



Ang Pagsusuri sa Panganib at Sistema ng Critical Control Point (HACCP)
 ay isang siyentipiko at sistematikong paraan upang tukuyin, suriin, at kontrolin ang mga panganib sa proseso ng produksyon ng pagkain. Ang "kontrol sa kaligtasan ng pagkain" ay isinama sa pagdisenyo ng proseso na nakatu-on sa aktibong pag-iwas, sa halip na pangunahing umasa sa "end product testing" (isang proseso kung saan nasusukat ang kakayahan at katangian ng isang produkto

May 7 prinsipyo ang sistema ng HACCP

1 Magsagawa ng "Pagsusuri sa Panganib"

Tukuyin ang lahat ng posibleng panganib na biolohikal, kemikal, o pisikal sa proseso ng produksyon ng pagkain at suriin ang posibilidad na mangyari ang mga ito.

2 Tukuyin ang Critical Control Points (CCPs)

Ang critical control point ay isang hakbang o pamamaraan sa proseso ng produksyon ng pagkain kung saan ang kontrol ay inilapat upang maiwasan, maalís, o mabawasan ang panganib sa kaligtasan ng pagkain sa katanggap-tanggap na antas. Kasama sa mga karaniwang CCP sa produksyon ng pagkain ang pagluluto, pagpapalamig at pagpapainit sa pagkain atbp.

3 Itatag ang mga Limitasyon para sa mga CCP

Ang limitasyon ay ang pamantayan upang malaman kung katanggap-tanggap ang panganib nang walang kompromiso sa kaligtasan ng pagkain. Dapat nasusukat ang mga limitasyon. Kasama sa mga halimbawa ang oras, temperatura, halumigmig, aktibidad ng tubig at antas ng PH.

4 Itatag ang mga Paraan ng Pagsubaybay para sa mga CCP

Ang "pagsubaybay" ay planadong pagkakasunodsunod ng mga obserbasyon o sukat kung saan maaring masuri kung ang CCP ay nanatiling nasa kontroladong antas. Ang mga biswal na inspeksyon at pagsukat ng temperatura ay ilan sa mga halimbawa.



5 Itatag ang mga Pagkilos sa Pagwawasto

Ang pagkilos sa pagwawasto ay isang ginawang pagkilos upang ibalik sa kontrol ang proseso ng produksyon kapag natukoy ang paglihis mula sa kritikal na limitasyon. Maagap na alamin ang mga "pagkilos sa pagwawasto" nang sa gayon ay maituwid ng tama at matugunan ng mabilis ang mga problema.

6 Itatag ang mga Paraan sa Pagpapatunay

Ang "beripikasyon" ay ang aplikasyon ng mga gawi, pamamaraan, pagsusulit, sampling atbp. upang matiyak na ang sistema ng HACCP ay epektibong gumagana.

7 Itatag ang Sistema ng Pagtatala

Isang mahalagang bahagi ng sistema ng HACCP ang pagpapanatili ng mga tamang talaan ng HACCP. Kabilang sa mga ito ang plano ng HACCP, mga tala para sa CCPs, pagtatatag ng mga limitasyon, mga pagkilos sa pagwawasto at mga resulta ng mga ginawang beripikasyon atbp.

Ang pagpapatupad ng sistema ng HACCP ay nagdudulot ng mga benepisyo para sa mga mamimili, industriya ng pagkain at Pamahalaan. Bukod sa pagpapahusay sa kaligtasan ng pagkain, ang paglalapat ng HACCP sa proseso ng produksyon ng pagkain ay maaaring:

- mas mabisang gumamit ng mga mapagkukunan;
- tumugon ng mas napapanahon sa mga problema ng kaligtasan ng pagkain;
- mapabuti ang pampublikong kalusugan sa pamamagitan ng pagbawas sa panganib ng mga sakit na nakukuha sa pagkain.

Para sa karagdagang kaalaman tungkol sa Sistema ng HACCP, maaring bisitahin ang website Center for Food Safety www.cfs.gov.hk.

