

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

Module H8

HACCP - Bước 5

Thẩm định lưu đồ chế biến

Nội dung

Kết quả học	2
Bước 5. Khẳng định lưu đồ chế biến	3

Kết quả khóa học -- Module H8

Kết thúc module này, học viên có thể:

- *Giải thích cách thức thẩm định lưu đồ chế biến.*

1

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H8

Hướng dẫn Codex Bước 5

Đội HACCP phải khẳng định lại lưu đồ chế biến trong suốt quá trình vận hành và điều chỉnh lưu đồ cho thích hợp.

2

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H8

Lưu đồ chế biến được sử dụng như là nền tảng của việc phân tích mối nguy để đảm bảo sự thành công của việc nghiên cứu HACCP. Điều quan trọng là lưu đồ chế biến này phải chính xác. Thật khó mà đạt được sự chính xác này trong phòng họp, do vậy cách duy nhất để xác lập lưu đồ chế biến là đi theo suốt quá trình chế biến lúc nó đang hoạt động. Việc kiểm tra này đòi hỏi sự tham gia của tất cả các thành viên trong đội HACCP và nên thực hiện vào nhiều ca khác nhau (nếu được).

Thẩm tra Lưu đồ chế biến Trách nhiệm của đội HACCP

- **Quan sát lưu đồ**
- ⊕ **Các hoạt động mẫu**
- ⊕ **Thực hiện phỏng vấn**
- ⊕ **Bao hàm các hoạt động thông thường / không thông thường**

3

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H8

**Hướng dẫn Codex bước 5,
Xác nhận tại chỗ Lưu đồ chế biến**

- **Thẩm định tại chỗ lưu đồ chế biến là một yêu cầu.**
- **Điều này phải được thực hiện bởi tất cả các thành viên của đội ngũ HACCP trong suốt các công đoạn và thời gian vận hành.**

4.

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H8

Trưởng nhóm HACCP phải ký và ghi ngày vào lưu đồ chế biến để chỉ ra rằng nó đã được thẩm định trước khi nhóm HACCP thực hiện tiếp bước 6.

Nguyên tắc Vàng

**BỎ QUA MỘT BƯỚC - BỎ QUA MỘT MỐI
NGUY HIỂM**

5

HACCP Principles - Guidelines for Implementation & Use - H8



Hoạt động