



استقرار سیستم HACCP و مزایای آن

{multithumb}

این نقاط شامل کلیه مراحل از تولید ماده غذایی ، از ماده خام تا محصول نهایی وحتى هنگام فروش به مشتری است که در آن خطرات احتمالی می تواند کنترل یا حذف گردد. مانند پختن، سرد کردن، بسته بندی کردن و آزمایش سنجش فلزات سنگین....

استقرار سیستم HACCP و مزایای آن

بطور کلی HACCP شامل هفت اصل اساسی و به شرح زیر است :

۱ - مشخص نمودن تمامی خطرات بالقوه ، تجزیه و تحلیل خطرات و تعیین اقدامات لازم به منظور پیشگیری .

۲ - تعیین نقاط کنترل بحرانی (CCP) .

این نقاط شامل کلیه مراحل از تولید ماده غذایی ، از ماده خام تا محصول نهایی وحتى هنگام فروش به مشتری است که در آن خطرات احتمالی می تواند کنترل یا حذف گردد. مانند پختن، سرد کردن، بسته بندی کردن و آزمایش سنجش فلزات سنگین. برای بیان ساده تر، نقاط کنترل بحرانی، نقاط یا مراحل از فرایند است که می توان با کنترل آنها ، آلودگی را حذف یا کنترل کرد.

۳ - تعیین حد یا حدود بحرانی برای هر CCP .

برای مثال، برای يك ماده غذایی پخته، این روشها ممکن است تلفیق حداقل دما و زمان مورد نیاز برای فرایند پختن باشد تا از حذف هر گونه عامل مضر اطمینان حاصل شود.

۴ - برقراری سیستم پایش و کنترل برای هر CCP .

این روشها ممکن است شامل تعیین چگونگی و روش استفاده از دما و زمان برای پخت محصول باشد.

۵ - انجام اقدامات اصلاحی در مواردی که سیستم پایش مشخص کند که CCP تحت کنترل نیست .

به عنوان مثال، فرایند مجدد یا معدوم کردن مواد غذایی ، در صورتیکه حداقل دمای لازم برای فرایند پخت اعمال نشده باشد.

۶ - تعیین روشهایی به منظور تأیید عملکرد کارای سیستم HACCP .

به عنوان مثال، شیوه هایی که نشان دهنده کارایی دما و زمان ثبت شده، برای اطمینان از عملکرد مناسب واحد پخت باشد. مانند آزمایشات میکروبی.

۷ - مستندسازی روشها وثبت و بایگانی مناسب برای اصول و کاربرد آنها .

این واحد اطلاعات مکتوب از خطرات و روشهای کنترل آنها، پایش نیازهای ایمنی و اقدامات لازم انجام شده برای تصحیح مشکلات احتمالی را در برمی گیرد.

نکته مهم آن است که هر کدام از این موارد باید بر اساس نظرات متخصصین باشد. مانند استفاده از مقالات چاپ شده و معتبر میکروب شناسی ، در مورد دما و زمان لازم برای کنترل پاتوژنهای مولد بیماریهای غذایی .

پس از تنظیم نظامنامه و خط مشی مدیریت کیفیت مواد غذایی و نیز تعیین دامنه کارکرد HACCP در صنعت مورد نظر ، جهت

استقرار اصول هفتگانه سیستم HACCP ، اقدامات زیر باید تحقق یابد :

- ۱ - تشکیل تیم HACCP
- ۲ - تشریح فرآورده مورد نظر
- ۳ - تعیین موارد استفاده فرآورده
- ۴ - ترسیم نمودار جریان خط تولید
- ۵ - تایید نمودار جریان در محل کارخانه توسط تیم HACCP
- ۶ - شناسایی خطرات بالقوه و تعیین اقدامات کنترلی برای آنها (اصل ۱)
- ۷ - تعیین CCP ها (اصل ۲)
- ۸ - تعیین حدود بحرانی برای CCP ها (اصل ۳)
- ۹ - ایجاد سیستم کنترل و پایش برای CCP ها (اصل ۴)
- ۱۰ - اقدامات اصلاحی برای انحرافات احتمالی (اصل ۵)
- ۱۱ - تعیین روشهای تأیید سیستم (اصل ۶)
- ۱۲ - مستند سازی و بایگانی (اصل ۷)

هزینه استقرار HACCP :

برقراری سیستم HACCP در کارخانه ، همانند ایجاد هر ساختار جدید ، مستلزم سرمایه گذاری و متحمل شدن هزینه بالا توسط صاحبان کارخانه است. علیرغم این موضوع ، نگرش مدیران کارخانجات مواد غذایی به لزوم وجود HACCP در کارخانه و عایدات و مزایای فراوان این سیستم در روند تولید ، انگیزه پرداخت این هزینه ها را بسیار قوت بخشیده است .

