

# NGUYÊN TẮC 5 (HACCP ) – THIẾT LẬP HÀNH ĐỘNG SỬA CHỮA

Cần Thơ, Việt Nam

Tháng 09, 2012

# CÁC NGUYÊN TẮC HACCP

## Nguyên tắc 5.

Thiết lập hành động sửa chữa được thực hiện khi việc giám sát chỉ ra rằng có sự dao động từ sự giới hạn tới hạn được thiết lập.



# ĐỊNH NGHĨA-HÀNH ĐỘNG SỬA CHỮA

“Bất kỳ hành động nào được thực hiện khi kết quả giám sát tại điểm CCP chỉ ra ngoài sự kiểm soát”



# HÀNH ĐỘNG SỬA CHỮA

- ❖ Hành động sửa chữa phải được xây dựng cho sự dao động có thể ở mỗi điểm CCP.
- ❖ Đến mức có thể, hành động sửa chữa phải được lên kế hoạch trước. Tuy nhiên, không thể lên kế hoạch trước cho tất cả các hành động sửa chữa. Bạn cần phải có quá trình giám sát tại chỗ để kiểm soát những sản phẩm bị lỗi và đánh giá nó để đưa ra quyết định cuối cùng.



# HÀNH ĐỘNG SỬA CHỮA

Bao gồm:

- Đảm bảo điểm CCP trong sự kiểm soát
- Quyết định, sửa chữa và loại bỏ nguyên nhân của sự dao động và khôi phục việc kiểm soát qui trình an toàn
- Nhận biết sản phẩm mà được sản xuất khi có sự dao động của qui trình và đưa ra quyết định
- Ghi chép những hành động sửa chữa được thực hiện



# QUẢN LÝ NHỮNG SẢN PHẨM BỊ LỖI

- Những hành động phải được thực hiện để ngăn cản sản phẩm lỗi bước vào dây chuyền thực phẩm trừ khi nó được đảm bảo:
  - Các mối nguy an toàn thực phẩm phải được giảm đến mức chấp nhận,
  - Các mối nguy an toàn thực phẩm phải được giảm đến mức chấp nhận trước khi bước vào dây chuyền thực phẩm, hoặc
  - Sản phẩm vẫn đáp ứng ở mức độ chấp nhận về các mối nguy an toàn thực phẩm bất chấp sản phẩm bị lỗi.



# QUẢN LÝ NHỮNG SẢN PHẨM BỊ LỖI

- Tất cả các lô sản phẩm bị lỗi phải được quản lý dưới sự kiểm soát của tổ chức cho đến khi chúng được đánh giá.
- Nếu sản phẩm bị mất kiểm soát được quyết định là không an toàn thì phải loại bỏ.
- Những bước được thực hiện để đối phó với sản phẩm không an toàn phải được dẫn chứng bằng tài liệu.



# ĐÁNH GIÁ VIỆC XUẤT XƯỞNG

- Mỗi lô sản phẩm bị lỗi chỉ có thể được xuất xưởng do tính an toàn khi bất kỳ các điều kiện theo sau được áp dụng:
  - Bằng chứng khác chứng minh rằng các biện pháp đo lường kiểm soát có hiệu quả.
  - Bằng chứng cho thấy rằng ảnh hưởng kết hợp của các biện pháp kiểm soát cho rằng sản phẩm cụ thể phù hợp với việc thực hiện theo như dự định.
  - Lấy mẫu, phân tích và/hoặc các hoạt động thẩm tra khác chứng minh rằng sản phẩm bị ảnh hưởng đáp ứng được ở các mức chấp nhận được đối với các mối nguy an toàn thực phẩm.





# BỐ TRÍ CÁC SẢN PHẨM BỊ LỖI

- Theo như đánh giá, nếu lô sản phẩm không được chấp nhận cho việc xuất xưởng thì nên:
  - Tái chế hoặc sản xuất tiếp để loại bỏ mối nguy an toàn thực phẩm hoặc làm giảm đến mức chấp nhận được.
  - Hủy bỏ.



# THU HỒI

- Những sản phẩm bị thu hồi phải được quản lí và bảo quản dưới sự giám sát mãi cho đến khi chúng được:
  - Tiêu hủy
  - Sử dụng cho mục đích khác so với dự định ban đầu
  - Xác định là an toàn cho mục đích sử dụng
  - Xác định là an toàn cho một vài sử dụng khác
  - Tái chế theo cách thức để đảm bảo chúng trở nên an toàn



# TÓM TẮT – QUẢN LÝ SẢN PHẨM BỊ LỖI

1. Xác định nếu như sản phẩm hiện diện mỗi nguy an toàn, dựa vào:
  - Đánh giá của chuyên gia
  - Kiểm tra sinh học, hóa học, vật lý
2. Nếu không tồn tại mỗi nguy, sản phẩm được xuất xưởng
3. Nếu như tồn tại mỗi nguy tiềm ẩn, xác định nếu như sản phẩm có thể được:
  - Tái chế
  - Chuyển hướng sử dụng khác
4. Nếu sản phẩm bị nhiễm các mỗi nguy tiềm ẩn mà không được quản lý như ở bước 3, sản phẩm phải bị hủy bỏ



# HỒ SƠ – HÀNH ĐỘNG SỬA CHỮA

- Hồ sơ cho các hành động sửa chữa và sự không tuân thủ phải bao gồm:
  - Hồ sơ sản xuất thực tế cho sản phẩm
  - Một bảng tiêu chuẩn được liệt kê theo sau:
    - Số quản lí, sự dao động, lý do quản lí, mã số, ngày của sản phẩm quản lí, tên cá nhân chịu trách nhiệm
  - Các đề nghị của người có thẩm quyền về việc bố trí cuối cùng của sản phẩm
  - Tính toán chính xác tất cả các đơn vị sản phẩm
  - Khẳng định quy trình về việc quản lí sự không tuân thủ



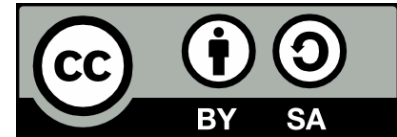
# Giấy phép sử dụng



- 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.

