

Quản lý sản phẩm không đạt chuẩn

FSKN 13

Mức độ Cơ bản của GFSI

- Các nhà máy nên đảm bảo rằng bất kỳ một sản phẩm nào mà không đạt yêu cầu thì nên được nhận diện rõ và phải được kiểm soát để ngăn chặn việc phân phối và sử dụng không chủ đích.



Nội dung

- Định nghĩa
- Những qui định cho sản phẩm không đạt chuẩn
- Quản lí và hồ sơ ghi chép



Định nghĩa

Sản phẩm không đạt chuẩn

- Sản phẩm thực phẩm được tạo ra trong suốt quá trình mất kiểm soát mà cần phải có hành động sửa chữa
- Bao gồm tất cả các sản phẩm tính ngược đến thời điểm quá trình sản xuất xảy ra sự mất kiểm soát.



Những qui định đối với sản phẩm không đạt chuẩn

- Những hành động phải được thực hiện để ngăn chặn những sản phẩm không đạt chuẩn tham gia chuỗi thực phẩm trừ khi có thể đảm bảo rằng:
 - Những mối nguy an toàn thực phẩm liên quan đã giảm đến mức độ chấp nhận
 - Những mối nguy an toàn thực phẩm liên quan sẽ được giảm đến mức độ chấp nhận trước khi bắt đầu dây chuyền thực phẩm, hoặc
 - Sản phẩm vẫn đáp ứng được mức độ chấp nhận về những mối nguy an toàn thực phẩm liên quan mặc dù không đạt chuẩn.



Những qui định đối với sản phẩm không đạt chuẩn

- Tất cả lô sản phẩm không đạt chuẩn nên được giữ dưới sự kiểm soát của các nhà máy đến khi chúng được đánh giá lại
- Nếu những sản phẩm không đạt chuẩn đã rời xưởng sản xuất được xác định là không an toàn, nhà máy nên thông báo cho các bên liên quan và bắt đầu thu hồi sản phẩm
- Việc kiểm soát và những hành động liên quan, sự cho phép để xử lý những sản phẩm không an toàn nên được được lưu bằng văn bản.



ISO 22000:2005

Đánh giá sản phẩm không đạt chuẩn S2

- Mỗi lô sản phẩm không đạt chuẩn chỉ được coi là an toàn khi bất kỳ những việc sau đây được thực hiện:
 - Bằng chứng chứng minh rằng biện pháp kiểm soát là đã có tác dụng
 - Bằng chứng chỉ ra rằng hiệu quả của các biện pháp kiểm soát cho sản phẩm cụ thể đó tuân thủ quy trình sản xuất đã định.
 - Kết quả của việc lấy mẫu, phân tích và/hoặc những hành động kiểm tra khác chứng minh rằng lô sản phẩm bị ảnh hưởng vẫn nằm trong mức độ cho phép về những mối nguy an toàn thực phẩm liên quan.



S2

Release here does not mean 'get rid of', it means that if product is safe and meet acceptable level about harzard, it is free from holding and go back to the food chain.

Smart, 30/04/2012

ISO 22000:2005

Xử lý sản phẩm không đạt chuẩn

- Sau khi đánh giá, nếu lô sản phẩm đó không được chấp nhận, nó nên được xử S3 bởi một trong những quy trình sau:
 - Tái sản xuất hoặc sản xuất thành những sản phẩm khác bên trong hoặc bên ngoài công ty để đảm bảo rằng mỗi nguy về an toàn thực phẩm được loại trừ hoặc được giảm đến mức cho phép.
 - Hủy bỏ hoặc loại bỏ như chất thải.



S3

again, release does not mean 'get rid of'. This slide talk about the product fail to release after evaluation
Smart, 30/04/2012

Hồ sơ ghi chép

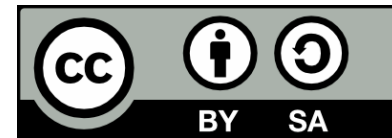
- Ghi chép những hành động khắc phục và sự không đạt chuẩn phải bao gồm:
 - Ghi chép quá trình sản xuất thực tế của sản phẩm đó
 - Biểu mẫu chuẩn nên bao gồm các thông tin sau:
 - Số sản phẩm bị giữ lại, sự sai sót, lý do cho việc lưu giữ sản phẩm, ngày và mã của sản phẩm bị giữ, tên của cá nhân chịu 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
 - 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.

