



HACCP

**H
A
C
C
P**

Hazard

Analysis

Critical

Control

Points

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

تجزیه و تحلیل خطر
و
نقاط کنترلی بحرانی

تاریخچه سیستم HACCP



HACCP

Commissioned by
NASA in 1959

First published in
1973 (Pillsbury)

Codex Alimentarius
Commission "the
most effective
system of food safety
assurance"

Implementing
principles of HACCP
legal requirement for
most food premises
within EU.



Codex Alimentarius Commission

**RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF
PRACTICE GENERAL PRINCIPLES OF FOOD
HYGIENE CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003**

ISIRI 4557

- استاندارد «راهنمای سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترلی بحرانی (HACCP) و راهنمایی برای کاربرد آن نخستین بار در مورخ ۱۳۷۶/۱۲/۱۸ تهیه شد.
- نخستین تجدید نظر آن در مورخ ۱۳۸۷/۱۲/۱۱ تصویب شد.
- مرجع:
- CAC/RCP 1-1969-Rev. 4 Annex: 2003, Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application

سیستم HACCP

- مبتنی بر علم و نظام مند
 - برای اطمینان از ایمنی مواد غذایی:
- خطر های بارز و اقدام های لازم برای کنترل آنها
- را شناسایی می کند.

سیستم HACCP

- اساساً بر پیشگیری به جای تکیه بر آزمون محصول نهایی تمرکز کرده است.
- قابلیت تغییر و انطباق
- کاربرد در طول زنجیره غذایی از تولید اولیه تا مصرف نهایی
- اجرای آن باید با شواهد علمی احتمال بروز خطر برای سلامتی انسان هدایت شود.

سیستم HACCP

دیگر مزایا:

- کمک به بازرسی توسط مراجع قانونی
- ارتقاء تجارت بین المللی از طریق افزایش اعتماد به ایمنی مواد غذایی

تعاریف و اصطلاحات

• کنترل کردن: (To Control)

- انجام کلیه اعمال لازم به منظور حصول اطمینان از تطابق با معیارهای تعیین شده در طرح HACCP و حفظ این تطابق می باشد.
- اقدام پیشگیرانه، کنترل مجوز، ارزیابی، پایش، تصدیق و آزمون، صحه گذاری، ممیزی داخلی و خارجی، بازرسی، بررسی رضایت و شکایات مشتری و ذینفعان، تمدید مجوز

• کنترل: (Control)

وضعیتی است ، که در آنها روش های اجرایی صحیح به کار گرفته می شود و معیارها ، رعایت می گردد.

تعاریف و اصطلاحات

• اقدام کنترلی: (Control measure)

اقدامات و فعالیت هایی است ، که به منظور

پیشگیری و حذف

خطرات مربوط به ایمنی غذا ویا

کاهش آن به حد قابل قبول ،

انجام می گیرد.

تعاریف و اصطلاحات

• اقدامات اصلاحی (Corrective action)

هر اقدامی است که می تواند وقتی نتایج پایش، از دست رفتن کنترل در یک نقطه کنترل بحرانی را نشان دهد، بکار گرفته شود.

• اصلاح (Correction)

اقدامی است که منجر به حذف یک عدم انطباق شناسایی شده میگردد.

• اقدام اصلاحی می تواند شامل اقدامات رفع مشکل و رفع ریشه بوجود آورنده مشکل باشد.

تعاریف و اصطلاحات

- **نقطه کنترل بحرانی (Critical Control Point = CCP)**

مرحله ای است، که در آن کنترل قابل اعمال بوده و این کنترل برای پیشگیری و یا حذف یک خطر و یا کاهش آن به سطحی قابل قبول ضروری است.

- **حد بحرانی (Critical limit)**

معیاری است ، که قابلیت پذیرش را از عدم قابلیت پذیرش را جدا می سازد.

انحراف (Deviation)

ناتوانی در برآورد نمودن یک حد بحرانی است.

