CÁC NGUYÊN TẮC HACCP
HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN &ÁP DỤNG

Module H14
HACCP - Bước 11
Nguyên tắc 6
Thẩm tra

Nội dung

Kết quả khóa học **2**

Bước 11: Thiết lập các qui trình thẩm tra **3**

1. Xem xét kết quả giám sát 5
2. Thẩm định giá trị 6
3. Đánh giá 9
4. Xem xét hệ thống HACCP 9
5. Thử nghiệm sản phẩm 10

Các lợi ích của việc thẩm định 10

Xem xét các vai trò và hoạt động của ngành công nghiệp/chính phủ trong việc thẩm định 12

Trách nhiệm về an toàn thực phẩm 15

Ví dụ 15

Kết quả khóa học- Module H14

Kết thúc Module này, học viên có thể:

- **Giải thích làm thế nào để thẩm tra được kế hoạch HACCP có hiệu quả**
- **Hiểu được sự khác nhau giữa thẩm định giá trị và thẩm tra**
- **Hiểu được 5 loại hoạt động thẩm tra khác nhau**

1

SQF 2000CM Network Facilitator Course

Bước 11: Thiết lập các qui trình thẩm tra

Bước 11 Hướng dẫn Codex, nguyên tắc HACCP 6

Thiết lập các qui trình thẩm tra để xác nhận rằng hệ thống HACCP đang hoạt động có hiệu quả.

2

SQF 2000CM Network Facilitator Course

Thẩm tra là "Làm đúng"!

Thẩm tra là áp dụng các phương pháp, qui trình, thử nghiệm, và các hình thức đánh giá khác cùng với việc giám sát để xác định tính tuân thủ theo kế hoạch HACCP

CODEX Alimentarius 97/13A

3

SQF 2000CM Network Facilitator Course

Thẩm tra là một chuỗi các qui trình được thiết kế để đảm bảo kế hoạch HACCP đang hoạt động có hiệu quả. Trách nhiệm của đội ngũ HACCP là đảm bảo rằng các qui trình thẩm tra được thực hiện ở nơi thích hợp, phương pháp và tần suất thẩm tra cụ thể và được lên kế hoạch. Đặc biệt qui trình thẩm tra phải bảo đảm rằng:

- Kế hoạch HACCP theo như được triển khai từ đầu phù hợp với sản phẩm và các mối nguy trong quá trình chế biến;
- Qua đánh giá nội bộ, rằng việc giám sát các qui trình, các hoạt động khắc phục và ghi chép hồ sơ đang được áp dụng và có hiệu quả
- Việc đánh giá nội bộ và thử nghiệm hóa học/vi sinh trên các thành phẩm được thực hiện và cung cấp dữ liệu để hỗ trợ kế hoạch HACCP.

Thẩm tra - Hướng dẫn Codex

Thiết lập các qui trình thẩm tra

- *Để xác định hệ thống HACCP có hoạt động đúng hay không, chúng ta có thể tiến hành thẩm tra bao gồm các biện pháp đánh giá, các thủ tục xem xét, các xét nghiệm, lấy mẫu ngẫu nhiên, và các phân tích.*
- *Tần suất thẩm định phải đầy đủ để xác nhận hệ thống hệ thống HACCP đang hoạt động một cách hiệu quả.*

