

Các chương trình tiên quyết về an toàn thực phẩm

Tài liệu giảng dạy

Khóa đào tạo về an toàn thực phẩm



Tuân thủ các Chương trình tiên quyết:
Nền tảng cho Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và các nguyên tắc Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn

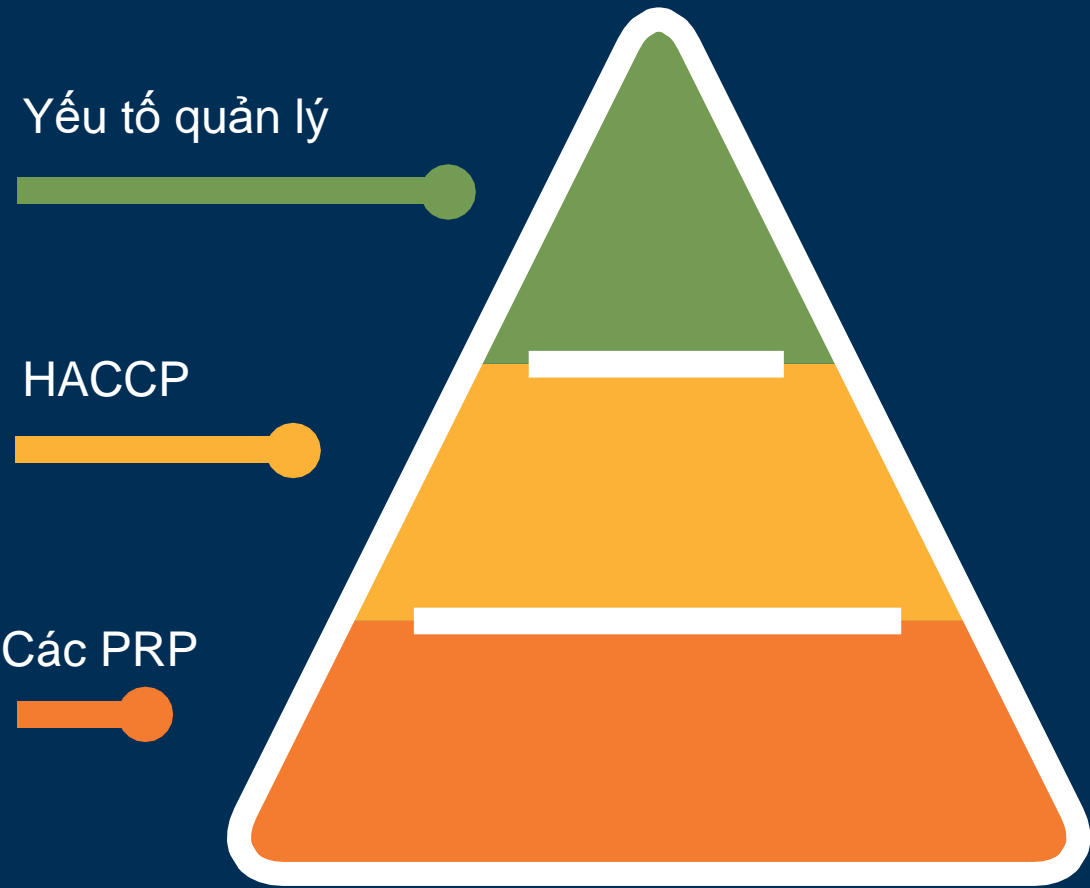
Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC

Trong hơn 15 năm qua, Tổ chức Tài chính Quốc tế đã cung cấp nhiều dịch vụ chuyên môn chất lượng cao để giúp cho các công ty áp dụng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế và mô hình kinh doanh phù hợp và bền vững. Hỗ trợ của IFC bao gồm đánh giá công tác an toàn thực phẩm, đào tạo nhân viên, và hướng dẫn để đạt chứng nhận quốc tế. Công tác an toàn thực phẩm được cải thiện hỗ trợ khách hàng của chúng tôi đáp ứng được yêu cầu thị trường xuất khẩu và khu vực, thu hút đầu tư, tiết kiệm chi phí và đẩy mạnh tên tuổi thương hiệu. Mục đích của Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC chính là lợi ích kinh tế cho doanh nghiệp và thực phẩm chất lượng trên bàn ăn của người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Giới thiệu

Các chương trình tiên quyết (PRP) bao gồm các điều kiện và hoạt động cần thiết nhằm mục đích duy trì vệ sinh sản phẩm thực phẩm và môi trường làm việc sạch sẽ trong toàn bộ chuỗi thực phẩm. Các chương trình tiên quyết và quy trình được bắt buộc áp dụng để đảm bảo an toàn cho các hoạt động liên quan đến thực phẩm. Trong quá trình xây dựng PRP, công ty hoặc tổ chức khác cần xem xét các thông tin liên quan, bao gồm các yêu cầu quy định và luật định, hướng dẫn chính thức, tiêu chuẩn và hướng dẫn quốc gia và quốc tế cũng như các quy tắc thực hành trong Tiêu chuẩn Thực phẩm Codex¹. Các PRP đóng vai trò là nền tảng của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (hình 1.1).

Hình 1.1. “Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm: Mô hình



Lưu ý: HACCP = Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn

Trong phạm vi các hoạt động sơ bộ bắt buộc nhằm thiết lập hệ thống an toàn thực phẩm, các quốc gia công nghiệp phát triển thường dựa vào những tiêu chuẩn sau:

- Tiêu chuẩn toàn cầu của BRC²
- Thực hành nông nghiệp tốt
- Thực hành phân phối tốt
- Thực hành vệ sinh tốt
- Thực hành phòng thí nghiệm tốt
- Thực hành sản xuất tốt
- Thực hành sản xuất tốt+, là sự kết hợp giữa thực hành sản xuất tốt và các nguyên tắc phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn
- Thực hành thương mại tốt
- Tiêu chuẩn chất lượng quốc tế
- Tiêu chuẩn Thực phẩm Quốc tế (IFS)³

Để xây dựng PRP, cần tuân thủ các bước dưới đây:

- Lập danh sách các loại hình PRP sẽ được xây dựng.
- Soạn thảo tất cả các yêu cầu cho mỗi loại hình PRP thành gói hoàn chỉnh.
- Lập thành tài liệu các quy trình, phương pháp, thủ tục và biện pháp.
- Xác định hồ sơ.
- Thanh kiểm tra quy trình triển khai liên quan.

Xác định các giai đoạn trong quy trình triển khai PRP, đồng thời kiểm tra việc khởi động từng giai đoạn, cùng với việc hoàn thành các thủ tục, hướng dẫn và hồ sơ đã được lập thành văn bản phù hợp.

Các PRP đã được xác định rõ ràng và được triển khai một cách phù hợp có thể giúp giảm số lượng các điểm kiểm soát tới hạn, tức là các điểm tới hạn trong hoạt động mà cần áp dụng các biện pháp kiểm soát. Điều này có thể giúp hệ thống quản lý an toàn thực phẩm trở nên hiệu quả hơn. Để đảm bảo xây dựng PRP một cách phù hợp và triển khai thường xuyên, cần lập thành văn bản tất cả các bước cần thiết trong quy trình thiết kế, khởi chạy, vận hành và sử dụng PRP.

Ngoài ra cần lập kế hoạch đánh giá và thường xuyên tiến hành kiểm tra để xác định những PRP cần thiết. Lưu giữ hồ sơ kiểm tra và ghi chép kỹ lưỡng các thay đổi nếu có.

Tài liệu giảng dạy cho khóa đào tạo an toàn thực phẩm — Tuân thủ các Chương trình Tiên quyết: Nền tảng cho Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và các nguyên tắc Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn— được phát triển bởi nhóm an toàn thực phẩm của Tổ chức Tài chính Quốc tế (IFC).⁴

¹ Xem TMCodex Alimentarius: Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế, Liên Tổ chức Nông lương Liên Hợp Quốc - Chương trình Tiêu chuẩn thực phẩm của Tổ chức Y tế Thế giới, Rome, <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>.

² Xem Tiêu chuẩn toàn cầu của BRC (BRCGS), 2018. Tiêu chuẩn toàn cầu: An toàn Thực phẩm, Tiêu chuẩn Toàn cầu của BRC, số 8 (tháng 8), London: Tiêu chuẩn Toàn cầu của BRC, <https://www.brcgsbookshop.com/bookshop/global-standard-food-safety-issue-8/c-24/p-414>.

