

GIỚI THIỆU HACCP

FSKN I-15A

Cần Thơ, Việt Nam

Tháng 09, 2012

YÊU CẦU CỦA GFSI TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

- Công ty sẽ thực hiện việc phân tích mối nguy của quá trình sản xuất như là một bước tối thiểu để xác định nếu như có mối nguy nào liên hệ với quá trình sản xuất các sản phẩm của công ty.
- Công ty sẽ sử dụng công cụ HACCP [Phân tích mối nguy và kiểm soát các điểm tới hạn để hoàn tất việc đánh giá này.
- Nếu các mối nguy đã được xác định, công ty sẽ phát triển một kế hoạch HACCP có thể đáp ứng 7 nguyên tắc được Codex Alimentarius chấp nhận.
- Kế hoạch HACCP cần được thực hiện một cách hiệu quả



ĐỊNH NGHĨA HACCP

- **H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints
(Phân tích mối nguy và kiểm soát các điểm tới hạn)
 - Một cách tiếp cận có hệ thống để xác định, đánh giá và kiểm soát các mối nguy an toàn thực phẩm
- HACCP cung cấp các khuôn khổ để sản xuất thực phẩm một cách an toàn và chứng minh rằng thực phẩm đã được sản xuất một cách an toàn

HACCP

- Tập trung chuyên biệt vào an toàn thực phẩm chứ không phải quan tâm đến tất cả các thuộc tính làm nên chất lượng thực phẩm
- Ứng dụng cho tất cả các giai đoạn của quy trình sản xuất
- Tập trung vào phòng ngừa và kiểm soát các mối nguy an toàn thực phẩm tiềm tàng hơn là kiểm tra sản phẩm
- Sử dụng khoa học và công nghệ để đảm bảo việc sản xuất thực phẩm an toàn



HACCP VÀ CÁC PHƯƠNG PHÁP KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG TRUYỀN THỐNG

- Kiểm tra sản phẩm cuối thì không hiệu quả và sẽ dẫn đến việc giảm độ tin cậy trong an toàn thực phẩm

Ví dụ: 1 hộp trong 1000 hộp sản phẩm nhiễm *Salmonella*

- Nếu phòng thí nghiệm kiểm tra 60 mẫu
- Khả năng chấp nhận thì có ý nghĩa thống kê <94% (tất cả các mẫu kiểm đều âm tính với *Salmonella*)



NGUỒN GỐC CỦA HACCP

- W.E. Deming - 1950s
 - Phát triển hệ thống quản lý chất lượng toàn thể
 - Nêu bật một hệ thống tiếp cận với sản xuất
- Pillsbury Company, US Army, NASA - 1960s
 - Chương trình “Không sai lỗi” cho các chuyến bay
 - Nêu bật việc kiểm soát quá trình, đối lập lại với kiểm soát sản phẩm cuối



MỖI NGUY AN TOÀN THỰC PHẨM

Một tác nhân sinh học, hóa học hay vật lý trong hay tiếp cận thực phẩm với tiềm năng gây tác hại đến sức khỏe người tiêu dùng.



PHÂN LOẠI CÁC MỐI NGUY AN TOÀN THỰC PHẨM

Sinh học

- Vi sinh vật gây bệnh
- Ký sinh trùng
- Virus



PHÂN LOẠI CÁC MỐI NGUY AN TOÀN THỰC PHẨM

Hóa học

- Chất độc có nguồn gốc tự nhiên
(Scombrototoxin/Histamine)
- Tác nhân gây dị ứng (Allergens)
- Kim loại nặng (e.g. Mercury, Cadmium)
- Thuốc (ví dụ được sử dụng trong thủy sản hay chăn nuôi)
- Thuốc diệt côn trùng, thuốc trừ nấm,....



PHÂN LOẠI CÁC MỐI NGUY AN TOÀN THỰC PHẨM

Vật lý

- Kim loại
- Mảnh kính
- Các vật thể cứng hay sắc nhọn



CHƯƠNG TRÌNH TIỀN QUYẾT

- Trước khi phát triển kế hoạch HACCP, công ty phải tiến hành các quy trình vệ sinh và quy trình sản xuất tốt (tiên quyết)
- Nếu như không có việc kiểm tra thích hợp hàng ngày các mối nguy tiềm tàng phát triển từ việc thực hành kém, mặc dù đã áp dụng một kế hoạch HACCP, sự an toàn của sản phẩm vẫn không đảm bảo
- Các yêu cầu cơ bản và trung cấp tập trung vào các chương trình tiên quyết này



CÁC CHƯƠNG TRÌNH TIỀN QUYẾT BAO GỒM

- Cam kết về quản lý
- Chấp nhận nhà cung cấp
- Thiết kế nhà xưởng và thiết bị, sản xuất và bảo trì
- Thiết kế dây chuyền sản xuất và quy trình chế biến sản phẩm
- Chương trình vệ sinh và khử trùng
- Hiệu chỉnh thiết bị
- Chất lượng nước
- Thực hành vệ sinh cho nhân viên
- Huấn luyện nhân viên
- Sức khỏe nhân viên
- Kiểm soát động vật gây hại
- Kiểm soát chất thải
- Các tiêu chuẩn
- Thu hồi sản phẩm



CODEX HACCP

Assemble HACCP Team

Describe Product

Identify Intended Use

Construct Flow Diagram

Confirmation of Flow Diagram

Conduct a Hazard Analysis

Determine CCPs

Establish Critical Limits for CCP

Establish a Monitoring System for CCP

Establish Corrective Actions

Establish Verification Procedures

Establish Documentation and Record Keeping



HACCP-SỰ KHỞI ĐỘNG

1. Tập hợp một đội HACCP
2. Xác định các lĩnh vực của kế hoạch HACCP
3. Mô tả sản phẩm và sự phân phối của nó
4. Mô tả mục đích sử dụng và người tiêu thụ thực phẩm
5. Phát triển một sơ đồ để mô tả quá trình sản xuất
6. Thẩm tra sơ đồ



7 NGUYÊN TẮC CỦA HACCP

1. Tiến hành phân tích mối nguy
2. Xác định các CCPs
3. Xây dựng các giới hạn tới hạn
4. Xây dựng thủ tục giám sát
5. Xây dựng các hành động sửa chữa
6. Xây dựng các thủ tục thẩm tra
7. Xây dựng hệ thống ghi chép và lưu trữ tài liệu



TẬP HỢP ĐỘI AN TOÀN THỰC PHẨM

- Đội trưởng đội an toàn thực phẩm
 - Phải chịu trách nhiệm chung về sự phát triển, tổ chức và quản lý chương trình HACCP
- Đội an toàn thực phẩm
 - Một đội gồm nhiều chuyên môn, tỉ lệ với quy mô của doanh nghiệp
 - Có kỹ năng và chuyên môn trong các lĩnh vực kỹ thuật khác nhau liên quan đến quá trình sản xuất sản phẩm
 - Chuyên môn về HACCP thì không bắt buộc đối với mọi thành viên của đội
 - Cần phải có những ghi chép cho thấy đội an toàn thực phẩm có được những kiến thức và kinh nghiệm cần thiết



VÍ DỤ – ĐỘI AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG MỘT CƠ SỞ LỚN

- Giám đốc nhà máy
- Giám đốc an toàn thực phẩm
- Giám đốc kiểm soát chất lượng
- Giám đốc quy trình sản xuất
- Giám đốc bảo trì và vệ sinh



Đội HACCP trong một cơ sở nhỏ có thể bao gồm ông chủ/người vận hành và các thành viên gia đình

CÁC BƯỚC CHUẨN BỊ PRELIMINARY STEPS – MỤC ĐÍCH CHUNG

- Tất cả các thông tin liên quan cần thiết để tiến hành phân tích mối nguy nên được thu thập, bảo trì, cập nhật và tư liệu hóa
- Tất cả các ghi chép cần được lưu giữ



NHỮNG VẤN ĐỀ LIÊN HỆ ĐẾN SẢN PHẨM CẦN LƯU Ý

- Nhà cung cấp
- Tiêu chuẩn nguyên liệu
- Mẻ nguyên liệu
- Công thức
- Tiêu chuẩn sản phẩm
- Cơ sở vật chất và bố trí
- Kiểu thiết bị
- Thiết kế thiết bị
- Quy trình sửa chữa
- Thông số chế biến
- Thực hành của nhân viên
- Vật liệu bao gói
- Tồn trữ và kho bãi
- Phân phối
- Quản lý bán lẻ và trưng bày
- Thời hạn sử dụng của sản phẩm
- Thông tin nhãn sản phẩm
- Điều kiện sản xuất



ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Cần phải mô tả:

- Tất cả các nguyên liệu thô, các chất thành phần và vật liệu tiếp xúc với sản phẩm
- Đặc tính của sản phẩm
 - Tất cả các mô tả phải được ghi chép đầy đủ
 - Có đủ các thông tin chi tiết để tiến hành phân tích mối nguy



NGUYÊN LIỆU THÔ, THÀNH PHẦN VÀ VẬT LIỆU TIẾP XÚC SẢN PHẨM

- Các đặc tính sinh học, hóa học và vật lý
- Thành phần sản phẩm, bao gồm cả phụ gia
- Nguồn gốc
- Phương pháp sản xuất
- Bao gói và phương pháp phân phối
- Điều kiện bảo quản và thời hạn sử dụng
- Chuẩn bị và kiểm soát trước khi sử dụng hay chế biến
- Tiêu chuẩn liên hệ với an toàn thực phẩm hay tiêu chuẩn của nguyên liệu đầu vào và các thành phần của sản phẩm



ĐẶC TÍNH CỦA SẢN PHẨM

- Tên sản phẩm hay các nhận dạng tương tự
- Thành phần
- Các đặc tính sinh học, hóa học và vật lý có liên quan đến an toàn thực phẩm
- Thời hạn sử dụng dự kiến và điều kiện bảo quản
- Bao gói
- Dán nhãn có liên quan đến an toàn thực phẩm và/hoặc các chỉ dẫn để xử lý, chuẩn bị và sử dụng
- Phương thức phân phối



MÔ TẢ MỤC ĐÍCH SỬ DỤNG VÀ NGƯỜI SỬ DỤNG

- Mục đích sử dụng là gì?
 - Bán lẻ, bán dịch vụ, chế biến tiếp tục
- Những yếu tố tiềm tàng của việc vận hành sai là gì?
- Quá trình vận hành và chuẩn bị để đáp ứng yêu cầu của người sử dụng như thế nào?
 - Thức ăn ngay, hâm nóng rồi phục vụ, nấu chín
- Đối tượng sử dụng của sản phẩm là ai?
- Sản phẩm có nhằm phục vụ cho những đối tượng suy giảm miễn dịch hay các nhóm nhạy cảm khác không?



CÁC NHÓM DỄ BỊ TỒN THƯƠNG



Người già



Trẻ mới sinh
và trẻ con



Phụ nữ có thai



Người bệnh



Những
người bị dị
ứng

BIỂU ĐỒ SẢN XUẤT

- Phải được chuẩn bị cho từng loại sản phẩm hay quá trình và được quản lý bởi hệ thống an toàn thực phẩm
- Cung cấp kiến thức cơ bản để đánh giá những sự cố có thể xảy ra, gia tăng hay mang đến các mối nguy cho an toàn thực phẩm
- Phải rõ ràng, chính xác và đầy đủ chi tiết.



BIỂU ĐỒ SẢN XUẤT NÊN BAO GỒM

- Chuỗi và sự tương tác của tất cả các bước trong vận hành
- Các quá trình thực hiện bên ngoài hay các hợp đồng phụ
- Nơi mà nguyên liệu thô, nguyên liệu thành phần và các sản phẩm trung gian tham gia vào quy trình sản xuất
- Nơi mà việc sản xuất lại và tái chế diễn ra
- Nơi mà sản phẩm cuối, sản phẩm trung gian, phụ phẩm và chất thải thoát ra hay được loại bỏ



CÁC THÀNH PHẦN CỦA BIỂU ĐỒ SẢN XUẤT (Ví dụ)

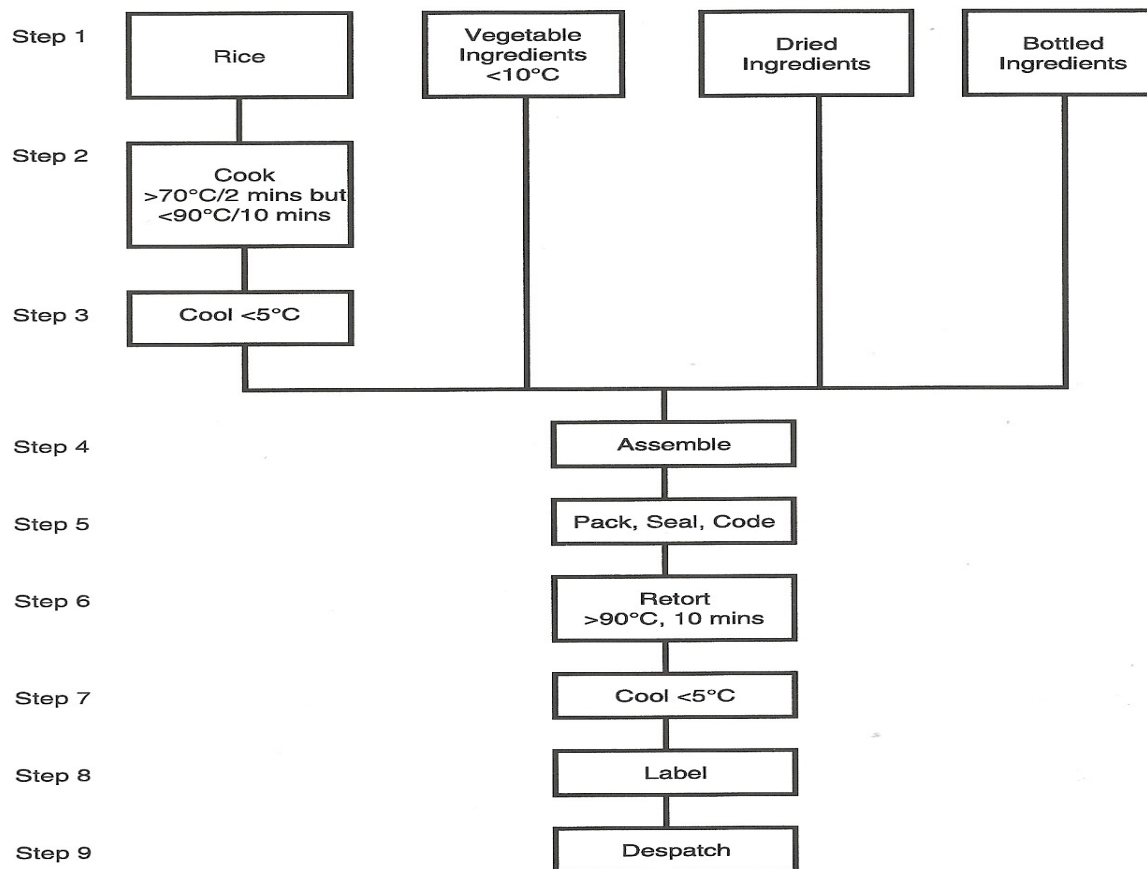
- Nguyên liệu thành phần
- Tồn trữ
- Chuẩn bị
- Chế biến
- Bao gói
- Tồn trữ sản phẩm
- Phân phối
- Vị trí
- Các công đoạn
- Máy móc

VÍ DỤ MỘT BIỂU ĐỒ SẢN XUẤT

PRODUCT: Post-pack Retorted Rice Salad

CATEGORY OF FOOD: Chilled Cooked Product to be Eaten Without Further Reheating

SUMMARY/PROCESS FLOW:



THẨM TRA BIỂU ĐỒ SẢN XUẤT

- Kiểm tra tính chính xác và hoàn thiện của biểu đồ sản xuất
- Kiểm tra trên dây chuyền nhà xưởng, thiết bị và vận hành
- Xác định các thiếu sót
- Điều chỉnh tài liệu
- Việc thẩm tra biểu đồ sản xuất cần được duy trì và ghi chép đầy đủ



CẬP NHẬT BIỂU ĐỒ SẢN XUẤT KHI CẦN THIẾT

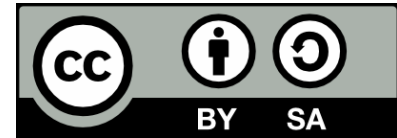
Kế hoạch HACCP phải được cập nhật để phản ánh các sự thay đổi trong quá trình hay đánh giá an toàn thực phẩm

Một sơ đồ sản xuất sản phẩm thì:

- Năng động
- Được cập nhật và hiệu chỉnh để phản ánh một cách chính xác qui trình/hoạt động hiện tại



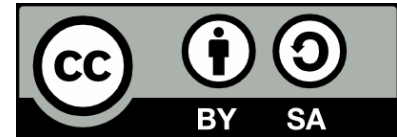
Giấy phép sử dụng



- Bản quyền thuộc về Trường Đại học bang Michigan và Trường Đại học Cần Thơ, 2012. Giấy phép sử dụng đăng ký 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.