4

SQF 2000CM Network Facilitator Course

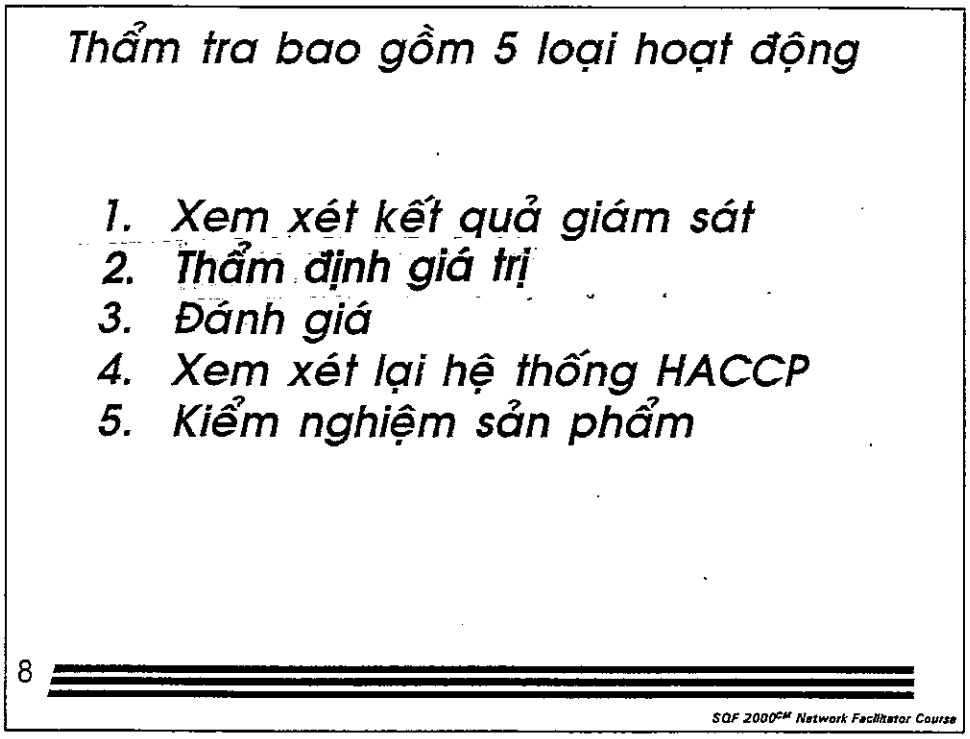
Hướng dẫn Codex

- Các hoạt động thẩm tra xác định tính tuân thủ với kế hoạch HACCP
- Các ví dụ về hoạt động thẩm tra:
  - Xem xét hệ thống HACCP và các hồ sơ ghi chép
  - Xem xét các sai sót và việc xử lý sản phẩm
  - Khẳng định rằng các điểm kiểm soát đang được kiểm soát.

5

SQF 2000CM Network Facilitator Course

Thẩm tra khác với giám sát ở chỗ là giám sát cho chúng ta sự phản hồi tức thời về hoạt động diễn tiến của quá trình chế biến, trong khi thẩm tra là một công đoạn đánh giá trên toàn bộ hệ thống HACCP nhằm đảm bảo rằng có thể sản xuất thực phẩm an toàn, có chất lượng cao, và đảm bảo rằng hệ thống HACCP đang được áp dụng như đã được quy định. Thẩm tra gồm 5 hoạt động.



