



HACCP NGUYÊN TẮC 7 – THỦ TỤC LƯU TRỮ HỒ SƠ

Cần Thơ, Việt Nam

Tháng 09, 2012

CÁC NGUYÊN TẮC HACCP

Nguyên tắc 7.

Thiết lập thủ tục lưu trữ hồ sơ hiệu quả để minh chứng cho hệ thống HACCP.



HỒ SƠ

- Chương trình lưu trữ hồ sơ nên được xem là 1 lợi ích hơn là 1 rào cản.
 - Hồ sơ là tài liệu tham khảo sẵn sàng cho việc theo dõi lịch sử sản xuất của 1 thành phẩm.
 - Có thể được sử dụng như 1 tài liệu để cảnh báo người vận hành đối với những vấn đề tiềm năng trước khi dẫn tới sự vi phạm 1 giới hạn tới hạn.
 - Hồ sơ được xem như là bằng chứng cho việc các thủ tục phù hợp đang được theo dõi.



CÁC DẠNG HỒ SƠ HACCP

- Thực hiện chương trình tiên quyết
- Tóm tắt việc phân tích mối nguy
- Kế hoạch HACCP
- Tài liệu hỗ trợ
 - Thiết lập CCP, CL, thủ tục giám sát, thủ tục của các hành động khắc phục, và thủ tục thẩm tra.
 - Hồ sơ vận hành hằng ngày
 - Hồ sơ theo dõi, hồ sơ hành động khắc phục,
- Hồ sơ thẩm tra



CÁC DẠNG HỒ SƠ HACCP

- Các thành viên của đội HACCP, thông tin sản phẩm và sơ đồ quy trình.
- Biên bản cuộc họp của Nhóm an toàn thực phẩm
- Hồ sơ đào tạo cho nhân viên
- Than phiền của khách hàng
- Hiệu chuẩn thiết bị đo đạc và giám sát.
- Biên bản kiểm tra việc quản lý



VÍ DỤ: HỒ SƠ SẢN XUẤT HÀNG NGÀY NÊN BAO GỒM

1. Tiêu đề văn bản
2. Tên và địa điểm công ty
3. Giờ, ngày
4. Đặc điểm sản phẩm (bao gồm loại sản phẩm, kích thước bao gói, mã sản phẩm và mã dây chuyền sản xuất, khi được áp dụng)
5. Đo đạc hay thực tế quan sát
6. Giới hạn tới hạn
7. Chữ ký của người vận hành
8. Ngày kiểm tra



KIỂM SOÁT TÀI LIỆU

- Các văn bản lưu trữ hồ sơ tiêu chuẩn hóa phải được thiết lập và tối ưu hóa.
- Các thủ tục cần được đưa ra để:
 - a) Tài liệu đầy đủ cho việc sử dụng
 - b) Tài liệu liên quan có sẵn tại thời điểm sử dụng
 - c) Tài liệu rõ ràng và dễ nhận biết
 - d) Tài liệu hoàn chỉnh được ghi thành file thích hợp
 - e) Tài liệu được kiểm tra và cập nhật khi cần thiết
 - f) Không được sử dụng tài liệu lỗi thời



LƯU TRỮ HỒ SƠ

- Hồ sơ nên được lưu trữ trong 1 khoảng thời gian được xác định.
- Thời gian lưu trữ hồ sơ được liên kết chung với thời gian sử dụng định trước của sản phẩm.
- Ví dụ, các tổ chức luật pháp của Mỹ yêu cầu hồ sơ phải được lưu trữ ít nhất là:
 - Một năm, đối với những sản phẩm dễ tử lạnh hay đã chết.
 - Hai năm (hoặc thời gian sử dụng của sản phẩm, nếu lâu hơn), đối với sản phẩm đông lạnh, được bảo quản hay thời gian sử dụng ổn định.



BIỂU BẢN CỦA KẾ HOẠCH HACCP

1. CCP	2. Mối nguy	3. Giới hạn tới hạn	Giám sát				8. Hành động khắc phục	9. Thẩm tra	10. Lưu trữ hồ sơ
			4. Cái gì	5. Như thế nào	6. Tần suất	7. Ai			



VÍ DỤ VỀ KẾ HOẠCH HACCP

Critical Control Point (CCP)	Hazard(s)	Critical Limits	Monitoring				Corrective Action	Verification	Record keeping
			What	How	Frequency	Who			
CCP 1 Culling	Patulin	No more than 1% by weight rot after culling	Rot in 5000 g sample	Cut rot and weigh rot	Twice per production run	QC staff	Segregate and hold product for evaluation or destroy or divert to nonfood use and/or Move people and/or Slow the line and/or Retrain production employees (cullers) on inspection procedures	Review all records within one week of preparation Sample for presence of patulin quarterly	Cull report Patulin Lab Report
CCP 2 Screen	Metal inclusion	Screen is intact	Integrity of screen	Visual	Daily pre-op and post-op	Production employee	Segregate product and rework to eliminate metal pieces, or run product through metal detector, or divert to nonfood use, or destroy Replace screen	Review all records within one week of preparation	Screen integrity log



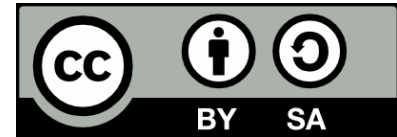
Giấy phép sử dụng



- 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.

