

# HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC

## FSKN 12

# Mức độ cơ bản của GFSI

- Công ty phải đảm bảo rằng hành động khắc phục được tiến hành càng nhanh càng tốt để ngăn cản sự xuất hiện thêm nữa của các sản phẩm không đạt chuẩn



# Nội dung

- Định nghĩa
- Sửa chữa
- Hành động khắc phục
- Quản lý và ghi nhận



# Định nghĩa

- **Sửa chữa**

- Hành động để loại bỏ một yếu tố không đạt chuẩn đã được phát hiện

- **Hành động khắc phục**

- Hành động để loại bỏ nguyên nhân gây ra sự không đạt chuẩn hay tình huống không mong muốn khác.



# Sửa chữa

- Sửa chữa liên quan tới việc xử lý các sản phẩm không an toàn, và do đó được thực hiện kết hợp với hành động khắc phục.
- Sửa chữa có thể là:
  - Chế biến lại
  - Chế biến thêm
  - Loại bỏ các ảnh hưởng có hại của các yếu tố không đạt chuẩn (như xử lý cho mục đích sử dụng khác hay ghi nhãn cụ thể)
- Sửa chữa cần phải lên kế hoạch trước nếu có thể.



# Hành động khắc phục

- Có thể có nhiều hơn một nguyên nhân gây ra sự không đạt chuẩn cần phải giải quyết trong một hành động khắc phục
- Hành động khắc phục
  - Bao gồm phân tích các nguyên nhân
  - Được thực hiện để ngăn chặn sự xuất hiện trở lại
  - Nên lên kế hoạch trước đến mức có thể



# Tiến trình của hành động khắc phục

- Sửa chữa và loại bỏ nguyên nhân của yếu tố không đạt chuẩn (sai sót) và khôi phục việc kiểm soát tiến trình
- Xác định sản phẩm được sản xuất trong quá trình chế biến bị sai sót và xác định cách xử lý



# Cách phát hiện sự sai sót?

- Phải có quy trình giám sát được lập kế hoạch rõ ràng cho những thông số quan trọng để kiểm soát các mối nguy an toàn thực phẩm
- Quy trình giám sát nên cụ thể
  - Loại quy trình giám sát (cái gì)
  - Quy trình sử dụng để giám sát (như thế nào)
  - Tần số hoặc khoảng thời gian tối đa giữa các quy trình giám sát (khi nào)
  - Xác định người chịu trách nhiệm thực hiện quy trình giám sát (ai)





# Giám sát và lấy mẫu

- Giám sát liên tục
  - Thiết bị tự động, cảm biến, giám sát
  - Giám sát (ví dụ)
    - Nhiệt độ
    - Thời gian
    - pH
    - Độ ẩm
  - Đảm bảo rằng tất cả các sản phẩm được sản xuất phải đáp ứng tiêu chuẩn yêu cầu

