

نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة الهاسب "HACCP"

هو نظام وقائي (Protective Measure) يضمن سلامة وجودة الغذاء وخلوه من الملوثات الميكروبيولوجية، والكيميائية، والفيزيائية خلال مراحل الإنتاج المختلفة. بدءاً من المزرعة والنقل والإعداد والتجهيز والتعبئة والتحميل والتوزيع حتى وصول المنتج إلى المستهلك. والحروف المختصرة (HACCP) تعني تحليل مكامن الخطورة وتحديد نقاط التحكم الحرجة (Hazard Analysis Critical Control Point).

ما هو نظام الهاسب
:HACCP

بدأت فكرة تطبيق هذا النظام في الستينات من القرن الماضي، عندما قامت وكالة الفضاء الأمريكية (NASA) بالعمل على حفظ المادة الغذائية التي تقدم لرواد الفضاء من التلوث من المصادر المختلفة، وبعد ذلك أوصت منظمة الصحة العالمية (WHO) وهيئة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA) بتطبيق هذا النظام في جميع المنشآت الصناعية والغذائية لضمان سلامة وجودة الغذاء والدواء لدرء الخطورة عن صحة الإنسان.

مكونات نظام الهاسب

يتكون هذا النظام من سبعة أساسيات يمكن تطبيقها من خلال المراحل التالية:

1- تحليل مكامن الخطر Hazard Analysis .

ويقصد بذلك التعرف على مكامن الخطورة المحتملة والظروف المؤدية لتواجدها بالغذاء، سواء كانت مخاطر بيولوجية أو مخاطر كيميائية أو مخاطر فيزيائية، ولا بد من فهم طبيعة المنتج الغذائي ودراسة طبيعة نوع المخاطر المحتمل تواجدها فيه.

2- تحديد نقاط التحكم الحرجة Critical Control Points .

يقصد به الوقوف عند كل مرحلة من مراحل الإنتاج وتحديد النقاط الحرجة، وهي المراحل التي قد تحمل خطورة على صحة الإنسان، بناءً على المخاطر السابق تحديدها في المرحلة السابقة، ويتم إدارة هذه المخاطر من خلال التخلص منها نهائياً أو تقليلها إلى الحدود المسموح بها.

3- تحديد الحدود الحرجة لكل نقطة تحكم حرجة Critical Limits .

ويقصد بهذا البند "الحدود الحرجة" الحدود المسموح بها عند نقطة ما وإذا تخطت هذا الحد أصبح الموقف صعباً ويحتاج إلى علاج سريع يسمى بالإجراء التصحيحي. وهذه الحدود الحرجة يكون منصوباً عليها بالموصفات العالمية الخاصة بمنتج ما، أو المحددة من قبل الجهات التشريعية، أو التي تم وضع حدود خاصة لها في المؤسسة المنتجة ذاتها.

4- نظام المراقبة والمتابعة Procedures to Monitor .

ويقصد به عمل فريق متابعة للحدود الحرجة لكل نقطة تحكم حرجة ويشمل على تحديد المسؤولية والإدارة والتردد، لضمان بقاء نقطة المتابعة في الحدود المسموح بها.

5- الإجراء التصحيحي Corrective Actions .

ويقصد به الإجراء المعتمد لتصحيح خطأ ما عندما تتعدى قيمة قياسات مرحلة ما عند أي نقطة في الحدود الحرجة الموضوعية لها، ويتم اتخاذ الإجراء المناسب لتفادي هذا الخطأ.

6- التحقق Verification .

هو التحقق الدوري عن نظام HACCP الذي تم إنشاؤه داخل المؤسسة، ومدى فعاليته في تحقيق الهدف الذي أنشأ من أجله، وهناك نوعان من التحقق الأول يكون داخلياً، والثاني خارجياً.

7- وضع نظام للتوثيق Documentation .

وهي السجلات التي يجب أن تتوفر لدى المؤسسة، لتكون دليلاً على تطبيق نظام الهاسب بصورة جيدة مثل؛ سجلات التدريب، وسجلات تحليل العينات، وسجلات الموردين وغيرها.

- فوائد تطبيق الهاسب
- برنامج وقائي يضمن سلامة وأمان المواد الغذائية.
- الالتزام بالقوانين واللوائح المنظمة للصناعات الغذائية.
- زيادة الربحية بالنسبة للشركات عن طريق ترشيد الإنفاق.
- رفع وعي العاملين في مجال الصناعات الغذائية.
- توسيع قاعدة التحاور بين الشركات المطبقة لنظام HACCP.
- إتاحة الفرصة للتدريب المستمر لموظفي الرقابة على الأغذية والعاملين بمجال الصناعات الغذائية.