



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

Training course

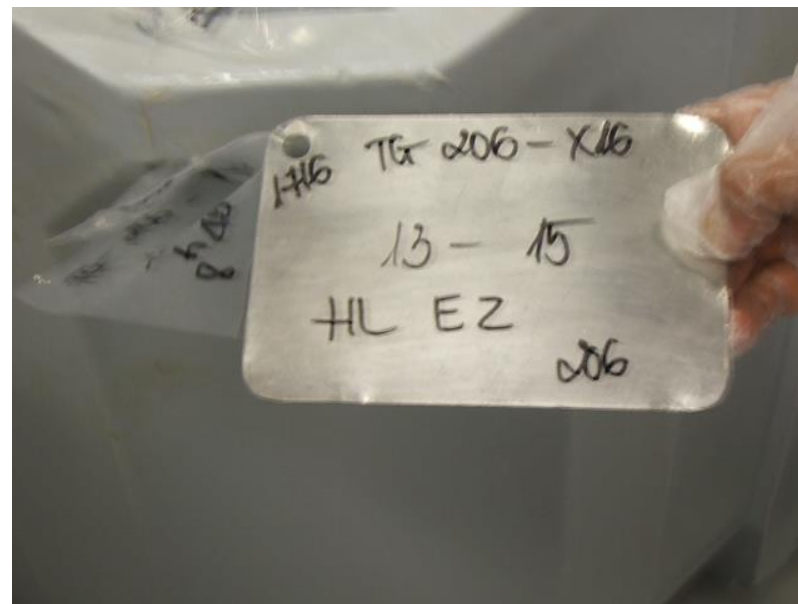
Internal Verification of HACCP System in Seafood Processing Enterprises

Cần Thơ, ngày 12-14 tháng 4 năm 2016

Bài 6a.

CÁC THỦ TỤC ĐÁNH GIÁ NỘI BỘ

Phần 1



INTERNAL AUDIT PROCEDURES

Part 1

Bài 6 - Thẩm định nội bộ

Training Course on Internal Verification of HACCP Systems

Nội dung sẽ học trong hai phần của bài này

- ❖ **Đánh giá là gì và tại sao lại quan trọng**
- ❖ **Đánh giá nội bộ là gì**
- ❖ **Ai thực hiện việc đánh giá nội bộ**
- ❖ **đánh giá nội bộ được tiến hành khi nào và nh thế nào**
- ❖ **Làm gì với các kết quả đánh giá nội bộ.**

Định nghĩa Đánh giá

Sự xem xét độc lập và hệ thống nhằm xác định xem các hoạt động và kết quả liên quan đến chất lượng có đáp ứng được những qui định đã đề ra, và các quy định này có được thực hiện một cách hiệu quả và thích hợp để đạt được các mục tiêu hay không.

- ISO 8402

Các hình thức đánh giá

Đánh giá được tiến hành trong nhiều lĩnh vực kinh doanh:

- ❖ Các kế toán viên thực hiện kiểm toán tài chính
- ❖ Đánh giá Hệ thống Quản lý Chất lượng, nh ISO 9000
- ❖ Đánh giá An toàn thực phẩm



Các hình thức đánh giá

- ❖ đánh giá của bên thứ nhất (đánh giá nội bộ)
 - * Mình đánh giá mình
- ❖ đánh giá của bên thứ 2 (đánh giá từ bên ngoài)
 - * Mình đánh giá họ, họ đánh giá mình
- ❖ đánh giá của bên thứ 3 (đánh giá từ bên ngoài)
 - * Họ đánh giá mình



Ai tiến hành đánh giá nội bộ ?

