

H.A.C.C.P

پروگرام حفظ الصحة مواد غذایی

داکتر هانی خلیل
USDA

پروفیسور متخصص مواد غذایی
پولی تخنیک پوهنتون کالفرونیا

تاریخچه HACCP

- بنیاد اساسی و اصلی HACCP در ایلات متحده امریکا بوده و معنای آن "نقاط کنترول"
- وقایع زمانی تأسیس آن:
- سال 1958- بحث در باره آن در NASA (اداره ملی هوانوردی و حریم فضایی)
- سال 1959- ایجاد مفکوره HACCP به منظور صددرصد تأمین حفظ الصحة مواد غذایی که در فضا مورد استفاده قرار میگیرد
- سال 1971- تأسیس سیستم HACCP و درج اوراق آن در امریکا
- سال 1985- اکادمی ملی ساینس (NAS) پیشنهاد استفاده از این سیستم را نمود و بعداً استفاده این سیستم در اکثریت ممالک رایج گردیده و این سیستم در کتاب مواد غذایی FAO/WHO درج گردید.

دست آورد HACCP

- ایجاد یک پلان جهت سبقت جستن و شناسایی محلات که عملیه تولید در آنجا صورت میگیرد - و منحیث نقاط وخیم بازرسی (PCC's)، محل که احتمال ملوث شدن مواد غذایی و یا امکان شناخت سایر موضوعات ذیربط حفظ الصحهٔ مواد غذایی در آنجا
- زمانیکه واقعات بحرانی به اوج خود رسید، اقدامات عملی مناسب اتخاذ گردیده و ضمناً اسناد در مورد تهیه خواهد شد.
- از یک مرجع آزاد سومی جهت بررسی و یا تأیید موثریت پلان HACCP باید استفاده صورت بگیرد.

طرز العمل HACCP (ادامه)

- پروگرام HACCP یک پروگرام بی نظیر بوده که به ویژه برای هر محصول و جریان پروسس آن تطبیق میگردد، ونیاز به تحلیل کامل از هر یک مرحلهٔ جریان پروسس آن محصول دارد
- استفاده از یک شخص مسلکی در پیشبرد پروگرامهای HACCP یک امر لازمی میباشد

HACCP

اجزای سیستم حفظ الصحة مواد غذایی

- بررسی
- بعد از تشکیل و یا ایجاد پروگرامهای لازمه (GAP's, SSOP's, و GMP's)، حالا شما یک چارچوب را برای HACCP دارید
- HACCP یک دستاورد سیستماتیک را به منظور شناسایی، مقدار معین و کنترل ریسک خطرات بیولوژیکی، کیمیایی، و فزیک می نماید

مثال پروگرام HACCP برای بادام

- در حال حاضر، تجار بادام در امریکا نظریه قانون آن کشور نیازی برای تطبیق پروسه HACCP در جریان پروسس بادام ندارند
- با وجود اینکه، تجار بادام در امریکا از موثریت تطبیق پروسه HACCP برای مشتریان خویش آگاهی دارند و نیز اجرا کردن آن در تولیدات روزمره ایشان

ایجاد یک پلان HACCP در یک محل پروسس بادام

- عملی نمودن گامهای جدی قبل از ایجاد پلان HACCP:
- 1- ایجاد یک تیم HACCP
- 2- فراهم نمودن معلومات عمومی در رابطه به تولید ویا محصول، پروسس آن، توضیح، و میتودهای نگهداری (داشتن یک چارت روند کاری برای عملی نمودن این مرحله بسیار مفید میباشد)
- 3- جمع آوری معلومات در باره مشتریان
- 4- شناسایی مقصد استفاده از محصول توسط مصرف کنندگان آن

هفت مبادی و اصول HACCP

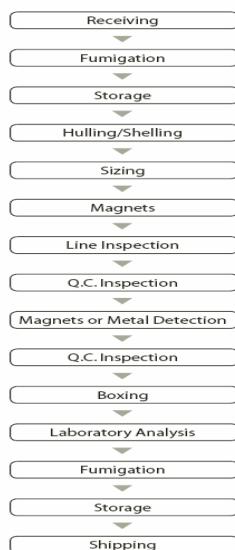
- 1. اجرای تحلیل خطرات
- 2. تعیین نقاط کنترول
- 3. تاسیس محدودیتهای بحرانی
- 4. ایجاد روشهای نظارتی
- 5. تاسیس عملکردهای اصلاحی
- 6. تاسیس طرزعمل های نظارتی
- 7. ایجاد سیستم ثبت اطلاعات و اسناد

1. اجرای تحلیل خطرات

- مشخص ساختن ریسک حفظ الصحة مواد غذایی که معقولاً احتمال واقع شدن آن باشد و کنترل آن در بادام و یا محصولات آن به اساس تجارب ، راپورامراض، راپورهای ساینسی ویا معلومات دیگر حتمی و لازمی صورت گرفته باشد
- مخاطرات متوانند به شکل بیولوژیکی، کیمیایی و یا فزیکي باشند
- استفاده از پروسه چارت روند کاری
- درج خلاصه معلومات دراوراق کاری تحلیل مخاطرات

