

xây dựng các phương tiện và công trình vệ sinh, yêu cầu cấp, thoát nước và chuẩn bị chế biến đến quá trình chế biến, đóng gói, bảo quản và con người điều hành các hoạt động chế biến thực phẩm.

- Các điều kiện cơ bản của thực hành sản xuất tốt, đã được Bộ Y tế cụ thể hoá trong các Quyết định số 4196/1999/QĐ-BYT ngày 29/12/1999 ban hành quy định về Chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm và Quyết định 39/2005/QĐ-BYT ngày 28/11/2005 ban hành quy định về các điều kiện vệ sinh chung đối với các cơ sở sản xuất thực phẩm, do Bộ trưởng Bộ Y tế ký. Đối với đặc thù từng sản phẩm, có các văn bản: Quyết định 01/2005/QĐ-BYT ngày 07/01/2005 “Quy định điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, chế biến nước giải khát”; Quyết định số 02/2005/QĐ-BYT ngày 07/01/2005 về “Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn nước khoáng thiên nhiên đóng chai”; Quyết định 2244/2002/QĐ-BYT ngày 13/6/2002 “Quy định điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, chế biến thịt và sản phẩm của thịt”.

II. Lợi ích của việc áp dụng HACCP trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

Hệ thống HACCP là hệ thống quản lý phòng ngừa tập trung vào kiểm soát các điểm tới hạn, trọng yếu (chứ không phải ở tất cả các công đoạn), dựa trên một cơ sở khoa học, thực tiễn tin cậy (quá trình phân tích, đánh giá mối nguy) và các biện pháp giám sát, kiểm soát có hiệu quả giúp giảm thiểu tới mức thấp nhất mức độ rủi ro có thể xảy ra đối với an toàn thực phẩm.

Việc thiết lập và áp dụng hệ thống HACCP đối với doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm sẽ mang lại các lợi ích sau:

1. Lợi ích với người tiêu dùng:

- Giảm nguy cơ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.
- Tăng sự tin cậy vào việc cung cấp và tiêu dùng thực phẩm.
- Cải thiện chất lượng cuộc sống (sức khoẻ và kinh tế – xã hội).

2. Lợi ích với doanh nghiệp:

- Nâng cao uy tín chất lượng đối với sản phẩm của mình, tăng tính cạnh tranh, khả năng chiếm lĩnh và mở rộng thị trường, đặc biệt đối với thực phẩm xuất khẩu.
- Việc áp dụng hệ thống HACCP trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm là cơ sở giúp doanh nghiệp trong việc tiếp thị về cam kết của doanh nghiệp với người tiêu dùng trong việc bảo đảm an toàn thực phẩm của sản phẩm do mình sản xuất, kinh doanh. Tạo lòng tin với người tiêu dùng và bạn hàng, nhờ đó gia tăng được số lượng tiêu dùng sản phẩm.
- Giúp doanh nghiệp cải tiến năng lực quản lý an toàn thực phẩm, cải tiến quá trình sản xuất và cải thiện môi trường, giảm chi phí do giảm số lượng sản phẩm hỏng và phải thu hồi
- Là căn cứ để cơ quan chức năng có thẩm quyền xem xét tạo điều kiện thuận lợi cho doanh nghiệp trong việc công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm và giảm tần suất kiểm tra đối với cơ sở và giám sát định kỳ các lô sản phẩm.
- Là cơ sở đảm bảo điều kiện thuận lợi cho việc đàm phán, ký kết hợp đồng thương mại trong nước cũng như xuất khẩu.
- Là cơ sở của chính sách ưu tiên đầu tư, đào tạo của Nhà nước cũng như các đối tác nước ngoài.

III. Thực hành vệ sinh tốt (GHP):

1. Thực hành vệ sinh tốt là gì?

Thực hành vệ sinh tốt là các quy phạm vệ sinh dùng để đạt được các yêu cầu vệ sinh chung đề ra trong thực hành sản xuất tốt.

2. Phân biệt thực hành sản xuất tốt và thực hành vệ sinh tốt:

- + Thực hành sản xuất tốt quy định các yêu cầu vệ sinh chung và biện pháp

ngăn ngừa các yếu tố ô nhiễm vào thực phẩm do điều kiện vệ sinh kém, kiểm soát tất cả những yếu tố liên quan đến chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm của sản phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, từ khâu tiếp nhận nguyên liệu đến thành phẩm cuối cùng.

+ Thực hành vệ sinh tốt là quy phạm vệ sinh (hay quy trình làm vệ sinh) và thủ tục kiểm soát vệ sinh, dùng để đạt được các yêu cầu vệ sinh chung của thực hành sản xuất tốt.

