



HACCP nguyên tắc 1 – Tiến hành phân tích mối nguy

Cần Thơ, Việt Nam
Tháng 09, 2012

CÁC NGUYÊN TẮC CỦA HACCP

Nguyên tắc 1

Tiến hành phân tích mối nguy. Chuẩn bị một danh sách các bước trong quá trình nơi các mối nguy đáng kể xuất hiện và mô tả các biện pháp phòng ngừa



PHÂN TÍCH MỐI NGUY

- Phân tích mối nguy là quá trình mà đội HACCP sử dụng để xác định các mối nguy tiềm năng có thể dẫn đến một sự nguy hiểm đáng kể cho sức khỏe người tiêu thụ .
- Chỉ có những mối nguy gây nên sự nguy hiểm đáng kể đối với sức khỏe của người tiêu thụ mới được bao gồm vào kế hoạch HACCP



MỤC ĐÍCH CỦA VIỆC PHÂN TÍCH MỖI NGUY

- Mục đích của việc phân tích mỗi nguy là để phát triển một danh sách các mỗi nguy đáng kể có thể gây tổn thương hay bệnh tật nếu như không được kiểm soát hiệu quả
- Việc ứng dụng thành công các nguyên tắc HACCP từ 2-7 phụ thuộc vào chất lượng của quá trình phân tích mỗi nguy



TẦM QUAN TRỌNG CỦA VIỆC THỰC HIỆN TRIỆT ĐỂ MỘT QUÁ TRÌNH PHÂN TÍCH MỐI NGUY

- Một sự phân tích mối nguy không chính xác có thể mang đến một kế hoạch HACCP không hiệu quả trong việc bảo vệ khách hàng mặc dù các quá trình đã được thực hiện rất tốt.
- Việc vận hành nhà máy có thể được hiệu chỉnh dựa trên một sự phân tích mối nguy triệt để .



QUÁ TRÌNH PHÂN TÍCH MỐI NGUY

- Nhận diện mối nguy và xác định các giới hạn chấp nhận
 - Danh sách các mối nguy tiềm năng có thể liên quan đến thực phẩm .
 - Xác định các mức độ chấp nhận đối với mỗi mối nguy an toàn thực phẩm được nhận diện .
- Đánh giá mối nguy
 - Đánh giá mối nguy dựa trên **khả năng xảy ra** và **mức độ ảnh hưởng nghiêm trọng** của một mối nguy cụ thể .
 - Nhận dạng mối nguy nào có thể gây nên một **nguy hiểm đáng kể** cho người tiêu thụ .



NHẬN DIỆN MỐI NGUY

- “Quá trình động não”
- Đội HACCP phát triển danh sách các mối nguy tiềm năng về sinh học, hóa học và vật lý có thể đưa vào, gia tăng hay kiểm soát tại mỗi công đoạn được mô tả của biểu đồ sản phẩm



VIỆC NHẬN DIỆN MỐI NGUY CẦN XEM XÉT

- Các thông tin sơ khảo được thu thập trong lúc phát triển mô tả sản phẩm
- Kinh nghiệm
- Các thông tin bên ngoài, nếu có thể bao gồm dữ liệu về dịch bệnh hay các mối nguy đã xảy ra trước đó
- Thông tin từ chuỗi thực phẩm có bao hàm mối nguy thực phẩm có thể liên quan tới sản phẩm cuối, sản phẩm trung gian hoặc sản phẩm được tiêu thụ ngay



XÁC ĐỊNH CÁC MỨC ĐỘ CHẤP NHẬN

- Đối với mỗi mối nguy an toàn thực phẩm được nhận diện, mức độ chấp nhận của nó trong sản phẩm cuối cần được xác định khi có thể
- Việc xác định này có thể xem xét đến:
 - Các yêu cầu theo luật pháp
 - Các yêu cầu của khách hàng
 - Mục đích sử dụng của khách hàng
 - Các thông tin liên quan khác
- Ghi chép đầy đủ kết quả của việc xác định và lý do chọn



ĐÁNH GIÁ MỐI NGUY

- Đội HACCP quyết định mối nguy tiềm năng nào trong giai đoạn xác định mối nguy sẽ gây ra một **mối nguy đáng kể** cho người tiêu thụ.
- Mỗi mối nguy tiềm năng cần được đánh giá dựa trên 2 tiêu chí :
 - **Mức độ nghiêm trọng** (tiềm năng gây bệnh hay gây chấn thương)
 - **Khả năng xảy ra**



ĐÁNH GIÁ MỨC ĐỘ NGHIÊM TRỌNG

- Đòi hỏi cân nhắc nhiều yếu tố, bao gồm :
 - Sự nhạy cảm của nhóm khách hàng đối tượng đối với các bệnh do vi sinh thực phẩm (Ví dụ: Trẻ con so với người lớn)
 - Khả năng ảnh hưởng đến các vấn đề rắc rối khác
 - Tầm quan trọng và thời gian của bệnh hay tổn thương



ĐÁNH GIÁ KHẢ NĂNG XẢY RA

- Kinh nghiệm
- Thông tin từ các dịch bệnh trong quá khứ
- Thông tin từ các tài liệu khoa học
- Thông tin lịch sử được thu thập bởi tổ chức

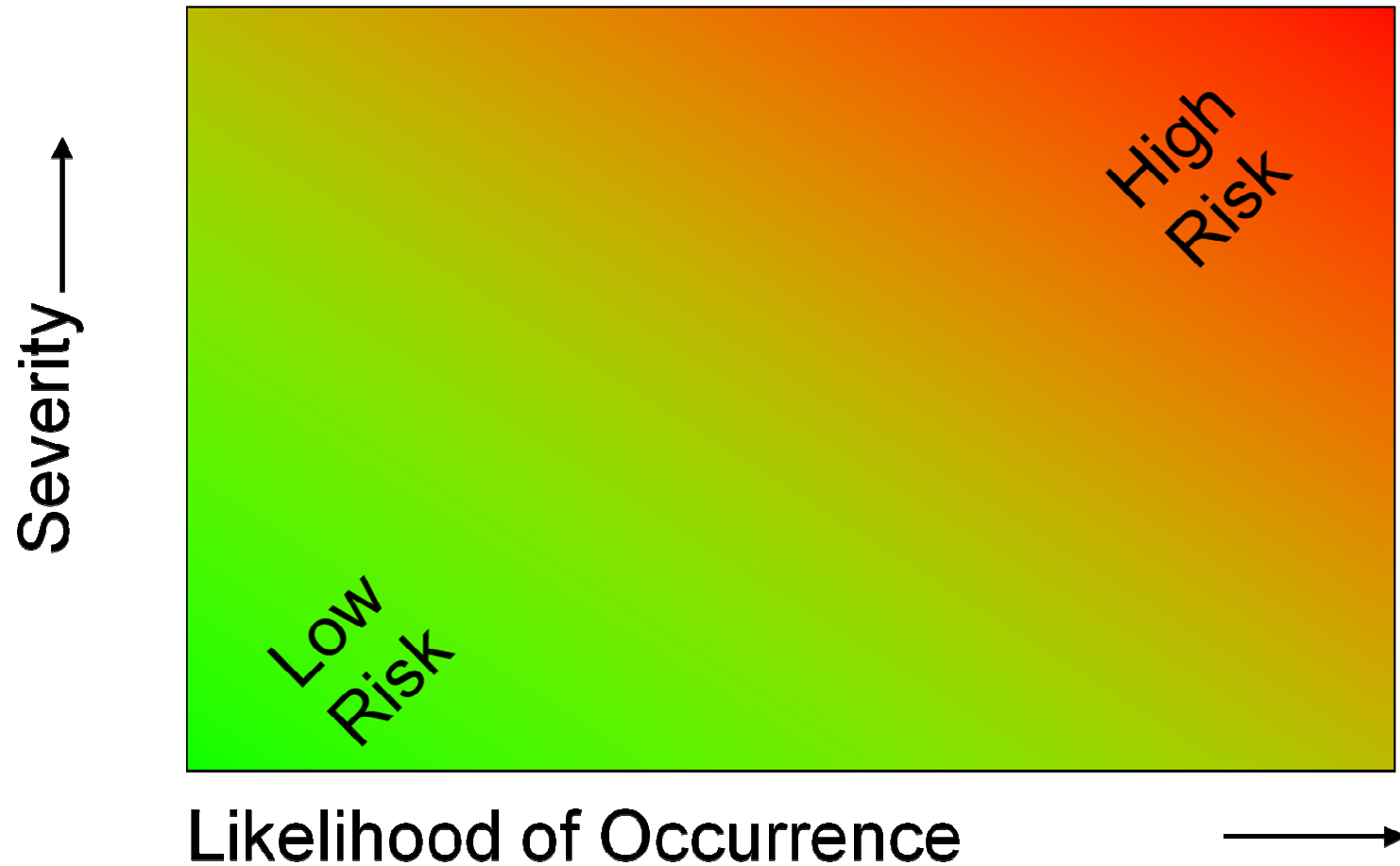


CÁC YẾU TỐ ảNH HƯỞNG ĐẾN KHẢ NĂNG XảY RA

- Mức độ hiệu quả của các chương trình tiên quyết
- Tần suất của sự kết hợp các mối nguy tiềm năng vào thực phẩm hay nguyên liệu
- Phương pháp chuẩn bị
- Điều kiện vận chuyển
- Điều kiện tồn trữ dự kiến
- Các bước chuẩn bị cần thiết trước khi tiêu thụ



