

ISO 22000:2005
TCVN ISO 22000:2007
HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM
YÊU CẦU ĐỐI VỚI CÁC TỔ CHỨC TRONG CHUỖI THỰC
PHẨM

1. Giới thiệu chung

1.1. Giới thiệu về Tiêu chuẩn

ISO 22000:2005 là tiêu chuẩn do Tổ chức tiêu chuẩn hóa quốc tế ISO xây dựng, Ban kỹ thuật tiêu chuẩn của Việt Nam biên soạn TCVN ISO 22000:2007 hoàn toàn tương đương với ISO 22000:2005. Tiêu chuẩn này tập trung vào an toàn thực phẩm trong toàn bộ chuỗi thực phẩm.

Các tổ chức trong chuỗi thực phẩm bao gồm nhà sản xuất thức ăn chăn nuôi, nhà sơ chế thực phẩm, nhà sản xuất, nhà bảo quản, nhà thầu phụ, nhà phân phối và các điểm bán lẻ, cùng với các tổ chức có liên quan như nhà sản xuất thiết bị, vật liệu bao gói, dịch vụ làm sạch, nguyên liệu và phụ gia.

Những mối nguy hại về an toàn thực phẩm có thể xảy ra tại bất kỳ giai đoạn nào trong chuỗi thực phẩm nêu trên, vì thế, nhất thiết phải có sự kiểm soát thích hợp trong toàn bộ chuỗi thực phẩm.

Tiêu chuẩn ISO 22000:2005 quy định các yêu cầu đối với quản lý an toàn thực phẩm, kết hợp các yếu tố quan trọng sau:

- Trao đổi thông tin tác nghiệp
- Quản lý hệ thống (ISO 9001)
- Các chương trình tiên quyết (GMP)
- Các nguyên tắc HACCP

ISO 22000:2005 là tiêu chuẩn đầu tiên trong bộ các tiêu chuẩn bao gồm:

ISO 22001 - Guidelines on the application of ISO 9001:2000 for the food and drink industry (replaces: ISO 15161:2001) (Hướng dẫn áp dụng tiêu chuẩn ISO 9001:2000 cho các đơn vị chế biến thực phẩm và đồ uống).

ISO/TS 22002 - Prerequisite programmes on food safety - Part 1: Food manufacturing.

ISO/TS 22003 - Food safety management systems- Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems (Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm - Yêu cầu đối với cơ quan đánh giá và chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm).

ISO/TS 22004 - Food safety management systems. Guidance on the application of ISO 22000:2005 (Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm- Hướng dẫn áp dụng ISO 22000:2005).

ISO 22005 - Traceability in the feed and food chain - General principles and guidance for system design and development (Khả năng xác định nguồn gốc sản phẩm trong chuỗi thức ăn và thực phẩm - Nguyên tắc và hướng dẫn chung đối với việc phát triển và thiết kế hệ thống).

ISO 22006 - Quality management systems - Guidance on the application of ISO 9002:2000 for crop production.

1.2. Tóm tắt về ISO 22000: 2005

1.2.1. Phạm vi và đối tượng của tiêu chuẩn

- Hệ thống quản lý chất lượng
- Các quy phạm GMP, SSOP
- Các nguyên tắc HACCP

Trong cơ sở chế biến thực phẩm.

1.2.2. Các tài liệu bắt buộc phải thiết lập dạng văn bản theo yêu cầu của tiêu chuẩn

- Chính sách an toàn thực phẩm
- Thủ tục kiểm soát tài liệu
- Thủ tục kiểm soát hồ sơ
- Thủ tục chuẩn bị sẵn sàng và giải quyết tình huống khẩn cấp
- Kế hoạch HACCP
- Thủ tục kiểm soát sự không phù hợp:
 - + Thủ tục hành động khắc phục khi kết quả theo dõi vượt quá giới hạn tới hạn
 - + Thủ tục phòng ngừa
 - + Thủ tục xử lý sản phẩm không an toàn tiềm ẩn, xử lý sản phẩm không phù hợp
 - + Thủ tục thu hồi sản phẩm
- Thủ tục đánh giá nội bộ
- Các thủ tục của chương trình tiên quyết GMP/SSOP

2. Mục đích

ISO 22000:2005 được ban hành nhằm hài hoà ở mức độ toàn cầu các yêu cầu đối với việc quản lý an toàn thực phẩm cho hoạt động, kinh doanh của các tổ chức trong chuỗi thực phẩm, không phân biệt quy mô.

ISO 22000:2005 được áp dụng cho các tổ chức mong muốn phát triển một hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tích hợp, tập trung, chặt chẽ hơn.

ISO 22000 được áp dụng một cách độc lập, nhưng nó được thiết kế có cấu trúc hoàn toàn tương thích với ISO 9001:2000. Những công ty đã được chứng nhận ISO 9001:2000 có thể dễ dàng mở rộng việc chứng nhận ISO 22000:2005. Để giúp những người sử dụng có thể làm được điều này, ISO 22000 đưa ra một bảng so sánh về sự tương ứng giữa các yêu cầu của tiêu chuẩn này với các yêu cầu của ISO 9001:2000.

3. Ý nghĩa và lợi ích của tiêu chuẩn

Là chuẩn mực trong xây dựng và đánh giá chứng nhận các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn vệ sinh thực phẩm và chất lượng.

4. Triết lý

- Thực phẩm không an toàn thì không thể nói đạt chất lượng, cho dù đã đạt đầy đủ các thuộc tính khác.
- An toàn là yếu tố sống còn của chất lượng.
- Chất lượng là yếu tố sống còn của năng suất.
- Hơn thế nữa, ISO 22000 còn phải đáp ứng chất lượng toàn diện hơn.

5. Nguyên tắc: Tuân thủ 8 nguyên tắc của Quản lý chất lượng là

- Nguyên tắc 1: Định hướng vào khách hàng
- Nguyên tắc 2: Vai trò của Lãnh đạo
- Nguyên tắc 3: Sự tham gia của mọi người
- Nguyên tắc 4: Tiếp cận theo quá trình
- Nguyên tắc 5: Phương pháp hệ thống
- Nguyên tắc 6: Cải tiến liên tục
- Nguyên tắc 7: Quyết định dựa trên sự kiện
- Nguyên tắc 8: Hợp tác cùng có lợi với nhà cung ứng

6. Nội dung và yêu cầu

6.1. Nội dung của tiêu chuẩn: TCVN ISO 22000:2007/ISO 22000:2005 có các nội dung cụ thể sau:

1. Phạm vi áp dụng
2. Tài liệu viện dẫn
3. Thuật ngữ và định nghĩa
4. Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm:
 - 4.1. Quy định chung
 - 4.2. Yêu cầu về hệ thống tài liệu
5. Trách nhiệm của Lãnh đạo:
 - 5.1. Cam kết của Lãnh đạo
 - 5.2. Chính sách an toàn thực phẩm
 - 5.3. Hoạch định hệ thống quản lý an toàn thực phẩm
 - 5.4. Trách nhiệm và quyền hạn
 - 5.5. Trưởng nhóm an toàn thực phẩm
 - 5.6. Trao đổi thông tin
 - 5.7. Chuẩn bị sẵn sàng và giải quyết tình huống khẩn cấp
 - 5.8. Xem xét của lãnh đạo
6. Quản lý nguồn lực
7. Hoạch định và tạo sản phẩm an toàn:
 - 7.1. Quy định chung
 - 7.2. Các chương trình tiên quyết
 - 7.3. Các bước ban đầu để phân tích mối nguy hại
 - 7.4. Phân tích mối nguy
 - 7.5. Thiết lập các chương trình tiên quyết GMP, SSOP
 - 7.6. Thiết lập kế hoạch HACCP
 - 7.7. Cập nhật thông tin và tài liệu ban đầu quy định các chương trình tiên quyết và kế hoạch HACCP
 - 7.8. Kế hoạch kiểm tra xác nhận
 - 7.9. Hệ thống xác định nguồn gốc
 - 7.10. Kiểm soát sự không phù hợp

8. Xác nhận giá trị sử dụng, kiểm tra xác nhận và cải tiến hệ thống quản lý an toàn thực phẩm:

8.1. Quy định chung

8.2. Xác nhận giá trị sử dụng của tổ hợp biện pháp kiểm soát

8.3. Kiểm soát việc theo dõi và đo lường

8.4. Kiểm tra xác nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm

8.5. Cải tiến

Ngoài ra, tiêu chuẩn còn có các phụ lục:

- Phụ lục A: So sánh giữa TCVN ISO 22000:2007 và TCVN 9001:2000.
- Phụ lục B: So sánh giữa các nguyên tắc HACCP và TCVN ISO 22000:2007.
- Phụ lục C: Các tài liệu tham khảo của Codex.

6.2. Yêu cầu khi áp dụng

Cần có sự cam kết thực hiện của Lãnh đạo cao nhất và hàng ngũ cán bộ chủ chốt của doanh nghiệp, có sự phân công trách nhiệm cụ thể, rõ ràng để có thể huy động nguồn lực của doanh nghiệp và huy động sự tham gia tích cực của các bộ phận có liên quan, để xây dựng và vận hành thành công hệ thống.

Lãnh đạo cao nhất của doanh nghiệp phải xác định đúng động cơ áp dụng hệ thống, xác định phạm vi, giới hạn hệ thống áp dụng ở dây chuyền sản xuất cho sản phẩm cụ thể nào và cam kết đầu tư đủ nguồn lực, cam kết thực hiện triệt để các yêu cầu của hệ thống để hệ thống vận hành một cách hiệu quả

Tổ chức tốt công tác đào tạo, trong đó:

+ Đào tạo kiến thức cơ bản về tiêu chuẩn (nhập môn) cho tất cả mọi thành viên của doanh nghiệp để hiểu rõ vai trò và tầm quan trọng của hệ thống nhằm tạo ý thức tự giác tuân thủ các quy định của các thành viên.

+ Đào tạo kiến thức chuyên sâu cho các thành viên trong đội HACCP theo từng giai đoạn: kỹ năng xây dựng hệ thống, kỹ năng đánh giá nội bộ và kỹ năng thẩm định hệ thống.

Xây dựng hệ thống tài liệu theo yêu cầu.

Ban Lãnh đạo cần định kỳ xem xét, đánh giá tính hiệu quả và sự phù hợp của quá trình xây dựng và áp dụng hệ thống.

7. Các bước áp dụng

- Xác định phạm vi áp dụng.
- Khảo sát hiện trạng của doanh nghiệp: cơ sở vật chất, thiết bị, con người, nhà cung ứng, tình hình sản xuất.
- Lập kế hoạch chi tiết về các công việc cần thực hiện, yêu cầu nguồn lực, tiến độ, phân công trách nhiệm.
- Thực hiện kế hoạch đã lập.
- Áp dụng thử, đánh giá nội bộ.
- Điều chỉnh, khắc phục sau đánh giá nội bộ.
- Chọn tổ chức chứng nhận và đăng ký được chứng nhận.
- Duy trì chứng nhận.
- Không ngừng cải tiến.

8. Ví dụ minh họa

Các thủ tục cần thiết lập khi áp dụng tiêu chuẩn TCVN ISO 22000:2007

- Chính sách an toàn thực phẩm
- Mục tiêu chất lượng
- Thủ tục kiểm soát tài liệu
- Thủ tục kiểm soát hồ sơ
- Thủ tục chuẩn bị sẵn sàng và giải quyết tình huống khẩn cấp
- Kế hoạch HACCP và các tài liệu liên quan
- Thủ tục kiểm soát sự không phù hợp:
 - + Thủ tục hành động khắc phục khi kết quả theo dõi vượt quá giới hạn tới hạn
 - + Thủ tục phòng ngừa
 - + Thủ tục xử lý sản phẩm không an toàn tiềm ẩn, xử lý sản phẩm không phù hợp
 - + Thủ tục thu hồi sản phẩm
- Thủ tục đánh giá nội bộ
- Các thủ tục của chương trình tiên quyết GMP/SSOP
- Tiêu chuẩn nhân sự cho các chức danh trong doanh nghiệp
- Kế hoạch đào tạo nhân sự

9. Những thuận lợi và khó khăn khi áp dụng GMP, HACCP, ISO 22000

a. Thuận lợi

Đối với những nhà máy mới, áp dụng GMP sẽ tạo được môi trường, cơ sở vật chất phù hợp ngay từ đầu, đảm bảo sản xuất được sản phẩm đạt mục tiêu,

Nhà nước đã ban hành quy định yêu cầu các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm phải áp dụng HACCP,

Các doanh nghiệp và các ngành muốn áp dụng thành công HACCP đều phải tuân thủ những yêu cầu về cơ sở vật chất và vệ sinh theo GMP. Nếu điều kiện cơ sở hạ tầng và các yêu cầu cấp thiết về vệ sinh công nghiệp chưa được đảm bảo thì việc đầu tiên là phải giải quyết các việc đó trước. Chính vì vậy mà GMP được gọi là hệ thống tiền đề, tiên quyết, còn HACCP là hệ thống hỗ trợ cho các cơ sở đã áp dụng GMP nhưng muốn kiểm soát an toàn vệ sinh thực phẩm tốt hơn. Muốn áp dụng HACCP thì các doanh nghiệp bắt buộc phải áp dụng GMP trước, không có GMP thì không thể có HACCP.

b. Khó khăn

Phải thay đổi thói quen trong sản xuất, vệ sinh,

Mặt bằng nhà máy có diện tích không đủ yêu cầu,

Quy trình sản xuất có sẵn không phù hợp yêu cầu của GMP: có khu vực gây ô nhiễm chéo, cơ sở vật chất của hoạt động vệ sinh công nghiệp còn thiếu,

Dây chuyền công nghệ chưa phù hợp yêu cầu của GMP, cần có kinh phí sửa chữa nhà xưởng, đầu tư trang thiết bị mới,

Công nhân không thực hiện đúng các quy định theo yêu cầu: Cần chuẩn bị nguồn nhân lực có chất xám. Một nhà máy đạt chuẩn GMP cần có đội ngũ cán bộ công nhân viên có năng lực chuyên môn biết và tự giác áp dụng, có khả năng phân tích, điều khiển các thiết bị kỹ thuật, vật tư chuyên ngành. Vấn đề này muốn thực hiện được cần phải có sự chuẩn bị và đào tạo trước đó một vài năm.

10. Tài liệu tham khảo

- TCVN ISO 22000:2007/ISO 22000:2005 Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm - Yêu cầu đối với các tổ chức trong chuỗi thực phẩm, BAN KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN VIỆT NAM biên soạn, BỘ KHOA HỌC và CÔNG NGHỆ ban hành, 2007.
- www.tcvn.gov.vn