Người đánh giá nội bộ nên:

- ❖ **độc lập** – kể cả khi người này được cử từ chính công ty hoặc tổ chức đó
- ❖ **có đủ kỹ năng và kiến thức :**
 - * **kỹ năng và kinh nghiệm đánh giá đã được thử thách**
 - * **kiến thức về HACCP trên thực tế**
 - * **hiểu biết các chương trình hỗ trợ (GMP, SSOP, hiệu chuẩn, ...)**
 - * **có kinh nghiệm về công nghệ đang đánh giá**



Để đảm bảo tính độc lập, người đánh giá nội bộ có thể từ

- ❖ Công ty mẹ
- ❖ Xí nghiệp khác trong cùng công ty
- ❖ Phòng kiểm nghiệm quản lý chất lượng hoặc người từ một bộ phận khác trong cùng xí nghiệp
- ❖ Một công ty bên ngoài cung cấp dịch vụ đánh giá



Bài 6 - Thẩm định nội bộ

Training Course on Internal Verification of HACCP Systems

Mục tiêu tổng thể của đánh giá toàn thực phẩm là

- ❖ Xác nhận điều kiện nhà xưởng thiết bị chế biến thủy sản ổn định để sản xuất ra thực phẩm an toàn
- ❖ Xác nhận hệ thống an toàn thực phẩm được thiết kế đúng và đang được tuân thủ

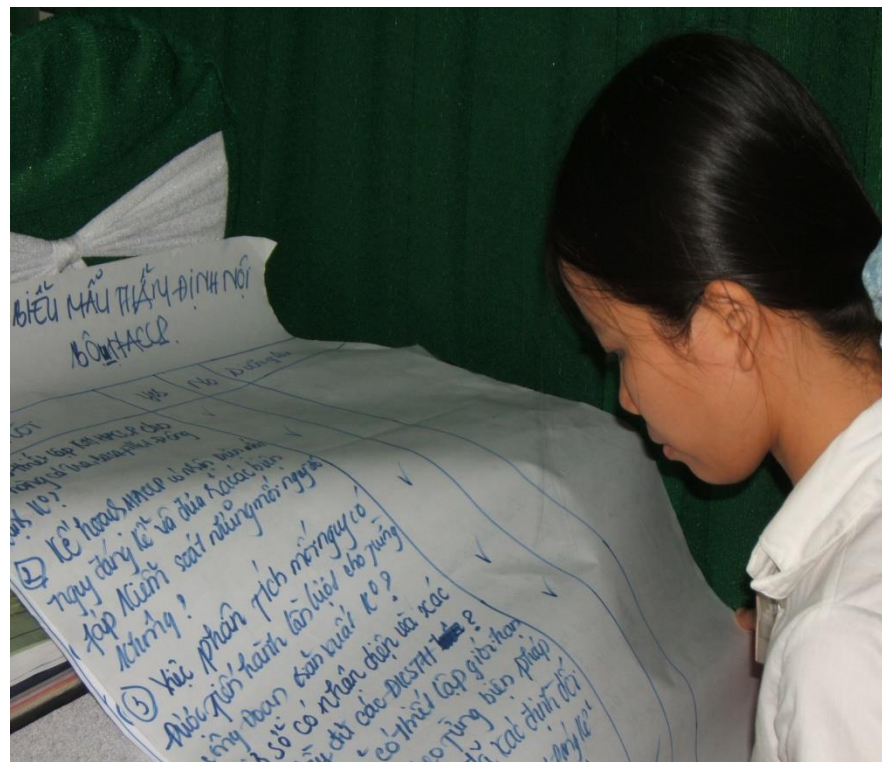


Mục tiêu cụ thể đối với tiến hành đánh giá nội bộ ở Công ty là để:

- ❖ Tuân thủ chính sách của Công ty về an toàn thực phẩm
- ❖ Phù hợp với tiêu chuẩn trong nước / quốc tế
- ❖ Chứng minh hệ thống HACCP tốt đang được thực hiện (gồm cả GMP và SSOP)
- ❖ Chứng minh sản phẩm và thông số kỹ thuật của qui trình chế biến là thích hợp và ổn định.
- ❖ Đánh giá kiến thức / quan điểm / năng lực của các cán bộ đang thực hiện và duy trì hệ thống HACCP.

