



বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং সফট নিয়ন্ত্রণ বিষয়ক (HACCP) পদ্ধতি হল খাদ্য উৎপাদনের প্রক্রিয়াতে বিপত্তি সনাক্ত করা, মূল্যায়ন এবং নিয়ন্ত্রণ করার জন্য একটি বৈজ্ঞানিক এবং নিয়ম অনুযায়ী অভিজ্ঞতা। খাদ্য নিরাপত্তা নিয়ন্ত্রণ এক নকশার পদ্ধতির মধ্যে একত্রিত করা হয় মূলত শেষ-পলয় পরীক্ষার উপর নির্ভর না করে বরং সক্রিয় প্রতিরোধের উপরে মনোযোগ নিবদ্ধ করে।

এই HACCP পদ্ধতির সাথে 7টি নীতি জড়িত

1 **বিপত্তি বিশ্লেষণ পরিচালনা করা**

খাদ্য উৎপাদনের প্রক্রিয়াতে সম্ভাব্য সমস্ত জৈবিক, রাসায়নিক, অথবা শারীরিক বিপত্তি চিহ্নিত করুন এবং সেইগুলি ঘটার সম্ভাবনার মূল্যায়ন করুন।

2 **সফট নিয়ন্ত্রণ বিষয়গুলি নির্ধারণ করা (CCP গুলি)**

একটি সফট নিয়ন্ত্রণ বিষয় হল খাদ্য উৎপাদনের প্রক্রিয়াতে একটি পদক্ষেপ বা একটি পদ্ধতি যেখানে নিয়ন্ত্রণ প্রয়োগ করে খাদ্য নিরাপত্তার বিপত্তিকে বাধা দেওয়া, দূর করা, বা খাদ্য নিরাপত্তার বিপত্তিকে একটি গ্রহণযোগ্য স্তরে কমিয়ে আনা যায়। খাদ্য প্রস্তুতির সাধারণ CCPগুলির অন্তর্ভুক্ত হল খাদ্য রান্না করা, ঠাণ্ডা ধরে রাখা এবং গরম ধরে রাখা ইত্যাদি।

মূল ভাগ
75°C
সেকেন্ডগ্রেড
বা তার বেশি



3 **CCP গুলির সীমা প্রতিষ্ঠা করা**

খাদ্যের নিরাপত্তার সাথে আপস না করে একটি বিপত্তি গ্রহণযোগ্য কিনা তা স্থির করার জন্য সীমা একটি নির্ণায়ক। সীমাগুলি পরিমাপ যোগ্য হওয়া উচিত উদাহরণের অন্তর্ভুক্ত হল সময়, তাপমাত্রা, আদ্রতা, জলের কাজ এবং pH মান ইত্যাদি।



4 **CCP গুলির উপর নজর রাখার পদ্ধতি প্রতিষ্ঠা করা**

একটি সফট নিয়ন্ত্রণ বিষয় নিয়ন্ত্রণে আছে কিনা তা নির্ধারণ করার জন্য নজর রাখার পদ্ধতি পর্যবেক্ষণ বা পরিমাপের একটি পরিকল্পিত ক্রম। চাক্ষুস পরিদর্শন এবং তাপের পরিমাপ হল কিছু উদাহরণ।

5 **সংশোধনমূলক ক্রিয়াকলাপগুলি প্রতিষ্ঠা করা**

যখন জরুরী সীমা থেকে বিচ্যুতি লক্ষ্য করা যায় উৎপাদন প্রক্রিয়াকে নিয়ন্ত্রণের মধ্যে নিয়ে আসার কাজই হল সংশোধনমূলক ক্রিয়াকলাপ। দ্রুত সমস্যার সংশোধন করতে অগ্রিম সংশোধনমূলক ক্রিয়াকলাপ নির্ধারণ করুন।

6 **যাচাই করার পদ্ধতিগুলি প্রতিষ্ঠা করা**

যাচাই করা হল HACCP প্রণালী কার্যকরভাবে কাজ করছে কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য পদ্ধতি, কার্যপ্রণালী, পরীক্ষা, নমুনা তৈরি ইত্যাদি প্রয়োগ করা।

7 **একটি নথি রাখার প্রণালী প্রতিষ্ঠা করা**

সঠিক HACCP নথি রক্ষণাবেক্ষণ করা HACCP-এর একটি গুরুত্বপূর্ণ অংশ। এইগুলির অন্তর্ভুক্ত হল HACCP পরিকল্পনা, CCPগুলির জন্য নথিপত্র, সীমা প্রতিষ্ঠা করা, সংশোধনমূলক কার্যকলাপ এবং যাচাই করার কার্যকলাপ ইত্যাদি।

HACCP প্রণালীর বাস্তবায়ন করা গ্রাহকবর্গ, খাদ্য শিল্প এবং সরকারের উপকারে লাগে। খাদ্য সুরক্ষা নিশ্চিত করা ছাড়াও, খাদ্য উৎপাদন পদ্ধতিতে HACCP প্রণালীর প্রয়োগ যা করতে পারে:

- সম্পদগুলি আরও কার্যকরভাবে ব্যবহার করতে,
- আরও সময়মতো খাদ্য সুরক্ষা সমস্যা গুলিতে সাড়া দিতে।
- খাদ্যবাহিত রোগের ঝুঁকি কমিয়ে জনস্বাস্থ্য উন্নয়ন করতে পারে।

HACCP প্রণালী সম্পর্কে আরও জানতে, অনুগ্রহ করে খাদ্য সুরক্ষার কেন্দ্রের ওয়েবসাইট www.cfs.gov.hk দেখুন

