

PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

FSKN 20

SOFRI, Việt Nam

Tháng 03, 2013

ĐỊNH NGHĨA

✓ **Đạo luật chống khủng bố sinh học của Hoa Kỳ 2002 (US Bioterrorism Act 2002)**

✓ **Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ**

- Các hoạt động liên quan đến việc bảo vệ nguồn cung cấp thực phẩm chống lại những hành động gây lây nhiễm hoặc can thiệp có tính toán và có chủ ý.

✓ **Cơ quan quản lý thực phẩm & dược phẩm Hoa Kỳ**

- *Phòng vệ thực phẩm* là thuật ngữ chung được dùng bởi FDA, USDA, ... để chỉ những hoạt động liên quan đến việc bảo vệ nguồn cung cấp thực phẩm quốc gia chống lại những hành động gây lây nhiễm hoặc can thiệp có tính toán và có chủ ý. Thuật ngữ này liên quan đến những mô tả tương tự (khủng bố sinh học (BT), khủng bố đối đầu (CT), ...)



ANTP >< Phòng vệ thực phẩm

- ANTP nói đến sự ô nhiễm thực phẩm thụ động và tập trung vào các mối nguy về sinh học, hóa học và vật lý

→ **Khó kiểm soát, dễ dự đoán**

- Phòng vệ thực phẩm (PVTP) đặt ra những biện pháp thích hợp, cần thiết nhằm hạn chế nguồn cung cấp thực phẩm có khả năng bị làm ô nhiễm có chủ ý bằng các chất hóa học, sinh học, hoặc các chất gây hại khác bởi những người mong muốn gây ra sự nguy hại.

→ **Rất khó kiểm soát, khó dự đoán**

Tầm quan trọng của PVTP

- PVTP bắt đầu quan tâm nhiều hơn đến các vụ việc liên quan đến việc gây lây nhiễm có chủ đích đến các sản phẩm thực phẩm.
- PVTP thiết lập các biện pháp bảo vệ đối với các khu vực nhạy cảm trong chuỗi cung ứng thực phẩm, quá trình chế biến và phân phối
- Các biện pháp phòng vệ chỉ có thể làm giảm thiểu rủi ro và dựa trên các hệ thống và biện pháp phòng tránh

Khủng bố thực phẩm – USA, 1984

- Tên khủng bố
Rajneeshee tấn công
Dallas, Oregon
- Thực phẩm tại 10 nhà
hàng bị nhiễm
Salmonella
- Hơn 750 người nhiễm
- 45 nhập viện

[http://en.wikipedia.org/wiki/
1984_Rajneeshee_biotor
attack](http://en.wikipedia.org/wiki/1984_Rajneeshee_biotor_attack)



Khủng bố thực phẩm – USA, 2003

- Siêu thị ở Michigan
- Nhân viên cố ý gây nhiễm thịt bò nghiền bằng nicotine (Black Leaf 40)
- Ít nhất 92 người bị bệnh
- Triệu hồi 1,700 cân thịt bò
- Nhân viên bị kết án và vào tù

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5218a3.htm>

Chương trình nhận thức PVTP US FDA – ALERT

- Nhận diện 5 điểm quan trọng mà khu vực sản xuất và kinh doanh có thể sử dụng để giảm thiểu những rủi ro do sự gây ô nhiễm có chủ ý tại cơ sở của họ.

A – ASSURE (Đảm bảo)

L – LOOK (quan sát)

E – EMPLOYEES (nhân viên)

R – REPORTS (báo cáo)

T – THREAT (mối nguy)



ĐẢM BẢO

- Làm thế nào công ty ĐẢM BẢO/ASSURE rằng việc cung ứng và nguyên liệu chế biến là từ những nguồn an toàn và đảm bảo?
 - Phải hiểu biết nhà cung cấp
 - Thuyết phục nhà cung cấp thực thi các biện pháp phòng vệ thực phẩm
 - Yêu cầu việc khóa cửa và niêm phong các xe tải, tàu hỏa, xe vận tải nhỏ
 - Giám sát khâu bóc vỡ nguyên liệu



GIÁM SÁT

- Làm thế nào bạn giám sát (LOOK) sự an toàn của sản phẩm và nguyên liệu tại nhà máy của bạn?
 - Thực hiện một hệ thống để sản xuất chế biến sản phẩm
 - Ghi chép về nguyên liệu
 - Bảo quản nhãn bao bì ở nơi an toàn và tiêu hủy nhãn bao bì hết hạn và bao bì bị loại bỏ
 - Hạn chế việc ra vào và kiểm tra khu vực sản xuất
 - Ghi chép thông tin thành phẩm
 - Thuyết phục bộ phận nhà kho thực thi các biện pháp phòng vệ thực phẩm



NHÂN VIÊN

- Bạn biết gì về nhân viên (EMPLOYEES) và những người ra vào nhà máy sản xuất?
 - Kiểm tra lý lịch nhân viên
 - Hiểu được ai là nhân viên nhà máy
 - Thiết lập một hệ thống nhận diện nhân viên
 - Hạn chế sự xâm nhập của bộ phận văn phòng vào nơi SX
 - Ngăn cản sự xâm nhập của khách hàng vào khu vực trọng yếu của nhà máy



BÁO CÁO

- Bạn có thể cung cấp các báo cáo sự an ninh của sản phẩm khi còn trong sự kiểm soát của bạn?
 - Định kỳ đánh giá hiệu quả của hệ thống quản lý an ninh
 - Thực hiện việc thanh tra ngẫu nhiên việc phòng vệ thực phẩm
 - Thiết lập và bảo trì các hồ sơ ghi chép
 - Đánh giá, rút kinh nghiệm các bài học



MỐI NGUY

- Bạn sẽ làm gì và thông báo với ai nếu gặp một mối nguy (THREAT) hoặc sự cố trong nhà máy của bạn, kể cả hành động nghi ngờ?
 - Thu giữ bất kỳ sản phẩm nào bạn nghĩ là đã bị gây nhiễm
 - Liên hệ nhà quản lý có liên quan



Chương trình FDA - FIRST

Food Defense Awareness for Front Line Industry Workers

Follow – tuân thủ kế hoạch và quy trình PVTP của công ty

Inspect – kiểm tra khu vực của bạn và những khu vực chung quanh

Recognise – nhận diện bất cứ sự việc khác thường

Secure – đảm bảo an toàn cho tất cả nguyên, phụ liệu, thành phẩm

Tell – báo cáo người quản lý nếu bạn nhận thấy bất kỳ sự việc không bình thường và đáng nghi ngờ



HƯỚNG DẪN CỦA FDA

1. Hệ thống quản lý
2. Nhân viên
3. Khách
4. Nhà máy
5. Hoạt động

Hướng dẫn cho ngành CN: Nhà nông, nhà chế biến, và nhà vận tải:
Food Security Preventive Measures Guidance (revised October 2007).

[http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/
GuidanceDocuments/FoodDefenseandEmergencyResponse/ucm083075.htm](http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodDefenseandEmergencyResponse/ucm083075.htm)



HƯỚNG DẪN FDA – Nhà quản lý

1. Chuẩn bị cho khả năng bị gây ô nhiễm có chủ đích
2. Giám sát
3. Chiến lược triệu hồi sản phẩm
4. Đánh giá các hành động nghi ngờ
5. Chương trình đánh giá



HƯỚNG DẪN FDA – Nhân viên

- Ra soát (trước, trong, và sau khi tuyển dụng)
- Giao việc hàng ngày
- Nhận diện
- Khu vực hạn chế
- Đồ dùng cá nhân
- Huấn luyện các quy trình an toàn thực phẩm
- Cử chỉ nghi ngờ
- Sức khỏe nhân viên



HƯỚNG DẪN FDA – Khách và cơ sở vật chất

- Khách tham quan
- An toàn nhà xưởng (Physical security)
- An toàn phòng thí nghiệm (Laboratory safety)
- Bảo quản và sử dụng các hóa chất độc hại

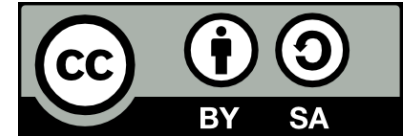


HƯỚNG DẪN FDA – Hoạt động

- Nguyên liệu nhập về và hợp đồng
- Bảo quản
- Sự an toàn của nguồn nước và đường ống
- Thành phẩm
- Hộp thư (bom thư)
- Hệ thống máy tính



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.