



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 3. XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG CỦA HỆ THỐNG HACCP



Validation of HACCP Systems

NỘI DUNG HỌC TRONG PHẦN NÀY

- ❖ Sự khác nhau giữa thẩm tra và xác nhận giá trị sử dụng
- ❖ Tầm quan trọng của xác nhận giá trị sử dụng
- ❖ Khi nào tiến hành xác nhận giá trị sử dụng
- ❖ Những việc phải thực hiện để xác nhận giá trị sử dụng của hệ thống HACCP



THƯỜNG CÓ SỰ NHẦM LẤN GIỮA THẨM TRA VÀ XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG

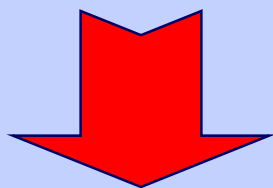
Định nghĩa thẩm tra

Việc áp dụng các phương pháp, thủ tục, phép thử và các đánh giá khác nhằm xác định tính hiệu quả của kế hoạch HACCP, và xác định sự tuân thủ theo kế hoạch HACCP trong thực tế hoạt động sản xuất.

Định nghĩa xác nhận giá trị sử dụng

Lĩnh vực thẩm tra tập trung vào việc thu thập cũng như đánh giá thông tin khoa học và kỹ thuật nhằm xác định rằng khi đọc thực hiện đúng dẫn kế hoạch HACCP sẽ kiểm soát mỗi nguy một cách hiệu quả.

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**

XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG

- ❖ Xác nhận giá trị sử dụng là một trong các lĩnh vực của thẩm tra
- ❖ Là sự xem xét đánh giá các nguyên tắc khoa học / kỹ thuật mà kế hoạch HACCP dựa vào để đảm bảo kiểm soát các mối nguy đáng kể
- ❖ Áp dụng tương tự nh vậy đối với các biện pháp kiểm soát trong GMP & SSOP



XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG

- ❖ **Nh vậy: việc xác nhận giá trị sử dụng đảm bảo rằng mọi thông số khoa học và kỹ thuật của hệ thống HACCP là chính xác và đạt được mục đích kiểm soát mối nguy.**
- ❖ **Nói cách khác, bất kỳ một thông số khoa học hoặc kỹ thuật nào đều phải được xác nhận giá trị sử dụng**



KHÔNG KIỂM SOÁT MỖI NGUY

GIỚI HẠN TỚI HẠN

GIỚI HẠN HOẠT ĐỘNG

KIỂM SOÁT HOÀN TOÀN MỖI NGUY

Khẳng định nguyên tắc khoa học là đúng để đạt được việc kiểm soát mối nguy



Đưa ra những thông số cho thủ tục nhằm đạt được việc kiểm soát các mối nguy



Xác nhận giá trị sử dụng của những con số này dựa vào các ấn phẩm hoặc bằng phương tiện khác (nh thực nghiệm)



Xác nhận lại giá trị sử dụng, 12 tháng / lần hoặc khi có sự thay đổi

Ví dụ: chlorine có đúng là loại hóa chất dùng để khử trùng các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm không? Trả lời: đúng



Ví dụ: Nồng độ chlorine trong nước bao nhiêu là đủ. Còn yếu tố nào khác phải xem xét không, nh độ pH của nước, thành phần chất hữu cơ trong nước, sự hiện diện của chất tẩy rửa, lượng chlorine tự do so với tổng lượng chlorine, ...Trả lời: 50ppm



Ví dụ: Thu thập dữ liệu từ các nguồn thích hợp nhằm khẳng định rằng 50ppm chlorine tự do sẽ khử trùng các bề mặt tiếp xúc thực phẩm ở pH trung tính, không có thành phần chất tẩy rửa, ...



Ví dụ: Xác nhận lại giá trị sử dụng bằng cách xem xét lại ấn phẩm để tìm thông tin mới về sử dụng chlorine. Xác nhận lại giá trị sử dụng của con số 50ppm chlorine tự do.

XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG

Việc xác nhận giá trị sử dụng khẳng định rằng hệ thống HACCP nếu được thực hiện như thiết kế sẽ kiểm soát có hiệu quả các mối nguy về an toàn thực phẩm đã được nhận diện là đáng kể



XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG: AI THỰC HIỆN?

