



# **KHÓA ĐÀO TẠO THẨM TRA NỘI BỘ HỆ THỐNG HACCP TRONG DN CBTS**

*Training course*

*Internal Verification of HACCP System in Seafood Processing Enterprises*

**Cần Thơ, ngày 12-14 tháng 4 năm 2016**

# Bài 1. QUI ĐỊNH QUỐC GIA VÀ QUỐC TẾ VỀ THẨM TRA HỆ THỐNG HACCP



National and international regulations on verification of HACCP system.

# PHẦN NÀY CHÚNG TA SẼ HỌC

- I. Luật lệ Việt Nam qui định gì về Thẩm tra hệ thống HACCP
- II. Luật lệ Việt Nam qui định gì về Thẩm tra GMP và SSOP
- III. Luật lệ của các nớc qui định gì về Thẩm tra hệ thống HACCP



# I. LUẬT LỆ VIỆT NAM

## Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia 02 - 02:2009/BNNPTNT

**Định nghĩa về “thẩm tra” trong quy chuẩn  
(mục 1.13.17):**

❖ Việc áp dụng các phương pháp, thủ tục, phép thử và các cách đánh giá khác nhằm xem xét tính hợp lý của kế hoạch HACCP và xác định sự tuân thủ theo kế hoạch HACCP trong thực tế sản xuất

(Ghi chú: định nghĩa này chi tiết hơn định nghĩa trong Codex )



# THẨM TRA HỆ THỐNG HACCP

Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia 02 - 02:2009/BNNPTNT

## Mục 2.2.7:

Để khẳng định rằng hệ thống HACCP đang hoạt động phù hợp với kế hoạch HACCP của doanh nghiệp và có hiệu quả trong sản xuất thực phẩm an toàn, doanh nghiệp phải :

- \* có thủ tục thẩm tra bằng văn bản
- \* các thủ tục này được lãnh đạo DN phê duyệt ( đọc ký và ghi ngày ký)
- \* thực hiện từng thủ tục thẩm tra theo phương pháp và tần suất đã định

# THẨM TRA HỆ THỐNG HACCP (tiếp)

Thẩm tra (ít nhất) phải gồm :

- a) Đánh giá và điều chỉnh lại kế hoạch HACCP cho phù hợp với thực tế khi có bất kỳ sự thay đổi nào có thể gây ảnh hưởng đến kết quả phân tích mối nguy, xác định CCP hoặc tính hiệu quả của kế hoạch HACCP.
- b) Khi không có sự thay đổi nào thì bắt buộc cũng phải đánh giá lại kế hoạch HACCP mỗi năm một lần nhằm đảm bảo kiểm soát hữu hiệu các mối nguy đáng kể

# THẨM TRA HỆ THỐNG HACCP (tiếp)

**Thẩm tra (ít nhất) phải gồm (tiếp):**

**c) Thẩm tra đột xuất khi có vấn đề phát sinh. Người chịu trách nhiệm thẩm tra phải đánh giá chất lượng các công việc đang thực hiện trong chương trình HACCP bằng cách xem xét các khiếu nại của khách hàng, kiểm tra và hiệu chuẩn thiết bị giám sát, lấy mẫu phân tích ngẫu nhiên bán thành phẩm hoặc thành phẩm, xem xét lại các giới hạn tới hạn**

# THẨM TRA HỆ THỐNG HACCP (tiếp)

**Thẩm tra (ít nhất) phải gồm (tiếp):**

**d) Thẩm tra định kỳ được tiến hành theo tần suất đã định và chú ý đến các hoạt động :**

- \* **giám sát CCP**
- \* **thực hiện hành động sửa chữa**
- \* **hiệu chuẩn thiết bị giám sát**
- \* **lấy mẫu bán thành phẩm và thành phẩm**





# THẨM TRA HỆ THỐNG HACCP (tiếp)

Thẩm tra (ít nhất) phải gồm (tiếp)

e) Thẩm tra định kỳ và đột xuất đều phải được tiến hành bằng cách đánh giá hiệu quả của chương trình HACCP thông qua xem xét đánh giá:

- \* tài liệu liên quan (và các hồ sơ ghi chép)
- \* đánh giá hoạt động thực tế (ví dụ thẩm định nội bộ)
- \* lấy mẫu và phân tích khi cần thiết

