



HACCP NGUYÊN TẮC 2 – XÁC ĐỊNH ĐIỂM KIỂM SOÁT TỚI HẠN CCP

Cần Thơ, Việt Nam

Tháng 09, 2012

Các nguyên tắc HACCP

- Nguyên tắc 2
 - Xác định điểm kiểm soát tới hạn (CCPs) trong quá trình chế biến.
 - Là “**Dấu hiệu dừng lại**” (**Stop Sign**) của quá trình chế biến



ĐỊNH NGHĨA

* Điểm kiểm soát tới hạn

Là một điểm hay 1 công đoạn mà tại đó các kiểm soát được áp dụng và cần thiết để ngăn cản hay loại bỏ một mối nguy an toàn thực phẩm hoặc làm giảm mức độ chấp nhận của nó.



NGĂN CHẶN MỐI NGUY

* Các điểm được xác định là CCP khi các mối nguy có thể được ngăn chặn.

- *Đối với vài sản phẩm và quá trình chế biến, những điều sau đây có thể đúng:*

- Giới thiệu về mối nguy có thể được ngăn chặn bằng cách kiểm soát tại công đoạn tiếp nhận (ví dụ: cam kết của nhà cung cấp).
- Một mối nguy hóa học có thể bị ngăn chặn bằng cách kiểm soát tại công đoạn bổ sung hoặc phối trộn các thành phần.



NGĂN CHẶN MỐI NGUY

- ❖ Các điểm được xác định là CCP khi các mối nguy có thể được **ngăn chặn**
 - Sự phát triển của vi sinh vật gây bệnh ở sản phẩm cuối cùng có thể được ngăn chặn bằng cách kiểm soát lúc xây dựng công thức sản phẩm hoặc công đoạn bổ sung các thành phần (ví dụ: điều chỉnh pH hoặc thêm các chất bảo quản).
 - Sự phát triển vi sinh vật gây bệnh có thể kiểm soát bằng cách tồn trữ lạnh hoặc làm lạnh.



Loại Bỏ MỐI NGUY

❖ Các điểm được xác định là CCP (hoặc PRP) khi các mối nguy có thể được **loại bỏ**.

- Đối với vài sản phẩm và quá trình chế biến, những điều sau đây có thể đúng:

- Vi sinh vật gây bệnh và động vật ký sinh có thể bị giết trong suốt quá trình xử lý nhiệt hay tia UV.
- Các mảnh vỡ kim loại có thể được phát hiện bởi máy dò kim loại và loại bỏ bằng cách tách nó ra khỏi sản phẩm bị nhiễm.



GIẢM MỐI NGUY

❖ Các điểm được xem là CCP khi những mối nguy được giảm thiểu tới **mức độ chấp nhận** của nó.

- Đối với vài sản phẩm và quá trình chế biến, những điều sau đây có thể đúng:

- Sự xuất hiện của những vật thể lạ có thể được giảm thiểu bằng cách phân loại bằng tay và máy nhật tự động.
- Một vài mối nguy hóa học như patulin có thể được giảm thiểu bằng cách chế biến như là chọn lựa, chà và rửa táo trước khi ép lấy nước.



ĐÁNH GIÁ CÁC PHƯƠNG PHÁP KIỂM SOÁT

- Xác định các phương pháp kiểm soát hay khả năng kết hợp các phương pháp kiểm soát để ngăn chặn, loại bỏ hay giảm thiểu những mối nguy an toàn thực phẩm này đến mức độ chấp nhận của nó.
- Xem xét từng phương pháp kiểm soát đối với hiệu quả của nó chống lại các mối nguy an toàn thực phẩm đã được xác định.
- Phân loại các phương pháp kiểm soát để chúng được quản lý bởi Chương trình tiên quyết, hoặc cần thiết để quản lý trong kế hoạch HACCP.



ĐIỂM KIỂM SOÁT TỚI HẠN

- ❖ Có vài điểm trong hệ thống chế biến thực phẩm mà tại đó các mối nguy chỉ có thể bị kiểm soát trong 1 chừng mực nào đó.
- ❖ Chỉ có vài công đoạn mà việc mất kiểm soát sẽ gây ra tiềm năng sản xuất một sản phẩm không an toàn.
 - Những công đoạn này là CCP trong kế hoạch HACCP



