



TRÁCH NHIỆM QUẢN LÝ

FSKN I-01

Cần Thơ, Việt Nam

Tháng 09, 2012

YÊU CẦU TRUNG CẤP VỀ GFSI

- Công ty sẽ thiết lập một cơ cấu tổ chức rõ ràng để xác định và ghi thành văn bản các chức năng công việc, trách nhiệm và các mối quan hệ của những nhân viên có hoạt động ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm.



Điều kiện tất yếu

1. Sự cam kết
2. Chính sách an toàn thực phẩm
3. Sự phân công trách nhiệm, việc thi hành và giám sát
4. Quản lý nhóm
5. Đào tạo và giáo dục
6. Truyền đạt



Cam kết quản lý

- Khả năng cung cấp nguồn nhân lực đầy đủ để phát triển, áp dụng, bảo trì và nâng cao hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.
- Phụ thuộc vào “thái độ” của cá nhân, sự ổn định thương mại và “tầm nhìn”.
- Xác định và tuân theo Chính Sách An Toàn Thực Phẩm.
- Xác định và tuân theo các mục tiêu an toàn thực phẩm.
- Nếu nhà chế biến thực phẩm không thể sản xuất thực phẩm an toàn một cách chính xác thì điều này hoàn toàn không chấp nhận được.
- Các cam kết quản lý theo định hướng khách hàng được thực hiện ở mức độ mong muốn cao.



Cam kết quản lý – Định nghĩa theo ISO

ISO 22000:2005

‘Những mục đích và định hướng tổng thể của một tổ chức liên quan đến an toàn thực phẩm được mô tả chính thức với sự quản lý cao nhất.’



Chính sách an toàn thực phẩm

- Là ‘Bản tuyên bố cam kết’ hoặc ‘Cam kết’ hoặc ‘Lời hứa’ hoặc ‘Nghĩa vụ’
- Nên ngắn gọn và diễn đạt súc tích
- Tối thiểu phải bao gồm các ý kiến tham khảo liên quan đến an toàn thực phẩm, chất lượng và cam kết theo yêu cầu của khách hàng.
- Được phát triển và ủy quyền bởi người quản lý cấp cao nhất trong công ty.
- Quản lý phải chứng tỏ sự cam kết cá nhân theo chính sách an toàn thực phẩm, i.e. Vệ sinh cá nhân, sự tham gia tại các cuộc họp.



Phổ biến chính sách

- Chính sách nên được phổ biến cho tất cả nhân viên.
- Chính sách nên dễ dàng truy cập như dán ở bảng thông báo hay ghi nhận trong sổ tay nhân viên.
- Bao gồm chương trình giới thiệu cho tất cả nhân viên và đảm bảo rằng họ hiểu được.



Mục tiêu của An toàn thực phẩm

- Xác định rõ ràng; truyền đạt cho các nhà quản lý và giám sát.
- Các mục tiêu phải được hiểu rõ 1 cách đầy đủ và được đồng ý bởi các cá nhân có trách nhiệm.
- Các mục tiêu phải đo được, có thể đạt được và phản ánh nguồn nhân lực sẵn sàng cho các trách nhiệm cá nhân được phân công (Objectives shall be measurable, achievable and reflect the resource available to the individual allocated responsibility)
- Mục tiêu của an toàn thực phẩm không chỉ là trách nhiệm của bộ phận chất lượng hay an toàn thực phẩm.



Nguồn nhân lực

- Điều kiện then chốt là cần cung cấp “đầy đủ” nguồn nhân lực và tài chính.
- ‘Đầy đủ’ mang tính chủ quan nhưng 1 đánh giá nhu cầu được tổ chức tốt thì quan trọng để hiểu rõ các nhu cầu.
- Là 1 chuyên gia về an toàn thực phẩm, bạn nên đặt mình ở vị trí của nhà quản lý cấp cao để đưa ra lời khuyên cái gì là “đầy đủ”.
- Quản lý công ty sẽ phân công các trách nhiệm để bảo trì/thay thế dụng cụ, trang thiết bị và dịch vụ cho 1 quy chuẩn kỹ thuật đã được chấp nhận.