# THẨM TRA ĐƯỢC THỰC HIỆN BỞI

- ❖ Những người có năng lực và được đào tạo đầy đủ

HOẶC

- ❖ Chuyên gia thẩm tra bên ngoài



# KẾT QUẢ THẨM TRA

- ❖ Kết quả thẩm tra phải được ghi chép và lưu trữ nh mọi tài liệu hay hồ sơ HACCP khác
- ❖ Việc lưu trữ kết quả thẩm tra phải tuân thủ các quy định nêu tại điều 2.2.8 Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia 02 - 02:2009/ BNNPTNT (Thiết lập hệ thống hồ sơ HACCP)



# KẾT QUẢ THẨM TRA

## ❖ Điều 2.2.8.7 Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia 02 - 02:2009/ BNNPTNT về thẩm tra hồ sơ ghi chép:

Cơ sở phải có văn bản phân công trách nhiệm của cán bộ xem xét và thẩm tra hồ sơ ghi chép theo các mức thời gian:

- a. Hàng ngày;
- b. Hàng tuần;
- c. Hàng tháng;
- d. Xem xét tổng thể theo kế hoạch định kỳ



## II. THẨM TRA GMP VÀ SSOP?

**Luật lệ Việt Nam khác hẳn với hầu hết các luật lệ khác (nh Mỹ và EU) vì có những yêu cầu về thẩm tra các chương trình GMP và SSOP**



# ĐỐI VỚI GMP

## 1. GMP điều 2.3.6.4 qui định:

- ❖ Cơ sở phải có kế hoạch thẩm tra hiệu quả của việc thực hiện các GMP bằng cách định kỳ lấy mẫu nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm để kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng và an toàn vệ sinh.
- ❖ Kết quả kiểm tra phải được lưu trữ trong hồ sơ.



# ĐỐI VỚI SSOP

## 2. SSOP điều 2.3.7.5 qui định:

- ❖ Cơ sở phải có kế hoạch thẩm tra hiệu quả của việc thực hiện SSOP bằng cách định kỳ tiến hành lấy mẫu để kiểm tra các chỉ tiêu vệ sinh công nghiệp.
- ❖ Kết quả thẩm tra thực hiện SSOP phải được lưu trữ trong hồ sơ theo đúng những qui định tại điều 2.2.8



# III. QUI CHẾ HACCP THỦY SẢN CỦA MỸ

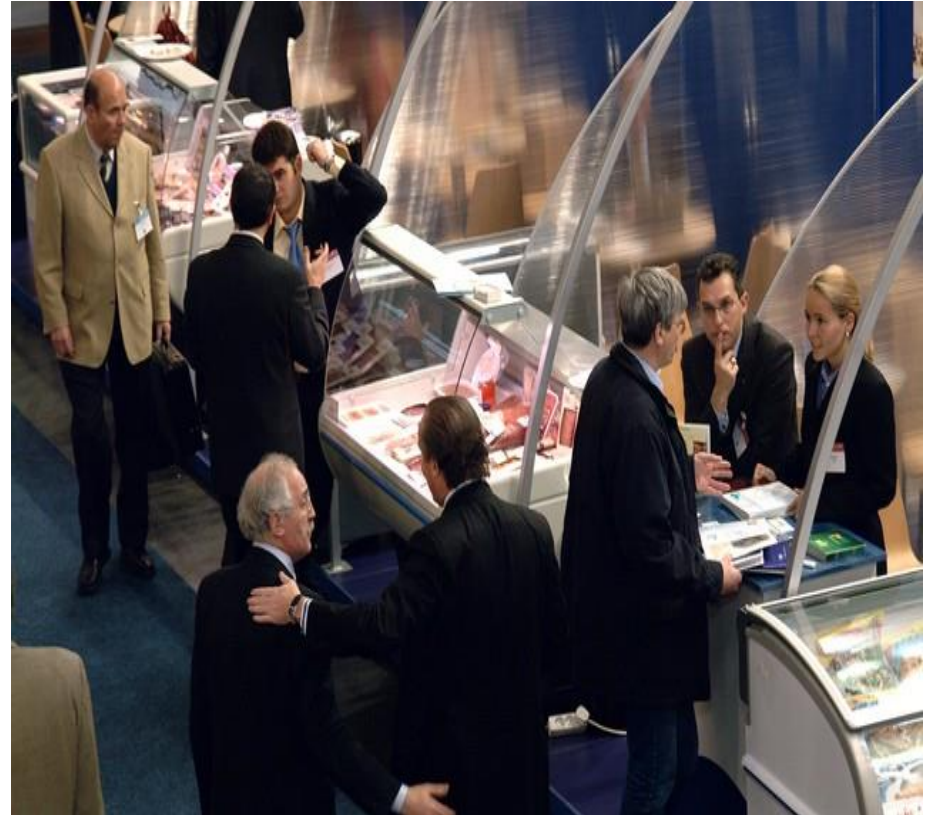
- ❖ Các thủ tục thẩm tra kế hoạch HACCP theo Quy chế HACCP Thủy sản của Mỹ tương tự với Luật lệ Việt Nam
- ❖ Tuy nhiên; không đề cập cụ thể về các thủ tục thẩm tra GMP (cũng không đề cập tới việc giám sát và lưu trữ hồ sơ GMP)





