

MICHIGAN STATE
UNIVERSITY



NGUYÊN TẮC 4 (HACCP) – THIẾT LẬP QUY TRÌNH GIÁM SÁT ĐIỂM CCP

Cần Thơ, Việt Nam

Tháng 09, 2012

CÁC NGUYÊN TẮC CỦA HACCP

Nguyên tắc 4

Thiết lập các yêu cầu giám sát điểm CCP. Thiết lập qui trình cho việc sử dụng các kết quả của việc giám sát để điều chỉnh qui trình sản xuất và duy trì việc kiểm soát.



ĐỊNH NGHĨA VIỆC GIÁM SÁT

“Các hoạt động thực hiện chuỗi kế hoạch các quan sát hoặc đo lường các thông số kiểm soát để đánh giá điểm CCP có ngoài tầm kiểm soát hay không.”



GIÁM SÁT

- Mục đích của việc giám sát là để:
 - Theo dõi hoạt động của qui trình và cho phép việc xác định các xu hướng đối với giới hạn tới hạn mà có thể gây ra các điều chỉnh qui trình
 - Nhận biết khi xảy ra việc mất kiểm soát (một sự dao động tại điểm CCP)
 - Cung cấp tài liệu văn bản của hệ thống kiểm soát qui trình



CÁC LOẠI GIÁM SÁT

- Các quan sát
- Các đo lường
- Liên tục hay gián đoạn



CÁC VÍ DỤ VỀ CÁC HOẠT ĐỘNG GIÁM SÁT

Đo lường:

- Nhiệt độ
- Thời gian
- pH
- Hàm lượng ẩm
- Tốc độ dòng chảy

Quan sát (nhìn thấy):

- Phân loại/lựa chọn trái cây
- Mức độ nguyên vẹn của việc phân loại bằng sàng



NHỮNG VÍ DỤ VỀ LÀM THỂ NÀO CÁC ĐIỂM GIỚI HẠN TỚI HẠN VÀ CÁC ĐO LƯỜNG KIỂM SOÁT CÓ THỂ ĐƯỢC GIÁM SÁT

- Đồng hồ
- Nhiệt kế
- pH kế
- Thang chia độ
- Máy đo độ hoạt động của nước
- Các thiết bị phân tích hóa học



QUY TRÌNH GIÁM SÁT

- Nhận biết **người** chịu trách nhiệm (vị trí công việc) (Who)
- **Cái gì** được giám sát (What)
- Giám sát **như thế nào** (How)
- **Khi nào**, tần suất (When)
- **Ở đâu** (Where)
- Tài liệu mà các điểm giới hạn tới hạn đáp ứng



GIÁM SÁT VÀ LẤY MẪU

- Kiểm tra liên tục
 - Thiết bị tự động, cảm biến, giám sát
 - Giám sát các điểm CCP
 - Nhiệt độ
 - Thời gian
 - pH
 - Ẩm độ
 - Đảm bảo rằng tất cả các sản phẩm được sản xuất phải đáp ứng các tiêu chuẩn chấp nhận



GIÁM SÁT VÀ LẤY MẪU

- Kiểm tra định kỳ/ thuộc tính mẫu
 - Được sử dụng:
 - Kiểm tra các thành phần (Nguyên liệu thô)
 - Khắc phục sự cố điểm CCP ngoài kiểm soát
 - Phát hiện kiểm tra hệ thống liên tục
 - Lấy mẫu thống kê của lô sản phẩm bị lỗi
 - Có khả năng phát hiện mà liên quan đến mức độ lỗi của nhiều mẫu
 - Mức đảm bảo hạn chế



NHÂN VIÊN CHỊU TRÁCH NHIỆM CHO VIỆC GIÁM SÁT

- Nhân viên có trách nhiệm rõ ràng.
- Nhân viên chịu trách nhiệm cho các hoạt động giám sát đặc biệt nên được bố trí trong kế hoạch HACCP (chức vụ, không tên).
- Phải được huấn luyện đầy đủ để thực hiện qui trình giám sát và để chuẩn bị hồ sơ giám sát.
- Tuân theo quy trình được mô tả rõ ràng.
- Chịu trách nhiệm cho các tài liệu của các hoạt động giám sát, và ký tên hoặc ký tắt vào hồ sơ giám sát.



HỒ SƠ GIÁM SÁT

- Bao gồm:
 - Thông tin giám sát thực tế
 - Ngày giờ của hoạt động diễn ra
 - Ký tên của người xây dựng qui trình giám sát.



VÍ DỤ GIÁM SÁT

Điểm kiểm soát tới hạn (CCP)	Mối nguy	Giới hạn tới hạn	Giám sát				Hành động sửa chữa	Thẩm tra	Hồ sơ
			Cái gì	Như thế nào	Tần suất	Ai			
CCP 1 (Lựa chọn)	Patulin	Không nhiều hơn 1% trọng lượng hư hỏng sau khi lựa chọn	Hư hỏng trong 5000g mẫu	Cắt hư hỏng và cân hư hỏng	2 lần trên dây chuyền sản xuất	QC			
CCP 2 (Sàng lọc)	Kim loại bị nhiễm	Quá trình sàng lọc không ảnh hưởng	Tính nguyên vẹn của quá trình sàng lọc	Nhìn thấy	Hàng ngày Trước và sau hoạt động	Nhân viên sản xuất			
CCP 3 (Thanh trùng)	<i>E.Coli</i> O157:H7 và <i>cryptosporidium parvum</i>	$\geq 160^{\circ}\text{F}$, 6s	1. Nhiệt độ nước quá 2. Cài đặt tốc độ bơm tăng 5 lần đến hệ thống phân phối $\geq 6\text{s}$	1. Máy đo nhiệt độ 2. Kiểm tra bằng mắt bơm hoạt động hiệu quả ở tốc độ cài đặt	-Ghi chép liên tục mỗi giờ -Kiểm tra hàng ngày nhiệt kế -Hàng ngày khi bắt đầu sản xuất	Người điều khiển quá trình tiết trùng			



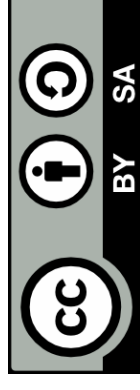
MICHIGAN STATE
UNIVERSITY

TÓM TẮT

- Mỗi điểm CCP nên được nhận biết
 - Các qui trình giám sát tốt nhất sẵn có trong những trường hợp nhất định
 - Tần suất giám sát
 - Tiêu chuẩn quyết định cho việc chấp nhận hay không chấp nhận sự kiểm soát tại các điểm CCP



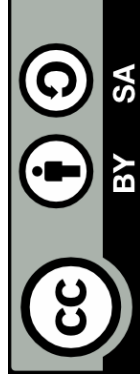
Giấy phép sử dụng



- 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.

