



## खतरा विश्लेषण र महत्वपूर्ण नियन्त्रण बिन्दु (एच ए सी सी पी) प्रणाली

### खतरा विश्लेषण र महत्वपूर्ण नियन्त्रण बिन्दु (एच ए सी सी पी) प्रणाली

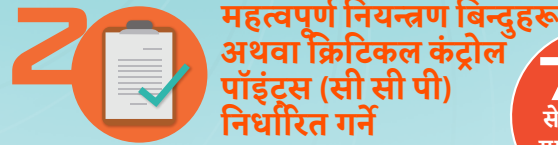
अथवा हेजर्ड एनालिसिस एंड क्रिटिकल कंट्रोल पॉइंट (एच ए सी सी पी) सिस्टम खाद्य उत्पादन प्रक्रियामा हुन सक्ने सम्भावित खतराहरू पहिचान, अनुमान, र नियन्त्रण गर्ने एउटा वैज्ञानिक र व्यवस्थित प्रणाली हो। खाद्य सुरक्षा नियन्त्रण उत्पादन भईसकेको वस्तु माथिको परीक्षण मा निर्भर नभई सक्रिय रोकथाम प्रक्रियामा जोडदिने डिजाइनमा समाहित गरिएको छ।

## एच ए सी सी पी (HACCP) प्रणालीमा 7 सिद्धान्तहरू समावेश छन्



### 1 जोखिम विश्लेषण संचालन गर्ने

खाद्य उत्पादन प्रक्रियामा सबै सम्भावित जैविक, रासायनिक, वा भौतिक खतराहरू पहिचान गर्ने र घटना हुन सक्ने संभावनाहरूको आकलन गर्ने।



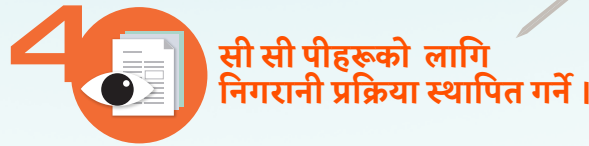
### 2 महत्वपूर्ण नियन्त्रण बिन्दुहरू अथवा क्रिटिकल कंट्रोल पॉइंट्स (सी सी पी) निर्धारित गर्ने

महत्वपूर्ण नियन्त्रण बिन्दु खाद्य उत्पादन प्रक्रियाको एउटा कदम वा एक प्रक्रिया हो जसमा नियन्त्रण एक स्वीकार्य स्तरसम्म खाद्य सुरक्षाको खतरा रोक निर्मूल पार्न वा कम गर्नको लागि नियन्त्रण लागूगर्नुपर्छ। खाद्य उत्पादनमा सामान्य सी सी पीहरूमा, खाना पकाउने, चिसो समाले र तातो भोजन समातले आदि समावेश छन्।



### 3 सी सी पीहरूको लागि सीमाहरू स्थापना गर्ने।

सीमा खाद्य सुरक्षामा सम्झौता नगरी खतरा स्वीकार्य छ वा छैन भन्ने निर्धारण गर्ने मापदण्ड हो। सीमाहरू मापन योग्य हुनुपर्छ। उदाहरणहरूमा समय, तापमान, आर्द्रता, पानी गतिविधि र पीएच मान आदि पर्दछन्।



### 4 सी सी पीहरूको लागि निगरानी प्रक्रिया स्थापित गर्ने।

अनुगमन कुनै सीसीपी नियन्त्रण अन्तर्गत छ कि छैन भनेर जान्न गरिने निगरानीको एक सुनियोजित क्रम वा मापन हो। दृश्य निरीक्षण र तापमानको मापन केही यसका उदाहरणहरू हुन्।



### 5 सुधारात्मक कार्यहरू स्थापना गर्ने।

सुधारात्मक कार्य एउटा कदम हो जसद्वारा जब महत्वपूर्ण सीमा देखि विचलन भएको पत्ता लाग्ने बित्तिकै उत्पादन प्रक्रियालाई पुनः नियन्त्रणमा ल्याइन्छ। ताकि समस्याहरू छिटो समाधान गर्न सुधारात्मक कार्यहरू पहिले निर्धारण गर्नुहोस्।



### 6 प्रमाणीकरण प्रक्रियाहरूको स्थापना गर्ने।

प्रमाणीकरण विधि, प्रक्रिया, परीक्षण, नमूना आदिको प्रयोग हो जसद्वारा एच ए सी सी पी (HACCP) प्रणालीले प्रभावकारी रूपमा काम गरिरहेको सुनिश्चित गर्दछ।



### 7 रेकर्ड प्रणाली स्थापित गर्ने।

उचित एचएसीपीसी रेकर्ड राख्ने एच ए सी सी पी (HACCP) प्रणालीको एउटा आवश्यक पाटो हो। यसमा एच ए सी सी पी (HACCP) योजना, सी सी पीहरूको (CCPs) लागि रेकर्डहरू, सीमाहरूको स्थापना, सुधारात्मक कार्यहरू र प्रमाणीकरण गतिविधिहरूको परिणामहरू समावेश गरिएको छ।

एच ए सी सी पी (HACCP) प्रणाली लागू गर्नाले उपभोक्ता, खाद्य उद्योग र सरकारलाई फाइदा पुर्याउदछ। खाद्य सुरक्षा बढाउनु बाहेक, खाद्य उत्पादन प्रक्रियामा एच ए सी सी पी (HACCP) लागू गर्नाले :

- स्रोत-साधनलाई थप प्रभावकारी ढंगले उपयोग गर्न सकिन्छ;
- खाद्य सुरक्षा समस्याहरूलाई समयमै सम्बोधन गर्न सकिन्छ;
- खाद्यान्न सिर्जित रोगहरूको जोखिम घटाएर सार्वजनिक स्वास्थ्य सुधार गर्न सकिन्छ;

एचएसीपीसी (HACCP) प्रणाली बारेमा थप जान्न, कृपया खाद्य सुरक्षा केन्द्र को वेबसाइट [www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk) हेर्नुहोस्।

