

**ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH ĐỒNG THÁP
TRƯỜNG CAO ĐẲNG CỘNG ĐỒNG ĐỒNG THÁP**



**GIÁO TRÌNH
MÔN HỌC: QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
THUỖ SẢN THEO HACCP
NGÀNH, NGHỀ: CHẾ BIẾN & BẢO QUẢN THUỖ SẢN
TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP**

(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-CĐCĐ ngày tháng năm 2017
của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Cộng đồng Đồng Tháp)

Đồng Tháp, năm 2017

TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN

Tài liệu này thuộc loại sách giáo trình nên các nguồn thông tin có thể được phép dùng nguyên bản hoặc trích dùng cho các mục đích về đào tạo và tham khảo.

Mọi mục đích khác mang tính lệch lạc hoặc sử dụng với mục đích kinh doanh thiếu lành mạnh sẽ bị nghiêm cấm.

TaiLieu.vn

LỜI GIỚI THIỆU

Giáo trình này được biên soạn theo hướng tích hợp kiến thức và kỹ năng cần có của nghề công nghệ thực phẩm. Giáo trình đã cập nhật kiến thức tổng quát về cân bằng vật chất và cân bằng năng lượng trong chế biến thực phẩm.

Để hoàn thiện giáo trình này tôi đã nhận được ý kiến đóng góp của các cán bộ kỹ thuật, công ty và doanh nghiệp, quý thầy cô và Lãnh đạo Trường Cao đẳng Cộng đồng Đồng Tháp.

Tôi xin gửi lời cảm ơn đến các cán bộ kỹ thuật, các công ty và doanh nghiệp, Lãnh đạo Trường và quý thầy cô đã tham gia đóng góp ý kiến để giúp tôi hoàn thành giáo trình này.

Trong quá trình biên soạn chắc chắn không thể tránh khỏi những thiếu sót, rất mong nhận được những ý kiến đóng góp, hỗ trợ từ các cán bộ kỹ thuật, các công ty và doanh nghiệp, đồng nghiệp để giáo trình được hoàn thiện hơn.

Xin chân thành cảm ơn!

Đồng Tháp, ngày 15 tháng 8 năm 2017
Chủ biên

Trần Hồng Tâm

MỤC LỤC



	Trang
LỜI GIỚI THIỆU.....	i
MỤC LỤC	ii
GIÁO TRÌNH MÔN HỌC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ LUẬT AN TOÀN THỰC PHẨM	1
Chương 1 GIỚI THIỆU VỀ HỆ THỐNG QLCL THEO HACCP	3
1.1 Nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm	3
1.2 Hệ thống quản lý chất lượng an toàn thực phẩm theo HACCP	9
Chương 2 QUY PHẠM SẢN XUẤT (GMP) VÀ QUY PHẠM VỆ SINH (SSOP)	17
2.1 Quy phạm sản xuất (GMP).....	17
2.2 Quy phạm vệ sinh – SSOP	19
Chương 3 CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG THEO HACCP	21
3.1 Điều kiện thành lập đội HACCP	21
3.2 Mô tả sản phẩm và xác định mục đích sử dụng	22
3.3 Xây dựng sơ đồ quy trình công nghệ	23
3.4 Thẩm tra sơ đồ quy trình công nghệ trên thực tế.....	23
3.5 Phân tích mối nguy	24
3.6 Xác định điểm kiểm soát tới hạn CCP	26
3.7 Thiết lập giới hạn tới hạn cho mỗi CCP	27
3.8 Thiết lập hệ thống giám sát cho mỗi CCP.....	28
3.9 Thiết lập hành động sửa chữa.....	30
3.10 Thiết lập thủ tục thẩm tra.....	30
3.11 Thiết lập thủ tục lưu trữ hồ sơ	31
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	33

GIÁO TRÌNH MÔN HỌC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ LUẬT AN TOÀN THỰC PHẨM

Tên môn học/mô đun: Quản lý chất lượng thủy sản theo HACCP.

Mã môn học, mô đun: TCN 403

Vị trí, tính chất, ý nghĩa và vai trò của môn học/ mô đun:

- Vị trí: là môn học chuyên môn.
- Tính chất: môn bắt buộc
- Ý nghĩa và vai trò của môn học/mô đun: Môn học trang bị kiến thức cơ bản về các hệ thống quản lý chất lượng dùng trong nhà máy chế biến thủy sản.

Mục tiêu của môn học/ mô đun:

- Về kiến thức: Cung cấp những kiến thức khoa học về hệ thống quản lý chất lượng thủy sản theo HACCP.
- Về kỹ năng:
 - + Sinh viên có khả năng phân tích, tổng hợp và vận hành các chương trình trong hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm theo HACCP.
 - + Xây dựng các biểu mẫu của chương trình quản lý chất lượng GMP, SSOP và HACCP.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Ý thức về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất thực phẩm.

