

# TRUY XUẤT NGUỒN GỐC

**FSKN 13**

SOFRI, Việt Nam

Tháng 03, 2013

# Mức độ cơ bản theo GFSI

- Nhà máy nên thiết lập hệ thống có khả năng nhận biết những lô sản phẩm và những thông tin liên quan đến nguồn nguyên liệu thô, phụ gia, bao gói sơ cấp và thứ cấp, quá trình sản xuất và phân phối.
- Hồ sơ ghi chép nên bao gồm:
  - Nhận diện bất kỳ sản phẩm hoặc nguyên liệu đầu vào
  - Hoàn thành hồ sơ của sản phẩm đang trong giai đoạn sản xuất hoặc thành phẩm
  - Hồ sơ người mua và địa điểm phân phối của tất cả sản phẩm đã bán.



# Tiêu chuẩn

- Những lí do cho việc truy xuất nguồn gốc
- Những qui định pháp lí
- Những yêu cầu của người tiêu dùng
- Đáp ứng những yêu cầu về truy xuất nguồn gốc



# Những lí do cho việc truy xuất nguồn gốc

- Nhằm đáp ứng những yêu cầu của khách hàng và những yêu cầu về mặt pháp lý
- Nhằm cung cấp thông tin cho doanh nghiệp để trợ giúp trong việc kiểm soát và quản lí quá trình sản xuất, VD: kiểm soát hàng tồn kho, hiệu quả của việc sử dụng nguyên liệu thô
- Trợ giúp doanh nghiệp khi gặp vấn đề phát sinh, VD: sự phàn nàn của khách hàng, quản lí vấn đề phát sinh không chủ ý.
- Hỗ trợ trong việc giải quyết các khiếu nại hoặc cung cấp thông tin đến khách hàng đặc biệt khi những khiếu nại này không thể giải quyết bằng cách phân tích VD: thành phần hữu cơ, nguyên liệu thô



# Những qui định pháp lí

- Theo qui định EC 178/2002: đặt ra những yêu cầu và những nguyên tắc chung về luật thực phẩm, thiết lập cơ quan an toàn thực phẩm Châu Âu và đặt ra những thủ tục về an toàn thực phẩm.
- Điều 18 – Truy xuất nguồn gốc
  - Định nghĩa: ‘có nghĩa là khả năng tìm ra nguồn gốc một loại thực phẩm, thức ăn gia súc, động vật sản xuất thực phẩm hoặc một hợp chất muốn bổ sung vào thực phẩm hoặc thức ăn gia súc, thông qua các giai đoạn sản xuất, chế biến và phân phối’



# Những qui định pháp lí (tt)

- Truy xuất nguồn gốc nên được thiết lập ở tất cả các giai đoạn của quá trình sản xuất và phân phối
- Những người điều hành hoạt động kinh doanh thực phẩm nên có khả năng nhận biết tất cả đối tác nào cung cấp sản phẩm cho họ, để khi cần thiết có thể cung cấp cho các cơ quan có thẩm quyền



# Những qui định pháp lí (tt)

- Những người điều hành hoạt động kinh doanh thực phẩm nên có những quy trình và hệ thống thích hợp để nhận biết những doanh nghiệp cung cấp sản phẩm cho họ , để khi cần thiết có thể cung cấp cho các cơ quan có thẩm quyền.
- Thực phẩm đưa ra thị trường phải được dán nhãn đầy đủ để dễ dàng truy xuất nguồn gốc thông qua những thông tin hoặc tài liệu có liên quan



# Tóm tắt luật Châu Âu

- Phương pháp ‘Một bước lui’, ‘Một bước tới’
- Nhận biết sản phẩm do ai cung cấp và sẽ được phân phối đến ai
- Khi yêu cầu cho việc “truy xuất nguồn gốc nội bộ” không rõ ràng; cần có sự suy luận
- Truy xuất nguồn gốc bao bì được kiểm soát bởi những điều lệ khác của Châu Âu
- Truy xuất nội bộ được khẳng định là có lợi và nên được khuyến khích, nhưng không bắt buộc





# Những yêu cầu của khách hàng

- Khác với những qui định về pháp lí
- Tất cả những người bán lẻ và nhà sản xuất yêu cầu truy xuất nội bộ
- Truy xuất nội bộ là một hệ thống ghi chép đặc điểm thành phần nguyên vật liệu, phụ gia và sản phẩm ở một cơ sở ở tất cả thời điểm
- Yêu cầu truy xuất nội bộ bao gồm tất cả các bao gói tiếp xúc trực tiếp thực phẩm
- Một số người tiêu dùng có yêu cầu riêng



# Đáp ứng những yêu cầu về truy xuất nguồn gốc

- Trên nhãn phải ghi rõ ràng tất cả các nguyên liệu thô, thành phần, bao gói, sản phẩm tiền sơ chế, và tái sản xuất.
- Hồ sơ phải ngắn gọn và chính xác ở các giai đoạn phối trộn.
- Việc truy xuất nguồn gốc sẽ dễ dàng nếu lưu trữ của các nguồn thông tin tốt.



# Đáp ứng những yêu cầu về truy xuất nguồn gốc (tt)

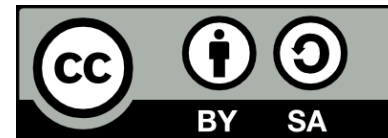
- Thành phẩm nên được đánh dấu và mã hóa theo lô một cách rõ ràng và chính xác
- Đặc biệt chú ý đến sự nhận diện sản phẩm để đáp ứng được những thắc mắc của khách hàng.
- Dữ liệu phải sẵn sàng để truy xuất ở mọi thời điểm.



# CÂU HỎI?



# 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 kí 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.