3. Nội dung của quy phạm thực hành tốt vệ sinh

- Thực hành tốt vệ sinh GHP có 11 nội dung.

- 1) Vệ sinh an toàn của nguồn nước.
- 2) Vệ sinh an toàn của nước đá
- 3) Các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm.
- 4) Ngăn ngừa sự ô nhiễm chéo.
- 5) Vệ sinh cá nhân.
- 6) Bảo vệ sản phẩm không bị nhiễm bẩn.



- 7) Sử dụng, bảo quản hoá chất
- 8) Sức khoẻ công nhân.
- 9) Kiểm soát động vật gây hại.
- 10) Chất thải.
- 11) Thu hồi sản phẩm.

- Tùy theo đặc điểm, loại hình sản xuất, sản phẩm sản xuất mà nội dung có thay đổi, ví dụ cơ sở không sử dụng nước đá thì không cần kiểm soát nội dung này.

- Thực hành sản xuất tốt và thực hành vệ sinh tốt chính là 2 điều kiện tiên quyết phải có trước khi triển khai chương trình HACCP.

IV. Các nguyên tắc xây dựng hệ thống HACCP:

HACCP là một hệ thống quản lý theo dõi nhằm phát hiện, đánh giá các mối nguy và các nguy cơ xảy ra trong quá trình sản xuất, lưu thông, phân phối cũng như sử dụng các sản phẩm, thực hiện biện pháp kiểm soát tại các điểm trọng yếu để bảo đảm an toàn các sản phẩm thực phẩm.

Để triển khai hệ thống HACCP, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cần xây dựng và thực hiện theo trình tự 7 bước (hay còn gọi 7 nguyên tắc) như sau:

1) Xác định các mối nguy và đánh giá mức độ nghiêm trọng và nguy cơ xảy ra của chúng.

Mối nguy là yếu tố sinh học, hoá học hoặc vật lý có thể làm cho thực phẩm không an toàn cho người sử dụng.

Các mối nguy này có thể tìm thấy ở các nguyên liệu tươi sống, bán sản phẩm hoặc các sản phẩm cuối cùng của quá trình chế biến.

Các điều kiện dẫn đến mối nguy bao gồm cả sự tồn tại và phát triển của vi sinh vật ở mức độ không thể chấp nhận được trong sản phẩm từ dây truyền

sản xuất và môi trường.

Sự tái ô nhiễm ở mọi công đoạn, ngay khi phân phối, buôn bán và chuẩn bị cũng phải coi là điều kiện tạo nên mối nguy.

2) Xác định các điểm kiểm soát tới hạn để khống chế các mối nguy đã được phát hiện.

Điểm kiểm soát trọng yếu (Critical Control Point/CCP) là điểm mà tại đó có thể tiến hành các biện pháp kiểm soát nhằm ngăn ngừa, loại trừ hoặc giảm thiểu đáng kể mối nguy an toàn thực phẩm đến mức có thể chấp nhận được.

3) Thiết lập các ngưỡng tới hạn.

Ngưỡng tới hạn là tiêu chí cần phải đạt đối với từng biện pháp phòng ngừa liên quan đến từng điểm kiểm soát tới hạn.

Ví dụ: Thanh trùng sữa trong 15 giây ở nhiệt độ 72°C, là chấp nhận được. Khi nhiệt độ thanh trùng thấp hơn 72°C trong 15 giây hoặc thời gian thanh trùng ngắn hơn 15 giây ở 72°C là không chấp nhận được.

4) Giám sát điểm kiểm soát tới hạn.

Giám sát điểm kiểm soát tới hạn là việc thực hiện các quan sát, phép đo theo trình tự định trước, các thông số cần kiểm soát để đánh giá xem điểm kiểm soát đó có nằm trong tầm kiểm soát hay không. Nếu thực hiện tốt giám sát này thì các hành động sửa chữa có thể tiến hành một cách nhanh chóng khi phát hiện ra những thông số chưa đạt hoặc vượt quá giá trị tới hạn.

5) Thực hiện các hành động sửa chữa đối với các giá trị tới hạn chưa đạt

Khi theo dõi phát hiện được việc thực hiện các chỉ tiêu đặt ra chưa đạt yêu cầu thì cần phải lập tức có biện pháp khắc phục sửa chữa.

Ví dụ: khi phát hiện nhiệt độ thanh trùng sữa thấp hơn 72°C thì phải thanh trùng lại, điều chỉnh lại hệ thống đun nóng và kiểm tra lại quá trình thanh

trùng để tìm nguyên nhân xảy ra. Khi đã xác minh được nguyên nhân, các công việc sửa chữa tiếp theo cần được triển khai để phòng ngừa sự tái diễn. Công việc sửa chữa đã được coi là một kết quả của thẩm tra nhằm củng cố kế hoạch HACCP. Kế hoạch HACCP mô tả những điều cần phải làm, khi nào, ở đâu với tần số xuất hiện nào.

