

A decorative border consisting of a series of black arrows pointing upwards and to the right, arranged in a circular pattern around the text.

بسته خدمت برنامه توسعه تجزیه و تحلیل خطر و نقطه
کنترل بحرانی در مراکز عرضه مواد غذایی
Hazard Analysis & Critical Control Point

بیان مسئله :

تأمین ایمنی و بهداشت مواد غذایی از شرایط اساسی لازم برای ارتقاء سلامت و تغذیه آحاد جامعه می باشد. رهیافت سنتی تضمین سلامت غذا مبتنی بر بازرسی و آزمایش محصول نهایی است. محدودیت بازرسی و آزمایش محصول نهایی در دهه های اخیر، متخصصین را بر آن داشت تا به فکر رهیافتی مدرن باشند که مبتنی بر یک منطق اساسی باشد. منطق پیشگیری قبل از وقوع خطر با نگرشی سیستمیک بدنبال تولید غذای سالم است و مشکلات تعداد نمونه ها، عملیات آماری و تردید در نتایج را نیز ندارد. چون این سیستم در کشور ما عمر چندانی ندارد و تاکنون توجه آن معطوف به واحدهای صنعتی و تولیدی بزرگ بوده است و کمتر در واحدهای کوچک صنفی مورد توجه قرار گرفته است. پراکندگی واحدهای صنفی کوچک و مشکلات عدیده بهداشتی موجود، کنترل و نظارت بر آنان را روز بروز مشکل تر می گردند. روشهای سنتی بازرسی نیز جوابگو نمی باشد به منظور اصلاح روشهای کنونی بازرسی، نگرش بازرسین در سطح عرضه مواد غذایی و راندمان بیشتر و صرف زمان کمتر در بازرسی در واحدهای کوچک صنفی بکارگیری ضوابط به روز سیستماتیک مثل HACCP احساس می گردد. با عنایت به موارد مطروحه مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت که متولی بهداشت غذا در سطح عرضه و توزیع (واحدهای صنفی) در کشور است در راستای برنامه های خود و به منظور انجام اولین تجربه در خصوص چگونگی کاربرد سیستم HACCP در واحدهای صنفی در کشور پیشنهادی را طی سالهای 81 - 1380 در این خصوص تسلیم دفتر نمایندگی سازمان جهانی بهداشت در ایران نمود. سازمان جهانی بهداشت پس از بررسی پیشنهاد ارائه شده موافقت خود را با انجام پیش طرح «اجرای سیستم HACCP برای مواد غذایی در سطح تولید صنفی و عرضه» اعلام نمود و طی اجرای طرح مدلسازی و طراحی سیستم HACCP برای مواد غذایی در سطح تولید صنفی و عرضه در سال 82 - 1381 به دو نتیجه مهم رسید: قابل اجرا بودن مدل سازی برای صنوف تولید و عرضه مواد غذایی و جهت دار شدن بازرسی ها و نظارت های بخش بهداشت به استناد مبانی سیستم HACCP را نشان داد.

اهداف:

تضمین سلامت و ایمنی مواد غذایی در مراکز تهیه، توزیع، فروش و حمل و نقل مواد غذایی

تعاریف:

HACCP: Hazard Analysis & Critical Control Point یا تجزیه و تحلیل خطر و نقطه کنترل

بحرانی است. این سیستم مبتنی بر ابزار مدیریتی در کنترل ایمنی فرآورده های غذایی و یک روش

پیشگیری در شناسایی و تجزیه و تحلیل خطرات بیولوژیک، شیمیایی و فیزیکی که محصول نهایی و

مواد متشکله آنرا تهدید می کند بوده و با تعیین نقطه کنترل بحرانی، برقراری روشهای پایش و

اقدامات اصلاحی، تأیید و مستند سازی از بوجود آمدن مشکلاتی که به سلامت غذا لطمه وارد کرده

و ایمنی مصرف کننده را تهدید می کند، جلوگیری بعمل می آورد.

فرآیند بازرسی:

الف- ارزیابی و بررسی مراحل مختلف آماده سازی، بسته بندی، ... مراکز تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی از

نظر HACCP (تجزیه تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی)

فعالیت ها:

1 - تنظیم برنامه زمان بندی بازدید از مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی

2 - بررسی ویژه از مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی با توجه به اصول هفتگانه

HACCP

3 - انتخاب مراکز اولویت دار

ب - مرحله شناخت و فاصله مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی منتخب با الزامات سیستم HACCP (تجزیه

تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی)

1 - بررسی وضعیت موجود بر اساس مشاهده و مصاحبه

2- بررسی سیستم انبارداری ، کنترل اقلام ورودی ، فکنترل محصولات خروجی ، تفکیک اقلام بر حسب نوع ، تاریخ تولید ، الویت زمان

3- بررسی آموزش در خصوص مسایل بهداشتی

4- آشنایی کامل متصدیان در خصوص اهمیت جلوگیری از آلودگیهائیکه متقابل ندارند.

5- برنامه مدون و مشخص جهت نظارت و بازرسی

6- کنترل شرایط محیطی و وسایل و لوازم و تجهیزات و کالیبراسیون

7- شستشو و ضدعفونی

8- ارزیابی از تأمین مواد اولیه ، محصول نهایی

9- برنامه مدون کنترل آفات

ج- اجرای اصول HACCP

گام اول : تشکیل تیم

گام دوم : توصیف محصول یا فرآورده

گام سوم : تعیین هدف و موارد استفاده

گام چهارم : تهیه نمودار جریان کار

گام پنجم : فهرست کردن تمامی خطرات و جدول ارزیابی خطرات بالقوه در هر مرحله و اقدامات

پیشگیرانه (اصل اول)

گام ششم : شناسایی CCP (اصل دوم) تعیین CCP با استفاده از درخت تصمیم گیری برای خطرات

سطح چهارم

گام هفتم : حدود بحرانی

گام هشتم : پایش (چه کسی ، چه چیزی ، چگونه ، چه توانتری)

گام نهم : پایه ریزی اقدامات اصلاحی (چه کسی ، چه اقدامی)

گام دهم : تأکید Verification

گام یازدهم : مستند سازی و سوابق

- طرح باید مستند باشد

- تأمین کنندگان مواد اولیه مشخص باشند.

- سوابق میزان حرارت محل‌های نگهداری مواد غذایی

- سوابق برنامه کنترل آفات

ج - خدمات آموزشی

فعالیت ها:

1- آموزش چهره به چهره متصدیان و کارگران با مبانی HACCP

2- ارائه مواد آموزشی به متصدیان و کارگران شاغل در مراکز مواد غذایی

پایش و ارزشیابی

مطابق با گام هشتم HACCP

فرآیند مستند سازی

فعالیت ها:

◆ ثبت بازرسی های ویژه از مراکز تهیه و توزیع و ... مواد غذایی مطابق با فرمهای اجرای

دستورالعملهای HACCP

◆ مطابق با گام یازدهم