



ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (HACCP)

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (HACCP)

คือวิธีการที่เป็นระบบทางวิทยาศาสตร์สำหรับใช้ระบุหา ประเมิน และควบคุมอันตรายในกระบวนการผลิตอาหารการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารเป็นส่วนประกอบหนึ่งในการออกแบบกระบวนการที่เน้นการป้องกันในเชิงรุก แทนที่จะพึ่งพาการทดสอบผลิตภัณฑ์ในขั้นสุดท้ายเป็นหลัก



ระบบ HACCP ประกอบด้วยหลักการสำคัญ 7 ประการ

1 การดำเนินการวิเคราะห์อันตราย

ระบุอันตรายที่เป็นไปได้ทั้งหมดทั้งในด้านชีวภาพ เคมี หรือกายภาพในกระบวนการผลิตอาหาร และประเมินโอกาสที่จะเกิดอันตรายดังกล่าวขึ้น

2 หาจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (CCP)

จุดวิกฤติที่ต้องควบคุม คือ ขั้นตอนหรือวิธีปฏิบัติงานในกระบวนการผลิตอาหารซึ่งต้องควบคุมเพื่อป้องกัน ขจัด หรือลดอันตรายที่มีต่อความปลอดภัยด้านอาหารให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ CCP ทั่วไปในการผลิตอาหาร ได้แก่ การทำอาหาร การเก็บอาหารที่อุณหภูมิต่ำ และการเก็บอาหารที่อุณหภูมิสูง เป็นต้น

อุณหภูมิใจกลางอาหาร อยู่ที่ตั้งแต่ 75°C ขึ้นไป



3 กำหนดค่าจำกัดวิกฤตสำหรับ CCP

ค่าจำกัดวิกฤต เป็นเกณฑ์ในการตัดสินใจว่าอันตรายนั้นเป็นที่ยอมรับได้หรือไม่โดยที่ไม่มี การลดหย่อนในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร ค่าจำกัดวิกฤตควรจะสามารถวัดได้ ตัวอย่างเช่น เวลา อุณหภูมิ ความชื้น ค่าแอกทิวิตีของน้ำ และค่าความเป็นกรด-ด่าง เป็นต้น

4 กำหนดกระบวนการตรวจสอบสำหรับ CCP

การตรวจสอบเป็นลำดับขั้นตอนของการสังเกตการณ์ หรือการตรวจวัดตามที่มีการวางแผนไว้เพื่อประเมินว่า CCP อยู่ภายใต้การควบคุมหรือไม่ ตัวอย่างเช่น การตรวจสอบด้วยตาและการวัดอุณหภูมิ เป็นต้น

5 กำหนดวิธีการแก้ไข

วิธีการแก้ไข คือ การดำเนินการเพื่อปรับกระบวนการผลิตให้กลับมาอยู่ภายใต้การควบคุมเมื่อตรวจพบว่าค่าจำกัดวิกฤติเกิดการเบี่ยงเบน ควรกำหนดวิธีการแก้ไขไว้ล่วงหน้าเพื่อให้สามารถแก้ไขปัญหาได้อย่างรวดเร็ว

6 กำหนดกระบวนการทวนสอบ

การทวนสอบ คือ การนำวิธีการ วิธีปฏิบัติงาน การทดสอบ การสุ่มตัวอย่าง ฯลฯ มาใช้เพื่อให้แน่ใจว่าระบบ HACCP นั้นกำลังทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ

7 จัดทำระบบการบันทึกข้อมูล

การเก็บรักษาบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับ HACCP อย่างเหมาะสม ถือเป็นส่วนประกอบสำคัญของระบบ HACCP บันทึกข้อมูลเหล่านี้ ได้แก่ แผนการ HACCP, บันทึกข้อมูลสำหรับ CCP, การกำหนดค่าจำกัดต่างๆ, วิธีการปรับแก้ไข และผลของการดำเนินการทวนสอบ เป็นต้น

การนำระบบ HACCP มาปฏิบัติจะเป็นประโยชน์แก่ผู้บริโภค อุตสาหกรรมอาหาร และรัฐบาล นอกเหนือจากจะเพิ่มความปลอดภัยด้านอาหารแล้ว การใช้ HACCP ในกระบวนการผลิตอาหารยังสามารถ:

- ใช้ทรัพยากรได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
- รับมือกับปัญหาความปลอดภัยด้านอาหารได้ทันทีมากขึ้น
- ส่งเสริมสุขภาพของประชาชนโดยการลดความเสี่ยงของโรคที่เกิดจากอาหาร

หากต้องการเรียนรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับระบบ HACCP โปรดไปที่เว็บไซต์ของ Centre for Food Safety ที่ www.cfs.gov.hk