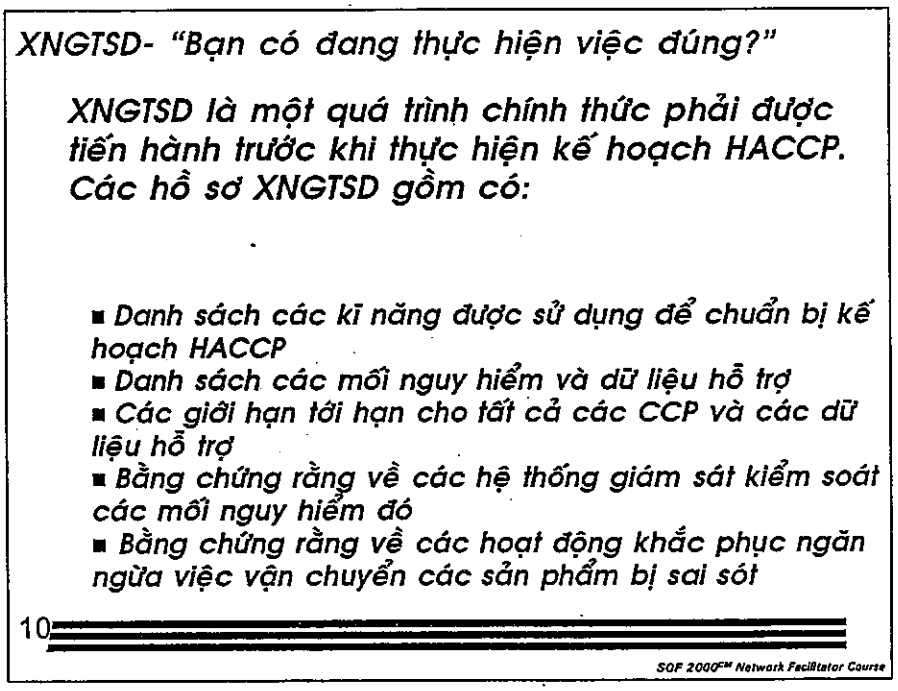
1. Xem xét kết quả giám sát

Giám sát để đảm bảo các điểm kiểm soát tới hạn nằm dưới sự kiểm soát là một yếu tố rất quan trọng của HACCP. Quan trọng tương tự nó đòi hỏi kết quả giám sát phải được xem xét bởi người đánh giá đã qua đào tạo có trách nhiệm khác với người hoàn tất hồ sơ giám sát.

Tương tự, hồ sơ về các hoạt động giám sát và bất kỳ hoạt động khắc phục nào cũng phải do một người quản lý hoặc người giám sát đánh giá trên cơ sở hàng ngày. Khi đánh giá hồ sơ, người chịu trách nhiệm công việc này phải ký tên và ghi ngày thực hiện.

Chỉ sau khi người quản lý xem xét hồ sơ ghi chép hàng ngày và ký tên vào các hồ sơ này thì sản phẩm mới được phân phối và bán.

2. Xác nhận giá trị sử dụng



2.1 XNGTSD các giới hạn tới hạn

Xác nhận giá trị sử dụng các giới hạn tới hạn đã được trình bày trong Module H11.

2.2 *XNGTSD* kế hoạch HACCP

Việc Xác nhận giá trị sử dụng đảm bảo rằng kế hoạch HACCP chính xác và bao gồm tất cả các nguy được biết để liên kết với quá trình chế biến trước khi thực hiện. Ngay sau đó việc thực thi có thể tiến hành một cách tự tin.

Sau khi xây dựng kế hoạch HACCP, tiến hành Xác nhận giá trị sử dụng của kế hoạch này. Điều này sẽ đảm bảo rằng tất cả các chương trình hỗ trợ HACCP đã được chuẩn bị, đã thẩm tra lưu đồ chế biến , đã hoàn tất Bảng HACCP, và đánh giá tất cả các bước trong chế biến để tìm mối nguy, đã xác định và văn bản hóa tất cả các điểm kiểm soát trong quá trình chế biến này. Chỉ khi nào có được tất cả những thông tin này thì mới có thể tiến hành Xác nhận giá trị sử dụng kế hoạch HACCP có hiệu quả.

Khi Xác nhận giá trị sử dụng đội ngũ HACCP phải làm việc thông qua tất cả các ghi nhận, các lưu đồ của quá trình chế biến, biểu đồ kiểm soát HACCP và các tài liệu hỗ trợ khác để bảo đảm rằng các chi tiết liên quan đến mối nguy đã được nhận diện.

Việc kiểm soát, được văn bản hóa như các giới hạn tới hạn, phải phù hợp nhằm đảm bảo việc kiểm soát chất lượng sản phẩm và an toàn thực phẩm. Trong giai đoạn này cần phải kiểm tra lần cuối để xác nhận rằng đã không bỏ sót mối nguy hiểm nào trong suốt quá trình xem xét HACCP.

- **Mục đích**
  - Xác nhận việc khảo sát HACCP là chính xác trước khi thực hiện .

- **Xác nhận.**
  - Tất cả mối nguy hiểm đã được nhận biết.
  - Nhận biết các phương pháp kiểm soát tất cả các mối nguy hiểm .
  - Các giới hạn tới hạn có quan hệ chặt chẽ với nhau và luôn đầy đủ
  - Các qui trình và thiết bị giám sát và thiết bị đều đầy đủ và được định chuẩn.

