المحاضرة الثانية

مزايا النظام **CCP**

ويسمى ايضاً Decision tree

يعرف بـ سلسلة من الاسئلة التي تساعد على تحديد نقاط السيطرة التي هي CCP وتشمل :-

1. Control

أ) ادارة الشروط العلمية للحفاظ على الامتثال للمعايير المحددة
ب) الحالة التي تتبع بها الاجراءات الصحية ويتم الاستيفاء المعايير

اولاً Control measure

اي فعل او نشاط او اجراء يمكن استخامه لمنع او تقليل لخطر كبير

ثانياً Control point

اي خطوه يمكن لها التحكم في العوامل البيولوجية , الفيزياوية , الكيميائية , اضافة الى مواد الحساسية

2. Corrective action

الاجراءات المتبعه عند حدوث انحراف وهو اجراء التصحيحي

3. Criterion

المعاييره لمطلب يستند الى حكم

4. Critical control points

خطوة يمكن فيها تطبيق المراقبة , وهو امر ضروري لمنع او التخلص من مخاطر السلامة الغذائية او تقليل ذلك الى مستوى مقبول

5. Critical limit

هو الحد الاقصى او قيمة الحد الحرج التي يجب ان يتم التحكم فيها بمعلمة بايولوجية , كيميائية , فيزياوية , ومواد الحساسية في CCP لمنع او الحد من تقليل مستوى المقبول لخطر السلامة الغذائية

6. Diversion

الفشل في تطبيق الحد الحرج او critical limit

7. HACCP

هو نظام لتعريف وتقييم السيطرة على الغذاء لمنع حدوث الكارثة ويقسم الى خمسة اقسام:-

A- HACCP plan الوثيقة المكتوبة التي تستند الى مبادى نظام تحليل اخطار التلوث ونقطة التحكم الحرجة والتي تحدد الاجراءات الواجب اتباعها .
B- HACCP system هو نتيجة تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة
C- HACCP team مجموعة من الاشخاص المسؤولين عن تطوير وتطبيق نظام HACCP
D- Hazard هو عامل البيولوجي الفيزيائي والمادي الذي يمكن ان يتسبب على الارجح في حدوث مرض او اصابة في غياب السيطرة
E- Hazard analysis عملية جمع وتقسيم المعلومات المتعلقة بالاخطار المرتبطة بالغذاء وتكون قيد النظر لتحديد ايهما اهم , ويجب تناوله في خطة تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة.