



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 5. THẨM TRA HỆ THỐNG HACCP



HACCP System Verification

Bài 5: Thẩm tra hệ thống HACCP
Khóa tập huấn “Thẩm tra Nội bộ Hệ thống HACCP trong Nhà máy CBTS”

Trong những bài giảng tới chúng ta sẽ học về



- ❖ Thăm tra một hệ thống HACCP là gì
- ❖ Những bước phải thực hiện trong thăm tra hệ thống HACCP
- ❖ Đánh giá nội bộ là gì và tại sao Đánh giá nội bộ lại quan trọng
- ❖ Làm thế nào để thực hiện Đánh giá nội bộ
- ❖ Cách thiết kế và sử dụng biểu mẫu Đánh giá nội bộ



Bài 5: Thăm tra hệ thống HACCP

Khóa tập huấn “Thăm tra Nội bộ Hệ thống HACCP trong Nhà máy CBTS”

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

Bài 5: Thẩm tra hệ thống HACCP

Khóa tập huấn “Thẩm tra Nội bộ Hệ thống HACCP trong Nhà máy CBTS”

Thẩm tra hệ thống HACCP

- ❖ **Thẩm tra hệ thống HACCP là gì ?**
 - **Thẩm tra toàn bộ hệ thống HACCP**
- ❖ **Khi nào phải tiến hành thẩm tra hệ thống HACCP ?**
 - **Ít nhất hàng năm**
 - **Khi có sai lỗi hệ thống hoặc thay đổi đáng kể trong sản phẩm hay quá trình chế biến**



Bài 5: Thẩm tra hệ thống HACCP

Khóa tập huấn “Thẩm tra Nội bộ Hệ thống HACCP trong Nhà máy CBTS”

Thẩm tra hệ thống HACCP

Để thẩm tra tính hữu hiệu của toàn bộ hệ thống HACCP cần:

1. Xem xét đánh giá (Review) toàn bộ tài liệu, hồ sơ của hệ thống HACCP (xem xét đánh giá chính thức hàng năm)
2. Tiến hành đánh giá nội bộ (Internal Audit)
3. Tiến hành kiểm nghiệm vi sinh và hóa học đối với thành phẩm



Bài 5: Thẩm tra hệ thống HACCP

Khóa tập huấn “Thẩm tra Nội bộ Hệ thống HACCP trong Nhà máy CBTS”

1. Xem xét tài liệu & hồ sơ của hệ thống HACCP

- ❖ **Đội HACCP họp ít nhất 1 năm 1 lần nhằm xem xét đánh giá cẩn thận các tài liệu và hồ sơ của hệ thống HACCP**
- ❖ **Mục đích của việc xem xét đánh giá để:**
 - **Đảm bảo mọi thông tin ghi trên tài liệu và các thủ tục được cập nhật một cách hoàn chỉnh.**
 - **Điều chỉnh / cải thiện trên cơ sở các xem xét đánh giá/ thẩm định / thông tin mới.**



Bài 5: Thẩm tra hệ thống HACCP

Khóa tập huấn “Thẩm tra Nội bộ Hệ thống HACCP trong Nhà máy CBTS”

1. Xem xét tài liệu & hồ sơ của hệ thống HACCP (tiếp)

- ❖ Phải xem xét / cập nhật (ví dụ)
 - Thành viên đội HACCP
 - Đội trưởng đội HACCP
 - Quy trình công nghệ
 - Phân tích mối nguy

Hãy hoàn tất bản liệt kê này



1. Xem xét đánh giá tài liệu & hồ sơ của hệ thống HACCP (tiếp)

Ghi nhớ!

Tài liệu về hệ thống HACCP sau khi cập nhật phải được ký và ghi ngày cập nhật.



2. Tiến hành đánh giá nội bộ

a. Đánh giá nội bộ là gì ?

- ❖ đánh giá nội bộ là việc thu thập thông tin ***một cách có hệ thống*** nhằm khẳng định hệ thống HACCP đang hoạt động và được duy trì.
- ❖ Bao gồm:
 - * Xem xét đánh giá các tài liệu và hồ sơ ghi chép
 - * Quan sát tại hiện trường trong xí nghiệp

b. Các hoạt động đánh giá nội bộ

Gồm quá trình kiểm tra:

- ❖ Sự chính xác của sơ đồ quy trình công nghệ và bản mô tả sản phẩm.
- ❖ Các CCP được giám sát nh đã qui định trong kế hoạch HACCP (vd. tần suất nh thiết kế)
- ❖ Các quá trình chế biến đang được vận hành trong phạm vi giới hạn tới hạn đã thiết lập.
- ❖ Các hồ sơ đều được ghi chép đầy đủ, chính xác và đúng vào khoảng thời gian yêu cầu.