XÁC ĐỊNH CCP

❖ Cây quyết định CCP

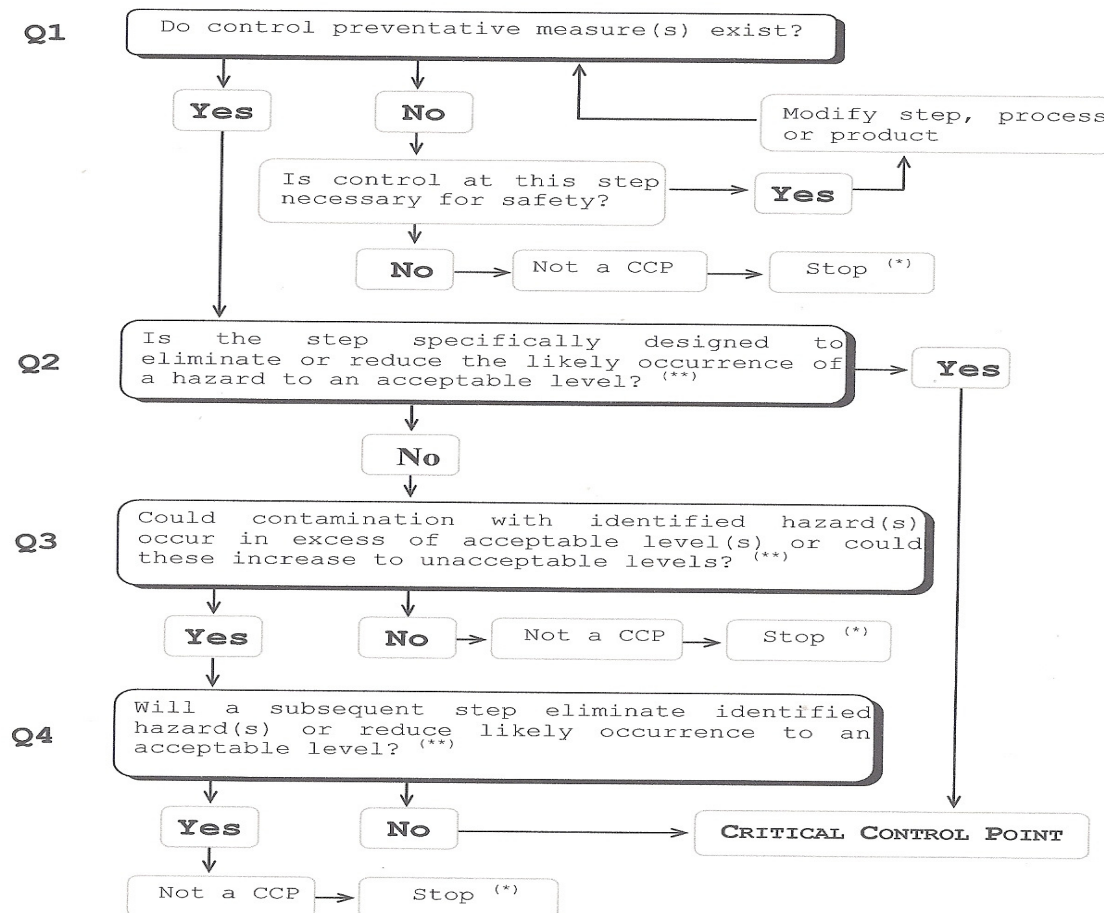
- Đội HACCP nên sử dụng cây quyết định CCP để đánh giá từng công đoạn mà các mối nguy an toàn thực phẩm có thể bị ngăn chặn, loại bỏ hay giảm thiểu đến mức độ chấp nhận.
- Sau đó, từng công đoạn nên được phân loại như là điểm kiểm soát tới hạn CCP, điểm kiểm soát CP hay là không phải bất kỳ loại nào.



VÍ DỤ - CÂY QUYẾT ĐỊNH CCP

DIAGRAM 2

EXAMPLE OF DECISION TREE TO IDENTIFY CCPs
(answer questions in sequence)



XÁC ĐỊNH CCP

- ❖ **KHÔNG** được sử dụng cây quyết định CCP trước khi hoàn chỉnh việc phân tích mối nguy.
 - Điều này có thể gây ra việc xác định các CCP không cần thiết cho việc kiểm soát sự an toàn của sản phẩm.
- ❖ Việc theo dõi chặt chẽ cây quyết định CCP thỉnh thoảng dẫn đến việc đưa ra quyết định mà thông thường là không chính xác.
 - Nên sử dụng cây quyết định một cách thận trọng.



NHIỀU CCP VÀ MỖI NGUY

❖ Một mối nguy có thể được kiểm soát bởi nhiều CCP.

- Ví dụ: Quá trình acid hóa và chế biến nhiệt puree trái cây để kiểm soát sự phát triển và hình thành độc tố của *Clostridium botulinum*.

❖ Nhiều mối nguy có thể được kiểm soát bởi một CCP.

- Ví dụ: Vi khuẩn sinh dưỡng gây bệnh và động vật ký sinh trong nước ép táo có thể được kiểm soát bởi quá trình chế biến nhiệt.



CCP LÀ SẢN PHẨM VÀ QUÁ TRÌNH CHẾ BIẾN CỤ THỂ

- ❖ Các CCP có thể thay đổi với sự khác biệt trong:
 - ✓ Bố trí cơ sở vật chất
 - ✓ Xây dựng công thức
 - ✓ Quy trình chế biến
 - ✓ Trang thiết bị
 - ✓ Lựa chọn các thành phần bổ sung
 - ✓ Vệ sinh và những chương trình tiên quyết khác



ĐIỂM KIỂM SOÁT TỚI HẠN

- Các điểm kiểm soát tuyệt đối
- Các công đoạn trong quá trình chế biến thực phẩm phải đặt dưới sự kiểm soát để sản xuất một sản phẩm an toàn.
- Các CCP là một sự can thiệp được sử dụng khi các mối nguy có khả năng tồn tại cao và mức độ gây ra nguy cơ cao cho người tiêu dùng.