# QUI CHẾ HACCP THỦY SẢN CỦA MỸ

- ❖ 8 lĩnh vực vệ sinh của SSOP phải được giám sát và hồ sơ giám sát phải được lưu trữ (21 CFR 123 )
- ❖ Tuy nhiên, không có yêu cầu cụ thể về thẩm tra SSOP – ngoại trừ việc xử lý hồ sơ SSOP giống nh đối với hồ sơ HACCP (nghĩa là hồ sơ phải được định kỳ xem xét đánh giá – là một bước thẩm tra)



# Bộ quy định về vệ sinh TP và kiểm tra nhà nớc của EU đối với SPĐV

- ❖ Quy định 178/2002 về các Nguyên tắc chung của Luật An toàn TP
- ❖ Quy định 852/2004 EC Quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm (HACCP)
- ❖ Quy định 853/2004EC Quy định điều kiện vệ sinh áp dụng cho các sản phẩm có nguồn gốc từ động vật và các quy định sửa đổi bổ sung (*Quy định (EU) số 1276/2011 ngày 8/12/2011 sửa đổi Phụ lục III, Quy định EC số 853/2004 về kiểm soát ký sinh trùng trong sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm*); *Quy định (EU) số 16/2012 ngày 11/01/2012 bổ sung, sửa đổi Phụ lục II Quy định (EC) số 853/2004 về các yêu cầu liên quan đến thực phẩm đông lạnh có nguồn gốc từ động vật*)
- ❖ Quy định 854/2004/EC Quy định về tổ chức và cách thức làm việc của cơ quan có thẩm quyền
- ❖ Quy định 882/2004/EC Quy định về cách thức thẩm tra của thanh tra EU
- ❖ Chỉ thị 41/ 2004/ EC- Danh mục các chỉ thị đã hết hiệu lực

# Bộ quy định về vệ sinh TP và kiểm tra nhà nớc của EU đối với SPĐV

- ❖ Qui định của EC số 2074/2005 ngày 5/12/2005 về thực hiện các biện pháp với một số sản phẩm theo Qui định (EC) số 853/2004 và để tổ chức các kiểm soát chính thức theo các Qui định số 854/2004 và số 882/2004, rút ra từ Qui định số 852/2004 và sửa đổi các Qui định số 853/2004 và số 854/2004
- ❖ Qui định 2006/765/EC ngày 6/11/2006 hủy bỏ một số luật lệ về ATVSTP cho SX và đưa ra thị trường các SP ĐV dự kiến dùng làm thực phẩm
- ❖ Quyết định 2007/275/EC ngày 17/4/2007 ban hành danh mục ĐV và SP là đối tượng kiểm tra tại trạm kiểm soát biên giới
- ❖ Quy định (EC) 116/2009 ngày 18/12/2008 về việc XK SP nuôi trồng
- ❖ Chỉ thị 470/2009/EC Quy định về MRLs các hoạt chất dộc lý có trong SP có nguồn gốc động vật (thay thế Chỉ thị 2377/90)
- ❖ Quy định EU số 16/2012 ngày 11/1/2012 bổ sung sửa đổi Phụ lục II QĐ EC 853/2004 về các yêu cầu liên quan đến TPĐL nguồn gốc từ ĐV
- ❖ Quy định của EU số 28/2012 ngày 11/1/2012 sửa đổi QĐ 2007/275/EC và 116/2009 về yêu cầu đối với SP tổng hợp từ ĐV và TV được NK hoặc trung chuyển qua EU