ĐÁNH GIÁ MỐI NGUY



MỖI NGUY CÓ THỂ GÂY NÊN MỘT RỦI RO ĐÁNG KỂ

- Nên được chỉ ra trong kế hoạch HACCP
- **Các biện pháp kiểm soát** phải được mô tả cho mỗi mối nguy để có thể ngăn ngừa, loại trừ hay giảm thiểu mối nguy đến mức có thể chấp nhận được .
- Các mối nguy đáng kể có thể khác nhau đối với cùng một loại sản phẩm được sản xuất ở các nhà máy khác nhau



CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT

- Bất kỳ hành động hay hoạt động nào được sử dụng để ngăn ngừa hay loại bỏ mọi nguy an toàn thực phẩm, hay giảm thiểu nó đến mức cho phép .
- Thường được gọi là “Biện pháp phòng ngừa” trong các tài liệu về HACCP trước đây



CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT

- Có thể có hơn một biện pháp kiểm soát được yêu cầu tại một mối nguy cụ thể
- Có thể có hơn một mối nguy có thể được kiểm soát bởi một biện pháp cụ thể



VÍ DỤ CỦA CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT

- Nấu chín
- Thanh trùng
- Quá trình nhiệt
- Acid hóa
- Lên men
- Khử trùng
- Làm lạnh
- Lạnh đông
- Máy dò kim loại
- Thiết bị X-ray
- Phóng xạ

CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT

- Lựa chọn và phân loại các biện pháp kiểm soát cần bao gồm các tiếp cận liên quan đến :
 - Hiệu quả của nó đối với mỗi nguy an toàn thực phẩm đã được xác định
 - Tính khả thi để giám sát
 - Vị trí của nó trong hệ thống tương ứng với các biện pháp kiểm soát khác
 - Khả năng xảy ra sự thất bại của các biện pháp kiểm soát hay sự thay đổi nghiêm trọng trong quá trình chế biến
 - Mức độ nghiêm trọng của hậu quả trong trường hợp thất bại
 - Phương pháp này có được xây dựng đặc biệt và ứng dụng để loại bỏ hay giảm một cách có ý nghĩa mức độ của mỗi nguy
 - Tác dụng hỗ trợ của các biện pháp kiểm soát



TÓM TẮT VỀ PHÂN TÍCH MỐI NGUY

- Nhận diện các mối nguy tiềm năng cho mỗi công đoạn của quy trình sản xuất.
- Xác định mức độ nghiêm trọng của mối nguy đã nhận dạng, và giải thích được quyết định này.
- Xác định các biện pháp kiểm soát có thể được áp dụng tại mỗi công đoạn để kiểm soát các mối nguy đã nhận dạng
- Giữ các ghi chép của phân tích này

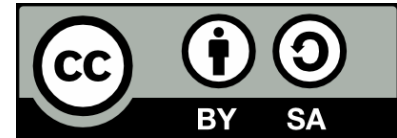


VÍ DỤ – PHÂN TÍCH MỐI NGUY

(1) Ingredient/ processing step	(2) Identify potential hazards introduced, controlled or en- hanced at this step	(3) Are any poten- tial food safety hazards signifi- cant? (Yes/No)	(4) Justify your decision for Column 3	(5) What measure(s) can be applied to control the significant hazards?
Receiving (raw apples)	<p>Biological (B) - 1. Vegetative pathogens</p> <p>2. protozoan pathogens</p> <p>Chemical (C) - 1. Pesticides</p> <p>2. Patulin</p> <p>Physical (P) - None</p>	<p>B - 1. Yes</p> <p>2. Yes</p> <p>C - 1. No</p> <p>2. Yes</p>	<p>B - History of outbreaks.</p> <p>C - 1. In the U.S. unapproved pesticide residues occur infrequently and public health impact is typically not severe.</p> <p>2. Causes illness or injury. Patulin is reasonably likely to exceed regulatory action levels if not controlled.</p>	<p>B - Pasteurization step</p> <p>C - 1. Not applicable</p> <p>2. Culling</p>
Receiving (packaging)	<p>B - None</p> <p>C - None</p> <p>P - None</p>			



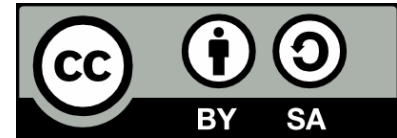
Giấy phép sử dụng



- 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.



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.

