

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

MODULE H4

HACCP - BƯỚC 1

Thiết lập nhóm HACCP

Nội dung

Kết quả học	2
BƯỚC 1a. Xác định phạm vi và mục đích của kế hoạch HACCP	3
Phạm vi	3
Mục đích	4
BƯỚC 1b. Thiết lập nhóm HACCP	6
Người chủ & Người quản lý	6
Các yêu cầu cho nhóm.....	8
Trưởng nhóm	10

Kết quả khóa học -- Module H4

Kết thúc module này, học viên có thể:

- **Xây dựng phạm vi và mục đích cho một kế hoạch HACCP của một sản phẩm, qui trình sản xuất mà họ quen thuộc.**
- **Liệt kê những người có thể hình thành đội HACCP và các lý do họ được chọn.**

1

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H4

BƯỚC 1a

Xác định phạm vi và mục đích của kế hoạch HACCP

Hướng dẫn Codex Bước 1 (a).

**Xác định Phạm vi & Mục đích của
kế hoạch HACCP**

2

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H4

Hoạt động phải bảo đảm rằng kiến thức và chuyên môn rõ ràng về loại sản phẩm phải thích hợp để triển khai kế hoạch HACCP hữu hiệu. Tối ưu nhất, vấn đề này có thể được hoàn thành bằng cách tập hợp một đội ngũ đa kiến thức. Ở nơi nào không có chuyên môn như vậy tại chỗ, thì phải tìm kiếm tư vấn về chuyên môn từ các nguồn khác.

Điều này rất dễ trở thành tham vọng thái quá khi bắt đầu xây dựng một kế hoạch HACCP. Tầm cỡ của nhiệm vụ cần phải được suy xét nên một đội nhóm HACCP thích hợp phải được chọn. Do đó, phạm vi và mục đích của kế hoạch HACCP phải được quyết định ngay từ ban đầu. Một số doanh nghiệp có thể thực hiện với nhiều kế hoạch HACCP cho nhiều loại qui trình sản xuất khác nhau và sản phẩm khác nhau.

Phạm vi

Phạm vi của kế hoạch HACCP phải được xác định. Phạm vi phải mô tả sản phẩm và phần nào của dây chuyền thực phẩm có liên quan.

Phạm vi

Phạm vi của kế hoạch HACCP xác định sản phẩm, bước khởi đầu và kết thúc **của quá trình theo nghiên cứu HACCP**

3

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H4

Ví dụ, trong một tiệm bánh ngọt một kế hoạch HACCP có thể được viết cho qui trình sản xuất bánh phô-mai. Phạm vi phải từ khi nhận các thành phần cho đến địa điểm bán. Kế hoạch HACCP này có thể được phân chia nhỏ thành các kế hoạch HACCP nhỏ hơn để có khả năng quản lý hơn, như là:

- Từ khi tiếp nhận cho đến khi lưu trữ nguyên vật liệu thô.
- Chuẩn bị từng mẻ, v.v..

Trong một nông trại hỗn hợp, một kế hoạch HACCP có thể được viết cho qui trình sản xuất lúa mì, lúa mạch và quả đậu. Nếu heo được nuôi trong cùng một nơi này, một kế hoạch riêng biệt được viết cho việc chuẩn bị lợn thịt, và phạm vi luôn phải bao gồm từ khâu nhận giống lưu kho đến bán lợn cho người giết mổ.

Phạm vi phải được giới hạn cho các hoạt động mà doanh nghiệp có thể kiểm soát. Bất cứ điều gì vượt quá điểm này đều không thực hiện.

Mục đích

HACCP được thiết kế ban đầu để giảm thiểu rủi ro của việc sản xuất thực phẩm không an toàn. Tuy nhiên, là một công cụ quản trị rủi ro, HACCP có thể được sử dụng để giải quyết các vấn đề.

Mục đích

Mục đích của kế hoạch HACCP xác định Các lý do ban thực hiện HACCP.

4

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H4

Do đó, điều quan trọng là xác định mục đích của việc thực hiện kế hoạch HACCP và ghi ra rõ ràng những phân loại tổng quát của các mối nguy để giải quyết.

- An toàn thực phẩm
- Chất lượng sản phẩm được xác định bởi khách hàng (ví dụ như bánh mì phải có kích thước và hình dáng cố định).
- Chất lượng quá trình là các vấn đề thuộc về vận hành làm giảm tính hiệu quả và lợi nhuận của doanh nghiệp bạn.
- Các vấn đề về môi trường (ví dụ như các cách thức bạn có thể xử lý các trứng chất lượng kém trong một trang trại nuôi gà đẻ)
- Các yêu cầu luật định (ví dụ như từ luật định về thực phẩm – khoai tây chưa xử lý hoặc đã bóc vỏ nguyên củ hoặc xắt lát có thể chứa không nhiều hơn 50mg/kg sulphur dioxide hoặc trong cá, động vật giáp xác, và động vật thân mềm không chứa hơn 1.0mg/kg Asen vô cơ).
- Các vấn đề về sức khỏe và an toàn nghề nghiệp (ví dụ có đầy đủ đồ bảo hộ lao động thích hợp cho công nhân vận hành thiết bị rửa và làm sạch các thiết bị sản xuất .
- An sinh động vật (ví dụ như có thiết kế qui trình vận chuyển để làm giảm thiểu căng thẳng cho động vật không?).

