



PHÂN TÍCH SẢN PHẨM

FSKN I-06

Cần Thơ, Việt Nam

Tháng 09, 2012

Yêu cầu của GFSI-mức độ trung cấp

- Công ty phải thực hiện một hệ thống để đảm bảo rằng việc phân tích sản phẩm/thành phần quan trọng đối với an toàn thực phẩm và những yêu cầu pháp lí được thực hiện và đảm bảo những phương pháp được sử dụng cung cấp kết quả có giá trị (vd: bởi các thủ tục được đặt ra trong ISO 17025 và/hoặc công nghiệp công nhận những phương pháp này).



Tầm quan trọng của việc phân tích sản phẩm

- Phân tích sản phẩm là một trong những công cụ xác minh để đánh giá tính hiệu quả của những thủ tục về an toàn thực phẩm.
- Phân tích sản phẩm có thể được tiến hành “nội bộ” hoặc bởi bên thứ ba “nhà cung cấp dịch vụ” và nên được kiểm soát, quản lý bằng cách sử dụng những nguyên tắc thực hành tốt nhất.
- Có thể có những yêu cầu về tính an toàn pháp lí, mà yêu cầu bằng chứng.
- Có thể có những yêu cầu đặc biệt của khách hàng nơi mà sản phẩm hoàn chỉnh sẽ yêu cầu kiểm tra trước khi phân phối.
- Có một số lượng ngày càng tăng các yêu cầu về nhãn, mà yêu cầu sự xác minh về việc phân tích sản phẩm, vd: giá trị dinh dưỡng.



Các loại phân tích sản phẩm

Mối nguy sinh học

- Vi khuẩn
- Vi rút
- Ký sinh trùng



Các loại phân tích sản phẩm

Mối nguy hóa học

- Toxin có nguồn gốc từ vi sinh vật
- Vi khuẩn- *Clos. botulium*, Histamine, Mycotoxin, Patulin,
- Thuốc trừ sâu
- Hoóc môn
- Dư lượng thuốc thú y
- Hóa chất tẩy rửa
- Các chất gây dị ứng
- Kim loại nặng
- Phụ gia thực phẩm
- Sự di chuyển vào thực phẩm từ vật liệu bao bì
- Dioxin



Các loại phân tích sản phẩm

Mối nguy vật lí

- Vật liệu thực vật ngoại lai
- Từ động vật – xương, răng
- Những vật thể bên ngoài lúc thu hoạch
- Đá, gỗ, thủy tinh, đất, loài gây hại
- Những vật thể bên ngoài từ nhà máy
- Thủy tinh, gỗ, nhựa, bao bì, loài gây hại, vật liệu xây dựng, mảnh vỡ từ thiết bị