HAACP Plant Flow Chart

Date: _____



Presented by the Almond Board of California
1150 Ninth Street Suite 1500 Modesto, California 95354 USA
© 2005 Almond Board of California

Appendix: 20

HAACP Hazard Analysis Worksheet

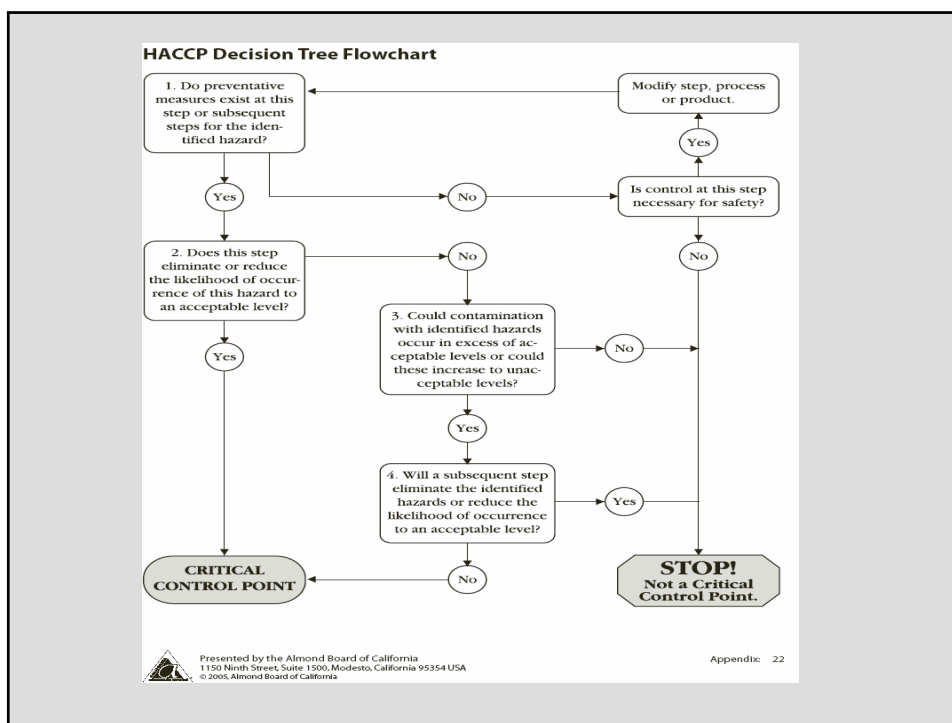
Firm Name:		Product Description: (each product must have its own hazard analysis.)			
Firm Address:		Methods of Distribution and Storage:			
Date of Analysis:		Intended Use and Consumer:			
		Typical Consumer:			
Processing Step	Identify potential hazards introduced, controlled, or enhanced at this step.	Are any potential food safety hazards significant? (Yes or No)	Justify your determination of hazard significance.	What control measures can be applied for the significant hazard?	Is this step a Critical Control Point? (Yes or No)
Receiving	Biological:				
	Chemical:				
	Physical:				
Fumigation	Biological:				
	Chemical:				
	Physical:				
Hulling/Shelling	Biological:				
	Chemical:				
	Physical:				
Sizing	Biological:				
	Chemical:				
	Physical:				
Packing	Biological:				
	Chemical:				
	Physical:				
Storage	Biological:				
	Chemical:				
	Physical:				
Shipping	Biological:				
	Chemical:				
	Physical:				

Presented by the Almond Board of California
1150 Ninth Street, Suite 1500, Modesto, California 95354 USA
© 2005, Almond Board of California

Appendix: 21

2. تعیین نقاط کنترل

- تمامی خطرات شناسایی شده در مرحله اول (تحلیل خطرات) باید در بعضی از نقاط مراحل پروسس کنترل و بررسی گردند
- شناسایی نقاط کنترل (CCP,s) در مرحله پروسس در محو ساختن و یا تقلیل خطرات به شما کمک زیادی خواهد نمود (تصمیم سوم چارت روند کاری در این مرحله به شما میتواند کمک نماید)
- تعداد نقاط کنترل شناخته شده تعلق به محصول تولید شده، مرکبات آن و میتودهای که در جریان پروسس بکار میروند دارد



3. ایجاد محدودیتهای بحرانی

- محدودیتهای بحرانی نظر به نقاط کنترل که از کنترل خارج گردیده و یک احتمال قوی موجودیت خطرات واقع گردد به میان میآید
- یک محدودیت بحرانی عبارت از حد اعظمی و یا اقلی ارزش است که برای حفظ نقاط کنترل میباشد
- محدودیتهای بحرانی باید توسط پروسس کنندگان تأیید گردد و یا توسط مفروضات ساینسی و یا تحریر های مناسب حمایت گردد