Bài 5: Thăm tra hệ thống HACCP

Khóa tập huấn “Thăm tra Nội bộ Hệ thống HACCP trong Nhà máy CBTS”

b. Các hoạt động đánh giá nội bộ (tiếp)

Tương tự, kiểm tra các GMP và SSOP xem:

- chúng có được giám sát nh các tài liệu đã viết của công ty không?
- các thủ tục đang được thực hiện trong giới hạn đã thiết lập không?
- các hồ sơ có được ghi chép đầy đủ, chính xác và đúng vào thời gian yêu cầu không?



Bài 5: Thăm tra hệ thống HACCP

Khóa tập huấn “Thăm tra Nội bộ Hệ thống HACCP trong Nhà máy CBTS”

c. Xem xét đánh giá hồ sơ đánh giá nội bộ

Ví dụ:

- ❖ **Các hoạt động giám sát đợc thực hiện tại những nơi đã quy định.**
- ❖ **Các hoạt động giám sát đợc thực hiện với tần suất đã định.**
- ❖ **Các hành động sửa chữa đợc thực hiện khi quá trình giám sát chỉ ra có sự sai lệch so với các giới hạn tối hạn**
- ❖ **Thiết bị đợc hiệu chuẩn với tần suất đã định và đợc xem xét đánh giá kịp thời**

3. Kiểm nghiệm thành phẩm

Các chỉ tiêu vi sinh và hóa học được áp dụng cho thực phẩm để:

- ❖ Kiểm tra thành phẩm nhằm thẩm tra tính hiệu quả của hệ thống HACCP.
- ❖ Xác nhận sản phẩm đáp ứng các tiêu chuẩn vi sinh và hóa học tối thiểu áp dụng ở nước sở tại hay nước nhập khẩu

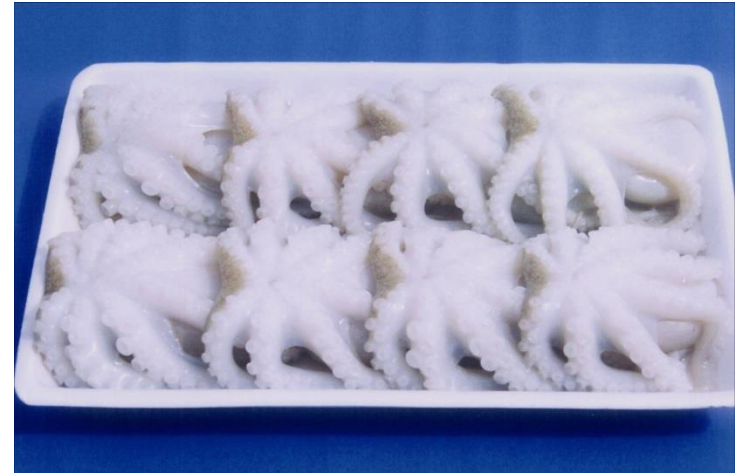


Bài 5: Thẩm tra hệ thống HACCP

Khóa tập huấn “Thẩm tra Nội bộ Hệ thống HACCP trong Nhà máy CBTS”

3. Kiểm nghiệm thành phẩm

- ❖ Có nhiều ví dụ về mức hớng dẫn trong cuốn Hớng dẫn Mỗi nguy (Bảng #A-3) phần Phụ lục.
- ❖ Danh mục tương tự có thể tìm thấy trong Codex hay trong những qui định của các nớc khác (ví dụ châu Âu)



Bài 5: Thăm tra hệ thống HACCP

Khóa tập huấn “Thăm tra Nội bộ Hệ thống HACCP trong Nhà máy CBTS”

Kiểm nghiệm thành phẩm

Tần suất kiểm nghiệm phụ thuộc vào:

- ❖ Các yếu tố gắn với nguy cơ – sản phẩm có nguy cơ cao được kiểm tra thường xuyên hơn sản phẩm có nguy cơ thấp
- ❖ Các kết quả kiểm nghiệm trước đây – một loạt các kết quả tốt cho thấy hệ thống HACCP đang hoạt động và tần suất kiểm nghiệm có thể giảm xuống



Bài 5: Thăm tra hệ thống HACCP

Khóa tập huấn “Thăm tra Nội bộ Hệ thống HACCP trong Nhà máy CBTS”

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)