

TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

FSKN 15

SOFRI, Việt Nam

Tháng 03, 2013

Mức độ cơ bản của GFSI

- Các bên (mua hàng, bán hàng) phải đảm bảo rằng các **Tiêu chuẩn kỹ thuật** phải đầy đủ, chính xác và tuân theo yêu cầu về an toàn thực phẩm và pháp lý.



Tiêu chuẩn

- Lý do thiết lập các hướng dẫn kỹ thuật
- Nội dung và định dạng
- Yêu cầu của người tiêu dùng và cơ quan lập pháp
- Kiểm soát các hướng dẫn kỹ thuật



Lý do thiết lập các hướng dẫn kỹ thuật

Định nghĩa

- Một văn bản (hoàn thiện, chính xác, và có thể thẩm định) chỉ rõ những yêu cầu, chủng loại, đặc tính, hoặc những đặc điểm khác của sản phẩm, và thường là theo qui trình để quyết định xem các điều khoản được thực hiện đầy đủ hay không
- Một văn bản đưa ra yêu cầu kỹ thuật cần thiết cho một sản phẩm và qui trình để xác định xem việc sản xuất đó có thỏa mãn yêu cầu hay không.



Lý do thiết lập các hướng dẫn kỹ thuật

- Thỏa thuận bằng hợp đồng giữa bạn và nhà cung cấp
- Thỏa thuận bằng hợp đồng giữa bạn và khách hàng của bạn
- Khẳng định việc hiểu biết
- Cung cấp sự rõ ràng và minh bạch, giữa các bên
- Cung cấp sự bảo vệ
- Tạo ra một phần hệ thống bảo vệ pháp lý



Nội dung và định dạng



- Định dạng không bắt buộc, tùy theo yêu cầu của bạn và khách hàng
- Hướng dẫn kỹ thuật cho:
 - Nguyên liệu thô
 - Thành phần
 - Phụ gia
 - Bao bì
 - Tái sản xuất các sản phẩm bị lỗi
 - Sản phẩm hoàn thiện

Nội dung và định dạng (tt)



Tiêu chuẩn quốc tế

- Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex)
- Mã số vệ sinh công nghiệp (thực tế)
- Tiêu chuẩn chất lượng quốc tế

Nội dung và định dạng (tt)

Nội dung tối thiểu

- Thông tin sản phẩm: tên sản phẩm, kích cỡ...
- Thông tin nhà cung cấp: tên công ty, chi tiết địa điểm sản xuất, ngày phát hành các hướng dẫn kỹ thuật và những thông tin khác
- Những yêu cầu hợp pháp về an toàn thực phẩm của quốc gia sản xuất: thành phần, qui trình, vi sinh vật, số lượng
- Những yêu cầu hợp pháp về an toàn thực phẩm của quốc gia buôn bán: thành phần, qui trình, vi sinh vật, số lượng
- Tiêu chuẩn về chất lượng/các thuộc tính



Chi tiết kỹ thuật cho thành phẩm

- Chi tiết sản phẩm
- Công thức
- Nguyên liệu thô
- Dữ liệu về dinh dưỡng
- Thông tin về chế độ ăn uống
- Thông tin trên nhãn
- Bao bì
- Tiêu chuẩn sản phẩm
- Quy trình
- Các quy trình kiểm soát
- Kiểm soát số lượng
- Kiểm soát vật thể lạ/các loài gây hại
- Tồn trữ sản phẩm
- Pháp lý/COP



Yêu cầu của người tiêu dùng và cơ quan lập pháp

- Luôn luôn kiểm tra và xem xét các thủ tục pháp lý bằng cách lấy thông tin từ trang điện tử chính thống hoặc những tài liệu từ văn phòng cơ quan pháp luật
- Những yêu cầu, thủ tục pháp lý thường thay đổi đáng kể trong khoảng thời gian nào đó
- Xin lời khuyên từ các Đại sứ quán hay các trang điện tử của chính phủ
- Xem xét bao bì như một phần của các hướng dẫn kỹ thuật bởi vì nó tuân theo những yêu cầu pháp lý riêng
- Làm việc với khách hàng dựa trên các hướng dẫn kỹ thuật sản phẩm của họ và xác nhận, làm rõ những yêu cầu trước khi hoàn thành sản phẩm



Quản lý các Tiêu chuẩn kỹ thuật

- Các hướng dẫn kỹ thuật nên ngắn gọn, chính xác, và rõ ràng
- Với bảng Tiêu chuẩn kỹ thuật của nhà cung cấp nguyên liệu, bạn nên chỉ rõ **thông tin và dữ liệu cần được cung cấp**
- Với bảng Tiêu chuẩn kỹ thuật của khách hàng, bạn cần bảo đảm **thông tin được cung cấp là chính xác và nhất quán.**



Quản lý bảng hướng dẫn kỹ thuật

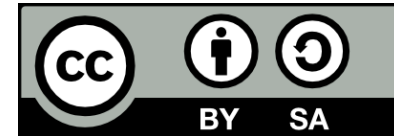
- Bạn cần bảo đảm rằng sản phẩm phải đáp ứng yêu cầu kỹ thuật và toàn bộ hệ thống phải phản ánh được điều này
- Các hướng dẫn kỹ thuật nên được xem xét đều đặn để thay đổi
- Bảng hướng dẫn kỹ thuật là một “văn bản hoạt động”.



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.