

**NHỮNG NGUYÊN TẮC HACCP
HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN
& ÁP DỤNG**

Module H13

HACCP - Bước 10

Nguyên tắc 5

Hoạt động khắc phục

Nội dung

Kết quả khóa học.....	2
Bước 10: Thiết lập các hoạt khắc phục	3
Các điểm kiểm soát tới hạn về chất lượng và an toàn thực phẩm	4
1. Hành động tức thời.....	5
a. Điều chỉnh quá trình xử lý và phục hồi kiểm soát.....	5
b. Đối phó với các sản phẩm nghi ngờ	6
2. Hành động phòng ngừa.....	6
a. Tìm ra nguyên nhân & lên kế hoạch hành động.....	6
b. Trách nhiệm đối với hành động khắc phục	7
c. Ghi chép các hành động khắc phục.....	7
Các hồ sơ về hành động khắc phục	7
Các ví dụ	9
Báo cáo sự kiện không phù hợp hoặc yêu cầu khắc phục	9
Ví dụ 1.....	10
Ví dụ 2.....	13

Kết quả khóa học - Module 13

Kết thúc module này, học viên có thể:

- **Mô tả những hoạt động khắc phục nào cần thực hiện nếu vi phạm các giới hạn tới hạn.**

Bước 10: Nguyên tắc 5 Thiết lập các hoạt động khắc phục

Nguyên tắc HACCP 5

Thiết lập hoạt động khắc phục để thực hiện khi việc giám sát chỉ rõ có một điểm kiểm soát tới hạn (CCP) không nằm dưới sự kiểm soát.

2

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H13

Bước 10 Hướng dẫn Codex, nguyên tắc HACCP 5

Các hoạt động khắc phục cụ thể phải được thực hiện cho mỗi điểm kiểm soát tới hạn (CCP) trong hệ thống HACCP để giải quyết khi xảy ra những sai sót.

3

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H13

Hướng dẫn Codex

- Các hoạt động khắc phục phải đảm bảo đưa điểm kiểm soát tới hạn (CCP) về tầm kiểm soát.
- Các hoạt động khắc phục được thực hiện cũng phải bao gồm việc giải quyết các sản phẩm bị ảnh hưởng.
- Các qui trình giải quyết sai sót và sản phẩm bị ảnh hưởng phải được văn bản hóa trong các hồ sơ HACCP.

4

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H13

Nếu chúng ta đang sử dụng HACCP để trình bày mọi vấn đề về an toàn thực phẩm và chất lượng sản phẩm thì chúng ta có thể sử dụng định nghĩa này:

Hoạt động khắc phục

Là bất kỳ hoạt động nào được thực hiện khi kết quả giám sát tại một điểm kiểm soát tới hạn hoặc điểm kiểm soát quá trình chỉ rõ việc mất kiểm soát.

5

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H13

Các mức độ của hoạt động khắc phục.

Hai loại hoạt động khắc phục

1. *Hoạt động tức thời - (kiểm soát ngắn hạn):*
 - *Điều chỉnh quá trình quản lý để lấy lại sự kiểm soát.*
 - *Đối phó với các sản phẩm nghi ngờ.*
2. *Hoạt động phòng ngừa - (kiểm soát dài hạn):*
 - *Xác định nguồn gốc nguyên nhân*
 - *Phân công người chịu trách nhiệm hoàn tất hoạt động khắc phục*
 - *Ghi chép chi tiết các hoạt động được thực hiện và cập nhật HACCP theo yêu cầu*
 - *Ghi chép chi tiết các hoạt động khắc phục đã được thực hiện*

6

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H13

1. Hoạt động tức thời

Hoạt động tức thời gồm có hai phần.

a. Điều chỉnh quá trình xử lý để phục hồi kiểm soát

Điều này thường chỉ là một hoạt động diễn ra trong một thời gian ngắn. Các ví dụ về việc điều chỉnh mà chúng ta có thể làm :

- Tiếp tục nấu thịt cho đến khi đạt đến nhiệt độ yêu cầu bên trong.
- Tái sử dụng thuốc diệt nấm khi hạt lên meo.
- Tăng mức năng lượng trong thức ăn nếu heo không đạt trọng lượng yêu cầu tại thời điểm dự trù.
- Đổ nước rửa đi nếu nếu không kiểm soát được lượng clo.

