شده است؛ بنابراین می‌توان با تلفیق مفهومی آموزه‌های دینی و استانداردهای موجود، نظام کنترل کیفیت جامعی تدوین کرد و به محصولی طیب دست یافت. تمامی حلقه‌های زنجیره زعفران شامل مراحل پیش از کاشت و آماده‌سازی زمین، کاشت، داشت، برداشت، فرآوری، بسته‌بندی و عرضه محصول مورد توجه است. اگر زنجیره تولید زعفران به لحاظ شرعی و قانونی حلال نباشد حتی اگر سایر ویژگی‌های کیفیت را داشته باشد، نمی‌توان محصول به دست آمده را طیب نامید. در نتیجه رعایت مسائل شرعی و قانونی تأثیر زیادی در کیفیت زعفران تولیدی و کسب نشان طیب دارد.</p>
<p>شاخص‌های تعریف شده برای اصل حلیت:</p> <ol style="list-style-type: none"> ۱. مجوزهای قانونی ۲. حقوق عمومی ۳. حدود شرعی ۴. حذف اسراف ۵. حقوق کارکنان و مشتریان ۶. مشتریان <p>نتیجه‌گیری</p> <p>در کشور در حال حاضر تولید محصولات سالم و ارگانیک بیش از همیشه در دستور کار متولیان امر تولید قرار گرفته و تمایل به استفاده از این محصولات در بین مصرف‌کنندگان هم روز به روز در حال افزایش است. در پروژه حاضر برای اولین بار در دنیا به بررسی تولید زعفرانی با کیفیت بالاتر از معیارهای استاندارد، حلال و ارگانیک پرداخته شد. در این زعفران که تحت عنوان زعفران طیب یاد می‌شود، تمام مراحل تولید زعفران از پیش از کاشت و آماده‌سازی زمین تا ارائه محصول به بازار و به‌مشتری، کنترل شده و محصول</p>	<p>نتایج و بحث</p> <p>با استفاده از ابعاد اصلی نگرش اسلام به نعمت‌های مختلف و با استناد آیات و روایات آن‌ها می‌توان معیارهای اصلی برای طراحی فرایندهای تولید و مصرف محصول را ارائه نمود. این معیارها در ساخت ابزارهای تولید، فرآوری و کنترل محصولات غذایی نقش کلیدی ایفا می‌کنند؛ به این ترتیب این امکان فراهم می‌شود تا مجموعه دستورالعمل‌ها و آداب دینی در کنار سایر استانداردها و نظام‌های کنترل کیفیت قرار گرفته و با یک تلفیق مفهومی مناسب نظام کنترل کیفیت جامعی تدوین شود بر این اساس مواد اولیه، زیرساخت‌ها و فرایندهای مورد استفاده برای زنجیره تولید تا مصرف محصولات طیب باید ویژگی‌های زیر را داشته باشد:</p> <ol style="list-style-type: none"> ۱. حقوق الهی در طول زنجیره تولید تا مصرف باید رعایت گردد (پرداخت خمس و زکات در صورت احراز شرایط، شکر خدای منعم و زنده نگه داشتن ذکر و یاد حضرت حق در طول زنجیره غذایی)؛ ۲. حقوق عمومی در طول زنجیره باید رعایت شود (رعایت چارچوب‌های اسناد ملی، قوانین و مقررات مرتبط مانند سیاست‌های منابع طبیعی ملی، پرداخت مالیات در صورت احراز شرایط و ...) 	<p>مقدمه:</p> <p>علی‌رغم قدمت هزاران ساله کشت زعفران در مناطق مختلف ایران به‌ویژه به‌عنوان یک محصول بومی در مناطق جنوبی و مرکزی خراسان، پژوهش‌های مرتبط با این محصول تنها از حدود ۷۰ سال پیش آغاز شده است. در سال‌های آغازین، پژوهش‌ها بسیار محدود و عمدتاً مرتبط با مسائل زراعی بود؛ اما سهم قابل توجهی از پژوهش‌های زعفران در سال‌های اخیر به مسائل ژنتیکی، کشت بافت، جنبه‌های فرآوری و مسائل اقتصادی زعفران معطوف گشته است. بدون تردید انتقال یافته‌های علمی به عرصه‌های تولید و عرضه نتایج پژوهش‌ها در قالب نوشتارهای استاندارد بین‌المللی به جامعه علمی جهانی می‌تواند دستاورد عملی چنین جنبشی محسوب شود. (۱) این مطالعات نشان‌دهنده اهمیت محصول زعفران و لزوم مطالعات دیگر می‌باشد. نشان طیب بر اساس مبانی هستی‌شناسانه اسلام طراحی شده است و الزامات به‌صورت فرایندی و سیستمی بر روی محصولات، خدمات و سازمان‌های متقاضی اعمال می‌گردد. این نشان فاصله معناداری با سایر نشان‌های کیفیت از جمله نشان حلال دارد و مظهر کامل سبک زندگی اسلامی و یکی از شاخص‌ترین محصولات مورد نیاز برای استقرار تمدن نوین اسلامی است.</p>
<p>شناسنامه‌داری به مشتری ارائه می‌شود</p>	<p>منابع:</p> <ol style="list-style-type: none"> ۱. حبیبی، م.، باقری کاظم آبادی، ع. (۱۳۷۸). سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران. مرکز خراسان. 	<p>کلمات کلیدی:</p> <p>زعفران، کیفیت، حلال، طیب، مدل ارزیابی</p>