- **Yêu cầu các kiểm soát của bạn**
  - Kế hoạch ứng phó
  - Phân tích ảnh hưởng các trường hợp thất bại
    - xác nhận rằng các qui trình được mô tả trong hệ thống đang được thực hiện
    - điều tra sai sót trong hệ thống chất lượng
    - cải tiến - Hệ thống hiện hữu
    - Khó khăn thách thức " cách chúng ta thực hiện "
  - Kiểm tra các tiêu chuẩn có được cập nhật
  - Có cần thông qua các hệ thống mới?
  - Các qui trình vẫn còn quan hệ chặt chẽ với nhau?

Quá trình thẩm định giá trị cũng liên quan đến việc việc giám định khu vực chế biến nhằm đảm bảo tất cả các trang thiết bị, những thay đổi kết cấu được thực hiện, và các biện pháp để phòng (đặc biệt là những vấn đề được giới thiệu như là một phần của HACCP) được áp dụng ở những nơi thích hợp.

Chúng ta cũng nên kiểm tra các hướng dẫn vận hành trang thiết bị giám sát nhằm đảm bảo các hướng dẫn và trang thiết bị này có thể đem lại kết quả mong muốn. Các thủ tục để hiệu chuẩn và bảo trì trang thiết bị cũng phải được cung cấp.

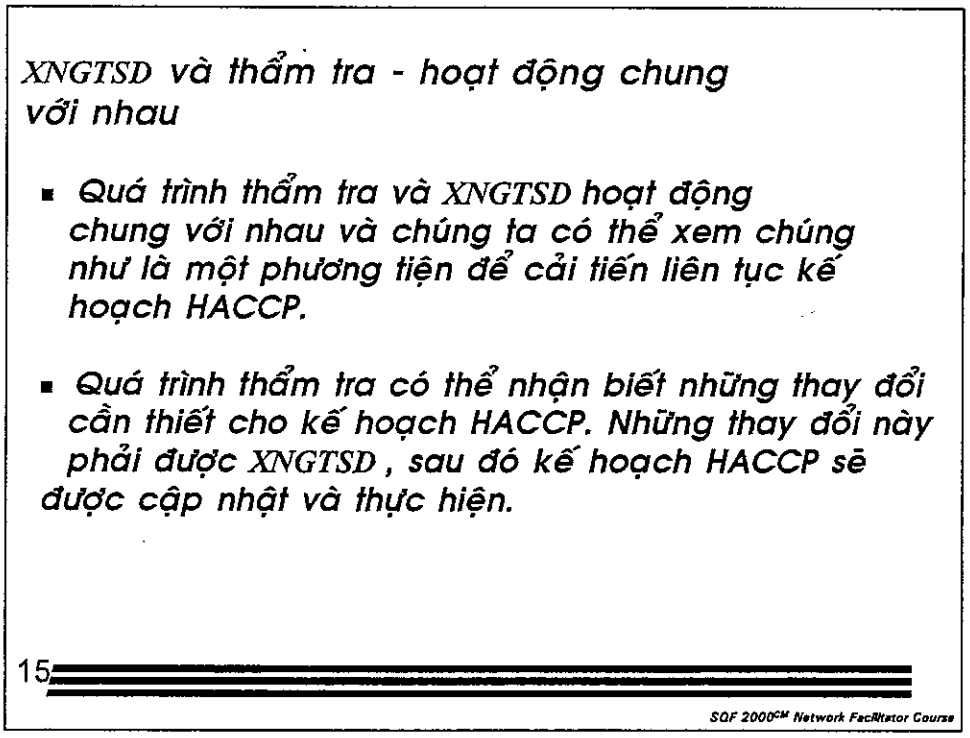
Việc thẩm định giá trị kế hoạch HACCP có thể do đội HACCP hoặc do bên thứ ba có chuyên môn liên quan thực hiện. Điều này tăng thêm sự tín nhiệm và bảo đảm thêm cho tính hiệu quả của kế hoạch HACCP.

Quá trình tra và bảo trì HACCP tuân theo các nguyện tắc thực hiện của chính nó.