³ Cơ sở dữ liệu IFS (International Featured Standards), IFS Management GmbH, Berlin, <https://www.ifs-certification.com>.

⁴ Hỗ trợ của IFC cho các doanh nghiệp và tổ chức liên quan bao gồm cung cấp nhiều dịch vụ chuyên môn chất lượng cao để giúp cho các công ty áp dụng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế và mô hình kinh doanh phù hợp và bền vững, đánh giá công tác an toàn thực phẩm, đào tạo nhân viên và hướng dẫn để đạt được chứng nhận quốc tế. Xem FSIS website, tại <https://www.ifc.org/foodsafety>

Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC

Trong hơn 15 năm qua, Tổ chức Tài chính Quốc tế đã cung cấp nhiều dịch vụ chuyên môn chất lượng cao để giúp cho các công ty áp dụng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế và mô hình kinh doanh phù hợp và bền vững. Hỗ trợ của IFC bao gồm đánh giá công tác an toàn thực phẩm, đào tạo nhân viên, và hướng dẫn để đạt chứng nhận quốc tế. Công tác an toàn thực phẩm được cải thiện hỗ trợ khách hàng của chúng tôi đáp ứng được yêu cầu thị trường xuất khẩu và khu vực, thu hút đầu tư, tiết kiệm chi phí và đẩy mạnh tên tuổi thương hiệu. Mục đích của Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC chính là lợi ích kinh tế cho doanh nghiệp và thực phẩm chất lượng trên bàn ăn của người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Xây dựng và bố trí tòa nhà

PRP 1



Vì lý do an toàn, địa điểm của các công ty chế biến thực phẩm nên cách xa các khu vực tiềm ẩn các nguy cơ dưới đây:

Môi trường bị ô nhiễm.
Vùng hay xảy ra lũ lụt, trừ khi có hệ thống bảo vệ chống lũ toàn diện và phù hợp.
Những vùng dễ bị sinh vật gây hại xâm nhập.



Ranh giới các cơ sở sản xuất cần được phân định rõ ràng.



Các tòa nhà phải được xây dựng chắc chắn và không tiềm ẩn mối đe dọa với an toàn thực phẩm. Do đó, các tòa nhà cần có hệ thống mái thoát nước thích hợp để tránh bị dột.



Kiểm soát chặt chẽ tình trạng ra vào cơ sở. Duy trì hiện trạng cơ sở sạch sẽ.



Trước khi tiến hành xây dựng, các đơn vị quy hoạch cần xác định các nguồn có thể gây ô nhiễm môi trường.



Cắt bỏ hoặc loại bỏ thảm thực vật.



Không được sản xuất thực phẩm trong các khu vực chứa các chất gây ô nhiễm có hại.



Đường, sân, bãi đậu xe phải được giữ sạch sẽ, có hệ thống thoát nước để tránh nước đọng.



Thường xuyên rà soát mức độ hiệu quả của các biện pháp bảo vệ chống lại các tác nhân gây ô nhiễm tiềm ẩn.



Nhân viên phải được đào tạo phù hợp về thực hành tốt trong xây dựng và bố trí công trình để đảm bảo bảo vệ công ty khỏi các tác nhân gây ô nhiễm.

Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC

Trong hơn 15 năm qua, Tổ chức Tài chính Quốc tế đã cung cấp nhiều dịch vụ chuyên môn chất lượng cao để giúp cho các công ty áp dụng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế và mô hình kinh doanh phù hợp và bền vững. Hỗ trợ của IFC bao gồm đánh giá công tác an toàn thực phẩm, đào tạo nhân viên, và hướng dẫn để đạt chứng nhận quốc tế. Công tác an toàn thực phẩm được cải thiện hỗ trợ khách hàng của chúng tôi đáp ứng được yêu cầu thị trường xuất khẩu và khu vực, thu hút đầu tư, tiết kiệm chi phí và đẩy mạnh tên tuổi thương hiệu. Mục đích của Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC chính là lợi ích kinh tế cho doanh nghiệp và thực phẩm chất lượng trên bàn ăn của người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Phân xưởng và không gian làm việc

PRP 2



Tường và vách ngăn phải có bề mặt nhẵn và dễ dàng chùi rửa.

Sàn nhà phải được xây dựng sao cho nước và chất lỏng dễ dàng làm sạch. Cống thoát nước phải có nắp đậy và được kết nối với hệ thống thoát nước thải hoặc tự hoại.

Gờ chân tường nên được làm nổi và bo tròn để nước dễ dàng chảy qua.



Lối vận chuyển nguyên liệu thô phải được thiết kế phù hợp để tránh tiếp xúc với các chất không liên quan và sinh vật gây hại.



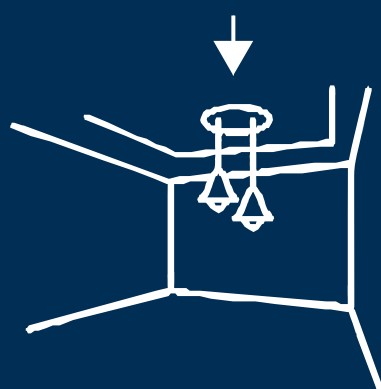
Thiết bị phải được bố trí nhằm đảm bảo:

Bảo dưỡng, làm sạch và tẩy trùng hợp lý.
Vận hành phù hợp với mục đích sử dụng của thiết bị.
Tuân thủ các quy tắc vệ sinh bao gồm quy tắc về giám sát.
Cung cấp hướng dẫn kỹ thuật để tránh nhiễm bẩn từ chất bôi trơn thiết bị.
Sử dụng chất bôi trơn phù hợp cho các thiết bị sử dụng trong sản xuất thực phẩm.
Cần có danh sách chất bôi trơn được sử dụng và kế hoạch sử dụng chất bôi trơn.

Lập và triển khai kế hoạch bảo trì dự phòng và hiệu chỉnh thiết bị.

Cần tiến hành kiểm tra tổng thể trước khi bắt thiết bị sản xuất, trong đó bao gồm cả việc sử dụng chất bôi trơn.

Cần thiết kế các phòng thí nghiệm vi sinh ở vị trí không tiếp xúc trực tiếp với quy trình sản xuất và vận hành để ngăn ngừa nhiễm khuẩn cho người, sản phẩm và quy trình sản xuất.



Trần và các phụ kiện treo phải được thiết kế nhằm đảm bảo:

Tích tụ bụi bẩn và độ ẩm ở mức tối thiểu.
Không làm vương vãi hạt vụn.
Nếu sử dụng trần thạch cao nổi, cần đảm bảo khả năng tiếp cận không gian phía trên.
Nếu có rủi ro đối với sản phẩm, cần đảm bảo an toàn cho đèn chiếu sáng/đồ đạc.



Cửa sổ cần dễ lau chùi và được thiết kế để tránh tích tụ bụi bẩn. Khung và ô cửa sổ nên được bịt kín để chống côn trùng. Cửa sổ phải có chốt.

Cửa ra vào phải có bề mặt nhẵn, không thấm nước và dễ làm sạch và tẩy trùng.



Các phương tiện lưu trữ cần đảm bảo:

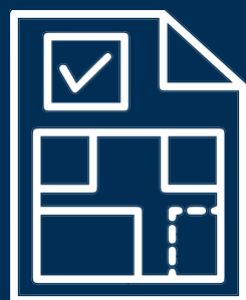
Không có bụi, hơi ngưng tụ và mùi hôi.
Không tiếp xúc với cống rãnh, vật liệu phế thải, nước mưa hoặc các nguồn ô nhiễm khác.
Sạch sẽ, khô ráo và thông thoáng.
Đảm bảo giám sát và kiểm soát vi khí hậu.
Thiết kế và bố trí cần đảm bảo an toàn cho các nguyên liệu thô, các hạng mục công việc dở dang cũng như thành phẩm.
Cần có khu vực lưu trữ riêng biệt (có khóa hoặc kiểm soát khả năng tiếp cận) cho chất tẩy rửa, hóa chất và các chất độc hại khác.



