

Giới thiệu

Hệ thống quản lý An toàn thực phẩm

ISO 22000 và HACCP



Trong những năm gần đây, vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm đã ngày càng trở nên nghiêm trọng và được chính phủ ở nhiều quốc gia quan tâm thực hiện. Hầu hết các tổ chức, các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm đã nhận biết rõ ràng hơn về tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm đối với sức khỏe con người. HACCP là một công cụ hữu hiệu giúp các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm có thể kiểm soát được vấn đề này. Trải qua hơn 30 năm ra đời và được cải tiến theo từng giai đoạn, Hệ thống HACCP đã chứng minh được khả năng kiểm soát và giảm thiểu được những rủi ro cho an toàn thực phẩm trong tất cả các công đoạn chế biến, kể từ lúc bắt đầu là nguyên vật liệu cho đến những bước cuối cùng như đóng gói, lưu kho, bảo quản và phân phối sản phẩm. HACCP đã thực sự trở thành một hệ thống an toàn thực phẩm hoàn chỉnh cho các phương pháp kiểm tra truyền

thống vì HACCP chú trọng đến kiểm soát quá trình chứ không chỉ đơn thuần là kiểm tra chất lượng sản phẩm cuối cùng.

HACCP là gì?

HACCP là cụm từ viết tắt, có nghĩa là “**Phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn**”; hay được hiểu là “Hệ thống phân tích, xác định và tổ chức kiểm soát các mối nguy trọng yếu trong quá trình sản xuất và chế biến thực phẩm”. Hệ thống này được xem là công cụ phân tích nhằm đảm bảo an toàn vệ sinh và chất lượng thực phẩm và là phương pháp hiệu quả được sử dụng toàn cầu nhằm giúp các doanh nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm và đồ uống nhận diện, ngăn ngừa những mối nguy thực phẩm và thỏa mãn những yêu cầu luật định.

Nói cách khác, **HACCP** là một hệ thống kiểm soát các mối nguy hiểm và rủi ro cho an toàn thực phẩm trong suốt quá trình chế biến.



Tiêu chuẩn HACCP là yêu cầu bắt buộc ở hầu hết các nước bao gồm Mỹ và Châu Âu. Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm quốc tế (CODEX) cũng khuyến cáo việc nên áp dụng **HACCP** kết hợp với việc duy trì điều kiện sản xuất (GMP) để nâng cao hiệu quả của việc đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm. Do đó, áp dụng **HACCP** chính là con đường giúp các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm Việt Nam bước đầu chinh phục các thị trường khó tính trên thế giới.

Tiêu chuẩn HACCP là hệ thống quản lý chất lượng có vai trò quan trọng đối với các doanh nghiệp chế biến thủy sản và thực phẩm xuất khẩu. Tuy vậy, đến nay, số lượng doanh nghiệp xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn này vẫn chưa nhiều do lo ngại chi phí đầu tư quy trình sản xuất, đào tạo đội ngũ công nhân.

Các nguyên tắc của HACCP:

7 nguyên tắc:

– **Nguyên tắc 1:** Tiến hành phân tích các mối hiểm nguy

Xác định các mối nguy tiềm ẩn ở mọi giai đoạn ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm từ sơ chế, chế biến, phân phối cho tới khâu tiêu thụ cuối cùng. Đánh giá khả năng xuất hiện các mối nguy và xác định các biện pháp kiểm soát chúng.

– **Nguyên tắc 2:** Xác định các điểm kiểm soát tới hạn (CCP: Critical Control Points)

Xác định các điểm kiểm soát tới hạn tại từng công đoạn của chuỗi cung ứng thực phẩm cần được kiểm soát để loại bỏ các mối nguy hoặc hạn chế khả năng xuất hiện của chúng.

– **Nguyên tắc 3:** Xác định các ngưỡng tới hạn

Xác định các ngưỡng tới hạn không được vượt quá nhằm đảm bảo không chế có hiệu quả các điểm kiểm soát tới hạn.

– **Nguyên tắc 4:** Thiết lập hệ thống giám sát các điểm kiểm soát tới hạn
Xây dựng hệ thống các chương trình thử nghiệm hoặc quan sát nhằm giám sát tình trạng của các điểm kiểm soát tới hạn.

– **Nguyên tắc 5:** Xác định các hoạt động khắc phục cần phải tiến hành khi hệ thống giám sát cho thấy tại một điểm kiểm soát tới hạn nào đó không được thực hiện đầy đủ.

– **Nguyên tắc 6:** Xác lập các thủ tục kiểm tra để khẳng định hệ thống HACCP đang hoạt động có hiệu quả.

– **Nguyên tắc 7:** Thiết lập hệ thống tài liệu liên quan đến mọi thủ tục, hoạt động của chương trình HACCP phù hợp với các nguyên tắc trên và các bước áp dụng chúng.

TIÊU CHUẨN ISO 22000 LÀ GÌ?



– Tiêu chuẩn quốc tế **ISO 22000** do Tổ chức tiêu chuẩn hóa quốc tế ban hành nhằm xây dựng hệ thống kiểm soát vệ sinh an toàn trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm có phạm vi áp dụng mang tính quốc tế, phù hợp với xu thế hội nhập kinh tế toàn cầu.

– Điểm khác biệt giữa **ISO 22000:2005** và **HACCP** là **ISO 22000:2005** qui định thêm các yêu cầu về Hệ thống quản lý với cấu trúc tương tự **ISO 9001**, điều này đã tạo thuận lợi cho việc tích hợp **ISO 22000** và **ISO 9001** (*Lưu ý: ISO 22000 không phải là tích hợp của ISO 9001 và HACCP*).

– Tiêu chuẩn **ISO 22000:2005** đưa ra bốn yếu tố chính đối với một hệ thống quản lý an toàn thực phẩm. Các yếu tố này đảm bảo an toàn thực phẩm trong suốt chuỗi cung ứng thực phẩm từ khâu đầu tiên đến khi tiêu thụ sản phẩm. Bốn yếu tố chính của tiêu chuẩn này là:

o Trao đổi thông tin: Các thông tin rất cần thiết nhằm đảm bảo các mối nguy được xác định và kiểm soát một cách đầy đủ ở mỗi giai đoạn trong suốt chuỗi cung ứng thực phẩm. Trao đổi thông tin với khách hàng và các nhà cung ứng về các mối nguy đã được xác định và các biện pháp kiểm soát hướng đến đáp ứng công khai các yêu cầu của khách hàng.

o Quản lý hệ thống: Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hiệu quả nhất được thiết lập, vận hành và cập nhật trên cơ sở cấu trúc của hệ thống quản lý và hợp nhất với các hoạt động quản lý chung của tổ chức. Điều này đem lại lợi ích tối đa cho tổ chức và các bên hữu quan. Tiêu chuẩn này được liên kết với tiêu chuẩn ISO 9001 nhằm tăng độ tương thích của hai tiêu chuẩn. Tuy nhiên, tiêu chuẩn này vẫn có thể áp dụng một cách độc lập với các hệ thống quản lý khác khi điều hành quản lý tại một cơ sở sản xuất thực phẩm.

o Các chương trình tiên quyết (PRPs: Prerequisite programmes): Các chương trình tiên quyết – PRPs là các điều kiện cơ bản và hoạt động cần thiết để duy trì một môi trường vệ sinh xuyên suốt chuỗi cung ứng thực phẩm. Các điều kiện và