

نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة (الهاسب)

POINTS CONTROL CRITICAL ANALYSIS AND HAZARD

ما هو الهاسب HACCP ؟

هو نظام وقائي يعنى بسلامة الغذاء من خلال تحديد الأخطار HAZARDS التي تهدد سلامته , سواء أكانت بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية ، ومن ثم تحديد النقاط الحرجة CCPs التي يلزم السيطرة عليها لضمان سلامة المنتج.

دواعي استخدام نظام الهاسب؟

- عدم فعالية الطرق التقليدية في الحد من التسمم الغذائي .
- التمشي مع نظام التجارة العالمي الجديد.
- اشتراط بعض الدول تطبيق هذا النظام على المنتجات الموردة لها.
- الرغبة في اشراك القطاع الخاص في عملية الرقابة.

مزايا الهاسب :

- يؤدي إلى جعل المنشأة معنية بالرقابة الغذائية (الرقابة الذاتية) وهذا أيضاً يقلل من عدد زيارات التفتيش وعدد المفتشين من الجهات الرقابية.
- يؤدي إلى جعل متداولي الغذاء أكثر تفهماً لسلامة الغذاء وبالتالي ضمان فاعليتهم في إنتاج غذاء مأمون.
- نظراً لطبيعة نظام الهاسب، فيجب توافر حد أدنى من التأهيل في من يكون معنياً بتطبيق نظام الهاسب. وعليه فإن أية منشأة جادة في تطبيقه سوف يكون لزاماً عليها تأهيل العاملين.
- يسهل مهمة التفتيش بالنسبة للجهات الرقابية.
- توثيق كل ما يمس سلامة الغذاء بشكل مكتوب أو بأي طريقة يمكن الرجوع إليها عند الحاجة .
- اعتماده على متطلبات Prerequisites يجب أن تكون مكتوبة ومفصلة
- يمكن تصنيف المنشآت بسهولة وفقاً لمستواها الصحي.
- يقلل من فرص سحب المنتج من السوق Product Recall حيث أنه نظام وقائي يعمل على الحد من الأخطار الممكنة المرتبطة بالغذاء.
- يفتح المجال أمام الشركات للتصدير للأسواق العالمية.
- يزيد من ثقة المستهلك في المنتج.

القواعد السبع لنظام الهاسب :

- القاعدة الأولى: إجراء تحليل للمخاطر Hazard analysis
- القاعدة الثانية: تحديد نقاط التحكم الحرجة Critical control points
- القاعدة الثالثة: تعيين الحدود الحرجة Critical limits
- القاعدة الرابعة: استحداث طرق للرصد Procedures to monitor
- القاعدة الخامسة: استحداث إجراءات تصحيحية Corrective actions
- القاعدة السادسة: استحداث نظام للتدقيق Verificatin
- القاعدة السابعة: استحداث نظام للتوثيق Documentation

القاعدة الأولى: إجراء تحليل للمخاطر Hazard analysis

تهدف هذه القاعدة إلى تحديد المخاطر التي يحتمل أن تحدث بنسبة احتمالية معقولة إذا لم تتم السيطرة عليها، وهذا يستلزم تحديد الخطوات التصنيعية التي يمر بها الغذاء من البداية حتى النهاية .

القاعدة الثانية: تحديد نقاط التحكم الحرجة Critical control points

هذه القاعدة تستلزم تحديد الخطوات التصنيعية التي يمكن عندها السيطرة على المخاطر التي تم تحديدها في القاعدة الأولى بمنعها Prevention أو بالتخلص منها نهائياً Eliminatin أو بالتقليل منها إلى مستوى مقبول.

القاعدة الثالثة: وضع الحدود الحرجة Critical limits

بعد تحديد CCP، من الأهمية بمكان التأكد من أن هذه النقاط تحت السيطرة، وهذا يتم بتحديد منطقة الأمان Safety boundaries، ويستعان بالموصفات التي تضعها الجهات التشريعية ونتائج الأبحاث لوضع هذه الحدود.

القاعدة الرابعة: استحداث طرق للرصد Procedures to monitor
بعد تحديد نقاط التحكم الحرجة ووضع ما يعرف بالحدود الحرجة، يجب أن يتم تتبع هذه النقاط للتأكد من أنها هذه النقاط تحت السيطرة وضمن حدود الأمان .

القاعدة الخامسة: استحداث إجراءات تصحيحية Corrective actions
وهو ما يتم فعله عند خروج إحدى النقاط الحرجة عن "نطاق الأمان" وهذه القاعدة تستلزم وضع خطة مسبقة لمواجهة فقدان السيطرة على إحدى الخطوات التصنيعية الحرجة، للحد من الأضرار التي قد تلحق بالمستهلك.

القاعدة السادسة: استحداث نظام للتدقيق Verificatin
تهدف هذه القاعدة إلى ضمان صلاحية النظام ولعمل التحوير اللازم و إدخال بعض التحسينات إذا لزم الأمر، وهذا يستلزم القيام بما يلي:

- الملاحظة الدورية.
- معايرة المعدات وأجهزة القياس؛ كالمجس الحراري ومقياس درجة الحموضة (pH).
- مراجعة السجلات والقرارات المتخذة.

يمكن أن يتم التدقيق من قبل المؤسسة نفسها أو بواسطة جهة أخرى كالجهاز الرقابية الرسمية، أو من القطاع الخاص.

القاعدة السابعة: استحداث نظام للتوثيق Documentatin
يستلزم التوثيق الرجوع إلى السجلات لتقييم النظام وعليه فإن نظام الهاسب يتطلب توثيقا بشكل مكتوب أو بأي طريقة أخرى يمكن الرجوع إليها ويجب أن تكون السجلات بسيطة وسهلة لبحث العمالة على القيام بها.