Các hình thức khác nhau của đánh giá nội bộ

- ❖ **Đánh giá toàn diện hệ thống HACCP**
 - Đánh giá một lần mọi lĩnh vực của hệ thống HACCP (ví dụ: đánh giá lần đầu hoặc hàng năm)
- ❖ **Đánh giá theo chủ đề**
 - đánh giá tập trung vào những lĩnh vực cụ thể của hệ thống HACCP





Đánh giá toàn diện hệ thống HACCP

- ❖ Tiến hành nhằm khẳng định hệ thống HACCP được hoàn thành và thực hiện theo kế hoạch
- ❖ Là một nhiệm vụ lớn, yêu cầu phải có sự chuẩn bị cẩn thận
- ❖ Do nhóm cán bộ đánh giá có năng lực đảm nhiệm
- ❖ Mức độ của nhiệm vụ phụ thuộc:
 - Độ lớn của công ty
 - Tính phức tạp của quá trình chế biến
 - Các loại sản phẩm
 - Yếu tố nguy cơ gắn liền, với các mối nguy đáng kể được nhận diện.



Đánh giá toàn diện hệ thống HACCP (tiếp)

Đánh giá toàn diện có thể được tiến hành

- ❖ ít nhất 1 lần trong năm
- ❖ chia thành các lần đánh giá nhỏ và tiến hành vào khoảng thời gian đã định trước
 - Phải lập kế hoạch đánh giá
 - Đảm bảo tổng số các lần đánh giá nhỏ phải tương đương với một lần đánh giá toàn diện.



Đánh giá theo chủ đề

- ❖ Tập trung đánh giá những lĩnh vực nhỏ hơn trong hệ thống HACCP
- ❖ Có thể tiến hành đánh giá theo chủ đề trong các trường hợp:
 - Kết quả đánh giá nội bộ kém
 - Kết quả đánh giá của cơ quan thẩm quyền kém
 - Khi có ý kiến phản ánh của khách hàng hoặc người tiêu dùng
 - Quan sát thấy bất ổn trong xí nghiệp
 - Những thay đổi về nhân sự, quá trình chế biến, thủ tục hoặc thiết bị



Đánh giá theo chủ đề (tiếp)

- ❖ Đánh giá tập trung ở diện hẹp, nhng đánh giá xem xét sâu hơn nhiều đối với từng lĩnh vực của hệ thống HACCP
- ❖ Có thể thực hiện để đánh giá
 - CCP tại nơi tiếp nhận nguyên liệu
 - Một phần GMP cụ thể
 - Một lĩnh vực của SSOP
 - Yêu cầu tiên quyết khác, nh điều kiện nhà xởng, đào tạo nhân viên, ...



Bài 6 - Thẩm định nội bộ

Training Course on Internal Verification of HACCP Systems

Tiến trình đánh giá gồm đánh giá tài liệu và các thủ tục:

- ❖ **Đối với HACCP**
- ❖ **Đối với tất cả các chương trình tiên quyết (GMP, SSOP, đào tạo, ...)**

Tiến trình đánh giá

Một qui trình chính thức (lên kế hoạch, các đánh giá chính thức, họp và báo cáo)

- ❖ **đánh giá các tài liệu về hệ thống HACCP (vd. các thủ tục đã được đề ra trong tài liệu)**
 - Có đầy đủ mọi lĩnh vực theo các Tiêu chuẩn của ngành thủy sản Việt Nam không?
 - Có phù hợp để sản xuất thực phẩm an toàn không?
- ❖ **đánh giá tại hiện trường**
 - Có tuân thủ các thủ tục đã đề ra trong tài liệu không?

Các bước đánh giá

1. Chuẩn bị đánh giá
2. Đánh giá tại hiện trường
3. Báo cáo kết quả và công việc tiếp nối



1. Chuẩn bị đánh giá

- ❖ Thực hiện trước khi đánh giá tại hiện trường
- ❖ Xác định mục đích và phạm vi
- ❖ Nếu lập nhóm đánh giá viên - lựa chọn cẩn thận và giao nhiệm vụ cụ thể.
- ❖ Làm quen với sản phẩm / quá trình chế biến
- ❖ Thu thập thêm thông tin (công nghệ sản xuất, các biện pháp kiểm soát theo luật lệ, các tiêu chuẩn ngành)

1. Chuẩn bị đánh giá (tiếp)

- ❖ Nghiên cứu tài liệu / xem xét đánh giá mọi tài liệu thích hợp
- ❖ Xây dựng biểu mẫu đánh giá
- ❖ Xây dựng chương trình làm việc để tiến hành đánh giá



Đánh giá tài liệu có thể gồm

- ❖ Sơ đồ bố trí mặt bằng
- ❖ Sơ đồ quy trình công nghệ
- ❖ Tài liệu HACCP
- ❖ Tài liệu GMP và SSOP
- ❖ Tài liệu về các chương trình tiên quyết khác.



