

مقدمه :

امروزه نیاز مشتریان به مواد غذایی ایمن و سالم افزایش یافته است و همین امر سبب شده مواد غذایی ، گرایش بیشتری نسبت به ایجاد سیستمهای مدیریت ایمنی ، براساس سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی HACCP پیدا کنند . در سال ۲۰۰۱ میلادی سازمان بین المللی ISO ، مسئولیت تهیه یک استاندارد قابل ممیزی را به عهده گرفت که این استاندارد نقش HACCP در سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را بیش از پیش مشخص می کرد .



این استاندارد شامل رعایت حداقل نیازمندیهای قانونی نمی شوند ، عبارت دیگر ، این استاندارد بیان کننده نیازمندیهای شرکت است که خواستار چیزی بیش از حداقل مقررات ایمنی مواد غذایی هستند . یعنی در واقع قوانین و استانداردها منطقه ای کشورها ، به آن افزوده میشود .

این استاندارد بین المللی که اکنون بنام ISO22000 شناخته

می شود ، تمام سازماندهی و تشکیلات مربوط به مواد غذایی را تحت پوشش خود قرار می دهد و هدف آن هماهنگ ساختن نیازمندیهای مدیریت ایمنی مواد غذایی در سرتا سر زنجیره عرضه و تقاضای مواد غذایی ، و در نهایت بهبود ایمنی مواد غذایی است .

تاریخچه :

منشأ پیدایش استاندارد مدیریت ایمنی مواد غذایی ، به دهه ۱۹۵۰ میلادی باز می گردد . هنگامی که سازمان ملی هوا و فضا نوردی آمریکا NASA قراردادی با شرکت Pillsbury جهت تأمین غذای فضانوردان در فضا ، منعقد کرد . دولت آمریکا شرایط بسیار سختگیرانه ای برای مواد غذایی مورد مصرف فضانوردان وضع کرد . در نتیجه شرکت Pillsbury روشی برای تولید مواد غذایی بکار برد که از خطرات احتمالی قابل بروز در مواد غذایی پیشگیری کرده و سلامت و ایمنی محصولات تولید شده خود را تضمین می کند . این روش بعدها سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی HACCP نامیده شد . HACCP یک روش اصولی است که پایه و اساس تضمین ایمنی مواد غذایی در دنیای پیشرفته امروزی را تشکیل می دهد . سیستم HACCP به

گونه ای طراحی شده است که ایمنی مواد غذایی را برای مصرف کننده ، از طریق کنترل تمام مراحل تولید ، فرآوری ، نگهداری و توزیع مواد غذایی ، تضمین می کند . در ابتدا HACCP دارای سه اصل کلی بود :

۱- تشخیص خطرات ۲- تعیین خطرات ۳- تعیین نقاط کنترل بحرانی ، استقرار و ایجاد سیستم پیش . HACCP ابتدایی در سال ۱۹۷۱ میلادی توسط کنفرانس ملی ایمنی مواد غذایی به چاپ رسید و از این تاریخ به بعد سیر تکاملی HACCP ادامه یافت تا امروز که دارای پنج مرحله (گام) و هفت اصل کلی است . HACCP تنها به آزمایش کردن محصول نهایی تکیه ندارد ، بلکه سراسر مسیر تولید محصول را نظارت و کنترل می کند تا خطرات را شناسایی و حذف کرده و احتمال بروز خطر را در محصول نهایی ، تا سطح قابل قبولی پایین آورد .

استاندارد HACCP امروزی ، عبارت است از یک سیستم ایمنی مواد غذایی است که مراحل و اصول آن بر پایه پیش نیازهایی بنا شده است .

پیدایش استاندارد مدیریت ایمنی مواد غذایی ISO22000 :

بدنبال جهانی شدن استاندارد ایمنی مواد غذایی HACCP ، بسیاری از انجمن های ملی استاندارد ، قوانین خود را با HACCP تلفیق کرده و از آن بصورت سیستمهای نظارت و ممیزی در جهت تضمین ایمنی مواد غذایی استفاده می کنند . جدیدترین این اقدامات ، ایجاد نوعی استاندارد ISO است که ایمنی مواد غذایی را در درجه اول اهمیت قرار داده است . این سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی که تحت عنوان ISO22000 شناخته می شود ، اهداف زیر را دنبال می کند :



- قبول اصول مربوط به HACCP و Codex بین المللی

- هماهنگ سازی استانداردهای بین المللی اختیاری

- ارائه یک استاندارد قابل ممیزی و قابل استفاده برای ممیزی های داخلی و

اخذ گواهینامه های داخلی بین المللی

- همخوانی با اصول استانداردهای ISO9001:2008 و ISO14001:2004

معرفی استاندارد ISO22000:

ISO22000 اولین استاندارد بین المللی صنایع غذایی است که با همکاری و مشارکت سازمان Codex تدوین شده و دامنه کاربرد آن ، کلیه سازمانهای دخیل در زنجیره عرضه و تقاضای مواد غذایی شامل تولید کنندگان خوراک دام و طیور ، بخش کشاورزی ، تولید کنندگان تجهیزات ، توزیع کنندگان و خرده فروشان مواد غذایی را در برمی گیرد. این استاندارد بگونه ای تدوین شده است که هر سازمانی بتواند با روش ویژه خود ، فعالیتهای سازمان را در جهت رعایت الزامات این استاندارد طرح ریزی کند . در حقیقت این استاندارد به دست صنعت غذا و مخصوص این صنعت ، با تکیه بر سیستم تضمین ایمنی مواد غذایی HACCP ، طراحی ، تدوین و اجرا شده است . با بررسی فهرست بندهای اصلی این استاندارد می توان اصول HACCP را در لابلای آن جستجو کرد .

از سال ۲۰۰۶ میلادی بیشتر شرکتهای دست اندرکار مواد غذایی ، اساس فعالیتهای خود را بر مبنای ISO22000 پی ریزی و دنبال نمودند. در این میان بدیهی است که صنعت غذای کشور ما ایران نیز ، برای ادامه حضور خود در بازار جهانی مواد غذایی ، بایستی هرچه زودتر اقداماتی را در جهت هماهنگ سازی خود با این استاندارد بین المللی جدید طرح ریزی و به انجام برساند .

خانه کیفیت کرمان ارائه دهنده خدمات طراحی ، مشاوره و پیاده سازی در زمینه

استانداردها ، سیستم های مدیریت و تکنیک های کیفیت و عارضه یابی واحدهای صنعتی



خانه کیفیت کرمان
Kerman House of Quality

Web: www.khq.ir

Email: khqp.ir@gmail.com

دفتر مرکزی: کرمان، خیابان شهید بهشتی، کوچه شماره ۳، پلاک ۷

شعبه شماره یک: شهرک صنعتی ۲ (خضراء)، مرکز خدمات فناوری

کسب و کار کرمان، واحد ۱۰۸

تلفن: ۰۳۴-۳۲۴۴۴۵۵۱ تلفکس: ۰۳۴-۳۲۴۳۸۶۳۸-۳۲۴۶۰۸۰۴