

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

MODULE H5

HACCP - BƯỚC 2

Mô tả sản phẩm

Nội dung

Kết quả học	2
Bước 2. Mô tả sản phẩm	3
Các đặc tính kỹ thuật thành phẩm	6

Kết quả khóa học -- Module H5

Cuối module này, học viên có thể:

- *Hoàn tất một bản mô tả sản phẩm cho sản phẩm được chọn.*
- *Hiểu tầm quan trọng của việc hoàn tất một mô tả chi tiết về sản phẩm và ảnh hưởng của nó đến an toàn sản phẩm.*

1

Bước 2. Mô tả sản phẩm

Nhóm HACCP cần phải hiểu rõ từng sản phẩm. Điều này đòi hỏi phải phát triển bản mô tả sản phẩm đối với từng sản phẩm thực phẩm hoặc từng nhóm sản phẩm thực phẩm trong hệ thống HACCP đã được xem xét, ví dụ như mô tả sản phẩm cho trái cây họ cam quýt và rượu nho cho doanh nghiệp chế biến các loại hoa quả / trồng nho hoặc một mô tả sản phẩm cho từng thực phẩm ăn liền trong một doanh nghiệp kinh doanh các dịch vụ ăn uống.

Việc mô tả sản phẩm hỗ trợ cho việc nhận diện những rủi ro tiềm ẩn có thể đã có sẵn trong các nguyên liệu thô (kể cả trong những vật liệu đóng gói), hoặc trong thành phẩm.

Hướng dẫn Codex Bước 2. Mô tả sản phẩm

Bước 2: Mô tả sản phẩm cung cấp chi tiết về thành phần, cấu trúc vật lý/hóa chất, cách đóng gói, thông tin về an toàn, cách thức chế biến, lưu trữ và phương pháp phân phối.

2

Các hướng dẫn Codex

Một mô tả đầy đủ của sản phẩm được tạo ra bao gồm tất cả các thông tin về an toàn có liên như:

- **Thành phần**
- **Cấu trúc vật lý/hoá học (gồm a_w , pH, ...)**
- **Kiểu bảo quản (thí dụ xử lý nhiệt, đông lạnh, ướp muối, xông khói ...)**
- **Đóng gói và khả năng lưu trữ (thời hạn sử dụng)**
- **Các điều kiện lưu trữ**
- **Phương pháp phân phối**

3

Mô tả sản phẩm bao gồm các thông tin dưới đây:

Việc mô tả sản phẩm chứa đựng thông tin sau đây:

- | | |
|------------------------------------------------|----------------------------------|
| ■ Tên của sản phẩm | ■ Đóng gói - Bên trong |
| ■ Cấu tạo | ■ Các điều kiện lưu trữ |
| ■ Các thuộc tính của sản phẩm cuối cùng | ■ Phương pháp phân phối |
| ■ Phương pháp bảo quản | ■ Thời hạn sử dụng |
| ■ Đóng gói - Bên ngoài | ■ Nhãn hiệu đặc biệt |
| | ■ Chuẩn bị của khách hàng |