Bề mặt làm việc tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải ở tình trạng tốt, bền và dễ làm sạch, bảo dưỡng và tẩy trùng. Vị trí thiết bị và đường đi của nguyên liệu thô, hàng hóa và con người phải được bảo vệ khỏi các nguồn ô nhiễm tiềm ẩn.



Các xét nghiệm khả năng gây bệnh phải được tiến hành bởi các phòng thí nghiệm độc lập theo hợp đồng. Nếu xét nghiệm được thực hiện tại các phòng thử nghiệm tại chỗ thì cần đảm bảo tách biệt với địa điểm sản xuất.



Các cơ sở sản xuất phải có đủ không gian để lưu chuyển nguyên liệu thô, sản phẩm và con người. Không để nguyên liệu thô gần các sản phẩm đã qua chế biến.



Nếu công ty hoặc tổ chức tự thực hiện hoặc thuê bên thứ ba thực hiện xét nghiệm phân tích có tính trọng yếu đối với an toàn sản phẩm hoặc tuân thủ các yêu cầu pháp lý, phòng xét nghiệm phải được công nhận hoặc hoạt động theo các yêu cầu và nguyên tắc 17025 của Tổ chức Tiêu chuẩn hóa Quốc tế, quy định các yêu cầu chung về năng lực của các phòng xét nghiệm và hiệu chuẩn.

Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC

Trong hơn 15 năm qua, Tổ chức Tài chính Quốc tế đã cung cấp nhiều dịch vụ chuyên môn chất lượng cao để giúp cho các công ty áp dụng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế và mô hình kinh doanh phù hợp và bền vững. Hỗ trợ của IFC bao gồm đánh giá công tác an toàn thực phẩm, đào tạo nhân viên, và hướng dẫn để đạt chứng nhận quốc tế. Công tác an toàn thực phẩm được cải thiện hỗ trợ khách hàng của chúng tôi đáp ứng được yêu cầu thị trường xuất khẩu và khu vực, thu hút đầu tư, tiết kiệm chi phí và đẩy mạnh tên tuổi thương hiệu. Mục đích của Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC chính là lợi ích kinh tế cho doanh nghiệp và thực phẩm chất lượng trên bàn ăn của người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Hệ thống cơ điện: không khí, nước và năng lượng

PRP 3



Hệ thống cấp nước phải đáp ứng các yêu cầu sau:

Cung cấp đủ nước đáp ứng nhu cầu tiêu thụ và duy trì nguồn nước.
Chất lượng nước uống đáp ứng hoặc cao hơn tiêu chuẩn của Tổ chức Y tế Thế giới. Nếu cần, phải áp dụng phương pháp xử lý nước đã được phê duyệt và phân công người phụ trách để đảm bảo chất lượng và kế hoạch xét nghiệm bao gồm vị trí, loại phân tích, tần suất và cần quy định rõ trách nhiệm. Cần xác định rõ nguồn cấp nước không thể sử dụng và không được kết nối với nguồn cấp nước uống.
Nước dùng để làm sạch hoặc sử dụng tại chỗ, ví dụ như bình hai vỏ và bộ trao đổi nhiệt, phải tuân thủ các yêu cầu về chất lượng và vi sinh vật đã đặt ra.
Nếu nước máy được khử trùng bằng clo, cần đảm bảo lượng clo dư tuân thủ các thông số kỹ thuật đã đặt ra.
Nước tiếp xúc với sản phẩm chảy qua đường ống phải được xử lý.



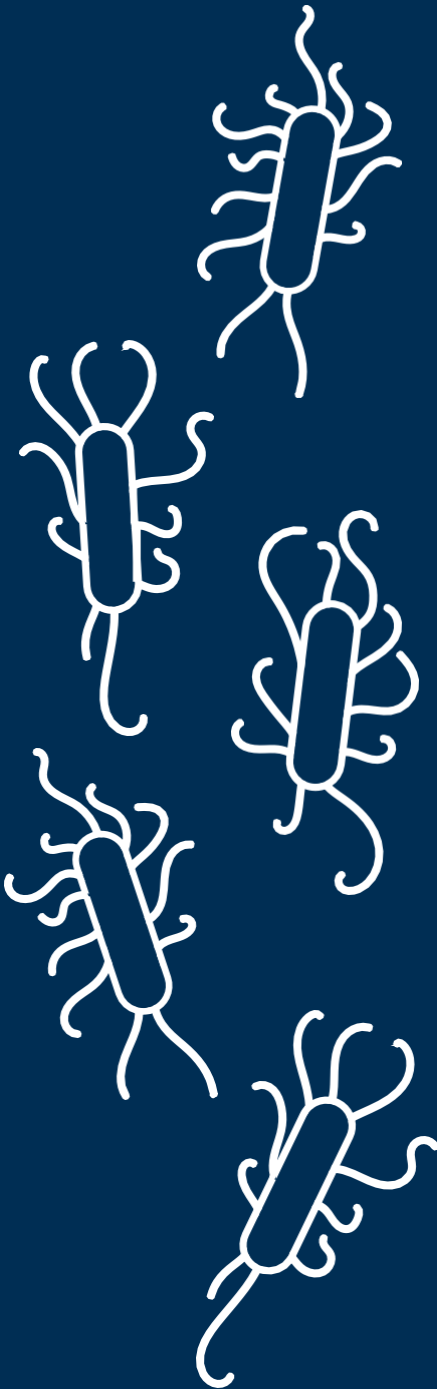
Hệ thống chiếu sáng và cửa sổ phải đáp ứng các yêu cầu sau:

Ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo trong các cơ sở phải đảm bảo để nhân viên có thể làm việc theo các tiêu chuẩn vệ sinh và sức khỏe đã đặt ra.
Hệ thống chiếu sáng phải được che phủ thích hợp để ngăn ngừa ô nhiễm vật liệu, sản phẩm và thiết bị trong trường hợp hỏng hóc.
Tất cả các cửa sổ lắp kính ở gần vị trí sản xuất hoặc đóng gói sản phẩm phải được bảo vệ chống vỡ.
Không được mở cửa sổ trần. Tránh sử dụng kính ở cửa sổ bên.



Chất lượng không khí cần đảm bảo:

Các yêu cầu đặt ra về quy trình lọc, độ ẩm và vi sinh của không khí được sử dụng như một thành phần hoặc tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm. Cần thiết lập hệ thống giám sát nếu nhiệt độ hoặc độ ẩm không khí có vai trò quan trọng.
Sử dụng hệ thống thông gió để làm sạch và bảo dưỡng, nhằm loại bỏ hơi, bụi và mùi không mong muốn.
Có chương trình giám sát chất lượng không khí để giảm thiểu nguy cơ lây nhiễm chéo vi sinh vật.
Ngăn không cho không khí ở khu vực bị ô nhiễm, khu vực chứa nguyên liệu thô xâm nhập vào các khu vực sạch sẽ.
Xây dựng và bảo trì hệ thống khí nén và khí được sử dụng trong sản xuất hoặc chế biến để ngăn ngừa ô nhiễm và nhiễm bẩn sản phẩm.
Nếu có loại khí tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm, khí này phải được cung cấp thông qua nguồn được chứng nhận phù hợp với thực phẩm và phải được làm sạch và lọc để đảm bảo loại bỏ bụi, dầu và nước.
Nếu sử dụng máy nén chạy dầu và khí nén tiếp xúc với sản phẩm, dầu phải là loại ăn được.
Thời gian tiến hành lọc khí càng gần với thời điểm sử dụng càng tốt.
Chỉ sử dụng không khí tinh khiết để chế biến thực phẩm và đóng gói thành phẩm.



Đảm bảo ngăn ngừa thực phẩm nhiễm khuẩn do Listeria monocytogenes và các chất gây ô nhiễm khác thông qua các biện pháp dưới đây:

Nước thải phải được làm sạch và xử lý bằng chất tẩy trùng hàng tuần.
Sàn nhà phải được làm sạch hàng ngày.
Tường phải được làm sạch hàng tuần.
Các bề mặt bên ngoài và các thiết bị phụ trợ không nằm trong chương trình vệ sinh hàng ngày phải được làm sạch thường xuyên.
Hệ thống thông gió, thiết bị làm mát và sưởi ấm phải được vệ sinh hàng tuần.
Các vết mẻ và vết nứt trên tường, trần nhà, cửa, lối ra vào và cửa sổ phải được kiểm tra và loại bỏ thường xuyên.
Khách đến thăm và nhân viên làm việc trong các cơ sở của công ty luôn phải mặc quần áo bảo hộ lao động và giày dép đã được làm sạch.
Nhân viên cần hạn chế di chuyển trong các khu vực sản xuất hoặc đóng gói thành phẩm.
Cần đánh giá thường xuyên các chương trình xét nghiệm và kiểm soát vi khuẩn Listeria monocytogenes.
Cần làm sạch và tẩy trùng tất cả thùng chứa và thiết bị trước khi sử dụng trong khu vực xử lý thực phẩm.
Cần thiết kế, bố trí và bảo dưỡng hệ thống thoát nước thải và chất thải phòng thí nghiệm một cách hợp lý để giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm.

Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC

Trong hơn 15 năm qua, Tổ chức Tài chính Quốc tế đã cung cấp nhiều dịch vụ chuyên môn chất lượng cao để giúp cho các công ty áp dụng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế và mô hình kinh doanh phù hợp và bền vững. Hỗ trợ của IFC bao gồm đánh giá công tác an toàn thực phẩm, đào tạo nhân viên, và hướng dẫn để đạt chứng nhận quốc tế. Công tác an toàn thực phẩm được cải thiện hỗ trợ khách hàng của chúng tôi đáp ứng được yêu cầu thị trường xuất khẩu và khu vực, thu hút đầu tư, tiết kiệm chi phí và đẩy mạnh tên tuổi thương hiệu. Mục đích của Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC chính là lợi ích kinh tế cho doanh nghiệp và thực phẩm chất lượng trên bàn ăn của người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Loại bỏ chất thải

PRP 4



Ngăn ngừa tình trạng tích tụ chất thải thông qua các biện pháp sau:

Loại bỏ chất thải ra khỏi khu vực sản xuất càng sớm càng tốt.
Không để chất thải xuất hiện trong quy trình xử lý và bảo quản sản phẩm.
Loại bỏ chất thải với tần suất tối đa.



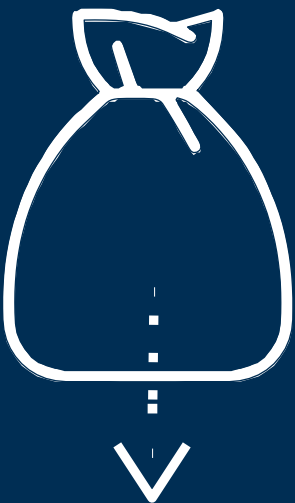
Chất thải thực phẩm cần được đặt trong các thùng có nắp đậy được thiết kế phù hợp. Thùng chứa phải được duy trì ở tình trạng tốt, hoàn toàn trống rỗng, đã được làm sạch và tẩy trùng. Các thùng chứa dùng để chứa các loại chất thải hoặc vật liệu nguy hại phải được xử lý như sau :

- Đánh dấu theo mục đích sử dụng.
- Đặt ở những vị trí thích hợp.
- Làm bằng vật liệu chịu lực.
- Làm sạch và vệ sinh dễ dàng.
- Đóng kín khi không sử dụng.
- Khóa lại nếu cần (ví dụ: sản phẩm thu hồi).



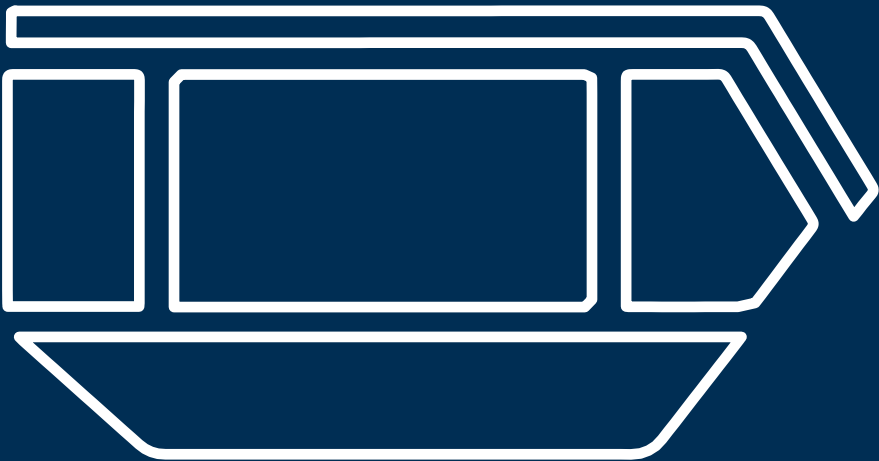
Các nhãn hiệu hoặc slogan đã đăng ký, chẳng hạn như nhãn hoặc bao bì sản phẩm, phải được gắn nhãn TMsend to wasteQ để ngăn ngừa tiếp tục sử dụng.

Chỉ các công ty chuyên dụng được phê duyệt hoặc các tổ chức khác mới nên thực hiện việc loại bỏ và xử lý chất thải. Các công ty/tổ chức này phải duy trì hồ sơ chính xác về xử lý chất thải.



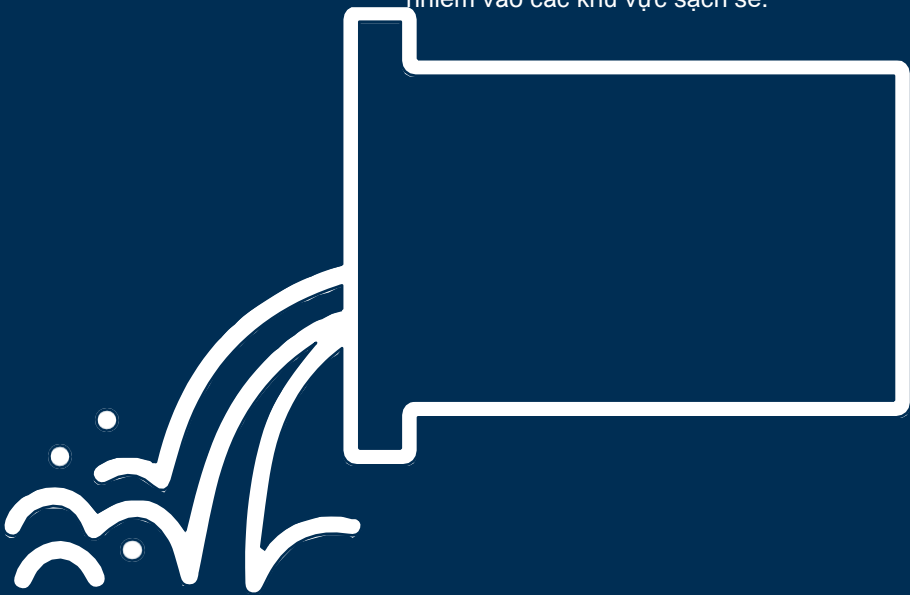
Cần dành một vị trí riêng cho kho chứa chất thải để bảo quản chất thải hóa học hoặc trong kho lạnh để ngăn ngừa sự xâm nhập của sinh vật gây hại.

Chất thải phải được tiêu hủy hoặc xử lý sao cho tuân thủ các quy tắc về vệ sinh, an toàn môi trường và tránh nguy cơ ô nhiễm thực phẩm và nước uống.



Cần thiết kế, xây dựng và bố trí đường ống thoát nước thải một cách hợp lý nhằm tránh nguy cơ nhiễm bẩn sản phẩm hoặc các vật liệu khác, cụ thể:

- Bể chứa phải có đủ dung tích để xử lý hết chất thải.
- Không được bố trí hệ thống thoát nước phía trên hoặc giữa các dây chuyền sản xuất.
- Không được xả nước thải từ các khu vực ô nhiễm vào các khu vực sạch sẽ.



Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC

Trong hơn 15 năm qua, Tổ chức Tài chính Quốc tế đã cung cấp nhiều dịch vụ chuyên môn chất lượng cao để giúp cho các công ty áp dụng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế và mô hình kinh doanh phù hợp và bền vững. Hỗ trợ của IFC bao gồm đánh giá công tác an toàn thực phẩm, đào tạo nhân viên, và hướng dẫn để đạt chứng nhận quốc tế. Công tác an toàn thực phẩm được cải thiện hỗ trợ khách hàng của chúng tôi đáp ứng được yêu cầu thị trường xuất khẩu và khu vực, thu hút đầu tư, tiết kiệm chi phí và đẩy mạnh tên tuổi thương hiệu. Mục đích của Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC chính là lợi ích kinh tế cho doanh nghiệp và thực phẩm chất lượng trên bàn ăn của người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Trang thiết bị phù hợp, làm sạch và bảo dưỡng

PRP 5



Thiết bị tiếp xúc với thực phẩm phải có thiết kế và cấu tạo hợp lý để dễ dàng làm sạch, tẩy trùng và bảo trì và đáp ứng các nguyên tắc vệ sinh đã đặt ra, cụ thể:

- Làm bằng vật liệu bền, dễ làm sạch.
- Làm bằng vật liệu dùng cho thực phẩm, không thấm nước và chống ăn mòn.
- Không ảnh hưởng đến hay bị ảnh hưởng bởi thực phẩm hoặc hệ thống lọc.
- Bề mặt nhẵn, dễ tiếp cận và có thể rửa sạch bằng hệ thống thoát nước thích hợp.
- Được làm bằng vật liệu thích hợp với các sản phẩm, chất làm sạch, chất tẩy trùng và chất tẩy rửa.
- Không có lỗ hổng hoặc phần nhô.
- Dễ dàng tiếp cận từ mọi phía để làm sạch, kiểm tra và bảo dưỡng.
- Cố định và gắn chặt vào sàn nhà.
- Hạn chế tiếp xúc trực tiếp giữa sản phẩm và công nhân vận hành.
- Đường ống và ống dẫn khí dễ dàng làm sạch và có khả năng tự thoát nước.



Lịch trình làm sạch khô và ướt phải được lập thành văn bản để đảm bảo vệ sinh thường xuyên tất cả cơ sở vật chất và thiết bị. Lịch trình phải nêu rõ mục đích làm sạch, bao gồm cả nước thải; cá nhân phụ trách; phương pháp vệ sinh, ví dụ, làm sạch bằng cách tháo rời, làm sạch tại chỗ và sử dụng các công cụ đặc biệt (có danh sách kèm theo) để làm sạch; yêu cầu xử lý chất thải; và các phương pháp kiểm tra hiệu quả làm sạch.



Thiết bị sử dụng cho các quy trình gia nhiệt phải đáp ứng các yêu cầu đặt ra trong các thông số kỹ thuật liên quan, có khả năng duy trì nhiệt độ ổn định và đảm bảo theo dõi và kiểm soát nhiệt độ. Nếu thiết bị chế biến có khả năng tiếp xúc trực tiếp hoặc gián tiếp với sản phẩm, chất bôi trơn và chất lỏng truyền nhiệt phải phù hợp để sử dụng với thực phẩm.



Công tác bảo trì bao gồm các nội dung sau:

- Chương trình bảo trì dự phòng cho tất cả các thiết bị được sử dụng để giám sát và kiểm soát các nguy cơ đối với an toàn thực phẩm.
- Tiến hành bảo trì đột xuất để ngăn ngừa nguy cơ nhiễm bẩn các khu vực lân cận và thiết bị.
- Công tác sửa chữa tạm thời không được ảnh hưởng đến sự an toàn của sản phẩm.
- Thường xuyên lên lịch thay thế các đồ đặc cố định.
- Công nghệ cần bảo trì phải được làm sạch, vệ sinh và kiểm tra trước khi sử dụng.
- Quy trình công nghệ phải được bảo trì theo yêu cầu cụ thể.
- Nhân viên bảo trì phải nắm rõ các rủi ro đối với an toàn sản phẩm liên quan đến bảo trì.
- Cần lưu giữ tất cả các hồ sơ bảo trì, đặc biệt là công tác thay thế thiết bị, phụ tùng và hàng tồn kho.

Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC

Trong hơn 15 năm qua, Tổ chức Tài chính Quốc tế đã cung cấp nhiều dịch vụ chuyên môn chất lượng cao để giúp cho các công ty áp dụng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế và mô hình kinh doanh phù hợp và bền vững. Hỗ trợ của IFC bao gồm đánh giá công tác an toàn thực phẩm, đào tạo nhân viên, và hướng dẫn để đạt chứng nhận quốc tế. Công tác an toàn thực phẩm được cải thiện hỗ trợ khách hàng của chúng tôi đáp ứng được yêu cầu thị trường xuất khẩu và khu vực, thu hút đầu tư, tiết kiệm chi phí và đẩy mạnh tên tuổi thương hiệu. Mục đích của Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC chính là lợi ích kinh tế cho doanh nghiệp và thực phẩm chất lượng trên bàn ăn của người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Quản lý nhà cung cấp và nguyên liệu thô

PRP 6



Bắt buộc phải có yêu cầu kỹ thuật mô tả các thông số, chứng nhận cần thiết, kết quả phân tích và kế hoạch kiểm soát chất lượng.



Đường dẫn đến các khoang và phễu dỡ hàng rời phải được đánh dấu rõ ràng và luôn đóng lại và có khóa.



Bắt buộc sử dụng các nhà cung cấp đã được phê duyệt.

Nguồn gốc nguyên liệu thô phải rõ ràng.

Cần lập tài liệu quy trình lựa chọn, phê duyệt và giám sát các nhà cung cấp.

Đánh giá khả năng tuân thủ các yêu cầu và thông số kỹ thuật về chất lượng và an toàn thực phẩm của nhà cung cấp.



Vật liệu chỉ được chấp nhận nghiệm thu sau khi đã qua kiểm tra và được chứng nhận theo các thông số kỹ thuật sau quy trình phân loại và thử nghiệm trong phòng thí nghiệm.

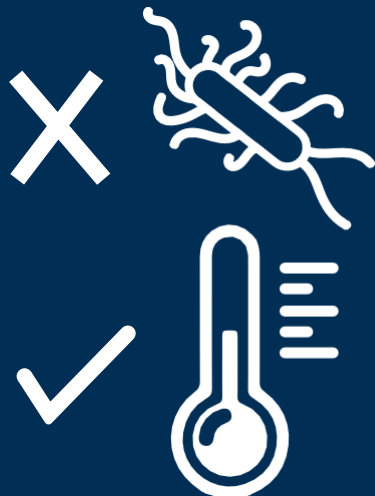


Công tác đánh giá nhà cung cấp bao gồm những nội dung sau:

Kiểm tra cơ sở của nhà cung cấp trước khi mua vật liệu hoặc dịch vụ.
Chứng nhận được cấp bởi bên thứ ba được ủy quyền.
Giám sát nhà cung cấp thông qua quy trình kiểm tra của bên thứ hai.



Các vật liệu không đáp ứng yêu cầu kỹ thuật phải được lập thành tài liệu để đảm bảo không sử dụng các vật liệu này trong quá trình sản xuất do sơ suất.



Vật liệu được giao phải được kiểm tra trước và trong khi dỡ hàng để đảm bảo rằng chất lượng và mức độ an toàn của vật liệu vẫn nguyên vẹn trong quá trình vận chuyển. Ví dụ, còn nguyên niêm phong, không có ký sinh trùng và tuân thủ các chế độ nhiệt độ thích hợp.



Đảm bảo quản lý hàng tồn kho hiệu quả. Mặt hàng nào được nhập trước sẽ được xuất trước.

Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC

Trong hơn 15 năm qua, Tổ chức Tài chính Quốc tế đã cung cấp nhiều dịch vụ chuyên môn chất lượng cao để giúp cho các công ty áp dụng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế và mô hình kinh doanh phù hợp và bền vững. Hỗ trợ của IFC bao gồm đánh giá công tác an toàn thực phẩm, đào tạo nhân viên, và hướng dẫn để đạt chứng nhận quốc tế. Công tác an toàn thực phẩm được cải thiện hỗ trợ khách hàng của chúng tôi đáp ứng được yêu cầu thị trường xuất khẩu và khu vực, thu hút đầu tư, tiết kiệm chi phí và đẩy mạnh tên tuổi thương hiệu. Mục đích của Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC chính là lợi ích kinh tế cho doanh nghiệp và thực phẩm chất lượng trên bàn ăn của người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Phòng ngừa nhiễm bẩn chéo

PRP 7



Phòng ngừa nhiễm bẩn chéo vi sinh vật

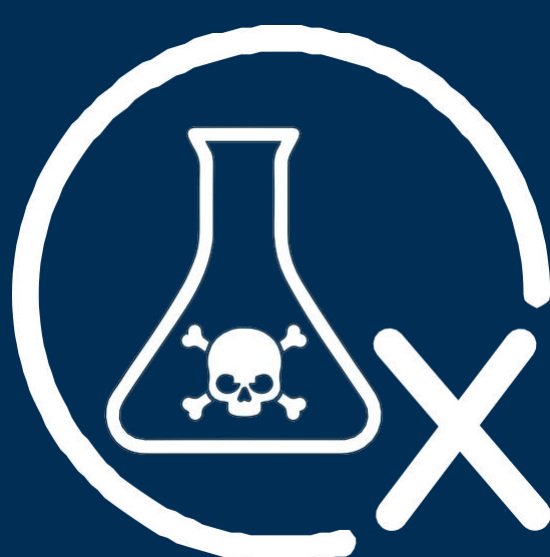
Cần tiến hành đánh giá mối nguy để xác định các khu vực dễ bị nhiễm chéo vi sinh vật qua không khí hoặc qua các dòng chảy, cũng như các biện pháp quản lý thích hợp, cụ thể:

- Tách cơ sở thành các khu vực riêng biệt bằng rào chắn, tường hoặc sử dụng các tòa nhà cách biệt với nhau.
- Tiến hành làm sạch và tẩy trùng sản phẩm trung gian một cách hiệu quả.
- Hạn chế tiếp cận các khu vực chế biến, yêu cầu nhân viên mặc quần áo bảo hộ trong các khu vực này.
- Thiết lập quy tắc trên các tuyến sử dụng cho nhân viên và thiết bị bao gồm các vật liệu đặc biệt.
- Lập lịch trình làm sạch và tẩy trùng thường xuyên thùng chứa, đồ đạc và phụ kiện liên quan đến quy trình sản xuất hoặc chế biến thực phẩm thô và các vật liệu khác.



Ngăn ngừa nhiễm chất gây dị ứng

- Phải công bố các chất gây dị ứng có trong sản phẩm do đặc tính của sản phẩm hoặc do khả năng tiếp xúc chéo trong quá trình sản xuất.
- Bắt buộc phải liệt kê các chất gây dị ứng và các sản phẩm có thể chứa các chất này dưới dạng các thành phần hoặc tạp chất ngẫu nhiên.
- Thông tin về chất gây dị ứng phải được ghi trên nhãn của các sản phẩm tiêu dùng và trên nhãn và tài liệu kèm theo của các sản phẩm được bao gồm trong quy trình chế biến.
- Phải đánh giá khả năng nhiễm chất gây dị ứng trong nguyên liệu thô và thành phẩm.
- Ngăn ngừa tình trạng tiếp xúc chéo với các chất gây dị ứng thông qua quy trình vệ sinh nghiêm ngặt, dây chuyền sản xuất khép kín và các tuyến sản phẩm được kiểm soát về mặt công nghệ trong quá trình chế biến.
- Tất cả nhân viên có liên quan, bao gồm cả nhân viên tạm thời, nhà thầu, nhân viên bến tàu và kho hàng, phải được đào tạo về cách xử lý thích hợp các nguyên liệu gây dị ứng và phải luôn được giám sát chặt chẽ.



Ngăn ngừa nhiễm bẩn vật lý và hóa học

Cần đánh giá nguy cơ tiếp xúc với các hóa chất ngoại lai và các chất gây ô nhiễm vật lý, đồng thời xác định và triển khai các biện pháp phòng ngừa và quy trình xử lý thích hợp, cụ thể:

- Chỉ định nhân sự để quản lý các hoạt động phòng ngừa liên quan.
- Tiến hành các biện pháp nhằm ngăn ngừa, kiểm soát và phát hiện khả năng nhiễm bẩn vật lý hoặc hóa học tiềm ẩn.
- Tiến hành làm sạch khu vực sản xuất theo lịch trình.
- Tách biệt sản phẩm và khu vực sản xuất để làm sạch nếu cần.
- Đưa ra quy định về việc cung cấp và thay thế quần áo và giày dép.
- Ghi lại các sự cố liên quan, bao gồm hóa chất ngoại lai, vật liệu hư hỏng (chẳng hạn như kính vỡ, nhựa giòn hoặc cứng, mảnh kim loại và các bộ phận thiết bị) và bất kỳ dị vật nào khác.
- Nếu đánh giá rủi ro đã xác định khả năng nhiễm bẩn từ gỗ, thì cần tránh sử dụng gỗ. Nếu không thể tránh sử dụng gỗ, nhưng có thể đánh giá rủi ro, thì cần thường xuyên kiểm tra các sản phẩm gỗ để đảm bảo các sản phẩm này ở tình trạng ổn định và sạch sẽ.

Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC

Trong hơn 15 năm qua, Tổ chức Tài chính Quốc tế đã cung cấp nhiều dịch vụ chuyên môn chất lượng cao để giúp cho các công ty áp dụng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế và mô hình kinh doanh phù hợp và bền vững. Hỗ trợ của IFC bao gồm đánh giá công tác an toàn thực phẩm, đào tạo nhân viên, và hướng dẫn để đạt chứng nhận quốc tế. Công tác an toàn thực phẩm được cải thiện hỗ trợ khách hàng của chúng tôi đáp ứng được yêu cầu thị trường xuất khẩu và khu vực, thu hút đầu tư, tiết kiệm chi phí và đẩy mạnh tên tuổi thương hiệu. Mục đích của Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC chính là lợi ích kinh tế cho doanh nghiệp và thực phẩm chất lượng trên bàn ăn của người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Làm sạch và vệ sinh

PRP 8



Thường xuyên cập nhật các chương trình làm sạch và tẩy trùng nhằm đảm bảo tuân thủ các tiêu chuẩn quốc gia và các tiêu chuẩn nội bộ của công ty.

Phân công cán bộ hoặc nhóm cá nhân chịu trách nhiệm phụ trách công tác làm sạch và tiến hành kiểm tra hàng ngày tình trạng vệ sinh ở tất cả các khu vực. Tiến hành phân tích kết quả hàng quý.



Tất cả các công ty cần xây dựng chương trình vệ sinh thực phẩm, cùng với hướng dẫn liên quan đến quy trình sản xuất, lưu trữ, các hoạt động phi sản xuất và lưu trữ chất thải. Chương trình này phải nêu rõ quy trình làm sạch và tẩy trùng cơ sở, bao gồm các hạng mục sau:

Danh sách các công cụ dùng trong quy trình làm sạch và tẩy trùng, nồng độ cho phép của các hợp chất, thời gian làm sạch và thông tin an toàn về việc sử dụng chất làm sạch và chất tẩy trùng.

Kế hoạch kiểm soát độ sạch trực quan và vi sinh và mô tả các quy trình làm sạch và tẩy trùng các đơn vị sản xuất cụ thể, bao gồm cả trước, trong và sau quy trình sản xuất.

Danh sách các nhân sự chịu trách nhiệm cho các hoạt động này.



Đối với mỗi loại thiết bị, cần đưa ra hướng dẫn chi tiết về công tác tháo rời và làm sạch, nêu rõ chất tẩy rửa, chất tẩy trùng được sử dụng và phương pháp sử dụng.

Quy trình làm sạch phải bao gồm bốn chi tiết có liên quan với nhau: làm sạch cơ học hoặc thủ công, thời gian làm sạch, chất làm sạch hóa học và xử lý nhiệt.

Việc lựa chọn chất làm sạch phụ thuộc vào loại nhiễm bẩn và đặc điểm của bề mặt cần làm sạch; chất làm sạch có tính axit có thể loại bỏ các chất nhiễm bẩn vô cơ hiệu quả nhất và chất làm sạch có tính kiềm là tốt nhất đối với các chất nhiễm bẩn hữu cơ.

Cần theo dõi và ghi lại hiệu quả làm sạch và tẩy trùng, bao gồm kiểm tra dấu hiệu xuất hiện hóa chất, chất hoạt động bề mặt, chất tẩy trùng, v.v.

Dụng cụ, hóa chất làm sạch và tẩy trùng phải được ghi nhãn rõ ràng và dễ nhận biết, phù hợp để sử dụng với thực phẩm, được bảo quản riêng và sử dụng theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Nên sử dụng thiết bị làm sạch và các chất làm sạch, rửa và tẩy trùng đã được phê duyệt. Danh sách các chất và thiết bị phải được công ty phê duyệt.

