

## نظام تحليل المخاطر وأثره على سلامة المنتجات الغذائية ودوره في إختيار التعبئة والتغليف المناسبة للمنتجات

م.د/ منى عبد الحي عزب

مدرس بالمعهد العالي للفنون التطبيقية - قسم الطباعة والنشر والتغليف

[Monalw85@gmail.com](mailto:Monalw85@gmail.com)

### ملخص البحث:

تواجه صناعة الأغذية في جميع أنحاء العالم الكثير من التحديات فيما يتعلق بسلامة الأغذية بسبب قلة فهم نظام تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة وغيرها من نظم إدارة سلامة الأغذية. نظام تحليل المخاطر هو نظام لضمان سلامة الغذاء من خلال التعرف على المخاطر التي تهدد صحة الإنسان وتقييمها والتحكم فيها والسيطرة عليها أو تقليل حدوث هذه المخاطر إلى الدرجة التي لا تسبب أي خطر على صحة المستهلكين. هناك سبعة مبادئ لنظام تحليل المخاطر تسمح لشركات التعبئة والتغليف بمراجعة إنتاجها من خلال منهج منظم لتحديد المخاطر. يتم استخدام هذه المبادئ كخطوات لتحديد برنامج HACCP جديد أو إجراء تغييرات على برنامج HACCP حالي.

وتم استخلاص النتائج التي اكدت على أهمية تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة بتعبئة المواد الغذائية لتحديد المخاطر المحتملة التي قد تكون موجودة ، وكيفية السيطرة عليها ، وكيفية تحديد مدى التخلص من الخطر أو خفضه إلى مستوى مقبول. وضرورة توفر قائمة لدى موردين الخامات بجميع المواد الخام للتغليف ومدى ملائمتها مع المنتجات والمعالجات المختلفة. وعند تغليف منتج معين يجب دراسة خصائص كلا من المنتج والخامة جيدا مع إجراء الإختبارات اللازمة لهم معا لضمان السلامة للمنتجات الغذائية وبالتالي سلامة المستهلك.

### مشكلة البحث:

- فساد المنتجات بسبب عدم التخطيط الجيد لإختيار التغليف المناسب للمنتج. وعدم التحليل للمخاطر في مراحل التعبئة والتغليف يعرض المنتج لمصادر الخطر بسبب الجهل بنقاط التحكم الحرجة.

- الارتباك حول استيعاب الفرق بين فساد المنتجات وخطورة ذلك وبين إفتقاد المنتج للجودة.

أهمية البحث: التوعية حول اجراء تحليل للمخاطر المختلفة ومصادر المحتملة والتي تؤثر على سلامة الغذاء في مرحلة التعبئة والتغليف.

### هدف البحث:

١- التأكيد على أهمية اجراء تحليل للمخاطر المختلفة ومصادر المحتملة والتي تؤثر على سلامة الغذاء في مرحلة التعبئة والتغليف.

٢- وضع مجموعة من الخطوات والنماذج لتوضيح خطوات الحد من المخاطر أو تقليلها للحد المسموح.

### الكلمات المفتاحية:

تحليل المخاطر، نقطة التحكم الحرجة، الأيزو ٢٢٠٠٠ ، توصيف المنتج .