Đôi khi cần phải ngưng quá trình chế biến để điều chỉnh, nhằm ngăn chặn việc sản xuất ra các sản phẩm kém chất lượng. Sau đó có thể loại ra những sản phẩm nghi ngờ.

b. Cách ly và đối phó với những sản phẩm nghi ngờ

Các sản phẩm được sản xuất trong lúc vượt quá giới hạn tới hạn cần phải được cách ly khỏi những sản phẩm chất lượng tốt thỏa mãn các thông số kỹ thuật khi các điểm kiểm soát tới hạn còn được kiểm soát. Tất cả những sản phẩm sau lần kiểm tra cuối cùng đạt chất lượng được đặt vào nơi chứa hàng. Nếu cần thiết sản phẩm phải được kiểm tra và quyết định làm gì với chúng. Quy cách mẫu thử rất quan trọng, và nếu kết quả kiểm tra cho thấy sản phẩm không an toàn để ăn hoặc kém chất lượng, chúng ta phải quyết định:

- Hủy đi.
- Tái chế. Điều này chỉ có thể được thực hiện nếu việc tái chế có thể loại bỏ mối nguy hiểm và không gây thiệt hại thêm cho sản phẩm
- Cho xuống hạng. Đây chỉ là một sự lựa chọn nếu nó là mối nguy hiểm cho chất lượng chứ không phải mối nguy hiểm về an toàn thực phẩm chúng ta đang đối mặt, ví dụ táo có thể bị xuống hạng vì chúng có một số vết thâm.
- Chuyển thành một loại sản phẩm khác, ví dụ thịt bị nhiễm vi khuẩn *Salmonella* trên mức cho phép có thể được đóng hộp vì quá trình đóng hộp sẽ phân hủy vi khuẩn *Salmonella*.
- Chuyển sản phẩm đến thị trường khác ví dụ như thị trường thức ăn gia súc.

Sản phẩm được tái chế phải qua tất cả các thử nghiệm mà sản phẩm ban đầu lẽ ra phải qua. Để an toàn hơn, người ta khuyến nên kiểm tra các thành phẩm, sản phẩm tái chế biến nghiêm ngặt hơn, ví dụ tăng qui cách mẫu thử.

2. Hoạt động phòng ngừa

a. Tìm ra nguyên nhân và lập kế hoạch hành động để cải tiến

Hoạt động phòng ngừa được thực hiện khi vượt quá một giới hạn tới hạn cũng phải được ghi nhận vào bảng kiểm tra HACCP. Mục đích của hoạt động phòng ngừa là tìm và trình bày nguyên nhân cơ bản của những vấn đề rắc rối nhằm làm giảm khả năng tái diễn. Các ví dụ về hoạt động phòng ngừa là:

- Nếu các nhà cung ứng giao nguyên vật liệu thô chất lượng kém, báo cho họ biết, yêu cầu họ thay các nguyên liệu đó, và yêu cầu giải thích biện pháp họ cố gắng để ngăn ngừa vấn đề này tái diễn.

- Khi đang nấu thịt, nếu không đạt được các giới hạn tới hạn đã thiết lập trong kế hoạch HACCP, phải điều tra nguyên nhân (có lẽ đã cố một sai sót trong trang thiết bị dùng để nấu) và lên kế hoạch hành động để tránh lặp lại.
- Nếu phát hiện bằng chứng có côn trùng trong sản phẩm, xem xét lại chương trình kiểm soát côn trùng phá hoại và lập kế hoạch hành động để tránh tái diễn.

b. Trách nhiệm đối với hoạt động khắc phục

Trách nhiệm đối với việc chuẩn bị từng hoạt động khắc phục phải được chỉ định cho một nhân viên trong công ty có thẩm quyền thực hiện. Trong trường hợp cần những hoạt động tức thời, người này thông thường nhất sẽ là một nhân viên đang làm việc gần với quá trình xử lý hoặc các bước đang nằm ngoài tầm kiểm soát. Tốt hơn là "người điều hành", "ông chủ", hoặc một người có chức vụ cao hơn nên thực hiện những hành động này. Các nhân viên đã được đào tạo và có kiến thức chuyên môn sẽ lựa chọn để đưa ra những hành động khắc phục thích hợp.

c. Ghi chép các hoạt động khắc phục

Trong trường hợp cần hoạt động phòng ngừa, người chịu trách nhiệm có thể không phải ở trong dây chuyền, mà là một nhân viên cấp cao hơn. Việc chỉ định nhiệm vụ này cho một cá nhân hay một chức vụ không có nghĩa là người này chịu trách nhiệm ra tất cả các quyết định và thực hiện tất cả các hoạt động. Đơn giản là người này chịu trách nhiệm đảm bảo rằng hoạt động khắc phục thích hợp đã được thực hiện. Tuy nhiên, tham vấn những người khác thường là cách làm thông minh.

Việc ghi nhận và lập thành hồ sơ các chi tiết về những hoạt động khắc phục đã được thực thi là rất quan trọng. Điều này có thể thực hiện được bằng cách chừa ra một khoảng trống trên biểu mẫu được dùng để ghi chép các kết quả của các hoạt động giám sát, hoặc bằng cách tạo ra một biểu mẫu riêng biệt chỉ dùng cho việc ghi các hoạt động khắc phục đã thực hiện.

Các hồ sơ của hoạt động khắc phục

Ghi vào kế hoạch HACCP các hoạt động khắc phục đã được quyết định trước. Ghi chép các hoạt động khắc phục đã được thực hiện vào cột số 8 của kế hoạch HACCP.

Khi vượt quá các giới hạn tới hạn và diễn ra hành động khắc phục, hành động này được ghi chép vào hồ sơ của hoạt động khắc phục.

Cũng có thể tạo ra một biểu mẫu để ghi các yêu cầu về hoạt động khắc phục (xem ví dụ) như là một bảng ghi những việc cần làm để theo dõi thực hiện hoạt động khắc phục đó nếu nó là một phần của hệ thống. Những việc này phổ biến với các hệ thống lớn hơn có nhiều nhân viên.

Hồ sơ của các hoạt động khắc phục phải gồm những điểm sau:

- Nhận biết sản phẩm (ví dụ như mô tả sản phẩm, số sản phẩm hiện có).
- Mô tả các sai sót và nguyên nhân của chúng.
- Hoạt động khắc phục được thực hiện bao gồm việc sắp xếp cuối cùng các sản phẩm bị ảnh hưởng.
- Tên của những người chịu trách nhiệm thực hiện những hoạt động khắc phục.
- Kết quả đánh giá (khi cần thiết) .

Hồ sơ của kế hoạch HACCP phải chứa trong một file riêng , trong hồ sơ này tất cả các sai sót và các hoạt động khắc phục thích hợp được lưu lại theo cách có tổ chức. Ghi chép các hoạt động khắc phục vào cột thứ 8 của biểu mẫu kế hoạch HACCP.

Khi có đầy đủ các thông tin về sản phẩm nghi ngờ, quyết định xử lý như thế nào trên sản phẩm có thể là:

- Đưa sản phẩm ra bán
- Đưa sản phẩm ra bán sau khi lấy mẫu và kết quả thử nghiệm cho thấy sản phẩm an toàn cho người tiêu thụ
- Tái sản xuất cho ra sản phẩm mới
- Xếp những sản phẩm không phù hợp vào loại những sản phẩm ít có tính chất nguy hại hơn chẳng hạn như là thức ăn gia súc
- Hủy những sản phẩm không phù hợp.

Các hệ thống hồ sơ phải bao một hồ sơ riêng cho các hoạt động khắc phục, trong hồ sơ này tất cả các sai sót và các hoạt động khắc phục thích hợp được lưu lại theo cách có tổ chức.



Hoạt động

**BÁO CÁO KHÔNG PHÙ HỢP HOẶC
YÊU CẦU KHẮC PHỤC**

*khu vực
Tham chiếu*

Loại Bên trong Khách hàng W Được viết P xử lý Các nguồn lực
(X nếu phù hợp) E Bên ngoài A Đánh giá viên V Được nói **CL Claims** S An toàn

Các chi tiết của sự việc không phù hợp (liên quan đến công việc, địa điểm, qui trình, dụng cụ, v.v)

Người lập

Ngày

Điều tra sự việc không phù hợp. (Tại sao việc này xảy ra, có thể xảy ra lần nữa không?)

Người xem xét

Ngày

Hành động khắc phục ngắn hạn

AI

KHI
NAO

ĐƯỢC
THỰC
HIỆN

Hành động phòng ngừa dài hạn

AI

KHI
NAO

ĐƯỢC
THỰC
HIỆN

NCR Đã xử lý (rồi/chưa)

Người ký

Ngày

Các chỉ về việc theo dõi / kiểm tra

VÍ DỤ 1: CHỈ DỪNG CHO MỤC ĐÍCH MINH HỌA

Thực phẩm ABC,
Chế biến thịt bò
Bảng HACCP (kế hoạch)

Bước / đầu vào :

Điền số bước / tên vào đây

⇐ P1 ⇒		P2	P3	⇐ P4 ⇒					P5	P6	P7	
Bước / Đầu vào	Nguy hiểm	Biện pháp kiểm soát (Codex 6)	CCP/ CQP/ CP/ (Codex 7)	Giới hạn tới hạn (Codex 8)	Giám sát (Codex 9)					Hoạt động khắc phục (Codex 10) Cái gì & ai	Thẩm định (Codex 11) Cái gì & ai	Ghi nhận (Codex 12)
					Điều gì	Ở đâu	Như thế nào	Khi nào	AI			
1. Nhận nguyên liệu thô	Cặn bã của hóa chất diệt côn trùng, thuốc và/hoặc kháng sinh	Kiểm soát nhà cung ứng	CCP	Thư bảo đảm; Chi tiết kỹ thuật/(các) giấy chứng nhận.	Đảm bảo vệ sinh	Nơi nhận	Lập ra danh sách các nhà cung ứng đã được duyệt	Mỗi lần vận chuyển	Nhân viên giám sát việc giao nhận	<p>Tức thời:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cách ly sản phẩm, loại ra những sản phẩm được chất lên hoặc giữ đến khi được cung cấp hồ sơ <p>Phòng bị:</p> <ul style="list-style-type: none"> Đánh giá chất lượng các phương tiện sẵn có của nhà cung cấp <p>Do người quản lý thực hiện</p>		

Thực phẩm ABC (tiếp theo)
Chế biến thịt bò
Bảng HACCP (kế hoạch)

Bước / đầu vào :
Điền số bước / tên vào đây

=< P 1 =>		P 2	P 3	=< P 4 =>					P 5	P 6	P 7	
Bước / Đầu vào	Nguy hiểm	Biện pháp kiểm soát (Codex 6)	CCP/ CQP/ CP/ (Codex 7)	Giới hạn tối hạn (Codex 8)	Giám sát (Codex 9)					Hoạt động khắc phục (Codex 10) Cái gì & ai	Thẩm định (Codex 11) Cái gì & ai	Ghi nhận (Codex 12)
					Điều gì	Ở đâu	Như thế nào	Khi nào	AI			
2. Nấu	Mầm bệnh	Thời gian và nhiệt độ nấu đủ	CCP	Nhiệt độ bên trong tối thiểu 68.3°C trong 16 giây Tốc độ dây chuyền xử lý 23 inches mỗi phút. Độ dày sản phẩm 0.5 inches.	Thời gian/nhiệt độ Tốc độ băng tải Độ dày	Lò nấu	Giám sát nhiệt độ Định cỡ tốc độ băng tải Định cỡ tốc độ con lăn	Liên tục Hàng giờ Hàng giờ	Nhân viên kiểm soát chất lượng Nhân viên kiểm soát chất lượng Nhân viên kiểm soát chất lượng	<p>Tức thời:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cách ly sản phẩm hoặc tái chế biến sản phẩm trong vòng 2 giờ Huấn luyện lại nhân viên <p>Phòng bị:</p> <ul style="list-style-type: none"> Chương trình bảo trì hiệu quả Huấn luyện lại các nhân viên vận hành để đảm bảo cài đặt đúng trang thiết bị. 		