Cũng cha đề cập cụ thể về các thủ tục thẩm tra GMP, SSOP hay các chương trình tiên quyết khác

*Bài 1: Qui định về thẩm tra*

# Luật Thực phẩm 178/2002

- ❖ Luật mới yêu cầu thực phẩm an toàn bao gồm 2 yếu tố:
  - Thực phẩm không được làm hại sức khỏe và đủ dinh dưỡng cho con người.
  - Một trong những yếu tố này không đảm bảo thì được cho là thực phẩm không an toàn
- ❖ Luật mới này bắt buộc các nhà kinh doanh thực phẩm để loại bỏ những thực phẩm không an toàn và cung cấp thông tin cho khách hàng.
- ❖ Luật này yêu cầu quan tâm đến tất cả các giai đoạn có khả năng tác động đến sự an toàn của thực phẩm
- ❖ Luật này không quy định cụ thể về việc thẩm tra hệ thống HACCP

# QUY ĐỊNH EU \_ QUYẾT ĐỊNH 852/2004

- ❖ Yêu cầu thiết lập và thực hiện định kỳ các thủ tục để đảm bảo rằng các biện pháp đề ra cho 5 nguyên tắc HACCP đều được vận hành một cách hiệu quả



# QUY ĐỊNH EU \_ QUYẾT ĐỊNH 852/2004

- ❖ Thủ tục thẩm tra kế hoạch HACCP trong Quyết định 852/2004 tương tự nh Luật lệ Việt Nam
- ❖ Không đề cập tới các thủ tục thẩm tra GMP, các chương trình vệ sinh hay các chương trình tiên quyết khác





# TÓM TẮT CÁC YÊU CẦU VỀ THẨM TRA

<b>02 - 02:2009/BNNPTNT (Quy chuẩn quốc gia của Việt Nam)</b>	<b>Qui chế HACCP Thủy sản của Mỹ</b>	<b>Chương trình “tự kiểm tra” của EU</b>
<b>Thẩm tra toàn bộ kế hoạch HACCP- Bắt buộc</b>	<b>Thẩm tra toàn bộ kế hoạch HACCP- Bắt buộc</b>	<b>Thẩm tra toàn bộ kế hoạch HACCP- Bắt buộc</b>
<b>Thẩm tra GMP- Bắt buộc</b>	<b>Không qui định</b>	<b>Không qui định</b>
<b>Thẩm tra SSOP- Bắt buộc</b>	<b>Xem xét đánh giá hồ sơ giám sát SSOP (một hình thức thẩm tra)</b>	<b>Yêu cầu lấy mẫu phân tích (một bước thẩm tra)</b>
<b>Thủ tục thẩm tra bằng văn bản (lịch trình thẩm tra)- Bắt buộc (đối với HACCP, GMP và SSOP)</b>	<b>Lịch thẩm tra bằng văn bản- có đề cập đến nhng không phải là yêu cầu bắt buộc</b>	<b>Phải t liệu hóa mọi thông tin liên quan tới hoạt động “tự kiểm tra” và việc thẩm tra các hoạt động đó</b>

**Liên hệ:**

**Ban quản lý Dự án EU-MUTRAP**

**Phòng 1203, Tầng 12, Khu Văn phòng, Tòa tháp Hà Nội,  
49 Hai Bà Trưng, Hoàn Kiếm, Hà Nội**

**Tel: (84 - 4) 3937 8472**

**Fax: (84 - 4) 3937 8476**

**Email: [mutrap@mutrap.org.vn](mailto:mutrap@mutrap.org.vn)**

**Website: [www.mutrap.org.vn](http://www.mutrap.org.vn)**

**(Tài liệu đào tạo được đăng trên trang Web này)**