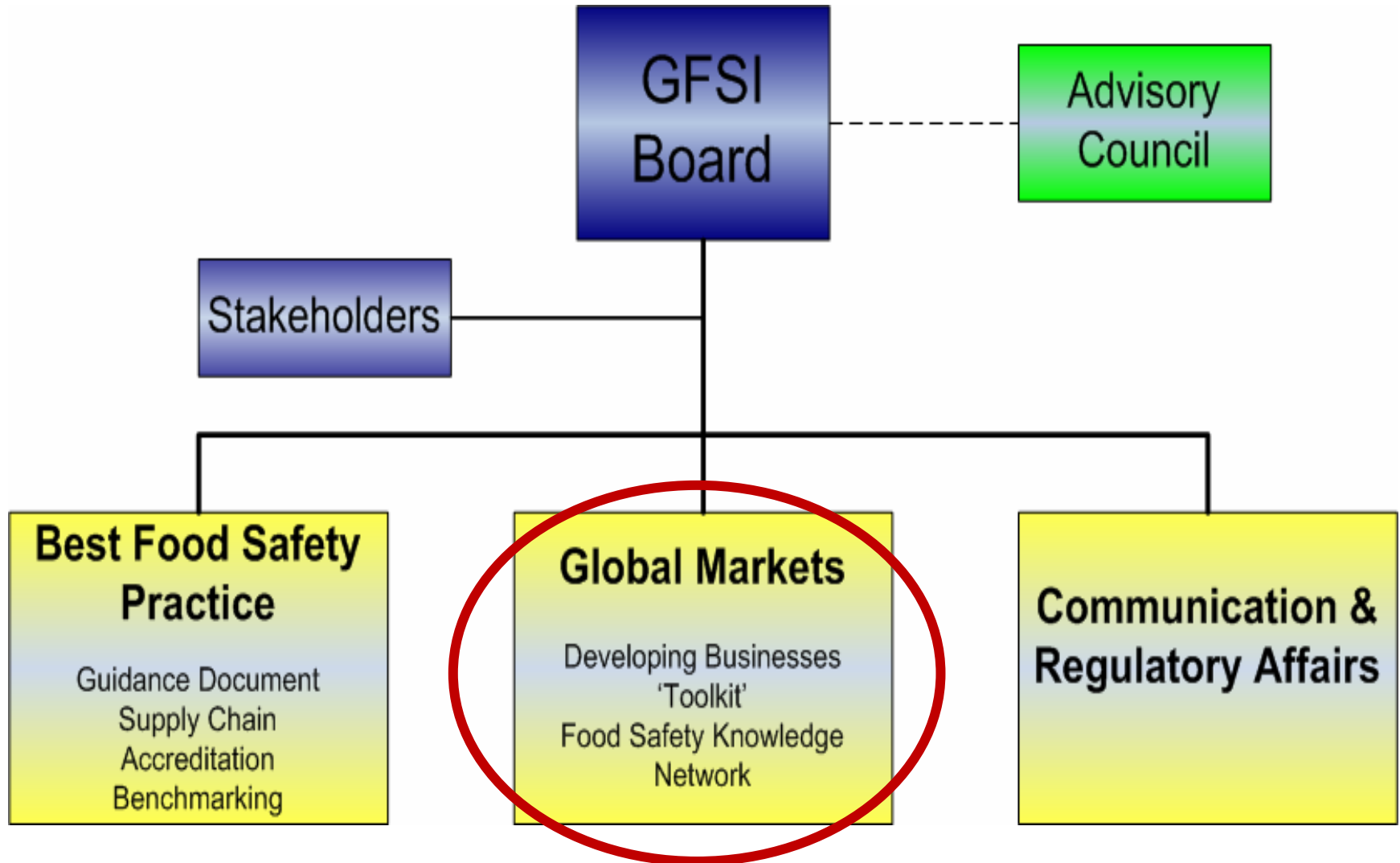


# Giới thiệu mạng lưới kiến thức về an toàn thực phẩm (FSKN) và các mô đun

## FSKN 1

# Global Markets and FSKN



# Ủy ban thị trường toàn cầu: Các mục tiêu

- Các doanh nghiệp kém phát triển và các nhà cung cấp nhỏ:
  - Thiết lập các yêu cầu về an toàn thực phẩm (Trình độ cơ bản và trung cấp)
  - Phát triển một qui trình và hướng dẫn thực hiện
  - Hướng tới quá trình cải tiến liên tục
  - Hỗ trợ việc tiếp cận thị trường quy mô địa phương hay toàn cầu
  - Tạo sự chấp nhận lẫn nhau trong chuỗi cung ứng
- Mạng lưới kiến thức an toàn thực phẩm:
  - Xác định năng lực kỹ thuật chính yếu cho từng cá nhân ở các bước của chuỗi cung ứng
  - Phát triển một kênh để chuyển giao và duy trì kiến thức
  - Tạo ra một mô hình chuẩn để huấn luyện về an toàn thực phẩm.