Thực phẩm ABC (tiếp theo)
Chế biến thịt bò
Bảng HACCP (kế hoạch)

Bước / đầu vào :

Điền số bước / tên vào đây

← P 1 ⇒		P 2	P 3	← P 4 ⇒					P 5	P 6	P 7	
Bước / Đầu vào	Nguy hiểm	Biện pháp kiểm soát (Codex 6)	CCP/ CQP/ CP/ (Codex 7)	Giới hạn tới hạn (Codex 8)	Giám sát (Codex 9)					Hoạt động khác phục (Codex 10) Cái gì & ai	Thẩm định (Codex 11) Cái gì & ai	Ghi nhận (Codex 12)
					Điều gì	Ở đâu	Như thế nào	Khi nào	AI			
3. Đông lạnh	Mầm bệnh phát triển Ô nhiễm gây bệnh	Làm lạnh đầy đủ Làm vệ sinh đầy đủ và ngăn ngừa việc tái ô nhiễm bằng cách tách riêng sản phẩm sống và sản phẩm đã được nấu chín	CCP CCP	Khí lưu Thiết bị được làm sinh và lau chùi kỹ lưỡng trước khi sử dụng	Nhiệt độ đồng nhất Lau chùi vệ sinh	Máy tỏa hơi lạnh Máy tỏa hơi lạnh	Thẩm định khí lưu trong thiết bị. Kiểm định và lập chương trình vệ sinh.	Hàng tuần trước khi hoạt động. Vệ sinh hàng ngày trước khi hoạt động; suốt cả ngày.	Kỹ sư Nhân viên kiểm soát chất lượng	<p>Tức thời:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cách ly sản phẩm Thiết lập khí lưu chính xác và thẩm định trước khi bắt đầu lại sản xuất. Chùi rửa lại, làm vệ sinh, và kiểm tra lại; nếu cần, giữ sản phẩm để đánh giá và sắp xếp. <p>Phòng ngừa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Xem xét và cập nhật chương trình bảo trì và vệ sinh <p>Do người quản lý thực hiện</p>		

**QUI TRÌNH CHẾ BIẾN BÁNH BAO THỊT BÒ KIỂU Ý (tiếp theo)
BẢNG HACCP**

Bước / Đầu vào: Nấu

Nguyên tắc 1			P2	P3	P4					P5	P6	P7
Bước / Đầu vào	Nguy hiểm	Biện pháp kiểm soát (6)	CCP / CQP / CP / QP (7)	Giới hạn tới hạn (8)	Giám sát (9)					Hành động khắc phục (10)	Thẩm định AI & khi nào (11)	Hồ sơ (12)
					Điều gì	Ở đâu	Như thế nào	Khi nào	AI			
5 Vận chuyển để đóng gói	Bào tử sinh sản	Đảm bảo thời gian vận chuyển ngắn	CCP	Thời gian kể từ lúc nấu xong cho đến khi đóng gói: ≤ 2.5 giờ	Thời gian	Từ nơi nấu đến nơi đóng gói	Quan sát và ghi chép	Mỗi mẻ bánh	Nhân viên vận chuyển	<p>Tức thời:</p> <ul style="list-style-type: none"> Trong trường hợp dây chuyền sản xuất bị hỏng, ngay lập tức phải cho thịt bò được nấu vào thùng chứa cạn và để vào phòng lạnh. Hâm nóng sản phẩm khi bắt đầu lại sản xuất. <p>Phòng bị:</p> <ul style="list-style-type: none"> Xem xét và cập nhật quá trình vận chuyển để đóng gói & quá trình bảo trì. <p>Do người quản lý thực hiện</p>		