- ❖ **Đội HACCP**
- ❖ **Những người có năng lực do được đào tạo hoặc có kinh nghiệm.**
- ❖ **Khi cần có thể dùng các chuyên gia và nhà nghiên cứu khoa học kỹ thuật.**



TẦN SUẤT XÁC NHẬN GIÁ TRỊ SỬ DỤNG

- ❖ Khởi đầu.
- ❖ Khi các yếu tố thay đổi, ví dụ:
 - * có thay đổi về nguyên liệu
 - * có thay đổi trong sản phẩm hoặc quá trình chế biến
 - * thấy có những bất ổn khi đánh giá xem xét
 - * các sai lệch tái diễn
 - * có thông tin mới về các mối nguy hoặc biện pháp kiểm soát.
 - * có bất thường khi quan sát trên dây chuyền sản xuất.
 - * có sự đổi mới trong phương thức phân phối
 - * các thao tác xử lý của người tiêu dùng khác nhau.
- ❖ Ít nhất 1 lần/năm

Bài 3 - Xác nhận giá trị sử dụng

Training Course on Internal Verification of HACCP Systems

CÁC HOẠT ĐỘNG XÁC NHẬN GTSD GỒM

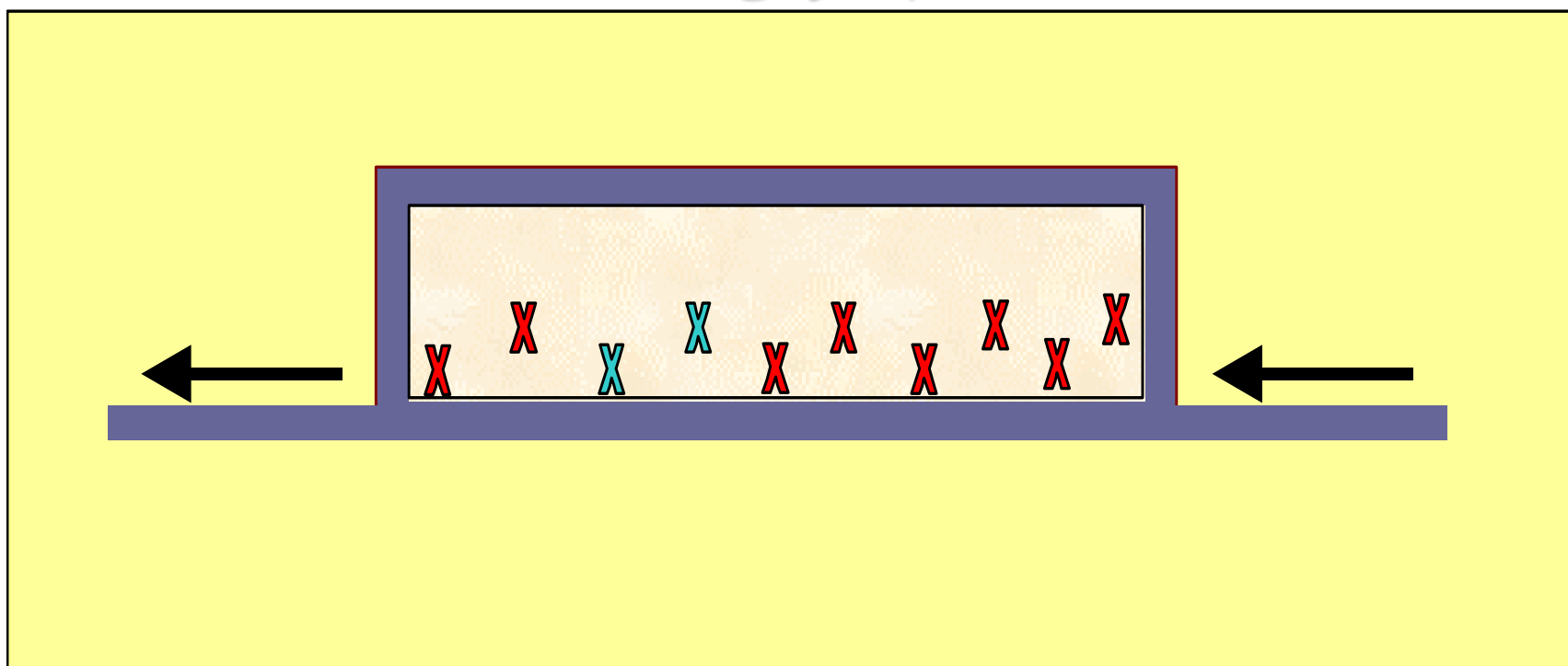
Nghiên cứu các quá trình sản xuất (các thông số kỹ thuật)

❖ Ví dụ:

- * thông số nhiệt độ / thời gian gia nhiệt để kiểm soát vi khuẩn gây bệnh.
- * nghiên cứu quá trình thâm nhập của nhiệt độ trong sản phẩm luộc
- * thời gian cấp đông để đạt được nhiệt độ trung tâm sản phẩm.

