

يتضمن نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) سبعة مبادئ

1 إجراء تحليل المخاطر

يحدد هذا الإجراء جميع المخاطر البيولوجية أو الكيميائية أو الفيزيائية المحتملة في عملية إنتاج الأغذية وتقييم احتمالية حدوثها.

2 تحديد نقاط التحكم الحرجة (CCPs)

نقطة التحكم الحرجة عبارة عن خطوة أو إجراء في عملية إنتاج الأغذية يتم فيها تطبيق الرقابة لمنع مخاطر سلامة الأغذية أو إزالتها أو تقليلها إلى مستوى مقبول. تتضمن نقاط التحكم الحرجة الشائعة في إنتاج الأغذية الطبخ، وحفظ الأغذية ساخنة أو باردة، وهلم جرا.

3 وضع حدود لنقاط التحكم الحرجة

الحد هو المعيار الذي يحدد إذا ما كان الخطر مقبولاً دون المساس بالسلامة الغذائية. ينبغي أن تكون الحدود قابلة للقياس. تتضمن الأمثلة الوقت ودرجة الحرارة والرطوبة والنشاط المائي وقيمة الأس الهيدروجيني وما إلى ذلك.

4 وضع إجراءات مراقبة لنقاط التحكم الحرجة

تعتبر المراقبة تسلسلاً مخططاً للملاحظات أو القياسات لتقييم إذا ما كانت نقطة التحكم الحرجة خاضعة للمراقبة أم لا. ومن الأمثلة على ذلك عمليات المعاينة البصرية وقياس درجة الحرارة.

5 وضع إجراءات تصحيحية

يعتبر الإجراء التصحيحي إجراءً يتم اتخاذه لإعادة ضبط عملية الإنتاج عند اكتشاف الانحراف عن الحد الحرج. ينبغي تحديد الإجراءات التصحيحية في وقت مبكر بهدف تصحيح المشكلات بصورة سريعة.

6 وضع إجراءات التحقق

التحقق هو تطبيق النُهج والإجراءات والاختبارات وأخذ العينات وما إلى ذلك لضمان عمل نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة بفعالية.

7 وضع نظام السجلات

يعتبر الاحتفاظ بسجلات نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة السليمة جزءاً أساسياً من هذا النظام. وتشتمل هذه السجلات على خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة، وسجلات نقاط التحكم الحرجة، ووضع الحدود، والإجراءات التصحيحية، ونتائج أنشطة التحقق، وما إلى ذلك.

يعود تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة بالفائدة على المستهلكين وصناعة الأغذية والحكومة. وإلى جانب تحسين السلامة الغذائية، يمكن أن ينتج عن تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة في عملية إنتاج الأغذية ما يلي:

- استخدام الموارد بشكل أكثر فعالية؛
- الاستجابة لمشكلات السلامة الغذائية في الوقت الأنسب؛
- تحسين الصحة العامة عن طريق الحد من مخاطر الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية.

لمعرفة المزيد حول نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة، يُرجى زيارة الموقع الإلكتروني لمركز سلامة الأغذية www.cfs.gov.hk



نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP)

يعد نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP)

نهجاً علمياً ومنهجياً لتحديد المخاطر في عملية إنتاج الأغذية وتقييمها ومراقبتها. تدمج مراقبة السلامة الغذائية في تصميم العملية التي تركز على الوقاية الفعالة بدلاً من الاعتماد في المقام الأول على اختبار المنتج النهائي.