MÔ HÌNH AN TOÀN THỰC PHẨM ISO 22000

- ❖ Cũng bao gồm các khái niệm của Chương trình hoạt động tiên quyết (oPRP)
 - Một chương trình tiên quyết được xác định bằng việc phân tích mối nguy thì cần thiết để kiểm soát khả năng xảy ra của các mối nguy an toàn thực phẩm được giới thiệu và/hay sự lây nhiễm hay gia tăng nhanh các mối nguy an toàn thực phẩm trong sản phẩm hay môi trường chế biến.



CHƯƠNG TRÌNH TIÊN QUYẾT

- Kiểm soát **chung** trong bất kỳ loại hoạt động thực phẩm nào.
- Áp dụng cho tất cả các loại hoạt động thực phẩm để duy trì **môi trường vệ sinh** để giảm thiểu nguy cơ cho an toàn thực phẩm.
- Chúng hoạt động tại **mọi thời điểm**.
- Chúng là **nền tảng** của HACCP.
- Chúng có thể ảnh hưởng đến sự an toàn của sản phẩm cuối cùng nếu không được bao gồm trong hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.
- Chúng **KHÔNG** cụ thể đối với một công đoạn trong quá trình chế biến và **KHÔNG KIỂM SOÁT** một mối nguy cụ thể.



CHƯƠNG TRÌNH HOẠT ĐỘNG TIỀN QUYẾT (OPRP)

- oPRP thì **cụ thể** đối với một hoạt động thực phẩm và **được xác định** sau khi thực hiện phân tích mối nguy.
- oPRP thì **thiết yếu** bởi vì việc phân tích mối nguy cho thấy rằng chúng **cần thiết** để kiểm soát những mối nguy an toàn thực phẩm **cụ thể**.
- oPRP không nhằm tới một nguồn gốc cụ thể của mối nguy.
- oPRP được sử dụng để **làm giảm khả năng xảy ra** mà sản phẩm và/hay môi trường chế biến sẽ bị tiếp xúc với những mối nguy hoặc sẽ bị lây nhiễm và các mối nguy đó sẽ gia tăng nhanh chóng.



SỰ KHÁC BIỆT GIỮA MỘT **OPRP** VỚI MỘT **PRP** LÀ GÌ?

- **PRP** là bề ngang
- **PRP** góp phần làm giảm mối nguy nhưng có thể không thiết yếu để kiểm soát.
- **OPRP** áp dụng cho một mối nguy đã được xác định cụ thể.
- **OPRP** áp dụng cho 1 sản phẩm hay 1 quá trình chế biến cụ thể.
- **OPRPs** thì thiết yếu để làm giảm mức độ của mối nguy.
- Ví dụ: Hệ thống làm sạch và vệ sinh chung (PRP) so với việc làm sạch của một điểm đặc biệt trong dây chuyền để ngăn cản sự nhiễm chéo của các chất gây dị ứng (**OPRP**)



Sự KHÁC BIỆT GIỮA MỘT OPRP VỚI MỘT CCP LÀ GÌ??

- **CCP** là các công đoạn chế biến mà tại đó các phương pháp kiểm soát được áp dụng để có kiểm soát “tuyệt đối” trên các mối nguy.
- **OPRPs** là các phương pháp kiểm soát thiết yếu để kiểm soát mối nguy, nhưng không có kiểm soát “tuyệt đối” trên các mối nguy.
- **OPRPs** có thể hoạt động kết hợp với các biện pháp kiểm soát khác để ngăn chặn, loại bỏ, giảm thiểu hay duy trì một mối nguy ở một mức độ chấp nhận.
 - Sự thất bại của chúng không có tự ngụ ý rằng sản phẩm bị nguy hiểm.



XÁC ĐỊNH CCP

❖ Phương pháp để xác định hay chỉ định CCP trong kế hoạch HACCP có thể thay đổi:

- Đánh số liên tục

CCP #1, CCP #2, CCP #3

- Liên tục trong mỗi loại mỗi nguy

CCP P1, CCP B1, CCP C1

- Bởi tên các công đoạn chế biến

Nướng, Đóng gói, Làm lạnh

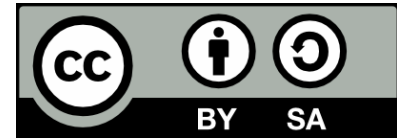


SỐ LƯỢNG CCP TRONG MỘT KẾ HOẠCH

- ❖ Phụ thuộc vào sản phẩm và quá trình chế biến.
- ❖ Một vài CCP có thể không cho phép việc kiểm soát đầy đủ các mối nguy an toàn thực phẩm.
- ❖ Quá nhiều CCP vượt qua rào cản của kế hoạch HACCP.
 - Thường phổ biến hơn cho các cơ sở để xác định quá nhiều CCP hơn là quá ít.
 - Nếu mọi thứ đều quan trọng, thì **KHÔNG** có gì là quan trọng



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.