تعاریف و اصطلاحات

درخت تصمیم گیری (Decision Tree)

- مجموعه ای از سوالات، که می تواند در هر مرحله از فرآیند بکار برده شود تا تعیین نماید کدام یک از مراحل فرآیند از نظر خطر باید به عنوان نقطه کنترل بحرانی (CCP) تحت کنترل قرار گیرد.

تعاریف و اصطلاحات

- عملیت (شرایط) خوب ساخت (GMP)

کلیه فعالیت های مربوط به مدیریت تولید در واحد مواد غذایی است و هدف آن حصول اطمینان از ایمن و بهداشتی بودن غذا است که اصول آن در تمام مراحل تولید از تأمین مواد خام تا محصول نهایی به کار برده می شود.

تعاریف و اصطلاحات

- نمودار جریان (Flow diagram)

ارائه شماتیک (نمایشی) و سیستماتیک (نظام مند) توالی و برهم کنش مراحل یا عملیات مربوط به تولید یا ساخت یک فرآورده غذایی ویژه را نشان می دهد.

- مرحله (Step)

هر نقطه، روش، عمل یا بخشی در زنجیره مواد غذایی است، شامل مواد اولیه، از تولید اولیه تا مصرف نهایی.

تعاریف و اصطلاحات

- تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی (HACCP) سیستمی است برای شناسایی، ارزیابی و کنترل خطراتی که از نظر ایمنی مواد غذایی مهم و بارز هستند.

- طرح HACCP (HACCP Plan) مدرکی است، که برای اطمینان از کنترل خطراتی که از نظر ایمنی مواد غذایی در بخش مورد بررسی از زنجیره مواد غذایی مهم و بارز است، و بر اصول HACCP تدوین می شود.

تعاریف و اصطلاحات

• خطر (HAZARD)

یک عامل بیولوژیکی، شیمیایی یا فیزیکی در مواد غذایی و یا شرایطی از آن است، که به طور بالقوه سبب اثر سوء بر سلامتی می شود.

• تجزیه و تحلیل خطر (Hazard analysis)

فرآیند جمع آوری و ارزیابی اطلاعات مربوط به خطرات و شرایطی است، که منجر به پیدایش آنها می شود، برای تصمیم گیری در مورد این که کدامیک از آن ها از نظر ایمنی مواد غذایی مهم و بارز هستند و بنابراین، باید در طرح HACCP منظور شوند.

تعاریف و اصطلاحات

- پایش (Monitor)
- عمل انجام مشاهدات یا اندازه گیری های متوالی طرح ریزی شده از کنترل پارامترها برای ارزیابی آن که آیا یک نقطه کنترل بحرانی تحت کنترل است.

تعاریف و اصطلاحات

• تصدیق (Verification)

بکارگیری روش ها، دستورالعمل ها، آزمون ها و ارزیابی های دیگر، علاوه بر آنهایی است، که در پایش به کار می روند، برای تطابق با طرح HACCP.

تعاریف و اصطلاحات

- صحه گذاری (Validation)
- بدست آوردن شواهدی است، که نشان دهد عناصر طرح HACCP اثربخش می باشد.

