

فى عام 1959 بدأت فكرة هذا النظام بغرض السيطرة على مخاطر ميكروب Salmonella فى الأغذية. كانت الأبحاث تتم فى كل من معامل الجيش الأمريكى فى مدينة Natick بولاية Massachusetts ومعامل وكالة الفضاء الأمريكية National Aeronautic and Space Administration و"ناسا" NASA مع شركة Pillsbury Company والتي كانت المورد الرئيسى للأغذية لبرامج الفضاء. إجراء العديد من الاختبارات على الأغذية للتأكد من ذلك أدى إلى التوصل إلى نظام يمكن من خلاله التأكيد على سلامة الأغذية فى مراحل التصنيع. فى عام 1973 قامت شركة Pillsbury بإصدار أول كتيب للتدريب على نظام تحليل سلامة الغذاء الذى يتم تصنيعه بواسطة الشركة. فى عام 1985 صدر تقرير عن الأكاديمية القومية للعلوم National Academy of Sciences بأمريكا عنوانه "تقييم لدور المعايير الميكروبيولوجية للأغذية ومكوناتها" كان بمثابة دعماً قوياً لنظام الـ HACCP أوضح التقرير أن "هذا النظام هو نظام محدد للسيطرة على الأخطار الميكروبيولوجية عما يتم التوصل إليه بالطرق التقليدية المتبعة فى إجراءات التفتيش على مراقبة الجودة". فى عام 1989 قامت الهيئة الأمريكية الاستشارية للمعايير الميكروبيولوجية للأغذية The United States National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF) بوضع نظام الـ HACCP حيث تم توضيح مبادئ سبعة أساسية للنظام باعتباره نظام فعال و منطقي لسلامة الأغذية (جدول 1). فى عام 1992 قامت الهيئة الأمريكية الاستشارية للمعايير الميكروبيولوجية للأغذية بتحديث نظام الـ HACCP حيث تمت مراجعة المبادئ السبعة التي تم وضعها فى عام 1989 كما أوصى تقرير اللجنة بإدخال نظام شجرة اتخاذ القرار بغرض تحديد نقاط التحكم الحرجة (جدول 2). فى عام 1997 أُنفق كل من الهيئة الأمريكية الاستشارية للمعايير الميكروبيولوجية للأغذية وهيئة دستور الأغذية العالمي CODEX على إعادة تغيير تلك المبادئ وذلك بتبديل المبادئ 6،