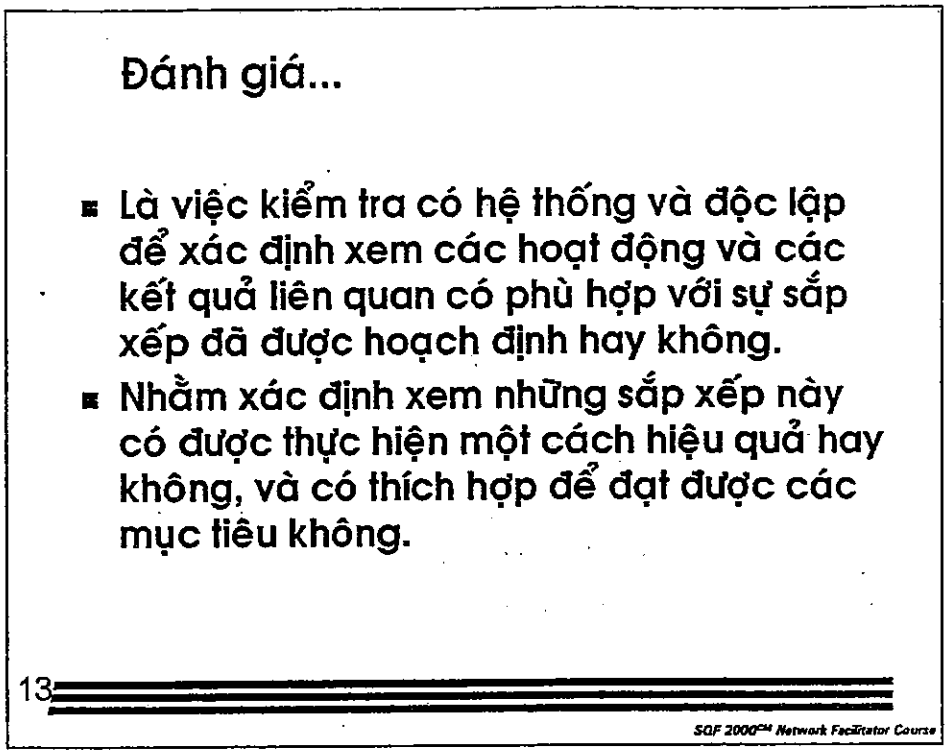
Việc quan trọng trong bước Xác nhận giá trị sử dụng là không thể báo cáo sai sự thật. Đôi khi chúng ta trở nên quen với các tình trạng sai sót khi người ta trở nên "quá gần gũi với vấn đề này".

Đội HACCP cần tham gia với các chuyên gia độc lập bên ngoài hoặc các chuyên gia khác bên trong công ty để tiến hành Xác nhận giá trị sử dụng kế hoạch HACCP. Việc Xác nhận giá trị sử dụng của bên thứ hai này cho phép kiểm tra sự chính xác của kế hoạch HACCP nhằm bảo đảm không bỏ sót một vấn đề nào.

Điểm cuối cùng cần kiểm tra là bất kỳ chuyên gia bên ngoài nào tham gia thực hiện Xác nhận giá trị sử dụng kế hoạch HACCP đều có kinh nghiệm bao quát về sản phẩm và chế biến thực phẩm theo tiêu chuẩn HACCP.



3. Đánh giá



Đánh giá có thể là:

- Nội bộ- do những người có năng lực làm việc cho công ty đang được đánh giá thực hiện, hoặc
- Bên ngoài - do những người có năng lực không làm việc cho công ty đang được đánh giá thực hiện.

Quá trình đánh giá có thể hoạt động như một công cụ trong việc thẩm định nhằm đảm bảo rằng đã tính toán kỹ lưỡng kế hoạch, tuy nhiên quá trình đánh giá sẽ không tự thẩm định kế hoạch này, nó chỉ đánh giá xem các yếu tố chính có được cân nhắc và có phù hợp hay không.

Một quá trình đánh giá HACCP phải đảm bảo rằng có ít nhất 7 nguyên tắc HACCP được thực hiện đúng. Quá trình đánh giá triệt để hơn sẽ xác nhận 12 bước hướng dẫn Codex HACCP đã được tuân theo, và các chương trình hỗ trợ HACCP được áp dụng ở những nơi thích hợp.