Nội dung của môn học/mô đun:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Giới thiệu về hệ thống quản lý chất lượng theo HACCP	2	2	0	0
2	Chương 2: Quy phạm sản xuất (GMP) và Quy phạm vệ sinh (SSOP)	10	10	0	0
3	Chương 3: Chương trình quản lý chất lượng theo HACCP	12	12	0	0
4	Bài tập: Báo cáo nhóm	10	0	10	0

5	Kiểm tra	2	0	0	2
Cộng		36	24	10	2

TaiLieu.vn

Chương 1 GIỚI THIỆU VỀ HỆ THỐNG QLCL THEO HACCP

Mã Chương: 1

Giới thiệu: Kiến thức cơ bản về hệ thống quản lý chất lượng thủy sản theo HACCP.

Mục tiêu: Trình bày các kiến thức cơ bản về quản lý chất lượng, các bên có liên quan đến chất lượng và các bước áp dụng hệ thống quản lý chất lượng theo HACCP.

1.1 Nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm

Theo Luật an toàn thực phẩm thì có 06 nguyên tắc cơ bản quản lý an toàn thực phẩm, cụ thể như sau:

1. Bảo đảm an toàn thực phẩm là trách nhiệm của mọi tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

2. Sản xuất, kinh doanh thực phẩm là hoạt động có điều kiện; tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải chịu trách nhiệm về an toàn đối với thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh.

3. Quản lý an toàn thực phẩm phải trên cơ sở quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, quy định do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành và tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng.

4. Quản lý an toàn thực phẩm phải được thực hiện trong suốt quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên cơ sở phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm.

5. Quản lý an toàn thực phẩm phải bảo đảm phân công, phân cấp rõ ràng và phối hợp liên ngành.

6. Quản lý an toàn thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội.

1.1.1 Chất lượng hàng hóa

- *Khái niệm:* Hàng hóa là sản phẩm của lao động, nó có thể thỏa mãn những nhu cầu nhất định nào đó của con người thông qua trao đổi, mua bán.

- *Chất lượng hàng hoá* là tập hợp các đặc tính của hàng hoá, tạo cho hàng hoá đó có khả năng thỏa mãn những nhu cầu cụ thể hoặc tiềm ẩn của người tiêu dùng.

1.1.2 Các thuộc tính của chất lượng

Chất lượng có 03 thuộc tính, đó là:

- *Tính khả dụng* là những thông số, kích thước, chỉ tiêu, yêu cầu,... phản ánh mức độ đáp ứng yêu cầu của người sử dụng đối với sản phẩm.
- *Tính kinh tế* là đảm bảo sự chính xác về kích cỡ, khối lượng... sự thống nhất giữa nhãn hiệu, tài liệu quảng cáo và sản phẩm; giá bán và sức mua.
- *Tính an toàn* là thông qua các chỉ tiêu phản ánh thành phần và kết cấu của sản phẩm phải đảm bảo an toàn cho người sử dụng, an toàn môi trường và môi sinh.

1.1.3 Các bên liên quan đến chất lượng

- *Người tiêu dùng*: Nguồn khởi đầu và là điểm kết thúc của chu trình sản xuất, người tiêu dùng luôn yêu cầu chất lượng cao nhất, giá thấp nhất.
- *Nhà sản xuất (bao gồm nhà cung cấp)*: Luôn mong muốn đạt được 2 mục tiêu: Thỏa mãn yêu cầu của người tiêu dùng và có lợi nhuận để tồn tại.
- *Nhà nước*: Thiết lập trật tự chất lượng trong kinh doanh, trung gian khi có sự tranh chấp, kiểm soát sự tuân thủ trật tự thông qua luật pháp.

1.1.4 Quản lý chất lượng sản phẩm (Quality Management)

Tập hợp những hoạt động quản lý chung, xác định chính sách chất lượng; mục đích trách nhiệm và các biện pháp thực hiện chính sách đó. Đây là một hoạt động do tổ chức hoặc cơ quan chức năng có thẩm quyền tiến hành bao gồm:

- Tập hợp hoạt động quản lý (có tổ chức, có hoạch định)
- Xác định chính sách (yếu tố quyết định thành công)
- Mục đích, trách nhiệm, biện pháp thực hiện bao gồm hoạt động đảm bảo chất lượng kiểm tra, giám sát.