Bạn có thể cho một vài ví dụ khác?

VÍ DỤ 1: Xác nhận giá trị sử dụng của các thông số nhiệt độ / thời gian trong thiết bị hấp dạng tunel nhằm kiểm soát các vi khuẩn gây bệnh



CÁC HOẠT ĐỘNG XÁC NHẬN GTSD GỒM (tiếp)

Xác nhận các thông số kỹ thuật của thiết bị (thiết bị luộc, thiết bị làm mát, thiết bị cấp đông, máy dò kim loại)

❖ Ví dụ:

- * Thiết bị có làm việc nh đã đọc thiết kế không?
 - luộc sản phẩm tới nhiệt độ trung tâm mong muốn
 - cấp đông sản phẩm tới nhiệt độ trung tâm mong muốn
 - phát hiện một mảnh kim loại có kích thước đúng

Bạn có thể cho một vài ví dụ khác?



CÁC HOẠT ĐỘNG XÁC NHẬN GTSD GỒM (tiếp)

Các nghiên cứu vi sinh vật học
theo yêu cầu

❖ Ví dụ:

- * Cấy vi khuẩn gây bệnh vào nguyên liệu và kiểm tra xem chúng có sống sót sau khâu xử lý luộc không.

Bạn có thể cho một ví dụ cụ thể ?



CÁC HOẠT ĐỘNG XÁC NHẬN GTSD GỒM (tiếp)

❖ Xem lại các ấn phẩm

Bạn có thể cho các nguồn khác để xem xét thông tin?



TẬP HỢP DỮ LIỆU ĐỂ XÁC NHẬN GTSD CỦA MỘT KẾ HOẠCH HACCP

- ❖ Các nguyên tắc lý thuyết (ví dụ *từ các ấn phẩm hoặc internet*)
- ❖ Các kết quả kiểm tra, đo đếm, quan sát tại xí nghiệp, hoặc những thông tin khác thu thập được từ các điều tra nghiên cứu trên dây chuyền sản xuất.

XÁC NHẬN GTSD CỦA CÁC GIỚI HẠN TỐI HẠN

Bước xác nhận giá trị sử dụng then chốt trong kế hoạch HACCP là nhằm khẳng định các thông số kỹ thuật của giới hạn tới hạn là chính xác và chúng sẽ kiểm soát các mối nguy đáng kể đã được nhận diện.



XÁC NHẬN GTSD CỦA CÁC GIỚI HẠN TỐI HẠN

- ❖ thu thập tài liệu cụ thể để chứng minh các giới hạn tối hạn đã thiết lập là hiệu quả (từ các ấn phẩm khoa học, các nguồn tin cậy trên Internet, .v.v)
- ❖ khẳng định rằng thiết bị hoặc các thủ tục dùng trong sản xuất là thích hợp trong kiểm soát các mối nguy và những thông số hoạt động đã đặt ra trong thực tế đều đạt được (hớng dẫn kỹ thuật từ nhà cung cấp thiết bị, các thử nghiệm, các thí nghiệm nghiên cứu, ...)

BÀI TẬP NHÓM TẠI LỚP

- ❖ Nếu doanh nghiệp đặt GHTH tại khâu thanh trùng tôm là 100°C trong 3 phút bằng thiết bị hấp dạng tunnel
- ❖ và mục tiêu là thanh trùng tới nhiệt độ bên trong thân tôm đạt 63°C trong 3 giây để kiểm soát vi khuẩn gây bệnh
- ❖ sau đó doanh nghiệp cần chứng minh rằng GHTH tại khâu thanh trùng sẽ đạt được trong thực tế theo đúng yêu cầu về các điều kiện thanh trùng đã đề ra.

**DOANH NGHIỆP CÓ THỂ LÀM NH THẾ NÀO ĐỂ THỰC HIỆN ĐIỀU NÀY
TRONG THỰC TẾ**

BÀI TẬP NHÓM TẠI LỚP

Mỗi cá nhân/nhóm có tài liệu HACCP riêng của DN mình. Nhóm trao đổi để XNGTSD cho kế hoạch HACCP đó:

1. Liệt kê tất cả các bước XNGTSD theo biểu mẫu trống đã đọc cung cấp
2. Ấn định cách thực hiện từng bước nh thế nào (thủ tục), khi nào/tần suất, ai chịu trách thực hiện và hồ sơ gì cần phải giữ cho một công đoạn do nhóm tự lựa chọn (xem biểu mẫu tại tài liệu đã phát)

