



# **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 10. Lịch trình thẩm tra



***Verification Schedule***

# Nội dung của phần này

- ❖ Lịch trình thẩm tra là gì
- ❖ Tầm quan trọng của lịch trình thẩm tra
- ❖ Làm thế nào để xây dựng một lịch trình thẩm tra



# Lịch trình thẩm tra là gì ?

- ❖ Lịch trình thẩm tra là một bản liệt kê đầy đủ các hoạt động thẩm tra phải được thực hiện nhằm đảm bảo rằng hệ thống HACCP đang hoạt động đúng
- ❖ Lịch trình nên gồm:
  - \* Tất cả các hoạt động thẩm tra HACCP
  - \* Tất cả các hoạt động thẩm tra GMP
  - \* Tất cả các hoạt động thẩm tra SSOP

# Các lĩnh vực của thẩm tra

## THẨM TRA

### THẨM TRA NỘI BỘ

Do doanh nghiệp tiến hành

Xác nhận  
giá trị sử  
dụng của  
HACCP,  
GMP &  
SSOP

Thẩm tra  
các  
CCP, các  
biện pháp  
kiểm soát  
trong GMP,  
SSOP

Thẩm tra  
hệ thống  
HACCP

Thẩm tra từ  
bên ngoài

NAFIQAD Kiểm  
tra theo luật  
định

# Lịch trình thẩm tra là gì ? *(tiếp)*

**Để lịch trình thẩm tra có hiệu quả, nên ghi chi tiết về:**

- \* **Cái gì sẽ được thẩm tra**
- \* **Việc thẩm tra được thực hiện nh thế nào (nêu chi tiết)**
- \* **Tần suất tiến hành (ngày hoặc khoảng thời gian cụ thể)**
- \* **Ai chịu trách nhiệm**
- \* **Danh mục các hồ sơ và tài liệu cần phải hoàn thiện và sắp xếp (vào file)**

# Tại sao lịch trình thẩm tra quan trọng

1. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia yêu cầu: các thủ tục thẩm tra HACCP, GMP và SSOP phải được t liệu hoá (Mục 2.2.7, 2.2.8.7, 2.3.6.4 và 2.3.7.5 trong Q.chuẩn 02 - 02:2009/BNNPTNT)
2. Lịch trình thẩm tra là một công cụ hữu ích hỗ trợ nhắc nhở tập trung vào “cái gì, nh thế nào, khi nào và ai” đối với mỗi hoạt động thẩm tra

# Lịch trình thẩm tra đơn giản

Hoạt động thẩm tra (CÁI GÌ)	Tần suất (KHI NÀO)
Xác nhận giá trị sử dụng ban đầu của kế hoạch HACCP	Trước và trong khi thực hiện bước đầu kế hoạch HACCP
Xác nhận giá trị sử dụng tiếp theo của kế hoạch HACCP	Khi giới hạn tới hạn thay đổi, khi qui trình có các thay đổi đáng kể, khi thiết bị hỏng, hệ thống có sự cố, ...
Thẩm tra việc giám sát ĐKSTH nh đã mô tả trong kế hoạch HACCP (Vd. giám sát thời gian và nhiệt độ luộc tôm)	Theo kế hoạch HACCP (chẳng hạn xem xét đánh giá hồ sơ ghi chép hàng ngày)
Xem xét đánh giá các hồ sơ về giám sát và các hành động sửa chữa để thấy sự tuân thủ với kế hoạch HACCP	Hàng tuần
Đánh giá lại kế hoạch HACCP	Hàng năm



# MẪU LỊCH TRÌNH THẨM TRA<sup>?</sup>

*(không cho sản phẩm cụ thể)*

THẨM TRA CÁI GÌ	THẨM TRA NH THẾ NÀO (Thủ tục chi tiết / Tài liệu tham khảo)	KHI NÀO & TẦN SUẤT	AI CHỊU TRÁCH NHIỆM	CÁC HỒ SƠ / TÀI LIỆU THẨM TRA
Xác nhận giá trị sử dụng của các Giới hạn tới hạn	Xem xét đánh giá mọi ấn phẩm khoa học kỹ thuật (kể cả internet) để xác nhận rằng tất cả các thông số cho mỗi giới hạn tới hạn là có hiệu lực / giá trị sử dụng	Ban đầu, trong vòng 12 tháng và khi có bất kỳ sự thay đổi nào đối với hệ thống	Đội trưởng đội HACCP	Mọi ấn phẩm khoa học kỹ thuật đối với mỗi GHTH để chứng minh rằng chúng có hiệu lực / giá trị sử dụng
Các hồ sơ giám sát điểm kiểm soát tới hạn	Tất cả các hồ sơ đọc xem xét lại để kiểm tra chúng đã hoàn tất cha và thấy đọc hiện trạng của thủ tục kiểm soát	Cuối mỗi ngày	Cán bộ kiểm soát chất lượng của dây chuyền sản xuất	Các hồ sơ giám sát đọc ký và ghi ngày tháng sau khi đọc xem xét
Các hồ sơ hành động sửa chữa cho điểm kiểm soát tới hạn	Các hồ sơ đọc xem xét trong vòng 7 ngày để xác nhận rằng đã tiến hành những hành động phù hợp đối với sản phẩm và đa hoạt động trở lại tầm kiểm soát	Thứ 6 hàng tuần	Trưởng bộ phận kiểm soát chất lượng	Hồ sơ hành động sửa chữa đọc ký và ghi ngày tháng sau khi đọc xem xét
Các hồ sơ hành động sửa chữa cho điểm kiểm soát tới hạn	Mọi hồ sơ hành động sửa chữa của mỗi ĐKSTH đọc xem xét cho cả tháng để đánh giá các lĩnh vực có vấn đề và xác định phương thức cải thiện	Thứ hai tuần đầu tiên trong tháng	Đội trưởng đội HACCP (cùng đội HACCP)	Hồ sơ ghi chép về buổi thảo luận (kể cả hành động đọc thực hiện)
Xem xét lại hệ thống HACCP hàng năm	Tiến hành xem xét toàn bộ hệ thống HACCP và tiến hành những thay đổi phù hợp nếu cần	Tháng 6 hàng năm (hoặc khi có thay đổi đối với quá trình)	Đội trưởng đội HACCP (cùng đội HACCP)	Hồ sơ ghi chép về các thủ tục xem xét
Kiểm nghiệm thành phẩm	Một mẫu ngẫu nhiên đọc lấy ra từ kho lạnh và kiểm tra tổng khuẩn (TPC)	Cuối mỗi ca	Kiểm nghiệm viên vi sinh	Bảng ghi chép việc kiểm nghiệm thành phẩm hàng tháng
Kiểm nghiệm nước và nước đá (SSOP 1)	Mẫu đọc gửi tới phòng kiểm nghiệm độc lập để kiểm tra các chỉ tiêu hoá học và vi sinh	Vào tuần đầu tiên của tháng 3 và tháng 9 hàng năm	Trưởng bộ phận Kiểm soát chất lượng	Báo cáo kết quả của phòng kiểm nghiệm

# Bài tập nhóm

❖ Hoàn tất lịch trình thẩm tra hệ thống HACCP của mỗi nhóm. Dùng kết quả của các bài tập trước để liệt kê các hoạt động thẩm tra trong:

- \* Xác nhận giá trị sử dụng
- \* Thẩm tra các CCP
- \* Thẩm tra hệ thống HACCP

**Chú ý phải gồm cả thẩm tra SSOP và GMP !**

**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)**