Ngoài ra, còn có các hoạt động khác như:

- *Đảm bảo chất lượng (Quality Assurance)* là: Toàn bộ hoạt động có kế hoạch, có hệ thống được tiến hành và chứng minh là đủ mức cần thiết để hàng hoá sản xuất ra đạt chất lượng như mong muốn. Đây là hoạt động của lực lượng sản xuất trực tiếp, hoạt động này phải thỏa mãn 2 điều kiện: Tuân thủ hoạt động quản

lý chung và sản xuất ra hàng hoá có chất lượng (đáp ứng được yêu cầu của người tiêu dùng).

- *Kiểm tra chất lượng (Quality Inspection)* là: Các hoạt động thu mẫu – phân tích – cân, đo, đong, đếm... xem xét để đánh giá các chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm.

- *Kiểm soát chất lượng (Quality Control)* là: Những hoạt động mang tính tác nghiệp kỹ thuật diễn ra ngay trên mọi công đoạn (thao tác) sản xuất nhằm phát hiện và yêu cầu sửa chữa sai sót để sản phẩm cuối cùng đáp ứng yêu cầu chất lượng và đồng nhất. Bao gồm các hoạt động sau: Do lực lượng chuyên trách tiến hành và giám sát việc chấp hành quy phạm sản xuất (GMP), quy phạm vệ sinh (SSOP), kế hoạch HACCP và các qui định khác về an toàn vệ sinh trong sản xuất mang tính đột xuất hoặc định kỳ ngay trên dây chuyền sản xuất.

- *Thẩm tra (thẩm định, đánh giá) chất lượng (Quality Audit)* là: Sự xem xét độc lập và có hệ thống các hoạt động liên quan đến chất lượng; xem xét tính tuân thủ các qui định và kết quả đã được so với mục tiêu đề ra.

Thẩm định chất lượng là hoạt động của hệ thống chất lượng do tổ chức hoặc cá nhân không trực tiếp hoạt động trong khu vực đang được thẩm định tiến hành. Thẩm định chất lượng hoàn toàn khác với kiểm tra hoặc kiểm soát.

1.1.5 Các phương pháp quản lý chất lượng thực phẩm

1.1.5.1 Phương pháp quản lý chất lượng theo kiểu truyền thống

Quản lý chất lượng theo phương pháp truyền thống tuân thủ các qui định chất lượng thông qua tiêu chuẩn, quy phạm và qui trình sản xuất. Việc quản lý chất lượng được thực hiện theo 2 cấp:

- Doanh nghiệp kiểm tra việc chấp hành tiêu chuẩn, quy trình, quy phạm.
- Nhà nước (cơ quan quản lý chức năng) lấy mẫu lô hàng cuối cùng để kiểm tra chất lượng.

a) Ưu điểm:

- Góp phần quan trọng trong việc kiểm soát chất lượng đầu ra của sản phẩm.

- Loại bỏ những sản phẩm không đảm bảo chất lượng sau khi sản xuất xong.
 - Góp phần đảm bảo các điều kiện cơ bản để đạt được chất lượng sản phẩm.
 - Đánh giá được cụ thể chất lượng của sản phẩm từ các yếu tố hình thành.
- Chú trọng các yếu tố đầu vào của sản phẩm.
- Đưa ra được những bằng chứng về chất lượng sản phẩm.

b) Nhược điểm:

- Thụ động, không tạo được điều kiện cải thiện và nâng cao chất lượng đặc biệt là không mang lại hiệu quả kinh tế rõ rệt do thiếu sự phối hợp đồng bộ và sự quan tâm của các thành viên trong tổ chức.
- Chi phí lớn, tốn nhiều thời gian.
- Chưa đưa ra được các biện pháp cần thiết đối với các yếu tố đầu vào của quá trình sản xuất.
- Kiểm tra kiểm soát chỉ thuộc về một nhóm nhỏ chứ không phải là toàn bộ
- Kiểm tra, kiểm soát chất lượng không làm ra chất lượng, nó chỉ giải quyết những gì đã xảy ra, chất lượng sản phẩm không được tạo dựng nên qua công tác kiểm tra kiểm tra, kiểm soát.
- Đòi hỏi tính tự giác và ý thức cao của các khâu, các bộ phận trong đảm bảo chất lượng.

1.1.5.2 Phương pháp quản lý chất lượng thực phẩm hiện đại

Các phương pháp kiểm soát chất lượng theo quá trình như hệ thống quản lý chất lượng theo ISO: ISO 9001:2008, ISO 22000; Phân tích mối nguy và kiểm soát mối các điểm tới hạn (HACCP); BRC, IFS; TQM,...

a) Ưu điểm:

- Tiết kiệm chi phí tối đa trong sản xuất, dịch vụ, đồng thời thỏa mãn nhu cầu khách hàng.