THẨM TRA GÌ	THẨM TRA THẾ NÀO	THẨM TRA KHI NÀO VÀ TẦN SUẤT	AI CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ BỐC THẨM TRA NÀY	TÀI LIỆU / HỒ SƠ GHI CHÉP VỀ THẨM TRA
1. Xác nhận giá trị sử dụng (ví dụ)				
Các giới hạn tối hạn của Kế hoạch HACCP				
<p><u>Tiếp nhận</u> Không có d lượng sulphite trong nguyên liệu</p> <p>- Xác nhận giá trị sử dụng của giấy thử sulphite do Cty ABC cung cấp</p>	<p>Không có d lượng sulphite trong nguyên liệu</p> <p>1. Đánh giá xem phương pháp dùng giấy thử sulphit có còn phù hợp để kiểm tra d lượng sulphit trong NL không, bằng cách xem xét các ấn phẩm hoặc thu thập dữ liệu gần đây nhất từ NAFIQACEN</p> <p>2. Nhận từ nhà sản xuất các thông số mới nhất của giấy thử sulphite để thử nghiệm, gồm cả việc xác nhận giá trị sử dụng của chính nhà cung cấp về tính hiệu quả của phép thử.</p> <p>3. Xác nhận giá trị sử dụng của giấy thử bằng các dung dịch chuẩn sulphit (phương pháp tham chiếu: Sul/99/2)</p>	<p>1. Tuần 3 tháng 1 hàng năm</p> <p>2. Tuần 3 tháng 1 hàng năm</p> <p>3. Tuần 3 tháng 1 hàng năm</p>	<p>1. Đội trưởng HACCP</p> <p>2. Đội trưởng HACCP</p> <p>3. Đội trưởng HACCP</p>	<p>1. Các bản sao tài liệu hỗ trợ đính kèm nh phần phụ lục của kế hoạch HACCP</p> <p>2. Bản sao tài liệu của nhà sản xuất (phụ lục đính kèm tài liệu kế hoạch HACCP)</p> <p>3. Bản sao báo cáo kết quả kiểm nghiệm (phụ lục đính kèm tài liệu kế hoạch HACCP)</p>
<p><u>Công đoạn luộc</u> Luộc bằng nước sôi 100OC trong 3 phút (mục tiêu an toàn thực phẩm: đạt nhiệt độ bên trong > 63 oC trong thời gian > 3 giây</p>	<p>1. Tìm kiếm các tài liệu để khẳng định rằng những mục tiêu an toàn thực phẩm để kiểm soát các mầm bệnh tiềm ẩn là có giá trị sử dụng</p> <p>- Hớng dẫn kiểm soát mối nguy của Mỹ</p> <p>- Tóm tắt các phương pháp chế biến cá và thủy sản, các mối nguy và biện pháp kiểm soát</p> <p>- Sổ tay về vi sinh vật gây bệnh FDA</p> <p>- Các tài liệu tham khảo về vi sinh vật thực phẩm khác</p> <p>2. Bằng thử nghiệm thời gian-nhiệt độ, khẳng định rằng các thông số Giới hạn tối hạn tạo điều kiện cần thiết để kiểm soát mối nguy (Phương pháp tham chiếu số CS1)</p>	<p>1. Tuần 2 tháng 3 hàng năm</p> <p>2. Tuần 2 tháng 3 hàng năm</p>	<p>1. Đội trưởng HACCP (làm việc cùng với đội HACCP)</p> <p>2. Đội trưởng HACCP (kết hợp với chuyên gia hợp đồng nh chuyên gia Công nghệ TS Trường ĐHTS hoặc Viện NC phù hợp khác)</p>	<p>Tìm kiếm các tài liệu trông nhóm</p> <p>1. Bản sao các trang liên quan trong ấn phẩm</p> <p>2. Báo cáo của viện nghiên cứu ký hợp đồng</p>
<p><u>Công đoạn dò tìm kim loại</u> Trong thành phẩm không có mảnh kim loại >2mm</p>	<p>Khẳng định rằng 2 mm là kích thước tối da của mảnh kim loại được coi an toàn trong:</p> <p>- Hớng dẫn kiểm soát mối nguy của Mỹ</p> <p>- Quy định của nước nhập khẩu</p>	<p>Tuần 2 tháng 1 hàng năm</p>	<p>Đội trưởng HACCP (làm việc cùng với đội HACCP)</p>	<p>Bản sao các trang liên quan từ ấn phẩm</p>

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

Website: www.mutrap.org.vn

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