Khi đánh giá kế hoạch HACCP cần xem xét

- ❖ Phân tích mỗi nguy có đúng không
- ❖ Các mối nguy về an toàn thực phẩm có được nhận diện hết không
- ❖ Có biện pháp kiểm soát đối với mỗi mối nguy đa nhận diện không
- ❖ Các hành động sửa chữa và biện pháp thẩm tra có được đề ra không, có thực tế và hiệu quả không
- ❖ Việc kiểm soát hồ sơ ghi chép và tài liệu có đầy đủ và hữu hiệu không

2. Đánh giá tại hiện trường

- ❖ Cuộc họp mở đầu với các nhân viên chủ chốt của bộ phận đợc đánh giá
- ❖ Các hoạt động đánh giá trong xí nghiệp
- ❖ Làm báo cáo



Kỹ thuật đánh giá tại hiện trường

- ❖ Đặt câu hỏi
- ❖ Lắng nghe
- ❖ Quan sát
- ❖ Kiểm tra



Lập hồ sơ ghi chép về:

- ❖ Nhân viên đã được phỏng vấn
- ❖ Hồ sơ biểu mẫu đã được kiểm tra
- ❖ Thiết bị đã được kiểm tra
- ❖ Chi tiết về sản phẩm / quá trình chế biến
- ❖ Các sai lỗi đã xác định được
- ❖ Các vấn đề khác đã phát hiện được (kể cả vấn đề nằm ngoài kế hoạch đánh giá cụ thể)

Báo cáo

- ❖ Xem xét các kết quả và đánh giá kết quả đánh giá ngay sau khi hoàn thành việc đánh giá mọi hạng mục trong biểu mẫu đánh giá
- ❖ Chuẩn bị ngay báo cáo - trước khi họp kết thúc với những người có trách nhiệm.



Diễn giải kết quả đánh giá nội bộ

- ❖ **Diễn giải chính xác kết quả đánh giá nội bộ là rất quan trọng**
- ❖ **Trước tiên phải đảm bảo mọi sai lỗi được sửa chữa nhanh chóng thông qua các hoạt động tiếp nối**
- ❖ **Sau đó phải đánh giá nguyên nhân của sai lỗi và xác định xem liệu có nguyên nhân sâu xa nào gây ra sai lỗi đó không**

Diễn giải kết quả đánh giá nội bộ

Ví dụ:

❖ Cuối phần đánh giá điều kiện nhà xưởng thấy:

- Gạch bị nứt ở 3 bộ phận trong xí nghiệp.
- Mái bị nứt ở hai phòng chế biến
- Vách kính ngăn giữa hai phòng bị nứt

❖ Hành động

- Thu xếp để sửa chữa các bộ phận bị hư hỏng VÀ
- Tìm nguyên nhân sâu xa của sự hỏng hóc đó, ví dụ do Chương trình Bảo dưỡng của xí nghiệp hoạt động chưa đúng?

BẠN CÓ VÍ DỤ NÀO KHÁC KHÔNG?

3. Báo cáo kết quả và công việc tiếp nối

❖ Họp kết thúc với các cán bộ có trách nhiệm

❖ Báo cáo:

- * Thông báo các sai lỗi và nguyên nhân sâu xa gây ra lỗi đó cho những người liên quan.
- * Cung cấp những bằng chứng khách quan đã phát hiện được
- * Xác định hành động sửa chữa phải được thực hiện và người sẽ chịu trách nhiệm sửa chữa các sai lỗi cũng nh nguyên nhân sâu xa gây ra sai lỗi đó.