Một điều quan trọng là khi chia nhỏ một hệ thống thành một số các giai đoạn hoặc một chuỗi các kế hoạch HACCP thì không có bước nào được loại bỏ giữa các kế hoạch. Nếu các bước này bị hủy bỏ, các mối nguy ở các bước này sẽ không được đánh giá và hệ thống HACCP có thể không chính xác.

Phạm vi và mục đích của kế hoạch HACCP phải được lập thành văn bản và được chấp thuận bởi tất cả mọi người trong nhóm HACCP.

BƯỚC 1b

Thiết lập nhóm kế hoạch HACCP

Hướng dẫn Codex Bước 1 (b)

Thành lập đội HACCP

5

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H4

Viết hệ thống tài liệu và thực hiện HACCP là nỗ lực của nhóm. Không có một cá nhân nào trong doanh nghiệp là có đủ kiến thức về nguyên liệu thô, thành phẩm, các quá trình, các mối nguy, HACCP, và nhiều hơn nữa của doanh nghiệp để phát triển thành công một kế hoạch HACCP.

Những người chủ & những người quản lý

Giống như một hệ thống bảo đảm chất lượng, HACCP phải được dẫn dắt từ những người đứng đầu doanh nghiệp. Mọi người chỉ có thể cam kết và làm chủ một điều gì đó mà họ hiểu. Những Người chủ doanh nghiệp và những người quản lý phải học HACCP là gì, nó liên quan đến điều gì, những lợi ích của HACCP, và các nguồn lực được yêu cầu để thực hiện, vận hành và quản lý quá trình.

Cam kết của lãnh đạo

- **Cung cấp các nguồn lực**
- **Phê duyệt và dẫn dắt chính sách HACCP hoặc an toàn thực phẩm của công ty**
- **Phê duyệt các vấn đề kinh doanh và bảo đảm dự án liên tục tiến triển và duy trì được giá trị.**
- **Chỉ định một người Phụ trách Dự án và đội ngũ HACCP**
- **Bảo đảm các nguồn lực phù hợp được sẵn sàng cung cấp cho nhóm HACCP.**
- **Thiết lập qui trình báo cáo tiến độ.**
- **Bảo đảm rằng kế hoạch dự án phải thực tế và thành công**

6

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H4

Những người chủ / những người quản lý nói về những cam kết của họ đối với HACCP thôi chưa đủ cho một doanh nghiệp; họ luôn phải chứng minh những cam kết của họ bằng những hành động của họ.

Quyết định nhóm HACCP

Ai có thể có trong nhóm HACCP để đảm bảo rằng việc nghiên cứu HACCP được chặt chẽ, có logic? Nhóm HACCP đa kiến thức phải được thiết lập. Nhóm này phải bao gồm những người từ các nhóm chuyên môn khác nhau cần thiết để bao trùm phạm vi của kế hoạch HACCP. Việc chọn lựa họ dựa trên kiến thức và khả năng chuyên môn liên quan đến tất cả các khía cạnh của sản phẩm, quá trình, các hoạt động thẩm tra và xác nhận giá trị sử dụng liên kết với việc nghiên cứu HACCP.

Tổ chức phải có khả năng chứng minh rằng tất cả các khả năng chuyên môn và kỹ năng cần thiết được chọn phù hợp để thực hiện việc nghiên cứu HACCP.

HACCP không phải là một hệ thống dễ thực hiện, và hầu hết mọi người đều không quen với việc làm việc theo đội nhóm. Xin khuyến cáo rằng các thành viên của nhóm HACCP có các thuộc tính như sau:

Đội ngũ HACCP

- Triển khai và dẫn dắt chính sách HACCP hay an toàn thực phẩm của công ty
- Bảo đảm rằng dự án HACCP liên tục tiến triển và duy trì được giá trị.
- Bầu ra một người trưởng nhóm HACCP
- Báo cáo tiến độ thường xuyên
- Bảo đảm sự cân bằng chính xác về các kinh nghiệm về kỹ thuật / công nghệ
- Đánh giá nhu cầu cần có chuyên gia kiến thức và
- Ấn định trước nguồn lực này theo yêu cầu

7

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H4

Các yêu cầu về nhóm

Các chuyên gia được yêu cầu có kiến thức về:

- Nguyên vật liệu và các thành phần
- Thành phẩm
- ⓐ Thiết bị chế biến
- Các qui trình sản xuất
- Các chương trình tiên quyết
- Môi trường sản xuất (nhà xưởng và xung quanh)

8

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H4

Các yêu cầu về nhóm

Các chuyên gia cần phải có kiến thức sâu sắc về :

- **Các mối nguy hiểm gắn liền với nguyên vật liệu, sản phẩm và quá trình.**
- **Khả năng có thể xảy ra các mối nguy hiểm này.**
- **Kiến thức về luật định và các quy tắc áp dụng cho thực phẩm**
- **Được huấn luyện kiến thức về kỹ thuật HACCP.**

9

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H4

Các thành viên của nhóm cần có vị trí ngang nhau và có thể giao tiếp không chỉ với nhau, mà còn giao tiếp với mọi người tại tất cả các vị trí trong doanh nghiệp. Nhóm phải bao gồm những người có liên quan trực tiếp đến các hoạt động vận hành hàng ngày vì họ quá quen thuộc với chúng. Sự đại diện của họ sẽ khuyến khích tính tự chủ giữa những người thực hiện HACCP.

Các thuộc tính của thành viên nhóm HACCP

- **Có khả năng đánh giá dữ liệu một cách logic;**
- **Có thể giải quyết vấn đề một cách hệ thống;**
- **Có khả năng suy nghĩ ngoài phạm vi**
- **Có khả năng ủy quyền**
- **Làm việc theo nhóm**
- **Các kỹ năng tổ chức, quản lý thời gian và hội họp nhóm**
- **Khả năng phân tích, và**
- **Kỹ năng giao tiếp tốt.**

10

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H4

Tầm cỡ của một nhóm được yêu cầu phụ thuộc vào tầm cỡ của doanh nghiệp và tính đa dạng của sản phẩm mà họ sản xuất. Ba đến sáu người là con số tốt nhất cho một nhóm chức năng vì nó đủ nhỏ để có thể giao dịch với nhau tốt, và luôn đủ lớn để kết hợp những kiến thức và kỹ năng được yêu cầu bởi nhóm HACCP.

Trong một tổ chức lớn, điều này có thể có nghĩa là có nhiều hơn một nhóm được yêu cầu. Một nhóm HACCP cốt lõi phải có các nhóm ở các phòng ban khác nhau báo cáo cho họ. Các nhóm ở các phòng ban có thể giải tán một khi nhóm cốt lõi đã chấp nhận kế hoạch HACCP của họ.

Ở một tổ chức nhỏ, nhóm HACCP có thể bao gồm chỉ 2 người với những người hỗ trợ bên ngoài được kiếm thêm khi cần thiết. Người hỗ trợ bên ngoài này có thể là một "chuyên gia HACCP" hoặc một người tương đương đã từng thực hiện HACCP trong doanh nghiệp của họ hoặc họ đang vận hành một doanh nghiệp giống như của bạn.

Nhóm trưởng / Phụ trách HACCP / Trưởng dự án

Một thành viên của nhóm HACCP phải được chỉ định là Trưởng nhóm. Đây là người có trách nhiệm dẫn dắt sự phát triển của HACCP và vận hành có hiệu quả kế hoạch HACCP.

Trách nhiệm chính của Trưởng nhóm HACCP

- **Quản lý việc thiết kế và thực hiện hệ thống HACCP (vai trò quản lý).**
- **Xác định hệ thống có đáp ứng hoàn toàn các hướng dẫn của Codex và đáp ứng các luật định áp dụng hay không (vai trò luật).**
- **Xác định tính hiệu quả của hệ thống HACCP (vai trò phân tích).**
- **Báo cáo việc thực hiện hệ thống và chất lượng sản phẩm (vai trò nắm giữ các yếu tố cần thiết)**

Trách nhiệm chính của Trưởng nhóm HACCP

- Nhận diện các lĩnh vực cần được cải tiến (vai trò thay đổi).
- Liên lạc với các tổ chức khác hoặc những người chuyên nghiệp khi doanh nghiệp thiếu các kỹ năng trả lời các câu hỏi cụ thể, hoặc khi việc đánh giá bên ngoài cần phải thực hiện (vai trò người đại sứ)
- Chủ tọa các cuộc họp của nhóm HACCP.
- Hoàn tất việc thẩm tra nội bộ kế hoạch HACCP và ký xác nhận việc XNGTSD và thẩm tra tính nhất quán của kế hoạch.

12

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H4

Người trưởng nhóm giống như là trở thành một "chuyên gia HACCP". Điều quan trọng là họ phải có khả năng giao tiếp tốt và kỹ năng lãnh đạo và họ được tín nhiệm trong doanh nghiệp.



Hoạt động (Tham khảo sách bài tập)