

إدارة السلامة الغذائية وتحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة HACCP

بتاريخ	اماكن الإنعقاد	الرسوم (\$)	احجز مقعدك
١٥ ديسمبر - ٢٠٢٤	القاهرة	٢٩٥٠	سجل الآن

وصف الدورة التدريبية

نتيجة التقدم العلمي السريع في مجال تكنولوجيا حفظ وتصنيع الأغذية عالمياً، وما تبع ذلك من تطور في نظم مراقبة وسلامة جودة الأغذية ظهرت نظريات نظم حديثة تختص بضمان سلامة الأغذية من خلال نظام متكامل ابتداء من المواد الخام الداخلة في عمليات التصنيع إلى وصول المنتج النهائي للمستهلك، وهذا النظام يشتمل على أساليب علمية حديثة لمراقبة سلامة وجودة الأغذية وهو ما يعرف بنظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة.

ولذلك تأخذ المواد الغذائية التي تنتج طبقاً لهذا النظام صفة العالمية حيث أن ذلك يعطي ضماناً كافياً لبناء الثقة بين الدول وأن الأغذية المنتجة طبقاً لنظام HACCP هي أغذية آمنة صحياً حيث يعتبر نظاماً متكاملاً يهتم ويؤكد على المخاطر الميكروبيولوجية والفيزيائية والكيميائية أيضاً.

وهو عبارة عن نظام متكامل لضمان التحكم في جميع العمليات التي من الممكن أن تنتج غذاء ضار أو خطر على صحة المستهلك، أي يعتبر نظاماً وقائياً Preventive لإنتاج أغذية آمنة صحياً عن طريق التحكم والمراقبة الكاملة على خطوات إنتاج الأغذية والوقاية من أي ملوثات أو ميكروبات مرضية بالإضافة إلى فحص مواصفات الخامات المستعملة ومتابعة مواصفات التخزين والتوزيع ونتيجة ذلك هو إنتاج منتج يتميز بالجودة والسلامة. وقد ذكر كل من نوفل 1989، والكاشف 1999، Stavie 1973، Scoff 1989، ما أو والأخطاء المخاطر بتحديد يسمح النظام هذا أن، Cervenik and Svatos 1997، يسمى بالنقاط الحرجة point Critical المحتمل حدوثها عند إنتاج المواد الغذائية وليس للتفتيش عليها، وما هي مصادر تلك الأخطاء التي يمكن تفاديها. وبمساعدة هذا النظام يتم تحديد الأخطاء الميكروبيولوجية والكيميائية والفيزيائية، واختبار وتنفيذ الطرق والوسائل المناسبة لمنع حدوثها، ووضع الحدود التي تحدد القبول أو عدم القبول للمنتج ونتيجة لذلك هو إنتاج منتج متميز بالجودة والسلامة. لذلك فهو الضمان الحقيقي للإنتاج الجودة، وليس للإنتاج منتج ثم بعد ذلك إجراء الاختبارات والتحليل اللازمة لمحاولة إثبات جودته. وتقوم معامل مراقبة الجودة في مصانع الأغذية بدور هام عند تطبيق هذا النظام حتى يمكن إجراء تحليل دقيق للمخاطر مع تحديد نقاط التحكم الحرجة وهو النظام الدولي الذي يضمن إنتاج الجودة وسلامة الأغذية، وبالتالي إرضاء المستهلك عندها تتوفر الكفاءات والإمكانات والرغبة في تحقيق ذلك.

وبناء على ذلك فإن نظام HACCP يعتبر أعلى مرحلة من مراحل ضمان (توكيد) الجودة assurance Quality في أي شركة تعمل في مجال التصنيع الغذائي.

ويهدف نظام HACCP إلى:

- التعرف على مصادر الأخطاء المحتملة في عملية الإنتاج وضمان توكيد جودة

المنتج النهائي.

- معالجة هذه الأخطاء باستخدام الوسائل المناسبة.
- القدرة على السيطرة التامة في عملية الإنتاج.
- ضمان السلامة الغذائية أو الصحية للمنتج النهائي.

تحليل مصدر الخطر (HA): Hazard Analysis

يقصد باصطلاح تحليل مصدر الخطر (HA) جميع الخطوات التي تجري لفحص واختبار كل النقاط التالية في عمليات التصنيع الغذائية (المواد الخام، الأجهزة والأدوات، عمليات التصنيع، الممارسة العملية للعامل، العمال، المنتجات النهائية المصنعة وغيرها)، وذلك بهدف تحقيق ما يلي:

- منع احتمالات وجود الأغذية المحتملة أن تكون مصدراً للخطورة (وهي أغذية ملوثة بالميكروبات المرضية أو المواد السامة...الخ).
- منع احتمالات وجود أحياء دقيقة ممرضة يحملها الغذاء أو مواد سامة.