



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 8. Xem xét đánh giá hồ sơ về hệ thống HACCP



REVIEW HACCP SYSTEM RECORD

Nội dung sẽ học trong bài này

- ❖ **Tầm quan trọng của việc xem xét đánh giá đúng cách hồ sơ về hệ thống HACCP trong thẩm tra**
- ❖ **Cách xem xét đánh giá hồ sơ về hệ thống HACCP để qua đó có thể đánh giá mức độ hiệu quả của HACCP, các GMP và SSOP**
- ❖ **Dùng quá trình xem xét đánh giá hồ sơ để hỗ trợ cải tiến sau khi đã nhận diện các vấn đề**

Mục đích của hồ sơ

- ❖ Cung cấp **bằng chứng** rằng hệ thống HACCP đang hoạt động hiệu quả để sản xuất ra thực phẩm an toàn
- ❖ Nghĩa là các biểu mẫu phải đọc:
 - * Thiết kế đúng cách
 - * Điền đúng cách vào thời điểm thích hợp
 - * Xem xét đánh giá và diễn giải kết quả một cách chính xác
- ❖ Giúp dễ phát hiện các vấn đề thuộc về biện pháp kiểm soát – và phản ứng một cách thích hợp

Hồ sơ về hệ thống HACCP

BÀI TẬP

Trước tiên hãy liệt kê đủ mọi điểm trong hệ thống HACCP có ghi chép hồ sơ.

Xem xét đánh giá hồ sơ

Các hồ sơ hoàn chỉnh có thể được xem xét đánh giá ở 2 mức:

- 1. Xem xét đánh giá từng hồ sơ (nh xem xét đánh giá hàng tuần các hồ sơ giám sát – trong quá trình thẩm tra CCP)**
- 2. Xem xét đánh giá một loạt hồ sơ theo cùng nội dung thu thập qua một khoảng thời gian nhất định (nh xem xét hàng tháng các hồ sơ về hành động sửa chữa của một CCP cụ thể)**

Xem xét đánh giá hồ sơ

Hãy đánh giá cẩn thận bộ các biểu mẫu tiếp theo



Bài 8: Đánh giá hồ sơ ghi chép
Khóa tập huấn “Thẩm tra Nội bộ Hệ thống HACCP trong Nhà máy CBTS”

Báo cáo giám sát thiết bị luộc

Ngày: 3/4/2012

Giới hạn tối hạn: $\geq 100^{\circ}\text{C}$ trong ≥ 3 phút

Dây chuyền số: 1

Sản phẩm: Tôm luộc đông lạnh IQF

Người vận hành: Fred Smith

Dây chuyền số	Lô số	Thời điểm trong ngày	Nhiệt độ hơi ($^{\circ}\text{C}$)	Nhiệt độ trên nhiệt kế tự ghi ($^{\circ}\text{C}$)	Thời gian luộc (phút)	Giới hạn tối hạn	Ghi chú
1	034	2,34 pm			3,2	Có	
1	043	3,30 pm		101	3,2	Có	
1	053	4,28 pm		98	3,1	Không	Xem báo cáo hành động sửa chữa
1	053	4,29 pm		100		Có	Điều chỉnh van cấp hơi
1	053	5.01 pm	101	100	3,1	Có	

Nhiệt độ được kiểm tra 1 giờ 1 lần trong quá trình luộc

Nếu giới hạn tối hạn vượt quá sẽ thông báo cho trưởng ca sản xuất, cách ly và xác định lô hàng bị ảnh hưởng

Người xem xét đánh giá:

Ngày:

Bài 8: Đánh giá hồ sơ ghi chép

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

Báo cáo hành động sửa chữa

Ngày: 3/4/2012

Mẻ số: 053

ĐKSTH: Khâu luộc trong quy trình tôm luộc đông lạnh IQF

Mô tả sự cố:

Vào 4 giờ 28 (chiều) nhiệt độ thiết bị luộc hạ xuống 98°C trong 30 giây theo biểu đồ nhiệt kế tự ghi

Hành động được tiến hành:

Nhiệt độ hạ được phát hiện ngay lập tức. Van cấp hơi đã được điều chỉnh và sản phẩm trong nồi luộc 5 phút kể tiếp sự cố đã được lấy ra, cô lập và đem hủy

Ngày giải quyết sự cố:

3/4/2001

Tình trạng hiện tại:

Hệ thống đã được kiểm soát trở lại và phần còn lại của lô sản phẩm chấp nhận được

Trưởng ca sản xuất:

Ngày:

Ngời xem xét đánh giá:

Ngày:

Bài 8: Đánh giá hồ sơ ghi chép

Xem xét đánh giá biểu mẫu ghi chép về hành động sửa chữa

Chúng ta sẽ kết luận thế nào nếu:

1. Biểu mẫu hành động sửa chữa vừa nêu là sự cố duy nhất thuộc dạng này trong tháng qua?
2. Có 11 sự cố tương tự dạng này trong tháng qua?

Bạn sẽ làm gì đối với mỗi tình huống đọc mô tả trên?

Báo cáo hiệu chuẩn thiết bị

Thiết bị / Dụng cụ: Nhiệt kế điện tử

Địa điểm lắp đặt trong xí nghiệp: Dây chuyền tôm luộc số 1

Số sê-ry: B546

Model / Số: Luôn phải từ -10 đến 110°C

Ngày nhận: 19/1/2000

Ngày hiệu chuẩn	Kết quả hiệu chuẩn	Phương pháp kiểm tra hiệu chuẩn	Người thực hiện	Người và ngày xem xét đánh giá
1/3/2010	Nhiệt kế thử nghiệm = 100°C Nhiệt kế chuẩn = 100°C Kết luận: Nhiệt kế thử nghiệm đã đọc hiệu chuẩn	Thử nghiệm trong nước sôi 100°C, dùng nhiệt kế chuẩn ID 07576	Ô. Quang	Cô Diệp 4/3/2010
1/6/2010	Nhiệt kế thử nghiệm = 101°C Nhiệt kế chuẩn = 100°C Kết luận: Nhiệt kế thử nghiệm cao hơn nhiệt kế chuẩn 1°C Hành động: Ghi chú trên nhiệt kế để trừ đi 1°C từ giá trị hiển thị	Thử nghiệm trong nước sôi 100°C, dùng nhiệt kế chuẩn ID 07576	Ô. Quang	Cô Diệp 3/6/2010
1/9/2010	Nhiệt kế thử nghiệm = 100°C Nhiệt kế chuẩn = 100°C Kết luận: Nhiệt kế thử nghiệm đã đọc hiệu chuẩn	Thử nghiệm trong nước sôi 100°C, dùng nhiệt kế chuẩn ID 56432	Ô. Nam	Cô Diệp 5/9/2010
1/12/2010	Nhiệt kế thử nghiệm = 97°C Nhiệt kế chuẩn = 100°C Kết luận: Nhiệt kế thử nghiệm thấp hơn nhiệt kế chuẩn 3°C Hành động: Ghi chú trên nhiệt kế để cộng thêm 3°C từ giá trị hiển thị	Thử nghiệm trong nước sôi 100°C, dùng nhiệt kế chuẩn ID 56432	Ô. Nam	Cô Diệp 3/12/2010
1/3/2011	Nhiệt kế thử nghiệm = 100°C Nhiệt kế chuẩn = 100°C Kết luận: Nhiệt kế thử nghiệm đã đọc hiệu chuẩn	Thử nghiệm trong nước sôi 100°C, dùng nhiệt kế chuẩn ID 56432	Ô. Nam	Cô Diệp 4/3/2011

Phòng kiểm nghiệm thực phẩm TP.HỒ Chí Minh

Ngày: 14/7/2012

Mẫu số: Lô SH 0112

Cán bộ kỹ thuật: Cô Phương

Kết quả phân tích mẫu SH 0112 gồm các mẫu tôm 500g được nhận diện từ loạt 1 đến 6 nh sau:

Loạt	TPC/g	Coliforms/10g	E. Coli/10g	Staph/g	Salmonella/ mẫu
1	40	0	0	< 10	Dương tính
2	48	0	0	< 10	Âm tính
3	20	0	0	< 10	Âm tính
4	56	0	0	< 10	Âm tính
5	40	0	0	< 10	Âm tính
6	20	2	0	< 10	Âm tính

Ghi chú: Các mẫu được phân tích theo phương pháp được NAFIQAD công nhận

Ký tên (Trưởng Phòng kiểm nghiệm):

Ngày:

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)