برخی از هزینه های رایج برقراری سیستم HACCP به شرح زیر است:

- هزینه آموزش کارکنان کارخانه در حین برقراری سیستم .
 - هزینه ایجاد تغییرات ساختاری در محوطه کارخانه یا بخش های تولیدی .
 - هزینه سرمایه گذاریهای مربوط به تهیه تجهیزات مورد نیاز برای برقراری HACCP.
 - هزینه مستندسازی سیستم توسط کارکنان .
 - هزینه گزارش گیری و ثبت رکوردها (نتایج) در طول فرآیند .
 - هزینه آزمون محصول نهایی .
 - هزینه برنامه ریزی زمانی برای بکارگیری از منابع کارخانه در امر ایجاد HACCP .
 - هزینه توقف احتمالی خط تولید برای استقرار HACCP .
 - هزینه نگهداری سیستم HACCP پس از استقرار .
 - هزینه آموزش کارکنان کارخانه برای عملکرد بهتر پس از استقرار HACCP .
- علاوه بر هزینه های مالی ، هزینه های غیرمالی شامل استفاده از وقت ، فکرو انرژی کارکنان کارخانه و مدیریت درزمره هزینه های احتسابی خواهد بود .

مزایای استقرار HACCP :

علی رغم برآورد مالی هزینه های فوق ، توجه به مزایای استقرار سیستم HACCP در کارخانه و مقایسه آن نسبت به سایر سیستم های مشابه ، اهمیت و لزوم وجود چنین سیستمی را آشکار خواهد نمود.

برخی از مزایای HACCP به شرح زیر می باشد :

- ارتقاء سطح ایمنی مواد غذایی تولید شده در کارخانه و ارائه شواهد مستند مبتنی بر این امر
- دستیابی به راهکارهای جدید برای پیشگیری های مناسب در بخش ایمنی مواد غذایی

- کمک به شناخت راههای ارتقاء فرآیند تولید
- افزایش کیفیت و ثبات محصولات تولید شده
- کاهش هزینه های مربوط به آزمون محصول نهایی
- کاهش هزینه کل از طریق کاهش ضایعات و دوباره کاریهای شغلی
- افزایش میزان نظارت و کنترل درطول پروسه تولید
- ایجاد شناخت و درك عمیق تر کارکنان کارخانه از اهمیت رعایت ایمنی موادغذایی
- نیاز کمتر به منابع فنی و تکنیکی ، بدلیل تعیین نقاط بحرانی و کنترل آنها درطول فرآیند
- افزایش حس تعهد و مسئولیت کارکنان
- افزایش عملکرد کارکنان و نیز میزان بهره وری آنان درحین انجام کارهای تیمی
- ایجاد دلگرمی و تحرك بیشتر درکارکنان با فراهم آوردن محیط کار بهداشتی و پاکیزه
- استفاده کارآمد ازتمامی منابع موجود درکارخانه
- کاهش احتمال بروز تبلیغات سوء برعلیه محصول تولیدی
- سهولت کار بازرسان خط تولید و ارائه مستندات و گزارشهای ثبت شده درطول پروسه تولید
- افزایش میزان رضایت مشتری ازمصرف محصول نهایی
- افزایش اعتماد مشتری و مصرف کننده به محصول و کارخانه
- افزایش سهم بازار
- ایجاد شرایط مناسب برای حضور در بازارهاي بين المللي ، باتوجه به رعایت استانداردهای بین المللي
- افزایش ثبات و امنیت تجارت
- بهبود روابط بین تولیدکنندگان ، فروشندگان مواداولیه ، بازرسان و مصرف کنندگان نهایی محصول
- تکمیل اهداف اجرایی و انطباق با برقراری سایر سیستمهای مدیریت کیفیت(مانند ISO ۹۰۰۰).