3. Báo cáo kết quả và công việc tiếp nối (tiếp)

Công việc tiếp nối

- ❖ Xác minh rằng hành động sửa chữa đối với mỗi sai lỗi đã được hoàn thành**
- ❖ Ký xác nhận dựa trên các hành động sửa chữa đã được hoàn thành**
- ❖ Xí nghiệp có thể quyết định ai sẽ chịu trách nhiệm về công việc này. Có thể là:**
 - * Người đã tiến hành đánh giá**
 - * Một người khác có năng lực do lãnh đạo hoặc đội trưởng HACCP chỉ định.**

Yêu cầu về hành động sửa chữa đánh giá nội bộ

Tên người đánh giá:

Ngày đánh giá:

Hình thức đánh giá:

Số báo cáo:

Địa điểm:

Mô tả lỗi phát hiện được:

Chữ ký của người đánh giá :

Ngày tháng:

Chữ ký của người có trách nhiệm cao nhất:

Ngày tháng:

Hành động sửa chữa tức thời:

Chữ ký của người đánh giá :

Ngày tháng:

Chữ ký của phụ trách bộ phận QLCL:

Ngày tháng:

Hành động sửa chữa tức thời được hoàn thành vào:

Chữ ký của cán bộ giám sát:

Ngày tháng:

Chữ ký của phụ trách bộ phận QLCL :

Ngày tháng:

Xác định nguyên nhân sâu xa:

Chữ ký của người đánh giá:

Ngày tháng:

Chữ ký của người có trách nhiệm cao nhất:

Ngày tháng:

Hành động sửa chữa đối với nguyên nhân sâu xa:

Thời hạn khắc phục:

Chữ ký của người có trách nhiệm cao nhất :

Ngày tháng:

Ngày tháng nguyên nhân sâu xa được khắc phục:

Chữ ký của người có trách nhiệm cao nhất :

Ngày tháng:

Xác nhận và chấp thuận của lãnh đạo doanh nghiệp

Ký:

Ngày tháng:

Hành động sửa chữa có thể đòi hỏi

- ❖ Dành thời gian để nhân viên đánh giá xem xét / sửa đổi các thủ tục và phương pháp
- ❖ Chi phí vốn
- ❖ Tuyển dụng nhân viên mới
- ❖ Đào tạo lại nhân viên
- ❖ Kiến nghị tới nhà cung cấp hoặc thậm chí thay đổi nhà cung cấp

Tần suất và thời gian của đánh giá nội bộ được ấn định bởi:

- * Các yêu cầu của luật lệ
- * Những thay đổi về sản phẩm / quá trình sản xuất / công thức, ...
- * Các yêu cầu được sự chấp thuận của công ty và / hoặc của bên thứ 3
- * Sự thể hiện yếu kém trong những lần đánh giá trước
- * Mức độ không tuân thủ / sai lỗi

Thông lệ tốt là cơ sở nên duy trì số lần đánh giá nội bộ tối thiểu phải tiến hành trong một năm (thậm chí cả khi các kết quả luôn luôn tốt)

Biểu mẫu thẩm định

❖ Là một công cụ rất hữu ích cho thẩm định



❖ Các yêu cầu cụ thể được đưa ra dưới dạng câu hỏi



Bài 6: Thẩm định nội bộ

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

Làm việc theo nhóm

Đánh giá kế hoạch HACCP của doanh nghiệp theo nhóm

- 1. Liệt kê tất cả các bước thẩm tra hệ thống HACCP mà công ty phải tiến hành**
- 2. Đề xuất cách thực hiện từng thủ tục, tần suất, người chịu trách nhiệm thực hiện và loại hồ sơ cần thiết lập**

THẨM TRA CÁI GÌ	THẨM TRA NH THẾ NÀO (Thủ tục chi tiết)	THẨM TRA KHI NÀO VÀ TẦN SUẤT	AI CHỊU TRÁCH NHIỆM BƯỚC THẨM TRA NÀY	HỒ SƠ GHI CHÉP VỀ THẨM TRA
-----------------	---	------------------------------	---------------------------------------	----------------------------

A. Xem xét đánh giá toàn bộ Hệ thống HACCP (Xem xét đánh giá chính thức hàng năm)

B. đánh giá nội bộ (HACCP / GMP / SSOP)

C. Kiểm nghiệm thành phẩm

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)