5. تأسیس عملکردهای اصلاحی

- هرگاه یک انحراف از نقاط کنترل ایجاد شده صورت گیرد، در آنصورت عملکردهای اصلاحی باید به منظور جلوگیری از یک محصول که استفاده آن غیر محفوظ است اتخاذ گردد
- عملکرد اصلاحی باید شامل حل مشکلات و کنترل مجدد پروسه تولید، و قرار دادن محصول در عملیه ارزیابی تا زمانی محفوظیت آن
- تمامی مراحل عملکرد اصلاحی باید درج اسناد گردد

6. تأسیس روشهای بازبینی

- هر پلان HACCP باید به منظور تأیید اعتبار توانایش جهت کنترل وقوع احتمالی خطرات حفظ الصحة مواد غذای، و تطبیق مؤثر پلان مورد آزمایش قرار گیرد
- تحقیق و بازرسی باید شامل اجرای حد اقل آن باشد

6. تأسیس روش بازرسی و تحقیق، ادامه دارد 1.

- A. بررسی مجدد پلان HACCP – بررسی مجدد شایستگی هر موقع و هر پلان HACCP
- وارد نمودن تغییرات که تأثیرات را بالای تحلیل خطرات و یا پلان HACCP را به هر ترتیب و یا سالانه باشد
- تغییرات احتمالاً شامل: مواد خام و یا منبع مواد خام، سیستم و یا میتودهای اداره، سیستم توزیع محصول پروسس شده، و یا موارد استعمال و یا صارفین محصول تولید شده میباشد
- پلان HACCP باید زمانی اصلاح گردد که بازرسی مجدد آشکار گردیده و پلان مذکور جهت اصلاح آن بیشتر بسنده و کافی نمیباشد

6. تأسیس روش بازرسی و تحقیق، ادامه دارد .

- B. دوام فعالیتهای تحقیقاتی – دوام فعالیتهای تحقیقاتی شامل بررسی یکی از شکایات مشتریان جهت مشخص ساختن اینکه آیا آنها ارتباط به عملکرد نقاط کنترول و یا آشکار ساختن نقاط کنترول موجوده که تا حال شناسایی نگردیده، درجه بندی پروسس – اسباب نظارتی، و یا در جریان عملیه پروسس قرار دارند

6. تأسیس روش بازرسی و تحقیق، ادامه دارد 2

- C. بررسی ریکاردها – این بررسی شامل، دستخط نمودن و تاریخ گذاشتن، توسط یک شخص که مطابق تمرینات HACCP آموزش دیده باشد، که شامل:
 - 1. نظارت کردن نقاط کنترل
 - 2. تأمین تمکیل نمودن ریکاردها و منجمله شامل اسنادهای لازمه
 - 3. محدودیتهای وخیم
 - 4. گرفتن اقدامات اصلاحی

7. تأسیس نگهداشتن مدارک و طریقه ترتیب اسناد

- پلان HACCP باید شامل یک دوسیه در محل کار باشد
- پلان مذکور باید شامل اسناد متعلق به نقاط کنترل و هر عمل که بالا انحرافات و یا تمایلات محصول صورت گرفته باشد
- انواع مدارک میتواند شامل اینها باشد:

7. تأسیس نگهداشتن مدارک و طریقه ترتیب اسناد، ادامه دارد.

- A. پروسس نمودن – مدارک تمامی نقاط نظارت شده
- B. انحرافات – مدارک نوع از انحرافات از پلان HACCP
- C. عناصر – وضعیت فراهم کننده، سرتیفیکیت عنصر، بررسی ریکاردها
- D. محفوظ بودن امتعه – ثبت در زنده گی مسون، آزمایش بیولوژیکی کوچک، و مطالعات چالشهای میکروبیولوجیکی
- E. ذخایر و توزیع محصولات - اطلاعات قابل پیگیری
- F. مطالعات تنفیذی

اختتام

- تأمین حفظ الصحة مواد غذایی در صنعت شما کار مشکل نخواهد بود
- بلکه اجرای این کار نیاز به استواری، مطالعات، تلاشهای کوشا جهت توجه عمیق در رابطه به پروسس / تولید و داشتن آمادگی کامل به منظور وارد نمودن تغییرات جهت افزایش حفظ الصحة مواد غذایی دارد.
- شما چی وقت باید تطبیق پروگرام حفظ الصحة مواد غذایی را آغاز نمایید؟ از تمام مقامل



مدت را دربرمیگیرد



■ بهترین موقع برای تطبیق پروگرام حفظ
الصحة مواد غذایی بیست سال قبل
است!

بهترین موقع همین حالا میباشد!!



با کمک همدیگر میتوان انجام داد



سوال و جواب

تشکر از
شما

