

## المحاضرة الاولى

### Hazard Analysis Critical ( HACCP )

هو نظام وقائي يعني بسلامة الغذاء من خلال تحديد الاخطار التي تهدد سلامته, سواء كانت بيولوجية او كيميائية , او فيزيائية Chemical, Biological . 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. producer او Grower منتج المادة الخام من المزارعين
2. المصنعين (تعلق بالمصانع المنتجة للمواد)
3. الموزعين Distributors
4. النقل Transporter
5. الاسواق وطريقة عرض المادة Retailer
6. المستهلك Consumer

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 وأمكانية تعريف كل مرحلة والسيطرة لمنع حدوث الحد الأقل والمسموح به عالمياً من التلوث .