# Ủy ban thị trường toàn cầu: Các yêu cầu

## Bước 1:

1

- Đánh giá không chính thức nhà cung cấp theo các yêu cầu của mức **CƠ BẢN**
- Danh mục tiêu chí tự đánh giá dành cho các nhà cung cấp
- Thời hạn hiệu lực cho sự tiếp cận trình độ cơ bản là 12 tháng

## Bước 2:

2

- Đánh giá không chính thức nhà cung cấp theo các yêu cầu của mức **TRUNG CẤP**
- Danh mục tiêu chí tự đánh giá dành cho các nhà cung cấp
- Thời hạn hiệu lực cho sự tiếp cận trình độ trung bình là 12 tháng

## Bước 3:

3

- Chứng nhận chính thức tiêu chuẩn được công nhận bởi **GFSI**
- Các tài liệu hướng dẫn của GFSI và các quy định về việc cấp chứng chỉ

# Các yêu cầu: Trình độ CƠ BẢN

(30% của các yếu tố cơ bản của tài liệu hướng dẫn GFSI )

## Nhóm A: Các hệ thống an toàn thực phẩm

- Các tiêu chuẩn
- Sự truy xuất
- Quản lý rủi ro
- Kiểm soát các sản phẩm không hợp chuẩn
- Các hành động khắc phục

## Nhóm B: Các qui phạm sản xuất tốt

- Vệ sinh cá nhân
- Cơ sở vật chất và Môi trường
- Kiểm soát động vật gây hại
- Kiểm soát ô nhiễm sản phẩm
- Dọn dẹp và điều kiện vệ sinh
- Chất lượng nước

## Nhóm C: Kiểm soát các mối nguy thực phẩm

- Kiểm soát các mối nguy thực phẩm chung
- Kiểm soát các mối nguy thực phẩm đặc biệt
- Kiểm soát các chất gây dị ứng thực phẩm

M  
Ú  
C  
  
C  
Ơ  
  
B  
Ả  
N

# Sáng kiến về Mạng lưới Kiến thức An toàn Thực phẩm (FSKN)

- Phát triển năng lực được chấp nhận ở mức độ quốc tế liên quan đến an toàn thực phẩm ở mọi mức độ và mọi lĩnh vực của chuỗi cung ứng thực phẩm
- Phát triển những khóa tập huấn chất lượng cao và chi phí thấp để cho phép các cá nhân có thể tiếp cận và đạt được năng lực đã được xác định.
- Khuyến khích sự chuyển giao kiến thức trong cộng đồng về an toàn thực phẩm



# Mục đích của Mạng lưới Kiến thức An toàn Thực phẩm (FSKN)

- Hòa hòa các chương trình huấn luyện về an toàn thực phẩm hiện có thông qua việc phát triển năng lực về an toàn thực phẩm của các nhà chuyên môn, được chấp nhận bởi các nhà đầu tư quốc tế
- Phát triển và xây dựng một chương trình chuyên môn về an toàn thực phẩm ở tầm quốc tế (“toolkit”) cho mọi hoạt động trong chuỗi giá trị thực phẩm



# Năng lực của những nhà quản lý về an toàn thực phẩm

- Nhiệm vụ ưu tiên là xây dựng các tiêu chuẩn năng lực cho các “nhà quản lý an toàn thực phẩm” ở những doanh nghiệp nhỏ hay kém phát triển với sự tham chiếu ở các nước đang phát triển



# Định nghĩa của năng lực

- “Năng lực” được định nghĩa là các yêu cầu và thái độ mà một cá nhân phải có để thực hiện một cách đúng đắn một công việc cụ thể
- “Năng lực” là sự kết hợp giữa kiến thức, kỹ năng và thái độ

# Ma trận năng lực FSKN

- Ở mức độ cơ bản các yêu cầu về kinh doanh được chuyển thành năng lực cá nhân của nhà quản lý an toàn thực phẩm
- Được phân tách thành kiến thức, kỹ năng và thái độ
- Được phát triển theo mỗi yêu cầu ở mức CỞ BẢN

# Các mô đun FSKN

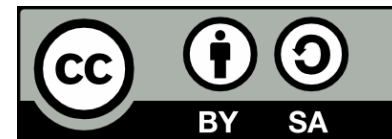
- Cơ sở vật chất và môi trường
- Vệ sinh cá nhân
- Chất lượng nước
- Quản lý động vật gây hại
- Quét dọn và khử trùng
- Các tiêu chuẩn
- Kiểm soát ô nhiễm sản phẩm.
- Kiểm soát môi nguy
- Kiểm soát các chất gây dị ứng
- Quản lý rủi ro
- Hành động khắc phục
- Kiểm soát các sản phẩm không tương thích
- Truy xuất



# CÂU HỎI?



# Giấy phép sử dụng



- Bản quyền thuộc về trường Đại Học Bang Michigan và trường Đại học Cần Thơ, 2012. Giấy phép sử dụng đăng kí tại Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (CC-BY-SA).
- Nguồn: Bản quyền thuộc về Sáng kiến An Toàn Thực Phẩm Toàn Cầu và trường Đại Học Bang Michigan, 2009. Bản gốc xem tại <http://www.fskntraining.org>, Giấy phép sử dụng đăng kí tại Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported.
- Xem giấy phép tại <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/> hoặc gửi thư tới Creative Commons, 559 Nathan Abbott Way, Stanford, California 94305, USA.



# License to Reuse



- © 2012 Michigan State University and Can Tho University, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (CC-BY-SA).
- Source: © 2009 Global Food Safety Initiative and Michigan State University, original at <http://www.fskntraining.org>, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported.
- To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/> or send a letter to Creative Commons, 559 Nathan Abbott Way, Stanford, California 94305, USA.