



## यह खतरा विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण अंक

एक वैज्ञानिक और क्रमिक रास्ता है जिससे खाद्य उत्पादन प्रक्रिया में खतरों को पहचान, निर्धारित और नियंत्रित करतहैं खाद्य सुरक्षा नियंत्रण प्रमुख रूप से अंत उत्पाद परीक्षण पर निर्भर करने के बजाय उद्यमी रोकथाम पर ध्यान केंद्रित प्रक्रिया के आकार में एकीकृत है

# ख वि अ म नि अ तंत्र 7 सिद्धांतों सहित है

## 1 खतरा विश्लेषण का संचालन करना

खाद्य उत्पादन प्रक्रिया में सभी सम्भाव्य जैविक, रासायनिक, या शारीरिक खतरों की पहचान करें और उन हादसों के आसार का निर्धारण करें

## 2 महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु निर्धारित करें (म नि बि)

महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु खाद्य उत्पादन प्रक्रिया में एक क्रिया या चरण है जिस पर नियंत्रण लागू किया जाता है ताकि खाद्य सुरक्षा खतरे को एक स्वीकार्य स्तर पर रोकें, निकाएँ या कम करसकें खाद्य उत्पादन में साधारण म नि बि में खाना पकाना, भोजन की ठंड होल्डिंग और गर्म होल्डिंग आदि शामिल हैं

## 3 म नि बि के लिए सीमाएँ स्थापना करना

सीमा यह निर्धारित करने के लिए कसौटी है कि क्या एक खतरा खाद्य सुरक्षा से सुलह किए बिना स्वीकार्य है सीमाएँ औसत दर्जे का होना चाहिए समय, तापमान, नमी, जल गतिविधि और पीएच मान आदि इसके उदाहरण हैं

## 4 म नि बि के लिए निरीक्षण प्रक्रियाएँ स्थापना करना

निरीक्षण एक नियोजित अनुक्रम है इसमें प्रेक्षण अथवा माप से क्या एक म नि बि नियंत्रण में है इसका अनुमान किया जाताहै दृश्य निरीक्षण और तापमान की माप कुछ उदाहरण हैं

75 डिग्री सेल्सियस या उससे ऊपर पर आंतरिक तापमान



## 5 संशोधनात्मक क्रियाएँ स्थापित करें

संशोधनात्मक कार्यवा एक क्रिया है यह तब उठा जाता है जब महत्वपूर्ण सीमा से विचलन का पता चलता है और उत्पादन प्रक्रिया को नियंत्रण में वापस ला सके पहले से ही संशोधनात्मक क्रियाएँ निर्धारित करें ताकि समस्याओं को तेज़ी से ठीक किया जा सके

## 6 सत्यापन प्रक्रियाओं की स्थापना करें

सत्यापन यह आश्चस्त करने के लिए है ख वि अ म नि अ तंत्र प्रभावशाली रूप से कार्य कर रही है, रीतियों, प्रक्रियाओं, परीक्षणों, नमूना आदि का प्रयोग है

## 7 एक दस्तावेज तंत्र स्थापित करें

यथार्थ ख वि अ म नि अ त दस्तावेज बनाए रखना ख वि अ म नि अ तंत्र का एक आवश्यक भाग है इसमें ख वि अ म नि अ त योजना, म नि बि के लिए दस्तावेज, सीमा की स्थापना, संशोधनात्मक कार्रवाई और सत्यापन क्रियाओं के परिणाम आदि समावेश हैं

ख वि अ म नि अ तंत्र को लागू करने से ग्राहकों, खाद्य उद्योग और सरकार को लाभ होता है खाद्य सुरक्षा को बढ़ाने के अलावा, खाद्य उत्पादन प्रक्रिया में ख वि अ म नि अ को उपयोग करने से:

- संसाधनों का अधिक प्रभावशाली रूप से उपयोग करें
- खाद्य सुरक्षा समस्याओं का अधिक यथासमय पर प्रतिक्रिया दिखा सकें
- खाद्य जनित रोगों के खतरों को कम करने के द्वारा सार्वजनिक स्वास्थ्य को बेहतर बनाएँ

ख वि अ म नि अ तंत्र के बारे में अधिक जानने के लिए, कृपया खाद्य सुरक्षा केंद्र की वेबसाइट देखें [www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk)