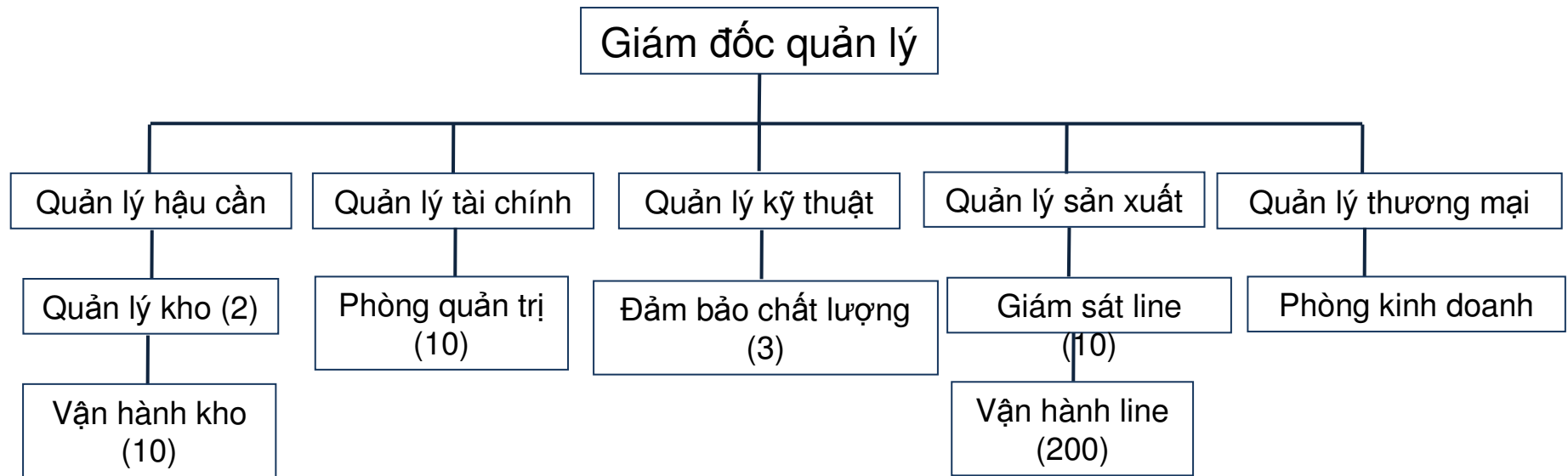
Trách nhiệm

- Khó khăn để “đo đạc” nhưng quyết định cho thành công.
- Việc hiểu đúng trách nhiệm cá nhân có ảnh hưởng trực tiếp đến hình ảnh của công ty về mặt kỹ thuật lẫn thương mại.
- Là 1 nhà quản lý an toàn thực phẩm, bạn nên đặt mình ở vị trí có thể gây ảnh hưởng và hướng dẫn việc quản lý công ty theo các yêu cầu an toàn thực phẩm.
- Cần thiết để hiểu rõ sự phụ thuộc của cấu trúc tổ chức công ty, i.e. Các bộ phận và cá nhân tương tác



Cấu trúc tổ chức

(Ví dụ)



Phát triển mô hình tổ chức

- Luôn sử dụng chức danh và không gọi tên cá nhân.
- Đảm bảo một sơ đồ chính xác được phát triển và các mối quan hệ trực tiếp lẫn gián tiếp được báo cáo, i.e. Các bộ phận phát triển cơ cấu tổ chức các cá nhân.
- Đảm bảo số lượng nhân viên có cùng chức danh được ghi nhận trên sơ đồ.
- Xác nhận lại với người quản lý cấp cao rằng sơ đồ hoàn toàn chính xác.



Trách nhiệm

- Xem xét lại yêu cầu an toàn thực phẩm và phân công các hoạt động ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm cho những chức danh cá nhân.

Ví dụ:

Giám sát kho hàng-

1. Kiểm tra điều kiện phương tiện vận chuyển của nhà cung cấp nguyên liệu tươi sống.
2. Đặt 1 số lượng nhiều cho từng nhà cung cấp nguyên liệu tươi sống.
3. Đảm bảo nguyên liệu tươi sống được giữ ở khu vực thích hợp.