4. Xem xét hệ thống HACCP

Theo định kỳ, đội HACCP phải tiến hành xem xét hệ thống HACCCP, đây là một đợt kiểm tra tất cả các nguyên tắc HACCP.

Việc này sẽ diễn ra:

- Khi sản phẩm, qui trình chế biến, hoặc đồ án nhà máy có một thay đổi quan trọng ảnh hưởng đến việc quản lý các mối nguy hiểm.

- Ít nhất mỗi năm một lần, vì trong nhiều hoạt động có xảy ra những thay đổi không đáng kể và có thể không được ghi chép đầy đủ ngay lúc thay đổi đó.

5. Thử nghiệm sản phẩm

Việc phân tích các nguyên liệu thô, sản phẩm đang chế biến và thành phẩm là quan trọng nhằm đảm bảo rằng các giới hạn tới hạn đã được thiết lập, thật sự đạt được việc kiểm soát các mối nguy hiểm có liên quan (thẩm định giá trị).

Các ví dụ về các hoạt động đánh giá các điểm giới hạn tới hạn:

- Nghiên cứu vi sinh để chỉ rõ không có các mầm bệnh sau khi tiệt trùng các sản phẩm làm từ sữa
- Phân tích vi sinh trong thực phẩm trước và sau khi trữ trong phòng lạnh để đảm bảo rằng các giới hạn tới hạn, $1^0C - 4^0C$, thật sự kiểm soát được sự phát triển của các mầm bệnh.
- Lấy mẫu thịt heo để đánh giá dư lượng hóa chất nhằm đảm bảo quá trình sử dụng thuốc thú y là thích hợp.
- Thử nghiệm khoai tây để đánh giá dư lượng hóa chất nhằm đảm bảo rằng các loại hóa chất và các loại phân bón đã dùng, và tỷ lệ ứng dụng của chúng không gây ô nhiễm khoai tây.
- Thử nghiệm tỷ lệ nẩy mầm của các hạt giống, sức sống, độ tinh khiết và sâu bệnh để quyết định việc mua hạt giống từ một nhà cung cấp đã được chứng nhận là một hành động thích đáng.

CÁC LỢI ÍCH CỦA VIỆC THẨM TRA

Việc thẩm tra quá trình chế biến cho thấy công việc này có thể đảm bảo các thành phẩm đáp ứng được tất cả các yêu cầu của khách hàng và/hoặc các thông số an toàn thực phẩm. Việc thẩm tra có thể bao gồm việc thử nghiệm các vi sinh, các dư lượng hóa chất, ô nhiễm vật lý, trọng lượng, quy cách, hình dáng, độ pH, nhiệt độ, độ ẩm, mùi vị và các tiêu chuẩn khác trên một thành phẩm đã hoàn thành.

Việc thẩm tra kế hoạch HACCP đem lại:

1. *Đảm bảo rằng hệ thống sẽ đạt được sản xuất thực phẩm chất lượng và an toàn*
2. *Đảm bảo kế hoạch HACCP đang được áp dụng*
3. *Những thông tin có thể được sử dụng để cải tiến kế hoạch HACCP.*
4. *Đảm bảo rằng kế hoạch HACCP được thiết kế ban đầu vẫn còn quan hệ chặt chẽ với qui trình sản xuất*

7

SQF 2000CM Network Facilitator Course

Việc thẩm tra HACCP nhằm đảm bảo rằng hệ thống có hiệu quả và đang vận hành phù hợp với kế hoạch 100%. Chắc chắn việc thẩm tra đầy đủ nhằm đảm bảo rằng yêu cầu về an toàn thực phẩm luôn luôn được đáp ứng là một phần trách nhiệm của đội HACCP.

Điều này đạt được thông qua sự phối hợp giữa đánh giá, giám sát, lấy mẫu và phân tích. Các kinh nghiệm liên quan cần thiết cho việc thẩm định các phân tích những mối nguy hiểm và các biện pháp phòng ngừa.

