

المحاضرة الاولى

مصطلح تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point)

هو نظام وقائي يعنى بسلامة الغذاء من خلال تحديد الاخطار التي تهدد سلامته, سواء كانت بيولوجية Biological , كيميائية Chemical , او فيزيائية Physical , او المواد التي تسبب الحساسية Allergic .

يقسم النظام الى خمس مراحل

1. Food Safety
2. Responsibilities
3. Prerequisite programs
4. HACCP plans
5. Control mergers

اولاً :- **Food Safety**

حماية الغذاء من المخاطر الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية ومواد الحساسية .

ثانياً :- **Responsibilities**

تتضمن المسؤوليات المتعلقة ببرنامج حماية الغذاء بـ

1. Grower او producer منتج المادة الخام من المزارعين
2. Manufacturer المصنعين (تتعلق بالمصانع المنتجة للمواد)
3. Distributors الموزعين
4. Transporter النقل
5. Retailer الاسواق وطريقة عرض المادة
6. Consumer المستهلك

ملاحظة) اي شركة تتبع نظام HACCP عليها شروط ملزمة على المادة الخام تشمل

1. مراحل التصنيع Processing
2. التعامل المباشر مع الغذاء Handling of food roles

بشكل عام , لماذا يجب على الشركات ان تتبع خطوات هذه المراحل والالتزام بها ؟

وذلك بسبب تقليل من مخاطر الغذاء وتحديد الجودة في نفس الوقت , حيث يتم وضع خطة معينة لكل مرحلة من المراحل التي ذكرت في التصنيع الغذائي وامكانية تعريف كل مرحلة والسيطرة لمنع حدوث الحد الاقل والمسموح به عالمياً من التلوث .