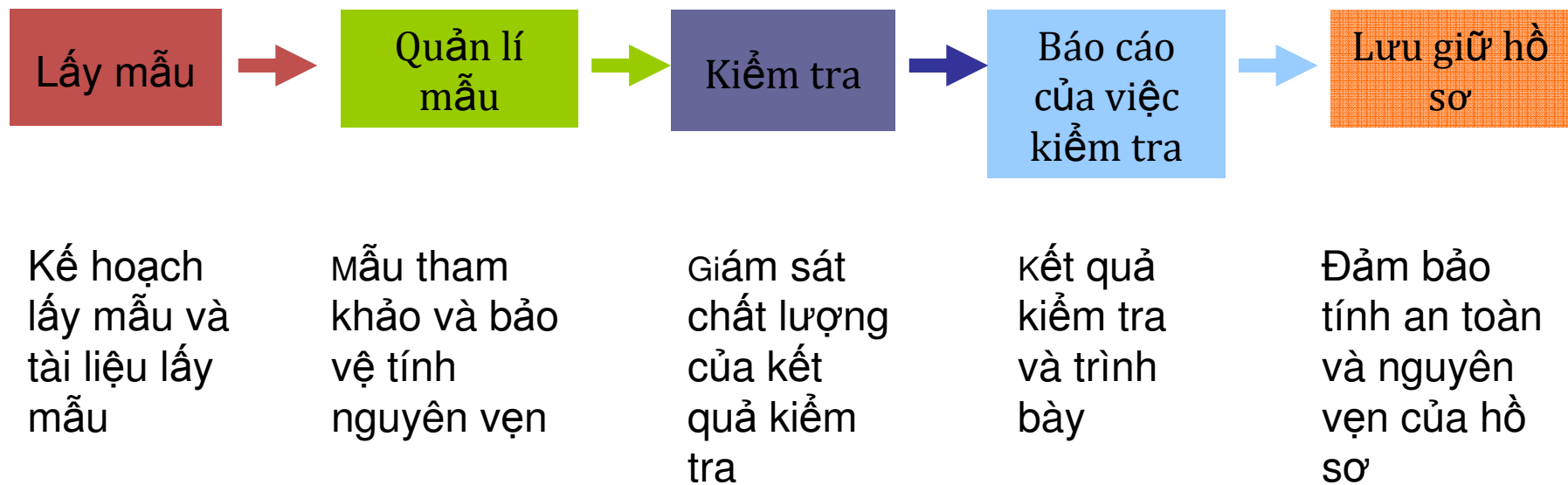
Các loại phân tích sản phẩm

Ghi nhãn và công bố thành phần

- Công bố theo chế độ ăn uống, vd: hàm lượng chất béo thấp, năng lượng cao, ‘không chứa thành phần X’
- Chất hữu cơ
- Thông tin dinh dưỡng
- Thành phần quy định



Những nguyên tắc phân tích sản phẩm tốt



Yêu cầu cho chương trình phân tích sản phẩm

- Có thể có những yêu cầu đặc biệt để thực hiện việc phân tích sản phẩm – theo luật pháp hoặc người tiêu dùng
- Nếu không có những yêu cầu đặc biệt thì những yêu cầu để tiến hành phân tích sản phẩm nên dựa vào mối nguy: mối nguy sản phẩm, mối nguy từ nhà cung cấp
- Xác định rõ chương trình phân tích sản phẩm
- Xây dựng cho nguyên liệu thô, bán sản phẩm và sản phẩm hoàn thiện
- Xem xét tần suất lấy mẫu theo yêu cầu; xem xét mức độ lấy mẫu khác nhau cho nguyên liệu mới hoặc nguồn nguyên liệu
- Trường hợp việc lấy mẫu diễn ra để xây dựng thủ tục và phương pháp; đảm bảo tính nguyên vẹn của sản phẩm, ví dụ nhiễm chéo, nhiệt độ/thời gian tồn trữ
- Phương pháp kiểm tra phải được xem xét, đầy đủ tài liệu, được thực hiện



Chương trình phân tích sản phẩm

Nguyên liệu thô

Ngày cấp: 22/11/2010

Sản phẩm	Nhà cung cấp	Tần suất lấy mẫu	Quy trình lấy mẫu	Phương pháp kiểm tra
Fresh Chicken Breast	A Smith & Co	Mỗi lần giao	Procedure- CB1 Version 1	VSV tổng số Phương pháp QA M/1
Fresh Chicken Breast	A Smith & Co	Mỗi tuần	Procedure- CB1 Version 1	Coliform Phương pháp QA M/3
Fresh Chicken Breast	A Smith & Co	Every month	Procedure- CB1 Version 1	Salmonella Phương pháp QA M/15
Fresh Chicken Breast	A Jones	Mỗi lần giao	Procedure- CB1 Version 1	VSV tổng số Phương pháp QA M/1
Fresh Chicken Breast	A Jones	Mỗi lần giao	Procedure- CB1 Version 1	Coliform Phương pháp QA M/3
Fresh Chicken Breast	A Smith & Co	Mỗi tuần	Procedure- CB1 Version 1	Salmonella Phương pháp QA M/15



Kiểm tra - Đảm bảo chất lượng

- Bất kỳ việc phân tích sản phẩm nào cũng phải được thực hiện bởi những người được huấn luyện và thành thạo
- Một hệ thống nên tồn tại khi mà cung cấp sự tin tưởng của kết quả đáng tin cậy, nên bao gồm:
 - sử dụng phương pháp kiểm tra đã được công nhận
 - sử dụng các nhà phân tích có trình độ hoặc được đào tạo
 - sử dụng hệ thống để kiểm tra sự chính xác của những kết quả; kiểm tra sự thành thạo

(Khi sử dụng phương pháp kiểm tra, chắc chắn kiểm tra tài liệu tham khảo đã được chứng nhận hoặc xác nhận với phương pháp phân tích và tham khảo với phòng thí nghiệm khác)

- PTN kiểm tra nên được trang bị phù hợp với thiết bị tương xứng với các kiểu phân tích được thực hiện
- Khi thích hợp, thiết bị kiểm tra nên được hiệu chuẩn và duy trì