Lợi ích của việc thẩm tra gồm có:

- *Làm tăng nhận thức và hiểu biết về hệ thống của toàn thể nhân viên*
- *Cung cấp các bằng chứng đã được văn bản hoá*
- *Đánh giá độc lập và khách quan*
- *Tin tưởng vào kế hoạch HACCP*
- *Nhận biết các cơ hội để cải tiến*
- *Đảm bảo đã loại bỏ những tài liệu không còn sử dụng nữa.*
- *Đảm bảo việc cải tiến liên tục thông qua việc thực hiện đánh giá định kỳ.*

14

SQF 2000CM Network Facilitator Course

Chú ý đánh giá của bên thứ 3 (về ISO, SQF hay các mục đích chính phủ) không thay thế cho việc thẩm định tại chỗ.

Ví dụ về các bước thẩm tra gồm:

- Xem xét lại các bản ghi chép
- Xem xét lại biểu đồ kiểm soát
- Xem xét lại các hành động khắc phục.
- Các báo cáo đánh giá
- Xem xét lại các khiếu nại của khách hàng
- Xem xét lại các ghi chép về việc hiệu chuẩn
- Xem xét lại các hồ sơ về huấn luyện
- Xem xét lại các chi tiết kỹ thuật của nguyên liệu thô
- Các hồ sơ thí nghiệm

Xem xét các vai trò và hoạt động của công ty và chính phủ trong quá trình thẩm tra

Các công ty có trách nhiệm đảm bảo rằng hệ thống kiểm soát thực phẩm đã được thiết kế và thực hiện. Trách nhiệm này của công ty được giải thích trong các bước từ 1 -3 , và vai trò của chính phủ được giải thích trong bước 4 như sau:

Trách nhiệm của chính phủ trong việc thẩm tra doanh nghiệp:

1. Thẩm định giá trị các giới hạn tới hạn
2. Thẩm định giá trị trong các kế hoạch HACCP
3. Tái thẩm định giá trị
4. Thẩm tra của chính phủ

20

SQF 2000CM Network Facilitator Course

1. Thẩm định giá trị các giới hạn tới hạn - Bước thứ nhất trong quá trình thẩm tra

Đây là quá trình kỹ thuật và khoa học đảm bảo rằng các giới hạn tới hạn được thiết lập đầy đủ. Quá trình này có thể sẽ phức tạp và yêu cầu thông số kỹ thuật đưa vào cao, để xem xét các giá trị mục tiêu chúng ta mong đợi có hay sẽ thích hợp để kiểm soát mối nguy hiểm được đưa ra.

Đây là trách nhiệm của doanh nghiệp.

2. Thẩm định giá trị các kế hoạch HACCP – Bước thứ hai trong quá trình thẩm tra

Việc xác định vị trí của thẩm định giá trị như là một yếu tố trong quá trình thẩm định đã dẫn đến một số tranh luận. Tuy nhiên, trong điều kiện thực tế việc chúng ta làm khi thẩm định giá trị là xác nhận rằng các giá trị mục tiêu đã chọn là có hiệu quả khi kiểm soát các mối nguy hiểm tiềm tàng. Vì vậy việc thẩm định giá trị kế hoạch HACCP là bước thứ hai trong quá trình thẩm định.

Đây là trách nhiệm của doanh nghiệm.

3. Tái thẩm định giá trị – Bước thứ ba trong quá trình thẩm tra

Các biện pháp kiểm soát một mối nguy hiểm được chỉ định có thể phức tạp, do đó chúng ta phải đặt ra các giới hạn tới hạn cho pH, nguyên liệu thô, trọng lượng, qui cách, hoạt độ của nước, lượng vi khuẩn cuối cùng. Thông thường các yếu tố này được liên kết với nhau và khi một trong số các yếu tố chính thay đổi thì cần phải thẩm định lại giá trị của kế hoạch HACCP.

Đây là trách nhiệm của doanh nghiệp.