راهنمایی برای کاربرد سیستم HACCP

HACCP قبل از بکارگیری

راهنمایی برای کاربرد سیستم HACCP

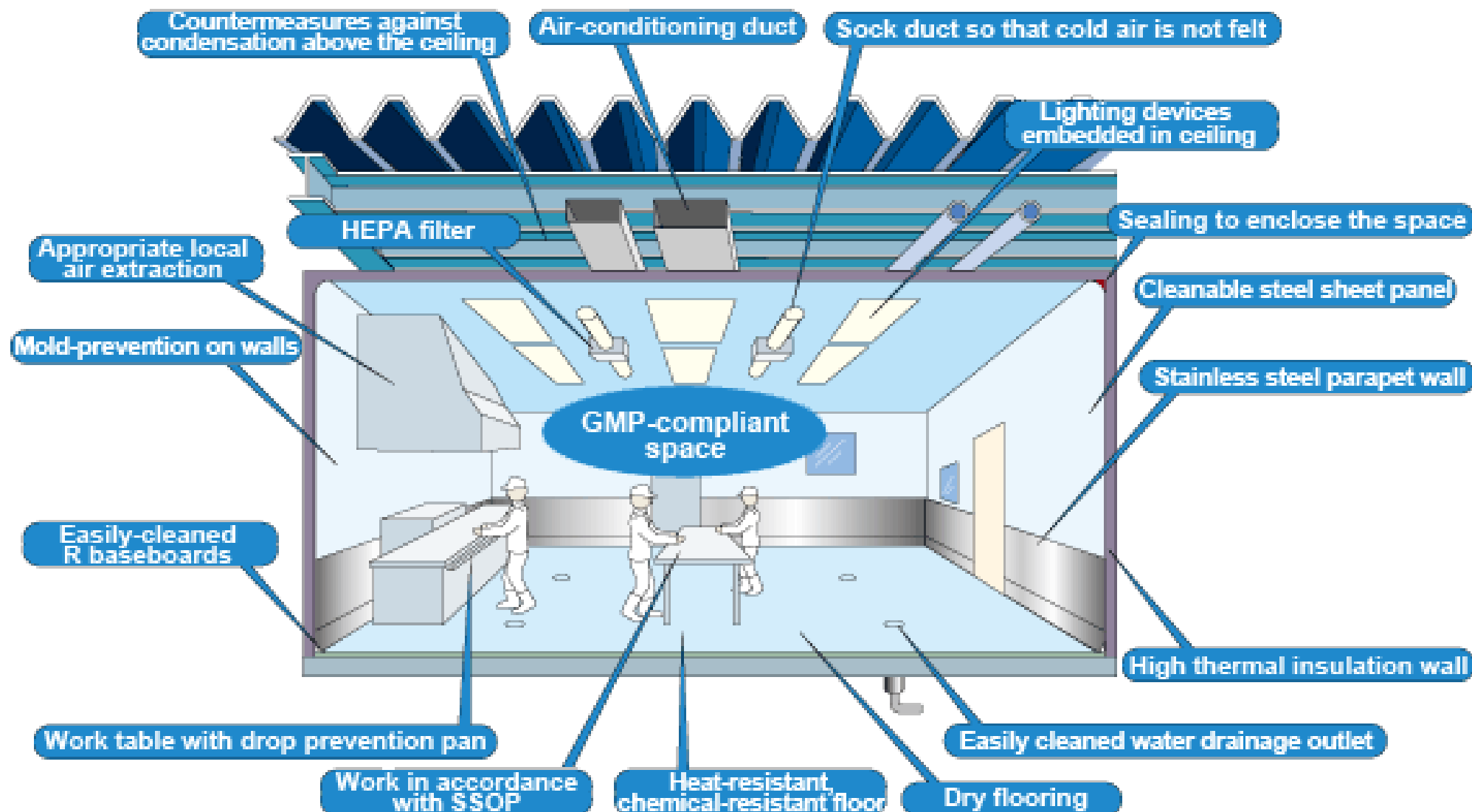
برنامه های پیش نیازی

(GMP, GPP, GAP, GHP, GLP, GSP, GDP, GVP...)

- استاندارد ملی ۱۸۳۶

- دستورالعمل ها، آیین نامه ها، ضوابط و سایر قوانین سازمان های ملی مرتبط با مقررات ایمنی مواد غذایی (مؤسسه استاندارد، وزارت بهداشت، وزارت جهاد کشاورزی، وزارت کار، وزارت بازرگانی...)

راهنمایی برای کاربرد سیستم HACCP



راهنمایی برای کاربرد سیستم HACCP

