



## HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

**HACCP** یعنی سیستم تجزیه و تحلیل خطر و تعیین نقاط کنترل بحرانی. این سیستم جهت شناسایی نقاطی که احتمال ورود عوامل خطرزا به زنجیره تولید وجود دارد و نقاطی که می‌توان عامل خطرزا را از زنجیره حذف کرد به کار می‌رود. این برنامه‌ها در تمامی مراحل تولید به صورت مداوم مورد ممیزی قرار می‌گیرد.

نقاطی از زنجیره تولید که در آنها امکان مخاطره سلامت مصرف‌کننده وجود دارد را نقاط بحرانی یا به عبارت بهتر نقاط کنترل بحران **Points CCP(Critical Control)** می‌گویند.

مراحل مقدماتی و آمادگی شامل:

- ۱- تشکیل تیم یا کمیته HACCP
- ۲- توصیف محصول و روش عرضه آن
- ۳- شناسایی مورد مصرف و گروه انسانی مصرف‌کننده آن
- ۴- ارائه نمودار خط تولید محصول
- ۵- تشریح روند کار
- ۶- فهرست کردن مخاطرات بوجود آمده در هر مرحله می‌باشد.

پس از اجرای مراحل مقدماتی سیستم، اصول هفتگانه آغاز می‌شود که عبارتند از:

- ۱- شناسایی و ارزیابی خطر، تنظیم لیستی از مراحل تولید مواد غذایی که توام با خطر است و سرانجام ارائه راه‌های پیشگیری از مخاطرات
- ۲- تعیین نقطه کنترل بحران
- ۳- تعیین حد بحرانی برای هر نقطه
- ۴- عملیات و نظارت
- ۵- اقدامات اصلاحی
- ۶- ثبت گزارشات و مستندسازی
- ۷- عملیات تحقیق و پژوهش



## اصول HACCP

سیستم HACCP جهت شناسایی و کنترل خطرهایی که از نظر ایمنی مواد غذایی اهمیت دارند، طراحی شده است و هدف اصلی آن ایجاد ایمنی در مواد غذایی است. این سیستم یک روش قانونمند، علمی و عملی برای شناسایی، ارزیابی و کنترل خطرهای در طی تهیه، عمل‌آوری، تهیه و استفاده از غذا و به طور خلاصه تمام زنجیره غذایی از ابتدای تولید تا انتها برای حصول اطمینان از سالم بودن ماده غذایی در هنگام مصرف است. باید در هر مرحله مخاطراتی که سلامت مصرف‌کننده را به خطر می‌اندازد شناسایی کرد و پس از تعیین نقاط بحرانی اقدامات بازدارنده‌ای که سبب کاهش میزان مخاطره است را به مرحله اجرا گذارد.

این استاندارد شامل مقتضیات «کمیته تغذیه کدکس» (CAC) که توسط سازمان بهداشت جهانی و سازمان غذا و کشاورزی ملل متحد به منظور یکی کردن استانداردها، دستورالعمل‌ها، و آیین‌نامه‌های بین‌المللی غذا برای انجام تجارت تنظیم شده، می‌باشد.

## مزایای HACCP چیست؟

- ۱- پیاده‌سازی کنترل خطرات و ایمنی غذا در سطح بین‌المللی
- ۲- ایجاد اعتماد در باب کنترل‌ها برای تولیدکنندگان، سهامداران و تأمین‌کنندگان
- ۳- هم‌راستا کردن HACCP با ایزو ۲۲۰۰۰ به منظور بهبود سیستم‌های مدیریت ایمنی غذا
- ۴- مدیریت مؤثر خطرات ایمنی غذا در زنجیره تأمین
- ۵- بازنگری و بهبود مداوم سیستم شما برای حفظ کارآمدی آن