4

BẢNG MẪU MÔ TẢ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm:	<ul style="list-style-type: none"> • Đây là thương hiệu hoặc tên thông dụng của sản phẩm, ví dụ như cái tên mà bạn và các nhân viên của bạn đã gọi. • Nhóm các sản phẩm tương tự được chấp nhận cho đến khi tất cả các mối nguy được nêu ra
Thành phần	<ul style="list-style-type: none"> • Các thành phần
Cấu trúc vật lý và hóa học	<ul style="list-style-type: none"> • Các đặc tính của sản phẩm đóng vai trò quan trọng trong việc xác định tính an toàn của sản phẩm. • Có thể đó là các đặc tính vật lý, ví dụ: kích cỡ của từng phần trong sản phẩm, hoặc hóa học như: pH, hoạt độ của nước (aw).
Phương pháp bảo quản	<ul style="list-style-type: none"> • Những phương cách dùng để làm tăng thời hạn sử dụng của thực phẩm, ví dụ xử lý nhiệt, làm lạnh, ngâm nước muối, xông khói
Đóng gói – Bên trong	<ul style="list-style-type: none"> • Loại bao bì đóng gói tiếp xúc trực tiếp sản phẩm, ví dụ như để rời, trong thùng carton 1 L, đóng thùng, si-lô / theo loại thực phẩm. Và; • Các điều kiện đóng gói, ví dụ thêm khí CO₂, đóng gói chân không
Đóng gói bên ngoài	<ul style="list-style-type: none"> • Loại bao bì đóng gói được sử dụng để vận chuyển sản phẩm, ví dụ như túi nhựa đan, thùng nhựa, các pallet được bọc plastic kín.
Các điều kiện lưu trữ	<ul style="list-style-type: none"> • Là cách bảo quản sản phẩm sao cho giảm thiểu mức độ nghiêm trọng và tính rủi ro của các mối nguy. Ví dụ: Nhiệt độ lưu giữ, độ ẩm, các điều kiện về môi trường.
Phương pháp phân phối	<ul style="list-style-type: none"> • Bất kỳ một yêu cầu đặc biệt nào phải áp dụng trong khi phân phối sản phẩm nhằm giảm thiểu tính nghiêm trọng và rủi ro của các mối nguy. Ví dụ: Nhiệt độ trữ lạnh, phải đậy kín, phải chuyên chở trong loại phương tiện khô ráo. • VÀ • Loại phương tiện vận chuyển được sử dụng. Ví dụ: Xe tải có mui (table-top), xe bồn, xe lửa, tàu thủy.
Tuổi thọ	<ul style="list-style-type: none"> • Liệt kê các thời hạn sử dụng đã được đo lường trước của sản phẩm trong điều kiện

	môi trường thông thường trong điều kiện bảo quản thích hợp (ví dụ: nhiệt độ và độ ẩm bảo quản). Có thể tuổi thọ sản phẩm được công nhận trong công nghiệp nhưng điều này cần phải được xác nhận giá trị sử dụng rõ ràng đối với sản phẩm của bạn.
Yêu cầu dán nhãn rõ ràng	<ul style="list-style-type: none"> Các qui định và điều luật về Thực phẩm có các yêu cầu về nhãn áp dụng cho thực phẩm bán lẻ và sỉ, ví dụ "nhãn trên bao bì hoặc được dính trên bao chứa thực phẩm phải ghi nơi sản xuất hoặc chế biến thực phẩm."
Khách hàng / Người tiêu dùng sử dụng và Chuẩn bị	<ul style="list-style-type: none"> Những hướng dẫn về cách bảo quản và sử dụng cho khách hàng cuối cùng. Những rủi ro tiềm ẩn cho khách hàng nếu sản phẩm đó không được lưu trữ hay chuẩn bị đúng cách có thể không sử dụng được. Ví dụ: "Dùng để chế biến", "Dùng để ăn", "Nấu trước khi sử dụng", "Giữ lạnh sau khi mở", "Giữ ở nhiệt độ 1 đến 4°C".

CÁC ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT CỦA THÀNH PHẨM

Các thông tin được thu thập ở bước này có thể tạo nền tảng cơ bản cho đặc tính kỹ thuật của sản phẩm. Để đạt được điều này, một tài liệu có thể được chuẩn bị nhằm thỏa mãn tất cả các yêu cầu về mô tả sản phẩm và các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật thành phẩm bằng cách kết hợp các thông tin thu thập được.

Đặc tính kỹ thuật thành phẩm

- *Đặc tính kỹ thuật riêng của sản phẩm cuối thường được chuẩn bị cho từng thực phẩm.*
- *Tuy nhiên, trong một số trường hợp đặc biệt như các sản phẩm có thể mô tả chung một đặc tính kỹ thuật (một nhóm sản phẩm) cung cấp thành phần, các điều kiện sản xuất và điều kiện lưu trữ giống nhau.*

5

Trích dẫn từ :

"Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application", Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)
"Australlian Food Safety", February 1998, P39