

عنوان مقاله:

مروری بر سیستم آنالیز خطر در نقاط کنترل بحرانی (HACCP)

محل انتشار:

نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت راهبردی فراگیر در سلامت غذا (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

زهره هنرور - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

خلاصه مقاله:

HACCP بر پایه یک روش کنترل کننده پروسه تولید است و نه کنترل کننده محصول نهایی. این سیستم بر روی مراحل کنترلی در پروسه تولید تمرکز می کند که برای سلامت مصرف کننده بحرانی هستند. هر سیستم HACCP قابلیت تغییرات اصلاحی نظیر بهبود در طراحی تجهیزات ، توسعه فرآیند تولید و توسعه تکنولوژیکی را دارد. نتایج طرح HACCP می تواند با طرح های کیفیت و تضمین ایمنی مواد غذایی ادغام گردد. HACCP در واقع یک روش پایه ای برای تشخیص و ارزیابی مخاطرات (احتمال وقوع و شدت آنها) است و این مخاطرات را که همراه با پروسه تولید غذا می باشد ، کنترل می نماید. HACCP دلایل ریشه ای مشکلات ایمنی غذا را در طی تولید،ذخیره، انتقال بیان کرده و یک راه پیشگیری ارائه می دهد.

کلمات کلیدی:

کنترل بحرانی،ایمنی،غذا، مخاطره، HACCP

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/268017>

