

تحليل المخاطر الغذائية

ب. كيفية إجراء تقييم تحليل المخاطر:

يجب تحديد المخاطر الهامة باستخدام الشكل أدناه:

احتمالية الأخطار وشدة آثارها الضارة على الصحة

مرتفع (3)			
متوسط (2)			
منخفض (1)			
	منخفض (1)	متوسط (2)	مرتفع (3)

الخطورة

أ- وصف الخطوات قبل إجراء تحليل المخاطر:

1. تجميع فريق الهاسب، ويكون من أصحاب التخصص والخبرات.
2. وصف المنتج / فئة المنتجات، كيفية الاستخدام.
3. تحديد الاستخدام المقصود للمنتج
4. عمل رسم تخطيطي لانساياب العملية التصنيعية
5. التأكيد على الرسم التخطيطي.
6. عمل قائمة بجميع مصادر المخاطر المحتملة (البيولوجية والكيميائية المادية) المرتبطة بكل خطوة
7. تحديد نقاط التحكم الحرجة CCP
8. وضع الحدود الحرجة التي تضمن السيطرة علي كل نقطة تحكم حرجة.
9. وضع اجراءات الانشطة التصحيحية (عندما تكون نتائج الرصد والقياس غير متوافقة مع الحدود الحرجة) .
10. التحقق من ان النظام يعمل بفعالية (كما هو مخطط له).
11. الاحتفاظ بالسجلات لتوثيق النظام.

ج. المراقبة - السيطرة - منع المخاطره:

