GIỚI THIỆU HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM

THEO ISO 22000:2005

MỤC LỤC

Phần	Nội dung
1.	Ngộ độc thực phẩm
2.	Giới thiệu ISO 22000
3.	Một số yêu cầu của ISO 22000
4.	Hỏi đáp

PHẦN 1

NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

TÌNH HÌNH NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

- **Bình Thuận: (NLĐO)** 19/07/2016 14:19
  - Hơn 70 khách du lịch nhập viện nghi bị ngộ độc, Sau khi dùng bữa tại một khách sạn nổi tiếng của TP Phan Thiết, 70 người phải nhập viện cấp cứu. :
- **Bình Phước**
  - Theo báo cáo của Phòng Y tế vụ ngộc độc thực phẩm xảy ra chiều ngày 21/4/2017 tại 3 công ty là: LISHENG, XINREN và Sung Ju đã làm 342 công nhân nhập viện cấp cứu tại Bệnh viện Đa khoa Chơn Thành và Bệnh viện Đa khoa thị xã Bình Long.
- **Tiền Giang**: (NLĐO) 10/03/2016 21:09
  - Sau bữa ăn trưa với thịt kho trứng, canh bí đao, rau sống... hàng loạt công nhân đã bị sốt, mệt, đau đầu, choáng váng và sau đó phải đưa đi cấp cứu

TÌNH HÌNH NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Công nhân ngộ độc nằm viện điều trị

Hàng loạt công nhân của Formosa Hà Tĩnh bị ngộ độc thực phẩm phải nhập viện cấp cứu
Ảnh: Lam Hoàng

Cấp cứu các nạn nhân tại BV Việt Tiệp (Hải Phòng)

TÌNH HÌNH NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

- Sau buổi ăn tối ngay tại công trình vào ngày 24-11-2015, hàng loạt công nhân của Công ty TNHH Gang thép Hưng Nghiệp Formosa Hà Tĩnh có dấu hiệu đau bụng, buồn nôn. Đến 4 giờ ngày 25-11, có 82 công nhân bị ngộ độc phải đưa vào Bệnh viện Đa khoa Kỳ Anh, Trạm Y tế phường Kỳ Long, Phòng khám Thành An cấp cứu.
- Theo bà Trần Việt Nga- Phó Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế), trong 10 tháng đầu năm 2015, cả nước ghi nhận 150 vụ ngộ độc thực phẩm, làm **4.077 người mắc**, **21 người tử vong**.

TÌNH HÌNH NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

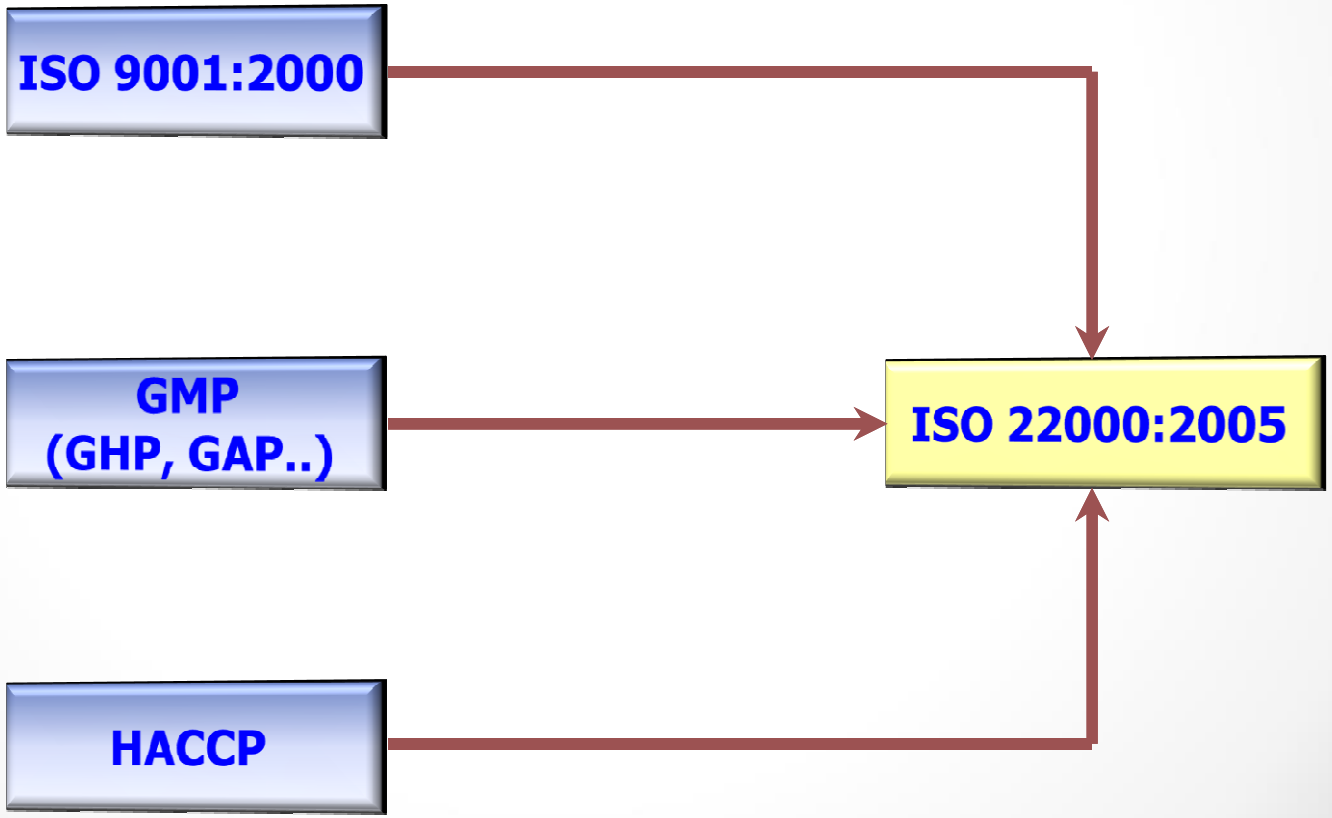
- Làm gì để giảm thiểu ngộ độc thực phẩm?

PHẦN 2

GIỚI THIỆU ISO 22000

ISO 22000:2005 LÀ GÌ?

Là hệ thống quản lý chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm, có cấu trúc tương tự như ISO 9001:2000 và được dựa trên nền tảng của 7 nguyên tắc HACCP & các yêu cầu chung của hệ thống quản lý chất lượng,



ISO 22000:2005 LÀ GÌ?

Bộ tiêu chuẩn quốc tế về Hệ thống Quản lý ATTP

Tiêu chuẩn áp dụng

ISO 22000:2005

(1.9.2005)

Tiêu chuẩn hướng dẫn

- ISO 22003:2013
- ISO 22004:2014
- ISO 22005:2005

ISO 22000: CÁC YẾU TỐ CHÍNH

Yêu cầu của hệ thống quản lý ATTP bao gồm các yếu tố chủ chốt

- Trao đổi thông tin
  - Các tổ chức có liên quan (trực tiếp hoặc gián tiếp) trong chu trình thực phẩm.
  - Các khách hàng
  - Các nhà cung ứng
- Hệ thống quản lý
- Các chương trình tiên quyết
- Các nguyên tắc của HACCP

ISO 22000: CÁC NỘI DUNG

1. Phạm vi
2. Tài liệu tham khảo
3. Thuật ngữ định nghĩa
4. Hệ thống quản lý ATTP

4.1 Các yêu cầu chung

4.2 Các yêu cầu về tài liệu

5. Trách nhiệm của Lãnh đạo

5.1 Cam kết của lãnh đạo

5.2 Chính sách ATTP

5.3 Hoạch định HTQL ATTP

5.4 Trách nhiệm và quyền hạn

5.5 Trưởng nhóm ATTP

5.6 Trao đổi thông tin

5.7 Chuẩn bị và xử lý tình trạng khẩn cấp

5.8 Xem xét của lãnh đạo

6. Quản lý nguồn lực

6.1 Cung cấp nguồn lực

6.2 Nguồn nhân lực

6.3 Cơ sở hạ tầng

6.4 Môi trường làm việc

ISO 22000: CÁC NỘI DUNG

7. Hoạch định và tạo sản phẩm an toàn

7.1 Tổng quát

7.2 Các chương trình tiên quyết (PRPs)

7.3 Chuẩn bị phân tích mối nguy

7.4 Phân tích mối nguy

7.5 Xây dựng các PRPs quá trình

7.6 Xây dựng kế hoạch HACCP

7.7 Cập nhật các thông tin ban đầu, tài liệu qui định PRPs, kế hoạch HACCP

7.8 Hoạch định việc xác nhận

7.9 Hệ thống truy tìm nguồn gốc

7.10 Kiểm tra sự không phù hợp

8. Xác nhận giá trị sử dụng, kiểm tra xác nhận và cải tiến hệ thống quản lý ATTP

8.1 Tổng quát

8.2 Xác nhận giá trị sử dụng của toàn bộ các biện pháp kiểm soát .

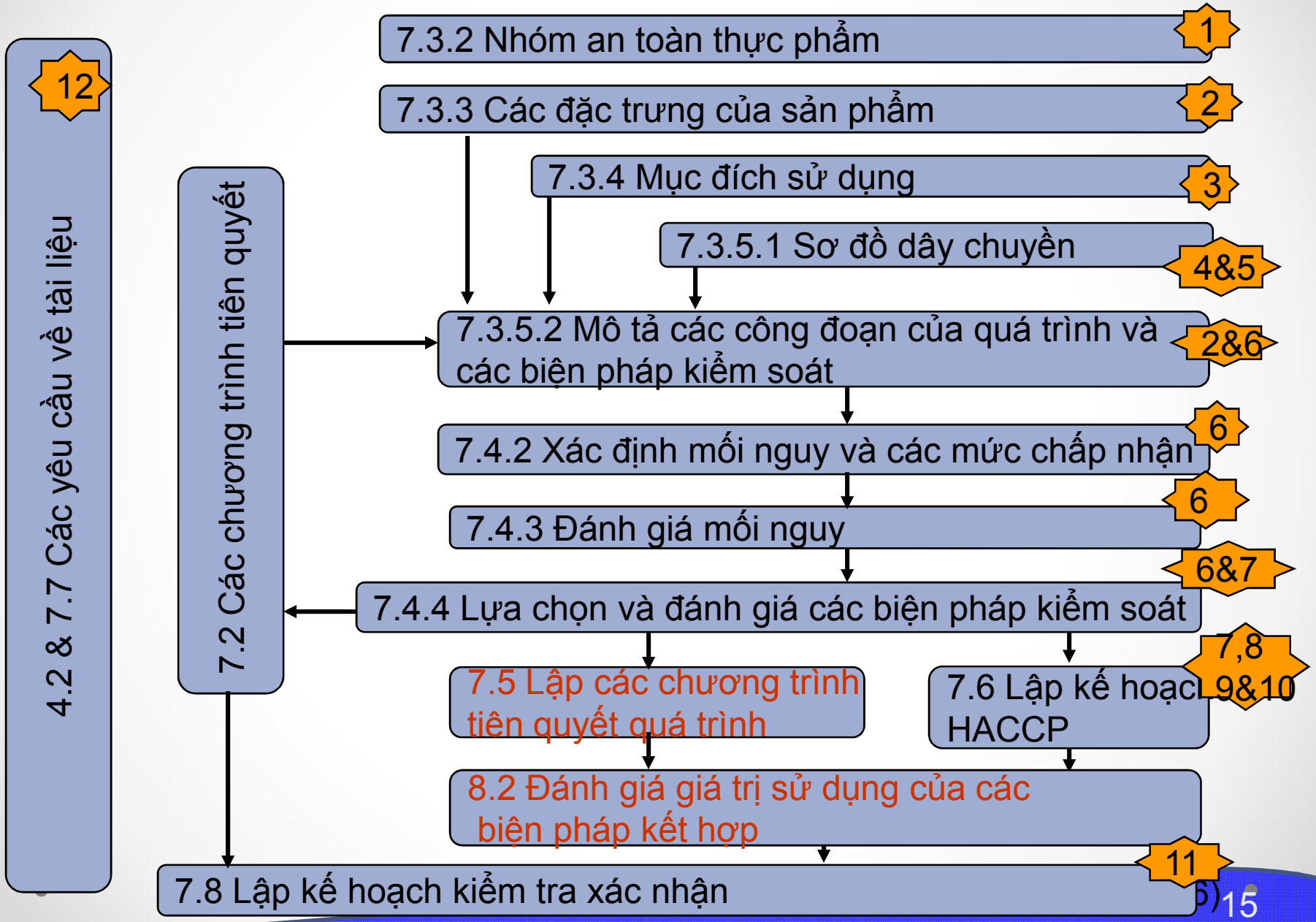
8.3 Kiểm tra việc theo dõi và đo lường

8.4 Kiểm tra xác nhận hệ thống quản lý ATTP

8.5 Cải tiến

Sơ đồ của ISO 22000

LẬP KẾ HOẠCH SẢN PHẨM AN TOÀN



ISO 22000: MỤC ĐÍCH – PHẠM VI

- Mục đích:
  - Lập kế hoạch, thực hiện, duy trì và cập nhật hệ thống QLATTP nhằm cung cấp SP an toàn cho người tiêu dùng.
  - Chứng minh sự phù hợp với các yêu cầu ATTP theo luật định
  - Làm tăng sự thỏa mãn của khách hàng thông qua việc đáp ứng các yêu cầu về ATTP.
  - Trao đổi thông tin về các vấn đề ATTP có hiệu quả với các nhà cung ứng, khách hàng, các cơ quan có liên quan trong chu trình TP.
  - Đảm bảo tổ chức thực hiện đúng chính sách ATTP đã công bố.
  - Chứng minh sự phù hợp với các cơ quan có liên quan.
  - Đạt được giấy chứng nhận HTQL ATTP do bên thứ 3 cấp hoặc tự đánh giá, tự công bố phù hợp với tiêu chuẩn này.
- Phạm vi áp dụng:
  - Tất cả các tổ chức có tham gia (trực tiếp hoặc gián tiếp) một hoặc nhiều bước trong chu trình thực phẩm (xem hồ sơ trao đổi thông tin trong chu trình thực phẩm)

TRAO ĐỔI THÔNG TIN TRONG CHU TRÌNH THỰC PHẨM

PHẦN 3

CÁC YÊU CẦU CỦA HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM

4. HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN TP

4.1 Yêu cầu chung: *Tổ chức phải:*

- Xây dựng, lập thành văn bản, thực hiện, duy trì có hiệu quả hệ thống ATTP phù hợp với tiêu chuẩn này.
- Cập nhật HTQL ATTP khi cần thiết,
- Xác định phạm vi của HTQL ATTP (sản phẩm, nhóm sản phẩm, quá trình chế biến, địa điểm sản xuất).
- Đảm bảo các mối nguy liên quan đến tính an toàn của thực phẩm được xác định, đánh giá, kiểm soát dùng,
- Trao đổi thông tin thích hợp liên quan đến tính an toàn của thực phẩm trong suốt chu trình thực phẩm,

4. HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN TP

4.1 Yêu cầu chung: *Tổ chức phải* (tt)

- Trao đổi các thông tin liên quan đến việc phát triển, thực hiện và cập nhật HTQL ATTP trong toàn Công ty.
- Đánh giá định kỳ và cập nhật (khi cần thiết) HTQL ATTP để đảm bảo rằng hệ thống phản ánh đúng các hoạt động của tổ chức và đề cập các thông tin mới nhất về các mối nguy cần kiểm soát,
- Khi chọn các quá trình có thể ảnh hưởng đến sự phù hợp của sản phẩm từ bên ngoài, tổ chức phải kiểm soát các nguồn bên ngoài đó và lập thành văn bản.

4. HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN TP

4.2 Yêu cầu về hệ thống tài liệu

4.2.1 Yêu cầu chung

Các tài liệu của HTQL ATTP phải bao gồm:

- Chính sách ATTP và các mục tiêu liên quan,
- Các thủ tục và hồ sơ theo yêu cầu của tiêu chuẩn.
- Các tài liệu cần thiết để đảm bảo việc phát triển, thực hiện và cập nhật một cách có hiệu quả HTQL ATTP (hướng dẫn, tiêu chuẩn, bản vẽ, tài liệu bên ngoài…)

4. HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN TP

4.2.2 Kiểm soát tài liệu

Thủ tục dạng văn bản xác định việc kiểm soát bao gồm

- Tài liệu phải được phê duyệt trước khi ban hành
- Xem xét, cập nhật (khi cần) và phê duyệt lại
- Nhận biết các thay đổi và tình trạng sửa đổi hiện hành.
- Có sẵn tại nơi cần sử dụng
- Đảm bảo tài liệu phải dễ đọc và dễ nhận biết,
- Nhận biết, phân phối và kiểm soát tài liệu bên ngoài,
- Ngăn ngừa việc sử dụng các tài liệu lỗi thời bằng các dấu hiệu thích hợp,

4. HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN TP

4.2.3 Kiểm soát hồ sơ

- Thiết lập và lưu giữ các hồ sơ để làm chứng cứ
- Hồ sơ phải rõ ràng, đầy đủ, dễ nhận biết, truy xuất nhanh

Thủ tục dạng văn bản xác định việc kiểm soát bao gồm:

- Nhận biết
- Bảo quản, bảo vệ, truy tìm
- Thời gian lưu trữ và hủy bỏ

5. TRÁCH NHIỆM CỦA LÃNH ĐẠO

5.1 Cam kết của lãnh đạo

Lãnh đạo phải cung cấp bằng chứng về sự cam kết xây dựng, thực hiện HTQL ATTP và thường xuyên cải tiến hiệu quả của hệ thống bằng cách:

- Cho thấy mục tiêu kinh doanh phải bao gồm an toàn thực phẩm.
- Truyền đạt cho tổ chức tầm quan trọng trong việc đáp ứng yêu cầu của tiêu chuẩn, các yêu cầu của luật định, cũng như các yêu cầu của khách hàng liên quan đến ATTP,
- Thiết lập chính sách ATTP,
- Thực hiện việc xem xét của lãnh đạo,
- Đảm bảo sẵn có các nguồn lực.

5. TRÁCH NHIỆM CỦA LÃNH ĐẠO

5.2 Chính sách an toàn thực phẩm

Xác định, lập thành văn bản và truyền đạt chính sách ATTP,

Chính sách ATTP phải:

- Phù hợp với vai trò của tổ chức trong chu trình thực phẩm,
- Phù hợp với yêu cầu của luật định và yêu cầu của khách hàng,
- Được truyền đạt, thực hiện và duy trì trong tất cả các bộ phận của tổ chức,
- Được xem xét để luôn thích hợp,
- Đề cập sự trao đổi thông tin một cách đầy đủ,
- Là cơ sở để xây dựng mục tiêu. Mục tiêu phải đo được.

5. TRÁCH NHIỆM CỦA LÃNH ĐẠO

5.4 Hoạch định HTQL ATTP

Lãnh đạo cao nhất phải đảm bảo:

- Việc hoạch định HTQL ATTP phải được thực hiện để đáp ứng yêu cầu chung nêu ở mục 4.1 và mục tiêu về ATTP.

- Phải duy trì sự nhất quán của HTQL ATTP khi có sự thay đổi đối với HTQL ATTP

5. TRÁCH NHIỆM CỦA LÃNH ĐẠO

5.4 Trách nhiệm, quyền hạn

Lãnh đạo cao nhất phải đảm bảo trách nhiệm, quyền hạn:

* Được xác định
* Được thông hiểu trong tổ chức

- Mọi thành viên phải có trách nhiệm báo cáo các vấn đề liên quan đến HTQL ATTP cho người có trách nhiệm,
- Chỉ định người có trách nhiệm và quyền hạn trong việc đề xuất và báo cáo các hành động liên quan đến ATTP

5. TRÁCH NHIỆM CỦA LÃNH ĐẠO

5.5 Trưởng ban ATTP

Lãnh đạo cao nhất chỉ định một thành viên làm Trưởng ban ATTP với trách nhiệm và quyền hạn:

- Quản lý nhóm ATTP và điều hành công việc của nhóm.
- Đảm bảo các thành viên của nhóm được đào tạo thích hợp.
- Đảm bảo HTQL ATTP được thiết lập, thực hiện, duy trì và cập nhật.
- Báo cáo cho lãnh đạo cao nhất về hiệu quả và sự phù hợp của HTQL ATTP.
- Quan hệ với các tổ chức bên ngoài (khi cần) về các vấn đề liên quan đến ATTP

5. TRÁCH NHIỆM CỦA LÃNH ĐẠO

5.6 Trao đổi thông tin

5.6.1 Trao đổi thông tin bên ngoài

- **Tổ chức phải đảm bảo các thông tin liên quan đến ATTP sẵn có trong khắp chu trình thực phẩm.**
- **Tổ chức phải thiết lập, thực hiện và duy trì các quá trình trao đổi thông tin một cách có hiệu quả**

- Các nhà cung ứng và các nhà thầu phụ.
- Khách hàng hoặc người tiêu dùng, đặc biệt về:
  - Các thông tin liên quan đến sản phẩm (cách sử dụng, cách bảo quản, hạn sử dụng).
  - Việc xử lý các yêu cầu, hợp đồng hoặc đơn đặt hàng (kể cả phụ kiện)
  - Các phản hồi của khách hàng (kể cả các khiếu nại)
- Các cơ quan có thẩm quyền
- Các tổ chức khác có liên quan

5. TRÁCH NHIỆM CỦA LÃNH ĐẠO

5.6.1 Trao đổi thông tin bên ngoài

- Cung cấp các thông tin về sự an toàn của sản phẩm cho các tổ chức có ảnh hưởng trong chu trình thực phẩm, đặc biệt về các mối nguy ATTP được kiểm soát bởi các tổ chức này.
- Hồ sơ cung cấp thông tin phải được duy trì.
- Sẵn có các yêu cầu của luật định và của khách hàng
- Phải chỉ định một người có trách nhiệm và quyền hạn trong việc trao đổi thông tin với bên ngoài về ATTP.
- Các thông tin bên ngoài phải được xem xét khi cần cập nhật hệ thống (mục 8.5.2) và trong cuộc họp xem xét của lãnh đạo (mục 5.8.2)

5. TRÁCH NHIỆM CỦA LÃNH ĐẠO

5.6.2 Trao đổi thông tin nội bộ

- Tổ chức phải thiết lập, thực hiện và duy trì việc trao đổi thông tin có hiệu quả với mọi người về các vấn đề có ảnh hưởng đến ATTP
- Tổ chức phải đảm bảo Ban ATTP kịp thời nhận được thông tin về những thay đổi liên quan đến:
  - Sản phẩm hoặc sản phẩm mới.
  - Nguyên vật liệu, thành phần và dịch vụ,
  - Hệ thống sản xuất và thiết bị.
  - Nhà xưởng, vị trí thiết bị, môi trường xung quanh,
  - Chương trình làm sạch và chương trình khử trùng,
  - Hệ thống bao gói, bảo quản và phân phối,

5. TRÁCH NHIỆM CỦA LÃNH ĐẠO

5.6.2 Trao đổi thông tin nội bộ

- Trình độ và/hoặc trách nhiệm quyền hạn của mọi người
- Các yêu cầu luật định.
- Kiến thức liên quan đến các mối nguy ATTP và các biện pháp kiểm soát.
- Khách hàng, khu vực và các yêu cầu khác mà tổ chức quan tâm.
- Các yêu cầu từ các cơ quan bên ngoài có liên quan.
- Các khiếu nại về các mối nguy ATTP liên quan đến sản phẩm.
- Các điều kiện khác có ảnh hưởng đến ATTP.

Nhóm ATTP phải đảm bảo các thông tin này phải được đưa vào quá trình cập nhật hệ thống (mục 8.5.2) và lãnh đạo cao nhất phải đảm bảo các thông tin này được đưa vào cuộc họp xem xét của lãnh đạo (mục 5.8.2)

5. TRÁCH NHIỆM CỦA LÃNH ĐẠO

5.7 Chuẩn bị và xử lý các tình trạng khẩn cấp

- Lãnh đạo cao nhất phải thiết lập, thực hiện và duy trì thủ tục để quản lý các tình trạng khẩn cấp tiềm ẩn và sự cố có ảnh hưởng đến ATTP và có liên quan đến vai trò của tổ chức trong chu trình thực phẩm.

5.8 Xem xét của lãnh đạo

- Lãnh đạo cao nhất phải xem xét HTQL ATTP định kỳ
- Đánh giá cơ hội cải tiến và các nhu cầu thay đổi HTQL ATTP, kể cả chính sách ATTP.
- Hồ sơ xem xét phải được lưu giữ.

6. QUẢN LÝ NGUỒN LỰC

6.1 Cung cấp nguồn lực

Tổ chức phải cung cấp đầy đủ nguồn lực cần thiết để thiết lập, thực hiện, duy trì và cập nhật HTQL ATTP

6.2 Nguồn nhân lực

6.2.1 Khái quát

Ban ATTP và những người thực hiện các công việc ảnh hưởng đến ATTP phải có năng lực trên cơ sở

- Được giáo dục, được đào tạo, có kỹ năng, có kinh nghiệm.
- Khi sử dụng chuyên gia bên ngoài phải có văn bản về thỏa thuận hay hợp đồng xác định trách nhiệm, quyền hạn của chuyên gia

6. QUẢN LÝ NGUỒN LỰC

6.2.2 Năng lực, nhận thức và đào tạo

a. Tổ chức phải xác định năng lực cần thiết của những người thực hiện các công việc ảnh hưởng đến ATTP

Năng lực cần thiết gồm:

* Trình độ học vấn

* Trình độ chuyên môn

* Các kỹ năng cần có.

* Kinh nghiệm

6. QUẢN LÝ NGUỒN LỰC

6.2.2 Năng lực, nhận thức và đào tạo

b. Tiến hành đào tạo hay những hành động khác để đáp ứng yêu cầu này

* Tuyển chọn

* Đào tạo ban đầu

* Sắp xếp, thay đổi lại công việc

* Bố trí, thuyên chuyển nhân viên phù hợp với công việc được giao

6. QUẢN LÝ NGUỒN LỰC

6.2.2 Năng lực, nhận thức và đào tạo

c. Những người có trách nhiệm trong việc theo dõi, khắc phục và thực hiện hành động khắc phục phòng ngừa phải được đào tạo.

d. Đánh giá việc thực hiện và hiệu quả của các hành động nêu ở mục a, b, c.

e. Đảm bảo người lao động nhận thức được mối liên hệ và tầm quan trọng về các hoạt động của họ trong việc đạt được ATTP.

f. Những người thực hiện các công việc ảnh hưởng đến ATTP phải hiểu được các yêu cầu của việc trao đổi thông tin.

g. Hồ sơ về đào tạo và các hoạt động nêu ở mục b và c phải được lưu giữ.

6. QUẢN LÝ NGUỒN LỰC

6.3 Cơ sở hạ tầng

Tổ chức phải cung cấp nguồn lực cho việc xây dựng & bảo trì cơ sở hạ tầng cần thiết để thực hiện các yêu cầu của tiêu chuẩn này.

Cơ sở hạ tầng gồm:

* Nhà cửa, không gian làm việc & các phương tiện kèm theo

* Trang thiết bị (phần cứng & phần mềm)

* Dịch vụ hỗ trợ (vận chuyển, thông tin liên lạc)

6. QUẢN LÝ NGUỒN LỰC

6.4 Môi trường làm việc

Tổ chức phải cung cấp nguồn lực cho việc xây dựng. quản lý & duy trì môi trường làm việc cần thiết để thực hiện các yêu cầu của tiêu chuẩn này.

Môi trường làm việc bao gồm:

* Mối quan hệ trong công việc,

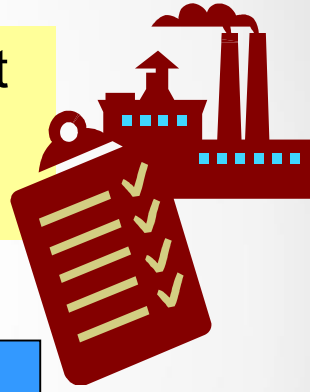
* Điều kiện làm việc (vệ sinh, an toàn, tiếng ồn, nhiệt độ, ánh sáng..)

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.1 Tổng quát

Tổ chức phải hoạch định và xây dựng quá trình cần thiết để tạo sản phẩm an toàn.

Áp dụng, vận hành và đảm bảo tính hiệu lực của các hoạt động đã được hoạch định và các thay đổi bất kỳ của các hoạt động đó



PRP

Các chương trình tiên quyết (7.2.)

PHÂN TÍCH MỐI NGUY (7.4.)

oPRP

Các chương trình hoạt động tiên quyết (7.5.)

Kế hoạch HACCP

CCP

Các điểm kiểm soát tới hạn (7.6.)

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.2 Các chương trình tiên quyết (PRPs):

- Giúp ngăn ngừa và giảm đến mức tối thiểu **nhiễm chéo.**

- Các chương trình tiên quyết **PHẢI** được Ban an toàn thực phẩm phê duyệt.

- Các chương trình tiên quyết giúp kiểm soát những mối nguy bắt nguồn từ **môi trường làm việc.**

- Tổ chức **PHẢI** xác định các yêu cầu về luật định và chế định liên quan đến các chương trình tiên quyết.

- **Việc kiểm tra xác nhận** các chương trình tiên quyết **PHẢI** được hoạch định.

- Các chương trình tiên quyết **PHẢI được lập thành tài liệu.**

- Việc sửa đổi các chương trình tiên quyết **PHẢI** được kiểm soát.

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.2 Các chương trình tiên quyết (PRPs):

- Khi lựa chọn/thiết lập các chương trình tiên quyết, tổ chức PHẢI xem xét vận dụng thông tin sau:
  - Các yêu cầu luật định và chế định
  - Yêu cầu của khách hàng
  - Hướng dẫn nhận biết
  - Các nguyên tắc và quy phạm thực hành của Ủy ban thực phẩm Codex
  - Tiêu chuẩn quốc gia
  - Tiêu chuẩn quốc tế
  - Tiêu chuẩn cơ sở

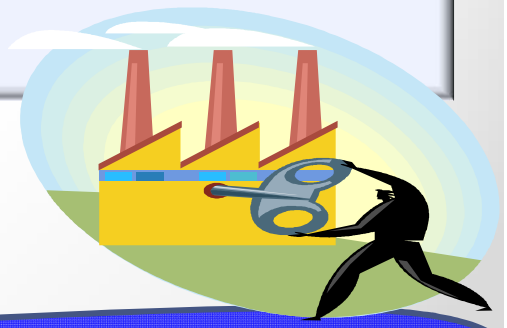
7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.2 Các chương trình tiên quyết (PRPs):

Khi thiết lập các chương trình tiên quyết, tổ chức **PHẢI** xem xét những những khía cạnh dưới đây:

- Mặt bằng nhà xưởng
- Tiện nghi cho người lao động
- Các nguồn cung cấp khí, nước, năng lượng…
- Chất thải và xử lý chất thải
- Bảo dưỡng phòng ngừa
- Quản lý mua nguyên vật liệu

- Kiểm soát lưu kho
- Làm sạch và vệ sinh
- Kiểm soát động vật gây hại
- Vệ sinh cá nhân
- Những khía cạnh khác



7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.3 Các bước ban đầu để phân tích mối nguy

7.3.1 Tổng quát:

- Các thông tin cần thiết cho việc phân tích các mối nguy phải được thu thập, duy trì, cập nhật và lập thành văn bản.
- Hồ sơ phải được lưu giữ.

7.3.2 Ban an toàn thực phẩm:

- Phải chỉ định một Ban ATTP
- Ban ATTP phải có kiến thức đa ngành và có kinh nghiệm trong việc xây dựng và thực hiện HTQL ATTP (sản phẩm, quá trình chế biến, thiết bị và các mối nguy ATTP trong phạm vi hệ thống.
- Hồ sơ về kinh nghiệm và kiến thức của nhóm ATTP phải được lưu giữ (xem 6.2.2)

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.3.3 Các đặc trưng của sản phẩm.

7.3.3.1 Nguyên vật liệu, thành phần và vật liệu tiếp xúc với SP

Phải có các tài liệu mô tả, khi thích hợp

- Các đặc trưng về sinh học, hóa học và vật lý.
- Thành phần cấu tạo, kể cả phụ gia và các chất phụ trợ chế biến.
- Xuất xứ
- Phương pháp chế biến.
- Phương pháp đóng gói và giao hàng

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.3.3 Các đặc trưng của sản phẩm.

7.3.3.1 Nguyên vật liệu, thành phần và vật liệu tiếp xúc với SP (tt)

Phải có các tài liệu mô tả, khi thích hợp

- Điều kiện bảo quản và hạn sử dụng.
- Cách chuẩn bị và / hoặc xử lý trước khi sử dụng hoặc chế biến
- Các chuẩn mực hoặc quy định về ATTP theo mục đích sử dụng

Tổ chức phải xác định các yêu cầu về ATTP theo luật định của các mục tiêu trên
Việc mô tả phải được cập nhật, khi cần theo mục 7.7

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.3.3.2 Các đặc trưng của thành phần

Phải có các tài liệu mô tả, khi thích hợp

- Tên sản phẩm hoặc cách nhận dạng tương tự
- Thành phần cấu tạo
- Các đặc trưng sinh học, hóa học và vật lý liên quan đến ATTP.
- Hạn sử dụng và điều kiện bảo quản.
- Bao gói.
- Nội dung ghi nhãn liên quan đến ATTP và / hoặc các chỉ dẫn cho việc xử lý, chế biến và sử dụng.
- Phương pháp phân phối

Tổ chức phải xác định các yêu cầu về ATTP theo luật định của các mục tiêu trên
Việc mô tả phải được cập nhật, khi cần theo mục 7.7

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.3.4 Mục đích sử dụng

- Mục đích sử dụng, cách thức xử lý sản phẩm cuối cùng cũng như khả năng xử lý không đúng hoặc sử dụng sai phải được xem xét và mô tả trong tài liệu

- Nhóm người sử dụng (khi cần thiết), nhóm người tiêu dùng của mỗi sản phẩm phải được xác định, nhóm người tiêu dùng nhạy cảm đối với các mối nguy ATTP nào đó cũng phải được xem xét

- Việc mô tả phải được cập nhật, khi cần theo mục 7.7

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.3.5 Sơ đồ dây chuyền, các công đoạn chế biến và biện pháp kiểm soát

7.3.5.1 Sơ đồ dây chuyền

Sơ đồ dây chuyền cho sản phẩm hoặc loại quá trình sản xuất phải rõ ràng, chính xác, đủ chi tiết, bao gồm, khi thích hợp:

- Trình tự và mối tương tác của tất cả các công đoạn trong dây chuyền,
- Quá trình bên ngoài và công việc được hợp đồng phụ.

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.3.5.1 Sơ đồ dây chuyền (tt)

- Các nguyên liệu, thành phần và sản phẩm trung gian tham gia vào dây chuyền.
- Đầu ra của thành phẩm, sản phẩm trung gian, sản phẩm phụ và chất thải.
- Nơi có việc tái chế và quay vòng.

Ban ATTP phải thực hiện việc xác nhận sự chính xác của sơ đồ dây chuyền so với thực tế.

Sơ đồ dây chuyền đã được xác nhận phải được lưu giữ

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.3.5.2 Mô tả các công đoạn chế biến và biện pháp kiểm soát phải mô tả

- Các biện pháp kiểm soát hiện có.
- Các thông số quá trình và / hoặc
- Mức độ nghiêm ngặt được áp dụng hoặc
- Các thủ tục có ảnh hưởng đến ATTP
- Các yêu cầu bên ngoài (cơ quan có thẩm quyền, khách hàng..) có ảnh hưởng đến việc lựa chọn các biện pháp kiểm soát.

Việc mô tả phải được cập nhật theo mục 7.7

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.4 Phân tích mối nguy

7.4.1 Toảng quaùt: Nhoùm ATTP phaûi phaân tích caùc moái nguy

7.4.2 Xaùc ñònh caùc moái nguy vaø möùc chaáp nhaän cuûa moái nguy

- Caùc coâng ñoaïn tröôùc vaø sau cuûa hoaït ñoäng ñöôïc xaùc ñònh.
- Thieát bò cheá bieán, caùc phöông tieän/dòch vuï vaø moâi tröôøng xung quanh
- Caùc khaâu ôû tröôùc vaø sau, trong chu trình thöïc phaåm

7.4.3 Ñaùnh giaù moái nguy:

- möùc ñoä nghieâm troïng vaø khaû naêng xaûy ra

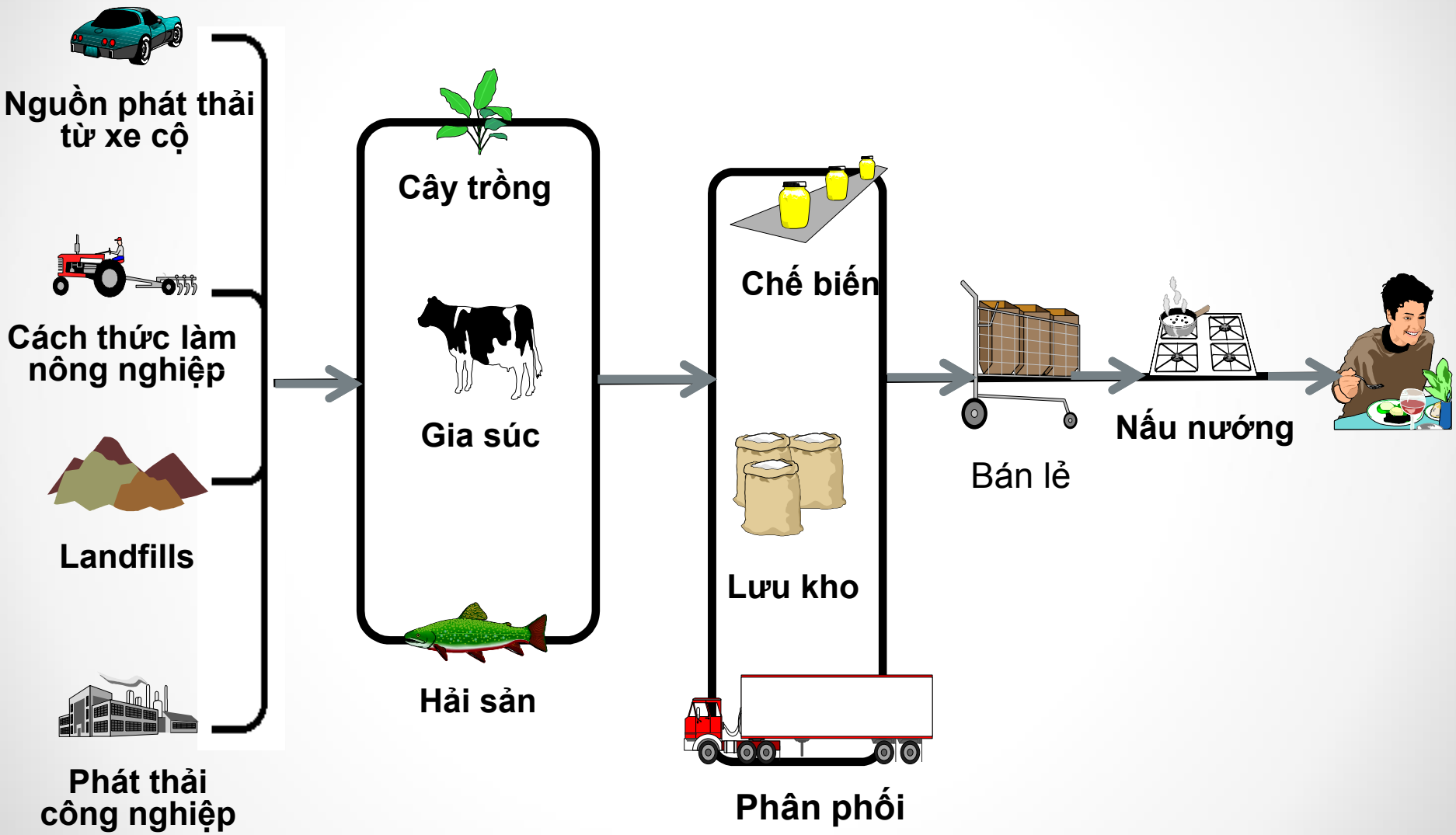
7.4.4 Löïa choïn vaø ñaùnh giaù caùc bieän phaùp kieåm soaùt

- Xem xeùt hieäu quaû cuûa moãi bieän phaùp kieåm soaùt (neâu ôû 7.3.5.2)
- Caùc hieäu quaû coäng höôûng (vd. Hieäu quaû cuûa 2 hoaëc nhieàu bieän phaùp keát hôïp cao hôn hieäu quaû rieâng leû)
- Caùc bieän phaùp kieåm soaùt ñöôïc quaûn lyù theo caùc oPRPs (theo 7.5) hoaëc keá hoaïch HACCP (theo 7.6).

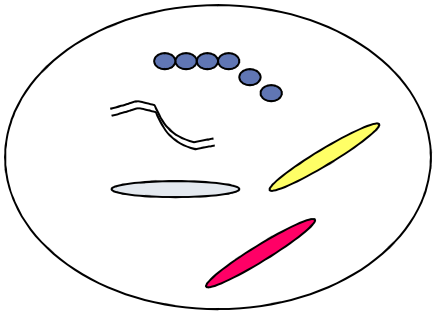
Mối nguy về An toàn Thực phẩm

- Tác nhân sinh học, hóa học hoặc vật lý trong thực phẩm, hoặc tình trạng thực phẩm với nguy cơ tiềm ẩn gây ra các tác động bất lợi cho sức khỏe
- Các mối nguy cần được kiểm soát ở đâu?

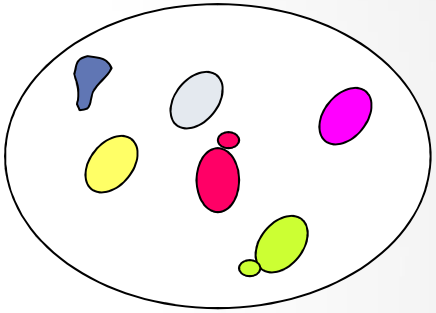
Nơi mối nguy xuất hiện trong chuỗi cung cấp thực phẩm



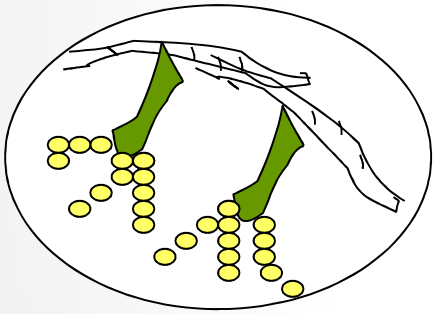
Các loại Vi sinh vật



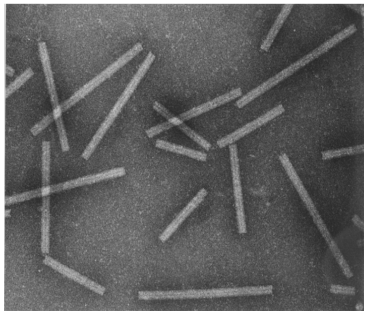
VI KHUẨN



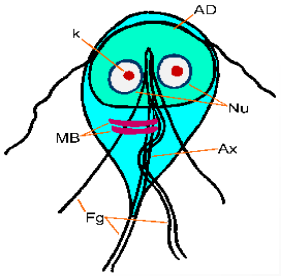
NẤM MEN



NẤM

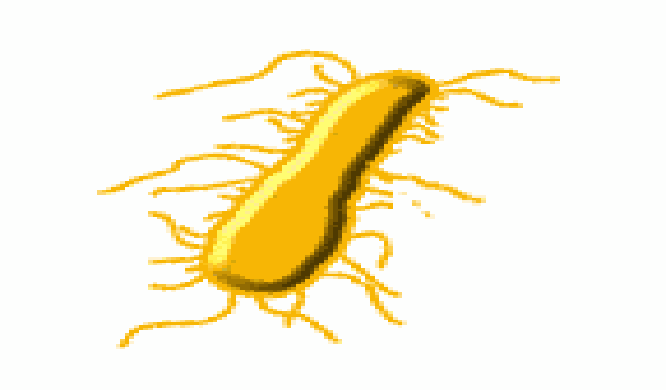


VI RÚT

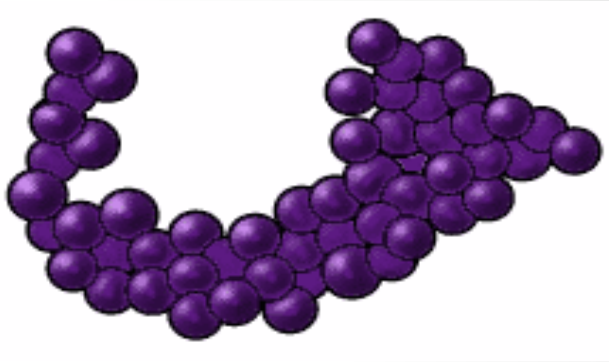


PROTOZOA

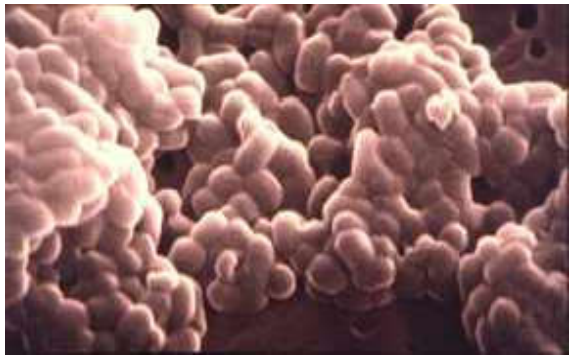
Ví dụ về vi khuẩn gây bệnh..



SALMONELLA



STAPHYLOCOCCUS



LISTERIA

CLOSTRIDIUM

E. COLI

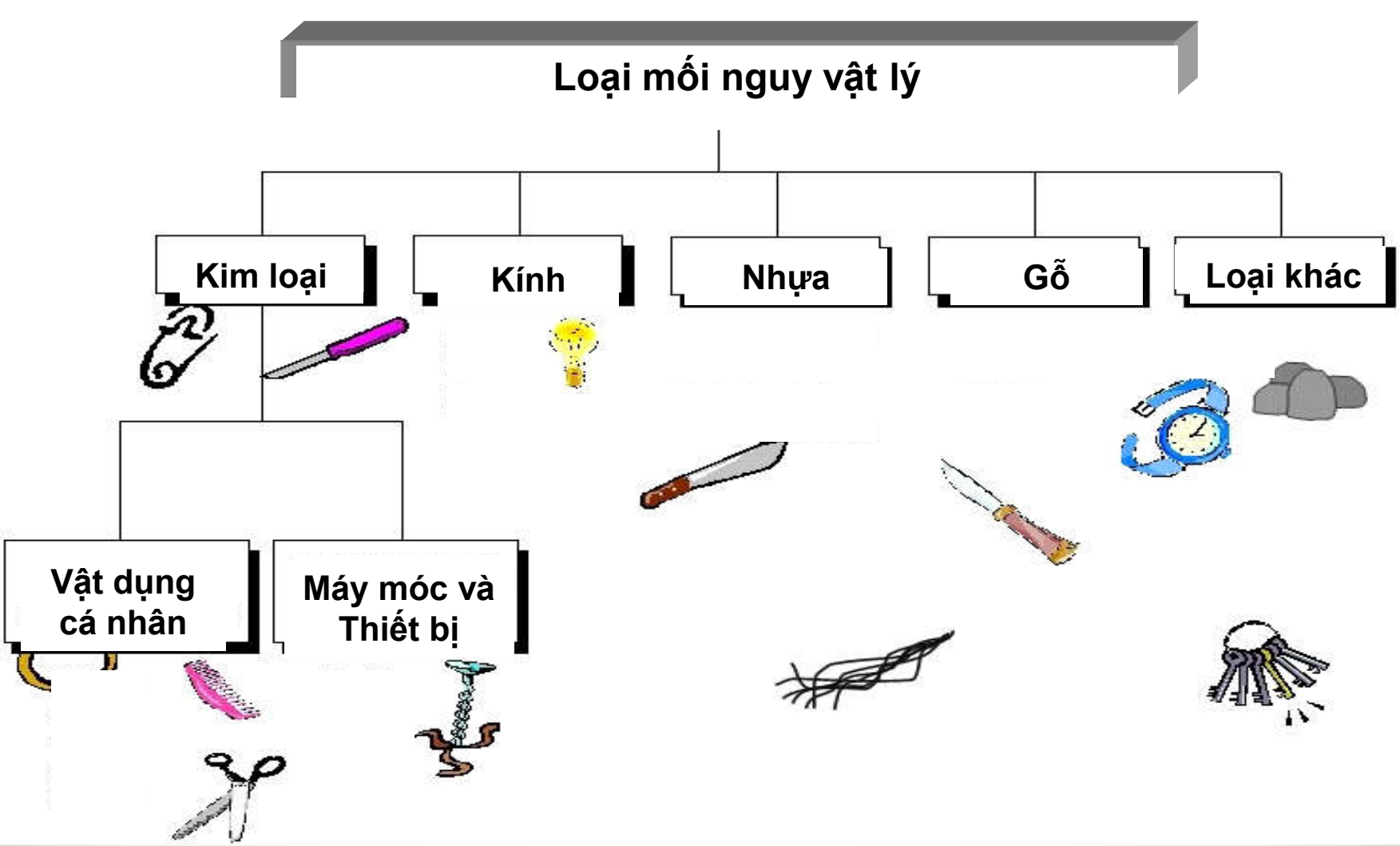
Mối nguy hóa học

- Các hóa chất cấm sử dụng
- Các hóa chất được sử dụng trong khử trùng nước
- Các dư lượng kim loại nặng:
  - Chì
  - Cadmium
  - Thủy ngân
  - Asen

Các chất hóa học gây nhiễm bẩn khác

- Dầu nhờn
- Các chất làm sạch và vệ sinh,
- Sơn
- Chất làm lạnh,
- Các chất hóa học diệt côn trùng.
- Các hóa chất khác dùng trong nông nghiệp (thuốc trừ sâu, phân bón và kháng sinh)

Các mối nguy vật lý



Quá trình Phân tích Mối nguy

ĐỐI VỚI
MỖI BƯỚC
TRONG LƯU TRÌNH

→ Xác định mối nguy → Đánh giá mối nguy → ??

Phân tích Mối nguy

MA TRAÄN ÑAÙNH GIAÙ MÖÙC ÑOÄ QUAN TROÏNG CUÛA CAÙC MOÁI NGUY

Mối nguy					
	Cao	(H)	Sa	Mi	**Ma**	**Cr**
	Trung bình	(M)	Sa	Mi	**Ma**	**Ma**
	Thấp	(L)	Sa	Mi	Mi	Mi
Không đáng kể		(N)	Sa	Sa	Sa	Sa
			(N)	Thấp	Trung bình	Cao

Mức độ nghiêm trọng

GHI CHUÙ:

- Ñaùnh giaù (significance): Sa – Satisfactory – Không quan trọng ; Mi – Ít quan trọng Minor ; **Ma** – quan trọng Major; **Cr** – Nghiêm trọng -Critical

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.5 Xây dựng các chương trình tiên quyết PRPs quá trình

Các PRPs quá trình phải được lập thành văn bản gồm các thông tin sau

- Các mối nguy ATTP được kiểm soát (xem 7.4.4).
- Các biện pháp kiểm soát (xem 7.4.4).
- Các thủ tục theo dõi trong từng chương trình PRPs.
- Các hành động sửa chữa và khắc phục được thực hiện khi việc theo dõi cho thấy các PRPs trong tình trạng mất kiểm soát (xem 7.10.1 và 7.10.2)
- Trách nhiệm và quyền hạn
- Hồ sơ theo dõi

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.6 Xây dựng kế hoạch HACCP

7.6.1 Kế hoạch HACCP

Kế hoạch HACCP phải được lập thành văn bản và phải bao gồm các thông tin sau tại mỗi điểm kiểm soát tới hạn (CCP)

- Các mối nguy được kiểm soát tại mỗi CCP (xem 7.4.4).
- Các biện pháp kiểm soát (xem 7.4.4).
- Mức tới hạn (xem 7.6.3)
- Các thủ tục theo dõi (xem 7.6.4).
- Hành động sửa chữa và khắc phục được thực hiện khi vượt mức tới hạn (xem 7.6.5).
- Trách nhiệm và quyền hạn.
- Hồ sơ theo dõi

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.6.2 Xác định các điểm kiểm soát tới hạn (CCPs)

Bước này có thể áp dụng quy trình kiểm soát và đây là điều cần thiết

- Loại bỏ một mối nguy đối với an toàn thực phẩm
- Ngăn chặn một mối nguy đối với an toàn thực phẩm
- Giảm mối nguy đến giới hạn có thể chấp nhận được

Cây quyết định CCP

Q1

Các biện pháp kiểm soát được sử dụng để ngăn chặn một mối nguy?

Ko → Bước kiểm soát có cần thiết đảm bảo an toàn?

Có → Sửa đổi khâu thực hiện, quá trình hoặc sản phẩm → Q1

Có → Q2

Q2

Bước này có loại bỏ hoặc giảm mối nguy đến mức độ có thể chấp nhận được hay không?

Có → CCP / oPRP

Ko → Q3

Q3

Liệu việc nhiễm bẩn xuất hiện ở một mức độ có thể chấp nhận được hay nó có thể tăng lên mức không thể chấp nhận được hay không?

Ko → Q4

Có → Q4

Q4

Liệu bước tiếp theo sẽ loại bỏ hay giảm mối nguy đến một mức có thể chấp nhận được hay không?

Ko → CCP / oPRP

Có → Không phải là 1 CCP

Tiếp tục đến bước tiếp theo của quá trình

Sự khác biệt giữa một CCP và một oPRP?

- Có hai câu hỏi giúp ta phân biệt một CCP và một oPRP:

CCP/oPRP

- Việc giám sát là liên tục
- Việc giám sát cho phép loại bỏ hoặc thông qua một sản phẩm ngay lập tức

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.6.3 Xác định các mức tới hạn tại các CCPs

- Giới hạn tới hạn:
  - Là giá trị cao nhất và/hoặc nhỏ nhất
  - một thông số sinh học, hóa học hoặc vật lý
  - Phải được kiểm soát tại một CCP để ngăn chặn, loại bỏ hoặc giảm đi sự xuất hiện của mối nguy an toàn thực phẩm đã xác định đến một mức độ có thể chấp nhận được
- Giới hạn tới hạn là một giá trị CÓ THỂ ĐO ĐƯỢC

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.6.3 Xác định các mức tới hạn tại các CCPs

Các nguồn tìm hiểu về các giới hạn tới hạn:

- Các ấn phẩm khoa học
- Văn bản luật, hướng dẫn
- Các chuyên gia
- Các nghiên cứu thí nghiệm và thực hành
- Tiêu chuẩn quốc tế (Codex)
- Các yêu cầu cụ thể của khách hàng

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.6.4 Hệ thống theo dõi tại các CCPs

Hệ thống theo dõi các CCPs phải được thiết lập

Hệ thống theo dõi phải bao gồm các thủ tục, hướng dẫn và các hồ sơ về

- Kết quả của các phép đo hoặc quan sát
- Các phương tiện theo dõi được dùng
- Các phương pháp hiệu chuẩn–kiểm định được áp dụng
- Tần số theo dõi,
- Trách nhiệm, quyền hạn liên quan đến việc theo dõi và đánh giá kết quả theo dõi,
- Các yêu cầu về hồ sơ và các phương pháp.

Phương pháp và tần số theo dõi phải xác định được thời điểm mức tới hạn bị vi phạm kịp thời để cách ly sản phẩm

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.6.5 Hành động khi kết quả theo dõi vượt giới hạn tới hạn

- Kế hoạch HACCP phải bao gồm các hành động sửa chữa và khắc phục khi mức tới hạn vượt mức quy định
- Phải xác định được nguyên nhân gây nên sự không phù hợp, đưa các thông số kiểm soát tại CCP về lại trạng thái kiểm soát và ngăn ngừa việc tái diễn (xem 7.10.2)
- Thiết lập và duy trì thủ tục xử lý các sản phẩm không an toàn tiềm ẩn đến khi sản phẩm được đánh giá bằng văn bản (xem 7.10.3)

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

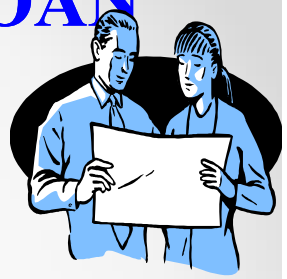
7.7 Cập nhật thông tin ban đầu và các tài liệu quy định PRPs và kế hoạch HACCP

Phải cập nhật các thông tin sau đây, khi cần thiết

- Đặc trưng của sản phẩm (xem 7.3.3)
- Mục đích sử dụng (xem 7.3.4)
- Sơ đồ dây chuyền sản xuất (xem 7.3.5.1)
- Các công đoạn của quá trình (xem 7.3.5.2)
- Các biện pháp kiểm soát (xem 7.3.5.2)

Khi cần thiết, kế hoạch HACCP, các thủ tục và hướng dẫn cho các PRPs phải được điều chỉnh

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN



7.8 Hoạch định việc kiểm tra xác nhận

Kiểm tra xác nhận:

- Sự khẳng định, thông qua những bằng chứng khách quan rằng các yêu cầu quy định đã được thực hiện.

Kế hoạch kiểm tra xác nhận:
7.8 yêu cầu có một kế hoạch kiểm tra xác nhận nêu rõ:

- Mục đích của việc kiểm tra
- Phương pháp kiểm tra
- Tần suất kiểm tra
- Trách nhiệm kiểm tra.

Phạm vi kiểm tra xác nhận:
7.8 yêu cầu việc kiểm tra để khẳng định rằng:

- PRPs được thực hiện (7.2.)
- Đầu vào phân tích mối nguy được cập nhật thường xuyên (7.3.)
- oPRPs (7.5.) và kế hoạch HACCP (7.6) được thực hiện và có hiệu quả
- Các mối nguy nằm trong mức chấp nhận được
- Các quy trình khác được thực hiện và có hiệu quả

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.9 Hệ thống truy tìm nguồn gốc

- Tổ chức phải xây dựng và áp dụng hệ thống truy tìm nguồn gốc để có thể nhận biết lô sản phẩm và mối nguy liên quan của lô hàng đối với lô nguyên liệu, hồ sơ chế biến, phân phối.
- Hệ thống này phải xác định được nguyên liệu đầu vào từ các nhà cung ứng trực tiếp và đường phân phối sản phẩm cuối cùng
- Hồ sơ truy tìm nguồn gốc phải được duy trì trong thời gian thích hợp để giúp cho việc đánh giá hệ thống, xử lý sản phẩm không an toàn và thu hồi sản phẩm, nếu có.
- Hồ sơ phải phù hợp với các yêu cầu của luật định, của khách hàng và có thể căn cứ trên việc nhận biết lô thành phẩm

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.10 Kiểm soát sự không phù hợp

7.10.1 Sửa chữa:

- Khi mức tới hạn tại mỗi CCP vượt qui định hoặc khi các PRPs quá trình bị mất kiểm soát, việc sử dụng hoặc chuyển giao sản phẩm bị ảnh hưởng phải được nhận biết và kiểm soát .
- Xây dựng và duy trì thủ tục bằng văn bản để:
  - Nhận biết và đánh giá để xác định biện pháp xử lý các sản phẩm không phù hợp (xem 7.10.3)
  - Xem xét việc sửa chữa đã thực hiện

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.10.1 Sửa chữa (tt)

- Khi mức tới hạn vượt quy định, sản phẩm không an toàn phải được xử lý theo 7.10.3
- Khi điều kiện PRPs quá trình không phù hợp, sản phẩm phải được đánh giá để xác định:

  Nguyên nhân của sự không phù hợp

  Hậu quả của nó về khía cạnh ATTP

  Xử lý theo 7.10.3 khi cần thiết

  Việc đánh giá phải được ghi nhận lại

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.10.1 Sửa chữa (tt)

Các biện pháp sửa chữa phải:

- Được phê duyệt bởi người có trách nhiệm
- Được ghi nhận lại (bản chất của sự không phù hợp, nguyên nhân, hậu quả, thông tin cần thiết cho việc truy tìm lô hàng không phù hợp).

7.10.2 Hành động khắc phục

- Dữ liệu theo dõi PRP quá trình và CCPs phải được đánh giá bởi người có
- Trách nhiệm và có thẩm quyền yêu cầu hành động khắc phục.
- Hành động khắc phục được yêu cầu khi mức tới hạn vượt quy định hoặc
- Khi có sự không phù hợp với PRP quá trình

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.10.2 Hành động khắc phục (tt)

Xây dựng và duy trì thủ tục bằng văn bản để

- Xác định và loại bỏ nguyên nhân của sự không phù hợp được phát hiện
- Ngăn ngừa sự tái diễn
- Đưa quá trình chế biến hoặc hệ thống trở về trạng thái kiểm soát

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.10.2 Hành động khắc phục (tt)

Hành động khắc phục bao gồm:

- Xem xét sự không phù hợp (kể cả khiếu nại của khách hàng)
- Xem xét xu hướng của các kết quả theo dõi
- Xác định nguyên nhân của sự không phù hợp
- Đánh giá sự cần thiết phải có hành động để đảm bảo sự không phù hợp không tái diễn.
- Xác định và thực hiện các hành động cần thiết
- Ghi nhận kết quả của các hành động thực hiện.
- Xem xét hiệu quả của hành động khắc phục được thực hiện.

Hành động khắc phục phải được ghi nhận lại.

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.10.3 Xử lý các sản phẩm không an toàn tiềm ẩn

7.10.3.1 Tổng quát

Tổ chức phải xử lý sản phẩm không phù hợp bằng cách ngăn ngừa sản phẩm không phù hợp tham gia vào chu trình thực phẩm, trừ khi:

- Các mối nguy ATTP có liên quan được giảm tới mức có thể chấp nhận được
- Các mối nguy ATTP sẽ được giảm tới mức có thể chấp nhận được trước khi tham gia vào chu trình thực phẩm,
- Sản phẩm (mặc dù không phù hợp) vẫn nằm trong mức chấp nhận

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.10.3.1 Tổng quát (tt)

- Tất cả các lô sản phẩm bị ảnh hưởng bởi sự không phù hợp phải được kiểm soát cho đến khi lô hàng được đánh giá
- Khi sản phẩm đã ra khỏi tầm kiểm soát của tổ chức và được xác định không an toàn, tổ chức phải thông báo cho các bên có liên quan và yêu cầu thu hồi (xem 7.10.4)
- Sự kiểm soát, kết quả tương ứng và thẩm quyền xử lý sản phẩm không an toàn phải được ghi nhận lại.

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.10.3.2 Việc thông qua sản phẩm

Các lô sản phẩm không phù hợp chỉ được thông qua khi:

- Có bằng chứng cho thấy các biện pháp kiểm soát có hiệu quả hoặc
- Có bằng chứng cho thấy hiệu quả của các biện pháp kiểm soát phù hợp với yêu cầu quy định (mức chấp nhận nêu ở mục 7.4.2) hoặc
- Kết quả của việc lấy mẫu, phân tích và / hoặc các hoạt động xác nhận khác chứng minh rằng lô sản phẩm bị ảnh hưởng phù hợp với mức chấp nhận của mối nguy có liên quan.

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.10.3.3 Việc thông qua sản phẩm

Sản phẩm không được thông qua phải được xử lý bằng cách:

- Tái chế hoặc chế biến để đảm bảo các mối nguy được loại bỏ hoặc giảm đến mức có thể chấp nhận được
- Hủy bỏ hoặc / và xử lý như chất thải

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.10.4 Thu hồi sản phẩm

Để thu hồi được toàn bộ lô sản phẩm không an toàn một cách kịp thời:

- Lãnh đạo cao nhất phải chỉ định một người có trách nhiệm và quyền hạn trong việc thu hồi sản phẩm và
- Tổ chức phải thiết lập và duy trì thủ tục bằng văn bản để:
  - Thông báo cho các bên có liên quan (cơ quan có thẩm quyền, khách hàng và / hoặc người tiêu dùng)
  - Xử lý sản phẩm thu hồi và lô sản phẩm bị ảnh hưởng còn trong kho
  - Quy định trình tự các hành động cần thực hiện

7. HOẠCH ĐỊNH VÀ TẠO SẢN PHẨM AN TOÀN

7.10.4 Thu hồi sản phẩm (tt)

Sản phẩm thu hồi phải được giám sát cho đến khi:

- Được hủy bỏ hoặc
- Được sử dụng cho mục đích khác hoặc
- Được xác định là an toàn cho mục đích sử dụng hoặc
- Được tái chế để đảm bảo an toàn

Nguyên nhân, phạm vi và kết quả của việc thu hồi phải:

- Được ghi nhận lại
- Được báo cáo cho lãnh đạo cao nhất để đưa vào trong buổi họp xem xét của lãnh đạo

Tổ chức phải xác nhận và ghi nhận lại hiệu quả của chương trình thu hồi bằng việc sử dụng các kỹ thuật thích hợp (thực tập thu hồi)

8. XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG - KIỂM TRA XÁC NHẬN - CẢI TIẾN HỆ THỐNG QUẢN LÝ ATTP

8.1 Tổng quát

Ban ATTP phải hoạch định và thực hiện quá trình cần thiết để:

- Xác nhận giá trị sử dụng của từng biện pháp kiểm soát và / hoặc của các biện pháp kiểm soát khi kết hợp
- Kiểm tra xác nhận và cải tiến hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.

8. XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG - KIỂM TRA XÁC NHẬN - CẢI TIẾN HỆ THỐNG QUẢN LÝ ATTP

8.2 Xác nhận giá trị sử dụng của các biện pháp kiểm soát khi kết hợp:

Trước khi thực hiện các biện pháp kiểm soát nêu trong PRPs quá trình, kế hoạch HACCP và sau bất cứ sự thay đổi nào, tổ chức phải xác nhận giá trị sử dụng để đảm bảo:

- Các biện pháp kiểm soát được chọn có khả năng đạt được việc kiểm soát các mối nguy tương ứng,
- Khi kết hợp, các biện pháp kiểm soát có hiệu quả, kiểm soát được mối nguy đã xác định để sản phẩm cuối cùng đáp ứng các yêu cầu an toàn.

8. XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG - KIỂM TRA XÁC NHẬN - CẢI TIẾN HỆ THỐNG QUẢN LÝ ATTP

8.2 Xác nhận giá trị sử dụng của các biện pháp kiểm soát khi kết hợp (tt):

* Khi một trong hai yếu tố trên không được khẳng định, các biện pháp kiểm soát hoặc sự kết hợp các biện pháp kiểm soát phải được điều chỉnh và đánh giá lại. Việc điều chỉnh có thể gồm:
  - Biện pháp kiểm soát (thông số quá trình, mức độ nghiêm ngặt và / hoặc sự kết hợp) và/hoặc
  - Nguyên vật liệu
  - Công nghệ chế biến
  - Đặc trưng của sản phẩm cuối cùng
  - Phương pháp phân phối và / hoặc
  - Mục đích sử dụng của sản phẩm cuối

8. XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG - KIỂM TRA XÁC NHẬN - CẢI TIẾN HỆ THỐNG QUẢN LÝ ATTP

8.3 Kiểm soát việc theo dõi và đo lường (tt)

- Tổ chức phải cung cấp bằng chứng cho thấy các phương pháp và thiết bị theo dõi, đo lường đủ để thực hiện được thủ tục theo dõi, đo lường.
- Khi cần thiết, các thiết bị đo lường và phương pháp sử dụng:
  - Được hiệu chuẩn hoặc xác nhận định kỳ trước khi sử dụng bằng các chuẩn đo lường có liên kết được với chuẩn đo lường quốc gia hay quốc tế.

8. XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG - KIỂM TRA XÁC NHẬN - CẢI TIẾN HỆ THỐNG QUẢN LÝ ATTP

8.3 Kiểm soát việc theo dõi và đo lường (tt)

- Khi không có chuẩn, cơ sở được dùng để hiệu chuẩn hoặc xác nhận phải được ghi lại/
- Phải được hiệu chỉnh lại khi cần
- Trạng thái hiệu chuẩn được nhận biết
- Được bảo vệ để tránh hiệu chỉnh làm sai kết quả đo
- Được bảo vệ để tránh sự hư hỏng.

⟹ *Hồ sơ hiệu chuẩn và xác nhận phải được duy trì*

8. XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG - KIỂM TRA XÁC NHẬN - CẢI TIẾN HỆ THỐNG QUẢN LÝ ATTP

8.3 Kiểm soát việc theo dõi và đo lường (tt)

⇨ Khi thiết bị hoặc quá trình không phù hợp với yêu cầu:

- **Đánh giá lại giá trị của các phép đo trước đó**
- **Tiến hành các hành động thích hợp đối với thiết bị và sản phẩm bị ảnh hưởng**
- **Hồ sơ của việc đánh giá và kết quả nảy sinh phải được duy trì**

⇨ Khả năng đáp ứng mục đích sử dụng của phần mềm phải được khẳng định trước khi sử dụng và được khẳng định lại khi cần.

8. XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG - KIỂM TRA XÁC NHẬN - CẢI TIẾN HỆ THỐNG QUẢN LÝ ATTP

8.4 Kiểm tra xác nhận hệ thống quản lý ATTP

8.4.1 Đánh giá nội bộ

⇨ Thực hiện việc đánh giá nội bộ định kỳ để xác định hệ thống quản lý ATTP:

- Có phù hợp với các hoạch định, các yêu cầu HTQL ATTP của tổ chức, các yêu cầu của tiêu chuẩn này,
- Được thực hiện có hiệu quả và được cập nhật.

Khi lập chương trình đánh giá cần chú ý đến:

- Tầm quan trọng của quá trình, bộ phận cần đánh giá
- Các hành động được cập nhật từ kết quả của các cuộc đánh giá trước (xem 8.5.2 và 5.8.2)
- Xác định chuẩn mực, phạm vi, tần suất và phương pháp đánh giá

8. XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG - KIỂM TRA XÁC NHẬN - CẢI TIẾN HỆ THỐNG QUẢN LÝ ATTP

8.4.1 Đánh giá nội bộ (tt)

⇨ Việc lựa chọn chuyên gia đánh giá và việc tiến hành đánh giá phải đảm bảo:

- Tính khách quan và độc lập của quá trình được đánh giá
- Chuyên gia đánh giá không được đánh giá công việc của mình

⇨ Phải xây dựng thủ tục bằng văn bản để xác định:

* Trách nhiệm và yêu cầu cho việc hoạch định, tiến hành đánh giá, báo cáo kết quả, duy trì hồ sơ.

⇨ Lãnh đạo bộ phận được đánh giá phải đảm bảo các hành động được thực hiện không chậm trễ để loại bỏ:

- Sự không phù hợp được phát hiện trong quá trình đánh giá
- Nguyên nhân
- Đánh giá xác nhận các hành động đã thực hiện và báo cáo kết quả

8. XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG - KIỂM TRA XÁC NHẬN - CẢI TIẾN HỆ THỐNG QUẢN LÝ ATTP

8.4.2 Đánh giá các kết quả xác nhận riêng lẻ :

⇨ Ban ATTP phải đánh giá một cách có hệ thống các kết quả của việc kiểm tra xác nhận riêng lẽ (xem 7.8)

⇨ Khi việc kiểm tra xác nhận cho thấy có sự không phù hợp với hoạch định phải thực hiện hành động để đạt được sự phù hợp bao gồm việc xem xét :

- Các thủ tục và các kênh thông tin hiện tại (xem 5.6 và 7.7)
- Các kết luận của việc phân tích mối nguy (7.4), các PRPs quá trình (7.5) và kế hoạch HACCP (xem 7.6.1)
- Các PRPs (xem 7.2) và
- Hiệu quả của việc quản lý nguồn lực và của hoạt động đào tạo (xem 6.2)

8. XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG - KIỂM TRA XÁC NHẬN - CẢI TIẾN HỆ THỐNG QUẢN LÝ ATTP

8.4.3 Phân tích kết quả của hoạt động kiểm tra xác nhận

Ban ATTP phân tích kết quả của các hoạt động kiểm tra xác nhận bao gồm kết quả đánh giá nội bộ và đánh giá bên ngoài để:

- Khẳng định việc thực hiện hệ thống phù hợp với hoạch định và với các yêu cầu của hệ thống quản lý ATTP của tổ chức
- Xác định nhu cầu cho việc cập nhật và cải tiến hệ thống
- Xác định xu hướng cho thấy khả năng xảy ra sản phẩm không an toàn tiềm ẩn

8. XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG - KIỂM TRA XÁC NHẬN - CẢI TIẾN HỆ THỐNG QUẢN LÝ ATTP

8.4.3 Phân tích kết quả của hoạt động kiểm tra xác nhận

- Cung cấp thông tin cho việc hoạch định chương trình đánh giá nội bộ liên quan tới tình trạng của bộ phận được đánh giá
- Cung cấp bằng chứng về hiệu quả của các hành động sửa chữa và khắc phục

Kết quả của việc phân tích và các hoạt động nảy sinh

- Được ghi nhận lại
- Được báo cáo cho lãnh đạo cao nhất để đưa vào buổi họp xem xét của lãnh đạo
- Được dùng để cập nhật hệ thống quản lý ATTP

8. XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG - KIỂM TRA XÁC NHẬN - CẢI TIẾN HỆ THỐNG QUẢN LÝ ATTP

8.5 Cải tiến

8.5.1 Cải tiến thường xuyên

⇨ Lãnh đạo cao nhất phải đảm bảo thường xuyên cải tiến hiệu quả của hệ thống quản lý ATTP thông qua:

- Trao đổi thông tin,
- Xem xét của lãnh đạo,
- Đánh giá nội bộ,
- Đánh giá các kết quả kiểm tra xác nhận riêng lẻ,
- Phân tích kết quả các hoạt động kiểm tra xác nhận,
- Xác nhận giá trị sử dụng của các biện pháp kiểm soát kết hợp, hành động khắc phục
- Việc cập nhật hệ thống quản lý ATTP.

8. XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG - KIỂM TRA XÁC NHẬN - CẢI TIẾN HỆ THỐNG QUẢN LÝ ATTP

8.5.2 Cập nhật hệ thống quản lý ATTP

- Lãnh đạo cao nhất phải đảm bảo hệ thống quản lý ATTP được cập nhật thường xuyên,

- Ban ATTP phải đánh giá hệ thống quản lý ATTP định kỳ và đánh giá sự cần thiết phải xem xét lại việc phân tích mối nguy, các PRPs quá trình và kế hoạch HACCP.

8. XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG - KIỂM TRA XÁC NHẬN - CẢI TIẾN HỆ THỐNG QUẢN LÝ ATTP

8.5.2 Cập nhật hệ thống quản lý ATTP (tt)

- Việc đánh giá và các hoạt động cập nhật phải dựa trên:

  * Việc trao đổi thông tin, kết quả của các cuộc đánh giá nội bộ và bên ngoài

  * Các thông tin liên quan đến tính thích hợp, đầy đủ và hiệu quả của hệ thống quản lý ATTP.

  * Kết quả của việc phân tích các hoạt động kiểm tra xác nhận.

  * Kết quả của cuộc họp xem xét của lãnh đạo

Hoạt động cập nhật hệ thống phải được ghi nhận lại và báo cáo trong buổi họp xem xét của lãnh đạo

PHẦN 4

HỎI VÀ ĐÁP

XIN CẢM ƠN QUÝ VỊ