Những nguyên tắc của ISO 17025

Các yêu cầu chung cho thẩm quyền của những PTN kiểm tra và hiệu chuẩn

có 2 vấn đề chính trong ISO/IEC 17025

1. Những yêu cầu về quản lí – liên quan đến hoạt động và tính hiệu quả của hệ thống quản lí chất lượng trong PTN
2. Những yêu cầu về kỹ thuật- liên quan đến thẩm quyền của nhân viên; phương pháp kiểm tra; thiết bị và chất lượng; và những báo cáo về những kết quả kiểm tra và hiệu chuẩn



Những yêu cầu về kỹ thuật của ISO 17025

- Việc lấy mẫu sản phẩm nên được thực hiện theo kế hoạch lấy mẫu và tất cả chi tiết về mẫu nên được lập thành văn bản
- Các mẫu nên được xác định duy nhất và tính nguyên vẹn của sản phẩm nên được bảo vệ trong suốt quá trình vận chuyển và phân phối
- Mức độ thành thạo của những kết quả kiểm tra nên được giám sát
- Báo cáo kết quả bao gồm kết quả kiểm tra cũng như ước lượng sự không chắc chắn của đo lường chung. Báo cáo cũng nên bao gồm thông tin chi tiết về mẫu và điều kiện kiểm tra, hoặc liên kết với tài liệu tham khảo
- Hồ sơ nên duy trì để đảm bảo tính an toàn và nguyên vẹn của dữ liệu



Yêu cầu kỹ thuật của ISO 17025

- Thủ tục được lập thành văn bản
- Xác nhận thủ tục và phương pháp phân tích
- Đảm bảo việc duy trì và hiệu chuẩn các thiết bị.
- Nhận biết và truy suất nguồn gốc của các mẫu
- Năng lực của nhân viên
- Kiểm soát việc kiểm tra không phù hợp



Yêu cầu quản lí của ISO 17025

Giống như ISO 9000

- Tổ chức cơ cấu và quản lí
- Quản lí nhà thầu phụ và nhà cung ứng
- Hoạt động phòng ngừa và khắc phục
- Kiểm toán nội bộ
- Kiểm soát tài liệu
- Quản lí khiếu nại



Chứng nhận phân tích

- Các nhà cung cấp có thể nộp giấy chứng nhận phân tích như là bằng chứng của việc tuân thủ
- Tính toàn vẹn của các chứng nhận này nên được thử thách và kiểm tra việc tuân thủ trong kế hoạch lấy mẫu



Kiểm tra thời hạn sử dụng

- Xác nhận thời hạn sử dụng của sản phẩm nên được tiến hành dựa vào bản thảo được xác định
- Cần xem xét các điều kiện vận chuyển và lưu trữ mà được dự kiến cùng với thời hạn sử dụng ‘dự đoán’; đây là một phần quan trọng cho những thực phẩm có nguy cơ cao về sự hư hỏng mà ở đó vi sinh vật gây bệnh có thể sống sót
- Kiểm tra tất cả yêu cầu về sản phẩm mà có thể được kiểm tra bởi kỹ thuật phân tích
- Kiểm tra giá trị dinh dưỡng trong suốt quá trình phát triển sản phẩm và cuối thời hạn sử dụng, một số chất dinh dưỡng có thể thay đổi đặc biệt là vitamin



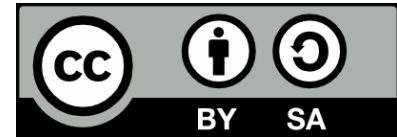
Lời cảm ơn

Tài liệu này được xây dựng cùng với sự ủng hộ tài chính từ :

- Cơ quan phát triển quốc tế Hoa Kỳ - Trường Đại học bang Michigan - Dự án phát triển làm vườn Alliance (IHDA)-Ấn Độ, và
- Cơ quan hợp tác phát triển của Ý thông qua dự án UE/GLO/09/017 - Thành lập giải pháp kinh doanh nông nghiệp, Truy xuất nguồn gốc và Trung tâm ưu tú nâng cao của Ai Cập.



Giấy phép sử dụng



- Bản quyền thuộc về Trường Đại học bang Michigan và Tổ chức phát triển công nghiệp liên hiệp quốc, 2011, bản gốc xem tại <http://www.fskntraining.org>, Giấy phép sử dụng đăng kí tại Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (CC-BY-SA).
- 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.