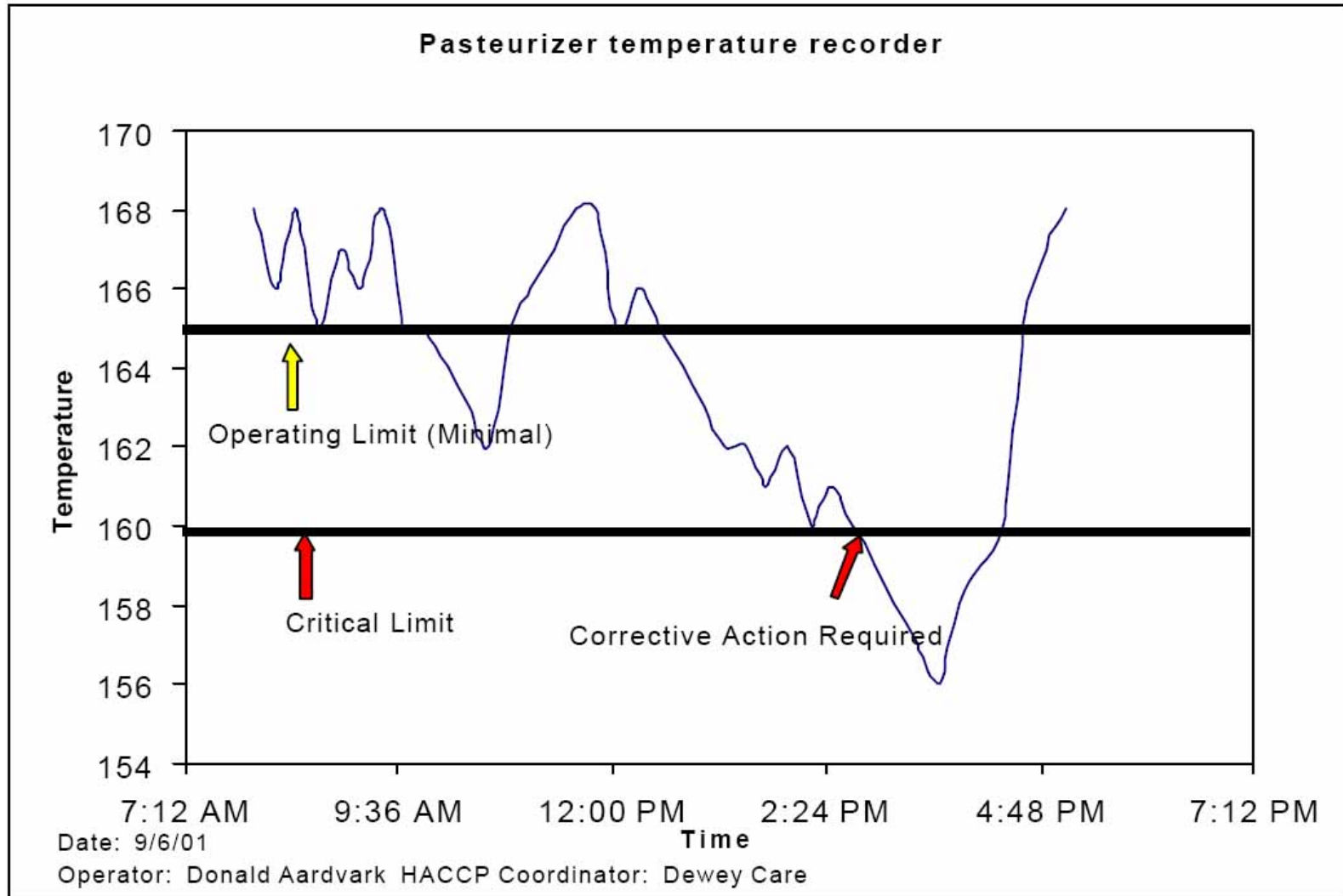


# Giám sát và lấy mẫu

- Giám sát không liên tục/lấy mẫu theo thuộc tính
  - Thường dùng để
    - Kiểm tra thành phần (nguyên vật liệu tươi sống)
    - Quá trình khắc phục sự cố khởi tâm kiểm soát
    - Kiểm tra hệ thống giám sát liên tục
  - Lấy mẫu thống kê một lô sản phẩm bị lỗi
  - Xác suất phát hiện liên quan đến mức độ sai sót của lô mẫu được lấy
  - Các đảm bảo bị hạn chế



# Ví dụ về giám sát tiến trình



# Yêu cầu của ISO 22000:2005

- Sửa chữa theo kế hoạch và hành động khắc phục được thực hiện khi các yếu tố không đạt chuẩn xảy ra phải được quy định cụ thể trong chương trình an toàn thực phẩm.
- Hành động phải đảm bảo rằng
  - Xác định được nguyên nhân gây ra yếu tố không đạt chuẩn
  - Các thông số phải được kiểm soát trở lại
  - Ngăn chặn sai sót xảy ra lần nữa



# ISO 22000:2005

- Sửa chữa và kiểm soát sản phẩm không đạt chuẩn
- Quy trình khắc phục đã được lưu bằng văn bản phải được thiết lập và duy trì để:
  - Xác định và đánh giá các thành phẩm bị ảnh hưởng để xác định cách xử lý phù hợp
  - Xem xét lại các hành động khắc phục đã tiến hành



# Sửa chữa

- Tất cả các sửa chữa phải:
  - Được phê duyệt bởi người có trách nhiệm
  - Được ghi nhận cùng với thông tin về nguồn gốc của yếu tố không đạt chuẩn, nguyên nhân và hậu quả, bao gồm thông tin cần thiết cho mục đích truy xuất nguồn gốc liên quan đến lô hàng không đạt chuẩn.



# Hành động khắc phục ISO 22000:2005

- (Tiếp tục) Những hành động này bao gồm:
  - Xem xét lại các yếu tố không đạt chuẩn(bao gồm các than phiền từ khách hàng)
  - Xem xét lại xu hướng trong kết quả giám sát để chỉ ra nguyên nhân dẫn đến mất kiểm soát
  - Xác định nguyên nhân gây ra sai sót
  - Đánh giá sự cần thiết của các hành động để đảm bảo rằng yếu tố không đạt chuẩn không xuất hiện trở lại
  - Xác định và áp dụng các hành động cần thiết
  - Ghi nhận kết quả của hành động khắc phục đã thực hiện
  - Xem xét lại các hành động khắc phục để đảm bảo rằng chúng hiệu quả.



# Ghi nhận

- Ghi nhận hành động khắc phục và yếu tố không đạt chuẩn phải bao gồm:
  - Hồ sơ sản xuất thực tế của sản phẩm
  - Liệt kê các tiêu chuẩn như sau:
    - Số sản phẩm bị giữ lại, sự sai sót, lý do, ngày và mã code của sản phẩm, tên của cá nhân chịu trách nhiệm
  - Đề nghị của cơ quan chức năng về cách xử lý cuối cùng đối với các sản phẩm có vấn đề
  - Tính toán chính xác các đơn vị sản phẩm có vấn đề S1
  - Tuyên bố quy trình xử lý các yếu tố không đạt chuẩn



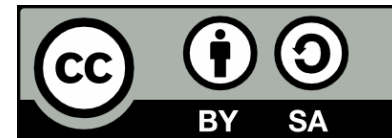




# CÂU HỎI?



# 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.

