

## سیستم HACCP:

HACCP مجموعه الزامات مربوط به سیستم مدیریت بهداشت مواد غذایی است که این اصطلاح از اول "Hazard Analysis & Critical Control Poine" به معنی " تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل

بحرانی" گرفته شده است. برای اولین بار HACCP در سال ۱۹۷۱ در

کنفرانس ملی حفاظت مواد غذایی مطرح شد. سپس در سال ۱۹۷۳

سازمان فضا نوردی آمریکا (ناسا) با همکاری شرکت پیلسبوری این

سیستم را برای اطمینان از سلامت مواد غذایی فضا نوردی اجرا کردند.

این سیستم در سال ۱۹۸۵ به اطلاع عموم رسید و در سال ۱۹۹۳

توسط کمیسیون کدکس FAO/WHO پذیرفته شد. در سال ۱۳۷۷

اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران آیین کار استفاده از HACCP را تحت عنوان استاندارد ملی ۴۵۵۷ منتشر کرد.



## مزایای استفاده از سیستم HACCP:

\* تحت پوشش قرار دادن تمامی جنبه های بهداشتی مواد غذایی از مواد اولیه تا محصول نهائی

\* به عنوان مکملی برای دیگر سیستم های مدیریت کنترل کیفی مانند ISO9001

\* رونق و آسانی تجارت بین المللی، زیرا ایمنی مواد غذایی را تضمین می کند.

\* اطمینان و تضمین کیفیت مواد غذایی از نظر آلودگی های میکروبی، شیمیائی و فیزیکی

**اصول کلی سیستم HACCP :**

**اصل اول:** موارد خطر را تجزیه و تحلیل کنید. برای این منظور فهرستی از مراحل فرایند که در آنها امکان بروز خطر عمده وجود دارد را تهیه و روش های مهار آنها را تعیین نمایید، اصل اول در واقع آغاز کار HACCP است، از مرحله دریافت مواد اولیه تا مرحله خروج فراورده نهایی، باید تمام خطرات احتمالی در تمام مراحل را شناسایی، معرفی و معیارهای کنترل و مهار آنها، اعم از روش های موجود یا روش های مورد نیاز را تعیین نمایید.

**اصل دوم:** نقاط کنترل بحران خط تولید را شناسایی نمایید.

پس از شناسایی موارد خطر آفرین و تعیین معیارها و روش های مهار و کنترل خطر و بحران در این نقاط، تیم اجرایی HACCP نقاطی که کنترل بحران در آنها برای تضمین سلامت محصول ضروری است را تعیین می کند.

**اصل سوم:** محدوده های بحرانی را برای هر یک از نقاط کنترل بحرانی تعیین نمایید.

محدوده های بحرانی اختلاف بین شرایط لازم برای تولید فراورده ایمن و سالم را برای نقاط CCP تعیین می نماید، محدوده باید کمیت های قابل اندازه گیری باشند، گاه ممکن است حد بالا و یا حد پایین تعیین شود.

**اصل چهارم:** سیستم های اندازه گیری و نمایش محدوده های بحرانی نقاط کنترل بحران را تعیین نمایید. تعیین این سیستم ها برای اندازه گیری محدوده های بحرانی برای تعدیل فرایند و تحت کنترل در آوردن آن ضروری است.

**اصل پنجم:** عملیات اصلاحی را برای مواردی که فرایند از محدوده ایمن خارج شده برقرار نمایید. عملیات این مرحله باید در برگیرنده عملیات لازم برای تحت کنترل در آوردن فرایند و تصمیم گیری درباره فراورده هنگامی که خارج بودن فرایند از محدوده کنترل تولید شده باشد .

**اصل ششم:** نوعی سیستم فعال و موثر برای ضبط داده ها و اطلاعات و مستند سازی سیستم HACCP برقرار نمایند .

جمع آوری داده ها و اطلاعات برای اثبات این که سیستم HACCP تحت کنترل بوده و عملیات اصلاحی مناسب در موارد لازم بطور موثر انجام شده ضروری است و این عمل بیانگر این است که تولید در شرایط امن صورت گرفته است.

**اصل هفتم:** نوعی سیستم تأیید و نظارت بر قرار نماید.

برقراری این سیستم برای حصول اطمینان از این که سیستم HACCP به طور موثر انجام میگیرد ضروری است.



**خانه کیفیت کرمان ارائه دهنده خدمات طراحی ، مشاوره و پیاده سازی استانداردها، سیستم های مدیریت و تکنیک های کیفیت و عارضه یابی واحدهای صنعتی**



Web: [www.khq.ir](http://www.khq.ir)

Email: [khqp.ir@gmail.com](mailto: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: ۰۳۴-۳۲۴۶۰۸۰۴-۳۲۴۳۸۶۳۸