6) Các thủ tục lưu trữ hồ sơ

- Lưu trữ hồ sơ là việc tư liệu hoá mọi hoạt động được thực hiện trong kế hoạch HACCP nhằm đảm bảo quá trình thực hiện kế hoạch HACCP được kiểm soát.
- Lưu trữ hồ sơ là một việc cần thiết của hệ thống HACCP, là bằng chứng quan trọng chứng minh một kế hoạch HACCP có được xây dựng chính xác, đúng thủ tục, vận hành một cách triệt để hay không.

7) Thủ tục thẩm tra



Thẩm tra là việc áp dụng các phương pháp, thủ tục, phép thử và các cách đánh giá khác nhằm xem xét tính hợp lý của kế hoạch HACCP và xác định sự tuân thủ theo kế hoạch HACCP trong thực tế sản xuất, chế biến thực phẩm.

V. Hướng dẫn áp dụng hệ thống HACCP:

Trước khi áp dụng HACCP cho bất cứ cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nào, thì cơ sở đó cần phải bảo đảm đang duy trì hoạt động tuân thủ theo các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, các tiêu chuẩn về quy phạm thực hành.

Yếu tố tiên quyết bảo đảm thành công cho việc xây dựng và áp dụng hệ thống HACCP ở cơ sở là sự cam kết thực hiện của lãnh đạo cao nhất và hàng ngũ cán bộ chủ chốt của doanh nghiệp và được thể hiện cụ thể trong:

- + Xác định mục tiêu chính sách an toàn thực phẩm của doanh nghiệp.
- + Cam kết thực hiện triệt để các yêu cầu đề ra trong kế hoạch HACCP.
- + Đầu tư thích đáng về vật chất kỹ thuật để duy trì, nâng cấp cơ sở hạ tầng nhằm đảm bảo điều kiện tiên quyết của chương trình PRP.
- + Đầu tư vật chất, thời gian, sự quan tâm đảm bảo điều kiện hoạt động tốt nhất có thể của các thành viên trong đội HACCP.
- + Giao trách nhiệm cho các bộ phận có liên quan tới hệ thống phải hoàn thành tốt nhiệm vụ đơn vị mình được giao.
- + Đảm bảo sự thống nhất về luật pháp, chính sách của Nhà nước với quá trình xây dựng và áp dụng hệ thống. Đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm, thông tin cho người tiêu dùng, thu hồi, xử lý sản phẩm không phù hợp bảo vệ lợi ích của khách hàng và người tiêu dùng về phương diện vệ sinh an toàn thực phẩm.
- + Cam kết thực hiện việc phân tích đánh giá và kiểm soát, phòng ngừa hiệu quả các mối nguy an toàn thực phẩm còn phải bao gồm việc xác định rõ phạm vi giới hạn áp dụng HACCP đối với doanh nghiệp ở cấp lãnh đạo cao

nhất và được công bố trong văn bản phê duyệt và quyết định thực hiện hệ thống HACCP tại doanh nghiệp. Với trách nhiệm điều hành doanh nghiệp, ban lãnh đạo cần định kỳ xem xét tính hiệu quả và sự phù hợp của quá trình xây dựng và áp dụng hệ thống của doanh nghiệp, đảm bảo thực hiện cam kết đáp ứng yêu cầu của khách hàng, đòi hỏi của cơ quan quản lý nhà nước, chính sách an toàn thực phẩm của doanh nghiệp.

Để áp dụng hệ thống HACCP ở doanh nghiệp cần thực hiện theo thứ tự 12 bước sau đây:

- 1) Bước 1: Lập đội HACCP
- 2) Bước 2: Mô tả sản phẩm
- 3) Bước 3: Xác định mục đích sử dụng
- 4) Bước 4: Thiết lập sơ đồ tiến trình sản xuất
- 5) Bước 5: Xác định tại chỗ sơ đồ tiến trình sản xuất



- 6) Bước 6: Lập danh sách tất cả các mối nguy tiềm tàng Tiến hành phân tích mối nguy Nghiên cứu các biện pháp kiểm soát
- 7) Bước 7: Xác định các điểm kiểm soát tới hạn (CCP)
- 8) Bước 8: Lập các giới hạn tới hạn cho từng CCP
- 9) Bước 9: Thiết lập một hệ thống giám sát cho từng CCP
- 10) Bước 10: Thiết lập các hành động khắc phục
- 11) Bước 11: Thiết lập các thủ tục thẩm tra xác nhận
- 12) Bước 12: Thiết lập tài liệu và lưu giữ hồ sơ.

