

# Kiểm soát sự nhiễm bản sản phẩm

## FSKN 8

# Mức độ Cơ bản - GFSI

- Các tổ chức phải đảm bảo bố trí các phương tiện và các quy trình phù hợp để kiểm soát các mối nguy sinh học, hóa học và vật lý. Cần bố trí các kiểm soát thích hợp để giảm thiểu tác động ô nhiễm bởi những vật thể lạ.



# Nội dung

- Tầm quan trọng của việc quản lý sự nhiễm bẩn trong sản phẩm
- Định nghĩa
- Những yêu cầu của người tiêu dùng và cơ quan lập pháp
- Những bước quan trọng cho việc ngăn ngừa sự nhiễm bẩn
- Giám sát



# Tầm quan trọng của việc quản lý sự nhiễm bẩn trong sản phẩm

- Quản lý sự nhiễm bẩn trong sản phẩm rất quan trọng để ngăn ngừa nguy cơ sản phẩm thực phẩm bị nhiễm các mối nguy mà có thể làm tổn hại đến sức khỏe người tiêu dùng.
- Một khi bị lây nhiễm, rất khó hoặc không thể loại bỏ, vì thế ngăn ngừa là giải pháp hàng đầu.



# Các định nghĩa

- Chất lây nhiễm
  - Bất kỳ một tác nhân sinh học hoặc hóa học, vật thể bên ngoài, hoặc những thành phần không chủ ý thêm vào thực phẩm mà gây hại đến tính an toàn thực phẩm.
- Sự lây nhiễm
  - Sự hiện diện của chất lây nhiễm vào trong thực phẩm hoặc môi trường thực phẩm.



# Các định nghĩa

- Mỗi nguy (Codex)
  - Các chất/điều kiện sinh học, hóa học hoặc vật lý trong/của thực phẩm với tiềm năng gây ảnh hưởng bất lợi cho sức khỏe con người
- Mỗi nguy (HACCP, Hoa kỳ)
  - Các chất sinh học, hóa học hoặc vật lý có khả năng gây bệnh hoặc làm tổn thương khi nếu không có sự kiểm soát chúng.



# Các định nghĩa

- Biện pháp kiểm soát
  - Bất kỳ một hành động và hoạt động mà có thể sử dụng để ngăn ngừa hoặc loại trừ mọi nguy an toàn thực phẩm hoặc làm giảm đến mức chấp nhận.



# Những yêu cầu của người tiêu dùng và cơ quan lập pháp

- Luật và các quy định liên quan về ngưỡng giới hạn của các chất ô nhiễm cụ thể
- Lưu ý rằng không phải tất cả các chất ô nhiễm đều là mối nguy. Có một số quy định hướng dẫn mức cho phép của các mối nguy này.
  - Ví dụ: US FDA Defect Action Levels Handbook (<http://www.fda.gov/food/guidancecomplianceregulatoryinformation/guidancedocuments/sanitation/ucm056174.htm>)
- Yêu cầu của người tiêu dùng thường nghiêm ngặt hơn và được chỉ rõ trong bản hợp đồng.





# Bốn chữ “P” trong việc quản lý sự ô nhiễm sản phẩm

- **P**eople (con người)
- **P**roduct (Raw Materials & Packaging) (Sản phẩm)
- **P**remises (Nhà xưởng)
- **P**ests (Loài gây hại)



# Quản lý sự lây nhiễm – Con người

- Vệ sinh cá nhân – sạch sẽ, rửa tay...
- Thái độ cá nhân – quản lý việc đeo nữ trang và những chất lây nhiễm vi sinh tiềm ẩn khác
- Phương pháp hiệu quả nhất trong quản lý con người để kiểm soát sự lây nhiễm là nâng cao ý thức nhằm khuyến khích họ tiến hành đúng phận sự, quan sát và giám sát những hoạt động của họ.



# Quản lý sự lây nhiễm– Nguyên liệu

- Nguyên liệu đầu vào có thể là nguồn lây nhiễm và các mối nguy thực phẩm
- Khi xem xét việc quản lý sự lây nhiễm liên quan đến nguyên liệu thô, cần tuân thủ những nguyên tắc sau:
  - Các hướng dẫn kỹ thuật của nguyên liệu
  - Kiểm tra nguyên liệu
  - Loại bỏ lô nguyên liệu không đủ tiêu chuẩn
  - Tham quan nơi cung cấp



# Quản lý sự lây nhiễm– Nhà xưởng

- Thiết kế các phương tiện, dụng cụ để giảm tối thiểu nguy cơ tiềm ẩn của sự lây nhiễm
- Thủy tinh phải được che chắn
- Kim loại và chất dẻo có thể bị rơi ra từ dụng cụ
  - Có thiết kế tốt, duy trì sự ngăn ngừa hiệu quả, sửa chữa và giám sát mỗi nguy vật lý.



# Quản lý sự lây nhiễm – Loài gây hại

- Hạn chế cơ hội thuận lợi hay nơi ẩn náu của loài gây hại bên trong và bên ngoài nhà xưởng (rác thải, cỏ...)
- Các chương trình giám sát loài gây hại hiệu quả
  - Ghi chép để biết khi nào hoạt động dịch hại là nhiều
  - Hoạt động dịch hại có thể theo mùa
- Bố trí hợp lý thiết bị quản lý loài gây hại. (VD: không đặt bẫy côn trùng gần sản phẩm chưa che chắn hoặc khu vực chuẩn bị thực phẩm).



# Giám sát

- Hướng dẫn kỹ thuật của nguyên liệu thô và nguy cơ lây nhiễm của nguyên liệu đầu vào
- Vệ sinh cá nhân và hành vi- theo dõi thao tác
- Thiết kế thiết bị và cơ sở vật chất, bảo trì ngăn ngừa và sửa chữa
- Các chương trình quản lý loài gây hại
- Ghi chép sự phàn nàn của khách hàng - đặc biệt hữu ích đối với mỗi nguy vật lý.



# 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.

