

## استقرار آزمایش سیستم HACCP در فرآوری محصول پسته

حمید فیضی - علیرضا غیائی - بهروز غیبی - مریم سنگری

۱- کارشناس مسئول طرح HACCP دفتر امور پسته

۲- کارشناس ارشد اداره نظارت بر مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی تهران

۳- مدیر کل دفتر امور پسته وزارت جهاد کشاورزی- کارشناس دفتر امور پسته

چکیده: با وجود اقدامات گسترده تمامی دستگاههای دست اندرکار پسته کشور اعم از دستگاهها و وزارتخانه های دولتی و بخش خصوصی برای ارتقاء کیفیت بهداشتی و حذف کامل زهرابه آفلاتوکسین در محصول و علیرغم تمامی پیشرفتهای تحقق یافته در زمینه تولید محصول در باغ، فرآوری بهداشتی در ترمینال و حمل و نقل اصولی و بهداشتی و هم چنین بکارگیری تمامی اقدامات کنترلی، هنوز بخشی از محصول صادراتی ایران به کشورهای عضو اتحادیه اروپا، به دلیل وجود زهرابه آفلاتوکسین برگشت داده می شود.

از آنجائیکه بروز و افزایش آلودگی در پسته ماهیتی زنجیروار از تولید در باغ تا مصرف دارد دفتر امور پسته وزارت جهاد کشاورزی اقدام به اجرای طرح ملی ردیابی و کنترل نقاط بحرانی تولید پسته با هدف استقرار سیستم HACCP در پایانه های فرآوری پسته در استانهای کرمان و یزد در سالهای ۱۳۸۲ و ۱۳۸۳ نمود.

عملیات عمده اجرایی طرح شامل موارد زیر می باشد.

۱. انجام عملیات مناسب زراعی (GAP) در کلیه باغات مشمول طرح در فصل زراعی
۲. انجام و استقرار عملیات خوب ساخت (GMP) در ترمینالهای مشمول طرح
۳. انجام و استقرار عملیات بهداشتی مناسب (GHP) در ترمینالهای مشمول طرح
۴. تشکیل تیم HACCP، با همکاری متخصصین و صاحب نظران مربوطه به منظور تهیه کلیه مستندات مورد نیاز سیستم
۵. انجام آموزشهای فنی و بهداشتی ویژه کلیه کارشناسان، ناظرین و همچنین کارکنان پایانه های فرآوری پسته.

۶. نمونه برداری و انجام تست آفلاتوکسین از محصول حین فرآوری و محصول نهایی  
نتایج حاصل از بررسیها، حاکی از آن است که عمده ترین عامل خطرزا که وجو زهرابه آفلاتوکسین در پسته می باشد از باغ شروع شده که بایستی ضمن رعایت کلیه عملیات مناسب زراعی (GAP) و مدیریت یکپارچه بهداشت نباتی (IPSM) در باغات پسته، نسبت به جداسازی موثر دانه های آلوده در حین فرآوری اقدام نموده و در سایر مراحل و زنجیره های تولید، نگهداری، حمل و نقل و... از بروز و انتشار آلودگی ممانعت به عمل آورد.