

## عنوان مقاله:

سیستم HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) در کارخانجات  
سوسیس و کالباس

## محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

متین هنری - فارغ التحصیل کارشناسی علوم و صنایع غذایی/ دانشگاه زنجان

غزل فرتوت - فارغ التحصیل کارشناسی علوم و صنایع غذایی/ دانشگاه زنجان

## خلاصه مقاله:

مقدمه و هدف HACCP: ابزاری است برای ارزیابی خطر ات و برقراری سیستم های کنترل که اساسا به پیشگیری به جای تکیه بر آزمون محصول نهایی تمرکز کرده است HACCP . می تواند در طول زنجیره مواد غذایی از تولید اولیه تا مصرف نهایی کار برد داشته باشد و اجرای آن باید با شواهد علمی احتمال بروز خطر برای سلامتی انسان هدایت شود. اجرای سیستم HACCP می تواند علاوه بر افزایش ایمنی مواد غذایی منافع مهم دیگری را هم به دنبال داشته باشد. روش : با فرض اینکه در این کارخانه GMP به طور کامل رعایت شد ، جهت استقرار HACCP ابتدا باید مواد اولیه ورودیه کارخانه را لیست کرده و تک به تک وجود یا عدم وجود نقاط بحران (CCP) را بررسی کنیم. سپس تمامی مراحل و دستگاه هایی که این مواد اولیه طی میکنند تا به فرآورده گوشتی مورد نظر (انواع سوسیس و کالباس) برسند را بررسی کرده و CCP هایشان را مشخص میکنیم. یافته ها: اگر مواد اولیه خریداری شده ما SQA داشته باشد (یعنی تامین کننده درباره کیفیت و ایمنی موادمضمانت میدهد) در این صورت هیچ نقطه بحرانی برای خود مواد وجود نداشته و تنها لازم است مرحله تولید را بررسی کرد که در اینبخش نقاط بحران متفاوتی وجود دارد که در اصل مقاله مفصل به آن پرداخته ایم. نتیجه گیری HACCP: امنیت مواد غذایی را تضمین میکند و هیچ ارتباطی به کیفیت و طعم ماده غذایی ندارد. از طرفی اگر پیش نیاز های آن (PRP) ها رعایت نشده باشند HACCP ، کارساز نخواهد بود. استقرار HACCP در یک کارخانه نیازمند همکاری همه افراد و کارکنان آن محل و یک تیم حرفه ای میباشد و هر فرد (هر چند خبره) نیز توانایی اجرای این سیستم به تنهایی را نخواهد داشت.

## کلمات کلیدی:

HACCP : سوسیس و کالباس, CCP

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574087>