Mô tả công việc

- Mô tả công việc nên được phát triển cho mỗi chức danh liên quan đến an toàn thực phẩm.
- Khi phân công các hoạt động an toàn thực phẩm, đảm bảo rằng những hoạt động này được xác định rõ ràng trong phần mô tả công việc tương ứng.
- Làm việc với người quản lý của từng bộ phận để đảm bảo rằng họ nhận thức được sự bắt buộc và đồng ý với các mô tả công việc.
- Thực hiện các mô tả công việc tham khảo để đảm bảo việc yêu cầu đào tạo được xác định rõ ràng.
- Trong những hoạt động then chốt của an toàn thực phẩm, cần có người ủy quyền thay thế cho sự vắng mặt của người thường nắm giữ công việc và điều này được xác định rõ trong mô tả công việc.



Quản lý nhóm

- Tất cả hoạt động liên quan đến an toàn thực phẩm phải được xác định và phân công trách nhiệm cho việc kiểm soát và vận hành.
- Phát triển một quy trình kiểm soát và có sự đồng ý của quản lý.
- Những nhà quản lý cấp cao phải làm việc chung với nhau để đảm bảo các hoạt động liên quan đến an toàn thực phẩm được đặt đúng chỗ ở mọi thời điểm.



Kiểm soát quy trình

(Ví dụ)

Hoạt động an toàn thực phẩm	Trách nhiệm kiểm soát/vận hành (Chức danh)	Ủy quyền (Chức danh)
Điều kiện của phương tiện phân phối nguyên liệu tươi sống	Quản lý kho hàng	QA
Giám sát nguyên liệu tươi sống so với quy chuẩn kỹ thuật	Trợ lý QA	Quản lý QA phân công
Tồn trữ nguyên liệu tươi sống	Quản lý kho hàng	Quản lý kho hàng phân công
Kiểm dịch nguyên liệu tươi sống	Trợ lý QA	Quản lý QA phân công



Đào tạo và Giáo dục

- Quản lý không chỉ chịu trách nhiệm đảm bảo đầy đủ số lượng nhân viên tại chỗ để duy trì an toàn thực phẩm, mà còn phải đảm bảo rằng nhân viên được huấn luyện đúng và thành thạo khi thực hiện nhiệm vụ.
- Giám sát thích hợp nên được thực hiện tại chỗ ở tất cả thời điểm.



Đánh giá sự quản lý

- Quản lý công ty nên tiến hành đánh giá thường xuyên hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.
- Việc đánh giá không chỉ là trách nhiệm của người quản lý an toàn thực phẩm mà còn thuộc về nhóm quản lý.
- Việc đánh giá nên tập trung vào mức độ phù hợp tiếp tục với Chính Sách An Toàn Thực Phẩm và nên xem lại các chỉ thị hiệu suất hoạt động (performance indicators)
- Bản đánh giá nên được ghi nhận lại



Truyền đạt

- Truyền đạt bên ngoài
 - Nhà cung cấp
 - Nhà đầu thầu
 - Khách hàng
 - Người tiêu dùng
 - Cơ quan nhà nước
- Truyền đạt nội bộ
 - Nhóm quản lý
 - Quản lý sự thay đổi
 - Phổ biến thông tin an toàn thực phẩm giữa các bộ phận và nội bộ bộ phận đó.



Đánh giá sự quản lý

Một bản đánh giá sự quản lý tiêu biểu sẽ đánh giá;

- Hoạt động của nhà cung cấp
- Ý kiến khách hàng
- Loại bỏ sản phẩm
- Các rắc rối
- Hành động sửa chữa
- Hệ thống HACCP
- Kết quả quản lý trước đây
- Yêu cầu đào tạo
- Yêu cầu nguồn nhân lực

Các hoạt động được đồng ý trong bản Đánh Giá Quản Lý được ghi lại và thực hiện bởi những bộ phận có liên quan.



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 ký 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.