4. Thẩm tra từ phía chính phủ – Bước thứ tư trong quá trình thẩm tra

Việc thẩm tra từ phía chính phủ đang trở thành một vấn đề then chốt. Mối quan tâm hiện nay tập trung vào các thỏa thuận công nhận và Biên bản Ghi nhớ giữa hai bên, thừa nhận bên thứ ba độc lập hoặc thẩm quyền của chính phủ nhằm đảm bảo các hệ thống kiểm soát tương đương. Bên thứ ba độc lập đã được tiêu chuẩn hóa và các hệ thống thẩm định liên chính phủ sẽ đảm bảo tính trong sáng, tuy nhiên còn phải đi một con đường dài trước khi đạt được điều này.

Trách nhiệm về an toàn thực phẩm

- Nên nhớ rằng doanh nghiệp phải có trách nhiệm thực hiện trung thực đối với kế hoạch HACCP.
- Niềm tin tuyệt đối của doanh nghiệp không chỉ trông cậy vào sự thẩm tra của khách hàng, bên thứ ba độc lập hoặc của chính phủ đối với kế hoạch HACCP để đảm bảo an toàn thực phẩm hoặc chất lượng sản phẩm, vì điều này có thể dẫn đến nhận thức sai lầm về an toàn.

18

SQF 2000CM Network Facilitator Course

[1](Dillon & Griffith, 1997)

[2] *Adapted from "Verifying Food Safety Systems in the 1990s",* Dr Mike Dillon,
The Quality Magazine, February 1998, Volume 7, Number 1

[3] CODEX Alimentarius Commission, *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application,* Alinorm 97/13 Appendix II

Activity (refer to workbook)

I2
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 Al & khi nào (11)	Hồ sơ (12)
					Điều gì	Ở đâu	Như thế nào	Khi nào	Al			
4 Đo nhiệt độ và thời gian	Mầm bệnh còn sống sót	Theo dõi chính xác thời gian và nhiệt độ nấu	CCP	Nhiệt độ nấu: 85-90°C	Nhiệt độ nấu	Cooking vet	Đo nhiệt độ Quan sát thời gian và lưu hồ sơ	Mỗi mẻ bánh	Người điều hành quá trình nấu	*Tức thời:* • *Nếu thời gian/nhiệt độ nấu không đạt yêu cầu, cho dây chuyền chế biến ngưng lại và kéo dài thời gian nấu.* • *Sửa lò nấu nếu cần thiết.* • *Điều chỉnh cách dùng các thành phần thực phẩm.* *Phòng bị:* • *Xem xét và cập nhật quá trình đo lường thời gian/nhiệt độ & bảo trì* *Do người quản lý thực hiện*	• Giám sát viên xem xét hồ sơ ghi chép trong quá trình nấu hàng ngày. • Giám đốc kiểm soát chất lượng kiể tra việc định chuẩn nhiệt kế hàng quý. • Xem xét hồ sơ ghi chép trong phòng thí nghiệm QC hàng ngày. • Xem xét hồ sơ xét nghiệm vi sinh trên thành phẩm nửa năm một lần. • Giám đốc kiểm soát chất lượng xem xét hồ sơ ghi chép than phiền của khách hàng, thực hiện hàng tuần.	
	Hình dáng bên ngoài khi nấu quá Chín	Theo dõi chính xác thời gian và nhiệt độ nấu	CQP	Thời gian nấu: 10-15 phút	Thời gian nấu							
	Mùi vị không đúng	Thử nghiệm nồng độ muối và Brix.	CQP	Muối 8-9 % Brix 8-12	Nồng độ muối Brix	Phòng thí nghiệm	Thử nghệm	Mỗi mẻ bánh	Kỹ thuật viên phòng thí nghiệm			

© Copyright SQF Institute Version 1, August 2001

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 Al & khi nào (11)	Hồ sơ (12)
					Điều gì	Ở đâu	Như thế nào	Khi nào	Al			
7 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	*Tức thời:* • *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.* *Phòng bị:* • Xem xét và cập nhật quá trình vận chuyển để đóng gói & quá trình bảo trì. Do người quản lý thực hiện	• Giám sát viên xem xét hồ sơ hàng ngày. • Xem xét hồ sơ xét nghiệm vi sinh trên thành phẩm nửa năm một lần.	

© Copyright SQF Institute Version 2, April 2004