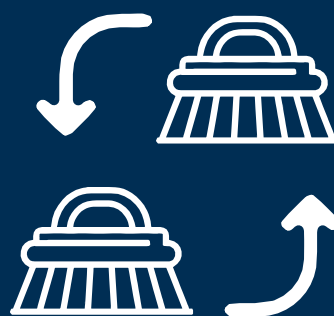


Chỉ nên sử dụng thiết bị làm sạch chuyên dụng cho ngành thực phẩm để làm sạch trong các khu vực sản xuất thực phẩm.

Thiết bị phải có thiết kế phù hợp để ngăn các vật nhỏ như lông cứng, bọt biển hoặc giấy mỏng xâm nhập vào thực phẩm.

Không được tẩy trùng nhiều lần thiết bị làm bằng gỗ và lông động vật, điều đó có thể tích tụ vi sinh vật và gây ra nhiễm bẩn chéo.

Nên sử dụng dụng cụ bằng nhựa không thấm hoặc polyester chất lượng cao trong ngành thực phẩm.



Cần thay thế kịp thời các thiết bị làm sạch trong các trường hợp sau:

Có các hạt bẩn bị kẹt trong lông bàn chải.
Lông bàn chải bị phai màu.
Bàn chải bị hỏng và tích tụ vi khuẩn.
Tay cầm bàn chải bị gãy hoặc hư hỏng.



Cần tách biệt hệ thống làm sạch với dây chuyền sản xuất. Xác định và tiến hành giám sát các thông số của hệ thống, bao gồm loại hình, nồng độ, thời gian tiếp xúc và nhiệt độ của bất kỳ hóa chất nào được sử dụng.



Chương trình vệ sinh phải bao gồm hạng mục xử lý nước thải.

Tiến hành các biện pháp thích hợp nhằm ngăn chặn vi khuẩn *Listeria monocytogenes*. Những sinh vật này sinh sôi nhanh chóng trong nước thải. Nếu nước thải vô tình chảy ra ngoài, vi khuẩn *Listeria monocytogenes* và các vi sinh vật khác có thể nhiễm vào khu vực sản xuất.



Để làm sạch rãnh thoát nước, hãy tháo các nắp bảo vệ và loại bỏ tất cả các chất bẩn có thể nhìn thấy. Rãnh thoát nước và các bề mặt khác được rửa bằng chất tẩy rửa có tính kiềm, cũng có thể được để lại trong bồn rửa vào cuối ca làm việc để tạo nhũ tương và trung hòa các chất nhiễm bẩn chứa chất béo. Sử dụng bàn chải đặc biệt để làm sạch rãnh thoát nước càng sâu càng tốt. Nước thải sau đó được rửa bằng nước dưới áp suất thấp để tránh tạo dòng chảy ngược của nước bị nhiễm bẩn. Chất tẩy trùng cũng được thêm vào. Không giống các bề mặt khác, sàn và rãnh thoát nước cần được xử lý bằng chất tẩy trùng ở nồng độ cao hơn.

Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC

Trong hơn 15 năm qua, Tổ chức Tài chính Quốc tế đã cung cấp nhiều dịch vụ chuyên môn chất lượng cao để giúp cho các công ty áp dụng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế và mô hình kinh doanh phù hợp và bền vững. Hỗ trợ của IFC bao gồm đánh giá công tác an toàn thực phẩm, đào tạo nhân viên, và hướng dẫn để đạt chứng nhận quốc tế. Công tác an toàn thực phẩm được cải thiện hỗ trợ khách hàng của chúng tôi đáp ứng được yêu cầu thị trường xuất khẩu và khu vực, thu hút đầu tư, tiết kiệm chi phí và đẩy mạnh tên tuổi thương hiệu. Mục đích của Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC chính là lợi ích kinh tế cho doanh nghiệp và thực phẩm chất lượng trên bàn ăn của người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập <https://www.ifc.org/foodsafety>.



IFC

**International
Finance Corporation**
WORLD BANK GROUP

Creating Markets, Creating Opportunities

Kiểm soát sinh vật gây hại

PRP 9



Sinh vật gây hại là mối đe dọa đáng kể đối với an toàn thực phẩm và chất lượng thực phẩm. Cần tuân thủ các thực hành vệ sinh môi trường và vệ sinh cá nhân đã thiết lập nhằm tránh tạo ra môi trường cho sinh vật gây hại sinh sôi.



Cần chỉ định cán bộ chịu trách nhiệm quản lý kiểm soát sinh vật gây hại và trách nhiệm liên quan trong việc thuê và giám sát các nhà thầu và chuyên gia tại các cơ sở sản xuất.



Xây dựng chương trình kiểm soát sinh vật gây hại, trong đó xác định rõ các loài sinh vật gây hại mục tiêu, cùng với kế hoạch, phương pháp, lịch trình, quy trình kiểm soát và đánh giá nhu cầu đào tạo nếu cần.

Chương trình phải bao gồm danh sách các hóa chất được phép sử dụng trong các lĩnh vực sản xuất cụ thể.



Giám sát và phát hiện sinh vật gây hại

Cần thường xuyên kiểm tra các tòa nhà và tài sản khác của công ty để phát hiện các dấu hiệu xâm nhập. Chương trình kiểm soát sinh vật gây hại phải bao gồm việc sử dụng máy dò và bẫy để xác định mức độ hoạt động của sinh vật gây hại. Sơ đồ bố trí cơ sở phải nêu rõ vị trí của tất cả các thiết bị kiểm soát sinh vật gây hại. Máy dò và bẫy phải được lắp đặt chắc chắn, tránh mở trái phép và phù hợp với loài sinh vật gây hại mục tiêu. Cần thường xuyên kiểm tra máy dò và bẫy khi cần để xác định hoạt động tiềm ẩn của sinh vật gây hại mới xuất hiện. Cần phân tích kết quả kiểm tra để xác định xu hướng xuất hiện sinh vật gây hại.



Ngăn chặn sinh vật gây hại xâm nhập và tích tụ

Để ngăn chặn sinh vật gây hại xâm nhập và loại bỏ các tụ điểm sinh vật gây hại dễ sinh sản, cần duy trì tình trạng ổn định và sạch sẽ ở các tòa nhà. Nên che các lỗ, rãnh thoát nước và những vị trí mà sinh vật gây hại có thể tụ tập. Sử dụng lưới dây trên các cửa sổ mở, cửa ra vào và quạt thông gió để ngăn chặn sinh vật gây hại xâm nhập. Ngăn chặn sinh vật gây hại xâm nhập tại các phân xưởng và nhà máy chế biến thực phẩm. Thức ăn và nước uống cũng khuyến khích sinh vật gây hại xâm nhập. Thực phẩm phải được bọc lại hoặc để cách xa mặt đất và đặt cách xa tường, tránh xa tầm với của sinh vật gây hại. Giữ sạch sẽ khu vực lưu trữ thực phẩm. Nếu sản phẩm được lưu trữ ngoài trời thì phải có giải pháp bảo vệ khỏi ảnh hưởng của thời tiết và các sinh vật gây hại, kể cả phân chim. Chất thải sản xuất cần được lưu trữ trong các thùng kín mà sinh vật gây hại không thể tiếp cận. Song chắn rác phải có cửa nắp và lưới chắn để tránh sinh vật gây hại xâm nhập. Nếu sản phẩm hoặc hàng hóa khác bị nhiễm sinh vật gây hại, quy trình xử lý phải bao gồm giải pháp ngăn ngừa nhiễm bẩn cho các nguyên liệu hoặc sản phẩm khác.



Diệt trừ sinh vật gây hại

Cần tiến hành các biện pháp kiểm soát sinh vật gây hại ngay lập tức, tuy nhiên cần cân trọng để tránh ảnh hưởng xấu đến chất lượng và an toàn thực phẩm. Nếu phải sử dụng các chất hóa học, vật lý hoặc sinh học để kiểm soát sinh vật gây hại, thì cần cân trọng để không đe dọa đến an toàn thực phẩm và đảm bảo phù hợp. Do đó, nếu phải sử dụng thuốc diệt loài gặm nhấm thì cần chỉ định nhân viên được đào tạo thích hợp giám sát và quản lý để tránh các mối nguy tiềm ẩn về an toàn thực phẩm. Cần ghi lại việc sử dụng thuốc diệt loài gặm nhấm, trong đó nêu rõ chủng loại, số lượng và nồng độ, thời gian và địa điểm sử dụng, và loài sinh vật gây hại mục tiêu.



Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC

Trong hơn 15 năm qua, Tổ chức Tài chính Quốc tế đã cung cấp nhiều dịch vụ chuyên môn chất lượng cao để giúp cho các công ty áp dụng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế và mô hình kinh doanh phù hợp và bền vững. Hỗ trợ của IFC bao gồm đánh giá công tác an toàn thực phẩm, đào tạo nhân viên, và hướng dẫn để đạt chứng nhận quốc tế. Công tác an toàn thực phẩm được cải thiện hỗ trợ khách hàng của chúng tôi đáp ứng được yêu cầu thị trường xuất khẩu và khu vực, thu hút đầu tư, tiết kiệm chi phí và đẩy mạnh tên tuổi thương hiệu. Mục đích của Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC chính là lợi ích kinh tế cho doanh nghiệp và thực phẩm chất lượng trên bàn ăn của người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Vệ sinh cá nhân và phương tiện cho người lao động

PRP 10



Công ty nên lập thành văn bản các yêu cầu về vệ sinh cá nhân và hành vi tương ứng với danh sách các mối nguy được hiển thị trong khu vực chế biến đối với từng sản phẩm. Tất cả nhân viên, khách thăm và nhà thầu đều phải tuân thủ các yêu cầu này.



Các yêu cầu về hành vi ứng xử của nhân viên được quy định như sau:

Tránh các hành vi hút thuốc, khạc nhổ, nhai, ăn, hắt hơi, hoặc ho gần thức ăn. Không đeo đồ trang sức, đồng hồ hoặc các đồ vật khác ở nơi làm việc. Không được phép sử dụng quá nhiều nước hoa hoặc kem dưỡng sau cạo râu. Khách thăm phải mặc trang phục hợp vệ sinh, tuân thủ các quy tắc vệ sinh cá nhân khác và tuân theo các quy tắc hành vi mà nhân viên bắt buộc phải tuân thủ.



Các yêu cầu đối với nhà vệ sinh được quy định như sau:

Cần có nhà vệ sinh gần các cơ sở, đảm bảo tuân thủ các yêu cầu vệ sinh cá nhân. Số lượng địa điểm để rửa sạch, làm khô và khử trùng tay đảm bảo đáp ứng đủ nhu cầu. Chậu rửa được trang bị nguồn cấp nước nóng và lạnh tự động, xà phòng và chất tẩy trùng. Phòng tắm nằm trong khu vực gần với phòng sản xuất, đóng gói và lưu trữ.



Phòng ăn cho nhân viên phải đảm bảo các điều kiện vệ sinh phù hợp để lưu trữ, chế biến và phục vụ thức ăn. Cần xác định các điều kiện, thời hạn và nhiệt độ lưu trữ thức ăn.



Các yêu cầu đối với phòng thay đồ được quy định như sau:

Có đủ số lượng phòng thay đồ cho tất cả nhân viên. Nhân viên phải mặc quần áo phù hợp, sạch sẽ và trong tình trạng tốt khi vào khu vực chế biến sản phẩm hoặc nguyên liệu thô. Trang phục không được có nút và túi ngoài. Sử dụng trang phục áo liền quần đã giặt sạch theo quy định và trong khoảng thời gian phù hợp với mục đích sử dụng dự kiến. Sử dụng quần áo và trang thiết bị bảo hộ lao động để che tóc, râu và ria mép để tránh tiếp xúc với sản phẩm. Sử dụng găng tay sạch sẽ và ở tình trạng tốt khi chế biến hoặc xử lý sản phẩm. Tránh sử dụng găng tay cao su. Trong khu vực sản xuất, giày dép phải che hoàn toàn bàn chân và được làm bằng vật liệu không thấm nước. Nếu cần, trang thiết bị bảo hộ phải được thiết kế để ngăn ngừa nhiễm bẩn sản phẩm và duy trì trong điều kiện sạch sẽ và vệ sinh.



Kiểm tra thường xuyên các phòng tiện ích và khu vực lưu trữ thiết bị và công cụ sản xuất, chẳng hạn như dao, dụng cụ mài và găng tay. Các khu vực chế biến cần được kiểm tra dư lượng thực phẩm, dư lượng thuốc, nước hoa và dấu hiệu xuất hiện loài gặm nhấm hoặc côn trùng.



Các yêu cầu về bệnh tật và thương tích của nhân viên được quy định như sau:

Cần cách ly nhân viên đã mắc hoặc nghi ngờ mắc bệnh lây truyền qua thực phẩm khỏi khu vực xử lý thực phẩm hoặc nguyên liệu tiếp xúc với thực phẩm. Trong khu vực chế biến thực phẩm, nhân viên bị bỏng hoặc có thương tích khác phải băng vết thương bằng băng cố định có màu sáng khác với màu sản phẩm. Máy dò kim loại phải phát hiện được băng này. Cần kiểm tra mẫu từ mỗi lô băng để đảm bảo khả năng phát hiện và phải lưu hồ sơ kiểm tra. Báo cáo ngay lập tức trong trường hợp mất băng đã sử dụng.



Nếu có nhân viên của các công ty hoặc tổ chức khác, chẳng hạn như khách thăm và nhà thầu phụ, tại cơ sở sản xuất thì phải có nhân viên của công ty đi cùng.

Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC

Trong hơn 15 năm qua, Tổ chức Tài chính Quốc tế đã cung cấp nhiều dịch vụ chuyên môn chất lượng cao để giúp cho các công ty áp dụng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế và mô hình kinh doanh phù hợp và bền vững. Hỗ trợ của IFC bao gồm đánh giá công tác an toàn thực phẩm, đào tạo nhân viên, và hướng dẫn để đạt chứng nhận quốc tế. Công tác an toàn thực phẩm được cải thiện hỗ trợ khách hàng của chúng tôi đáp ứng được yêu cầu thị trường xuất khẩu và khu vực, thu hút đầu tư, tiết kiệm chi phí và đẩy mạnh tên tuổi thương hiệu. Mục đích của Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC chính là lợi ích kinh tế cho doanh nghiệp và thực phẩm chất lượng trên bàn ăn của người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập <https://www.ifc.org/foodsafety>.



IFC

**International
Finance Corporation**
WORLD BANK GROUP

Creating Markets, Creating Opportunities

Làm lại

PRP 11



Lập tài liệu các yêu cầu về cách ly các sản phẩm dành cho chế biến thứ cấp, ví dụ, để ngăn ngừa khả năng nhiễm chất gây dị ứng.



Cần xác định rõ ràng danh sách các sản phẩm được tái chế và lý do tái chế để thuận tiện cho việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm. Lập tài liệu quy định truy xuất nguồn gốc cho các sản phẩm được tái chế, bao gồm tên sản phẩm, ngày xuất xưởng, ca làm việc, số dây chuyền, ngày hết hạn.



Lưu trữ, xử lý và sử dụng các sản phẩm được tái chế một cách hợp lý để đảm bảo an toàn, chất lượng, khả năng truy xuất nguồn gốc và tuân thủ quy định của sản phẩm.



Nếu quy trình sản xuất bao gồm công đoạn tái chế, thì cần nêu rõ số lượng, chủng loại và thời hạn sử dụng thích hợp của các sản phẩm tái chế. Cần kiểm soát chặt chẽ việc bổ sung các sản phẩm được tái chế vào quy trình sản xuất, bao gồm các công đoạn chuẩn bị cần thiết.



Các sản phẩm có thể tái chế được giữ trong kho phải được bảo vệ chống nhiễm vi sinh vật, hóa chất và vật lý.



Nếu công đoạn tái chế sản phẩm bao gồm bước loại bỏ các sản phẩm đã hoàn thành khỏi lớp cách nhiệt hoặc bao bì, thì cần tiến hành các biện pháp kiểm soát nhằm đảm bảo ngăn ngừa khả năng nhiễm bẩn vật lý của sản phẩm trong quy trình loại bỏ.

Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC

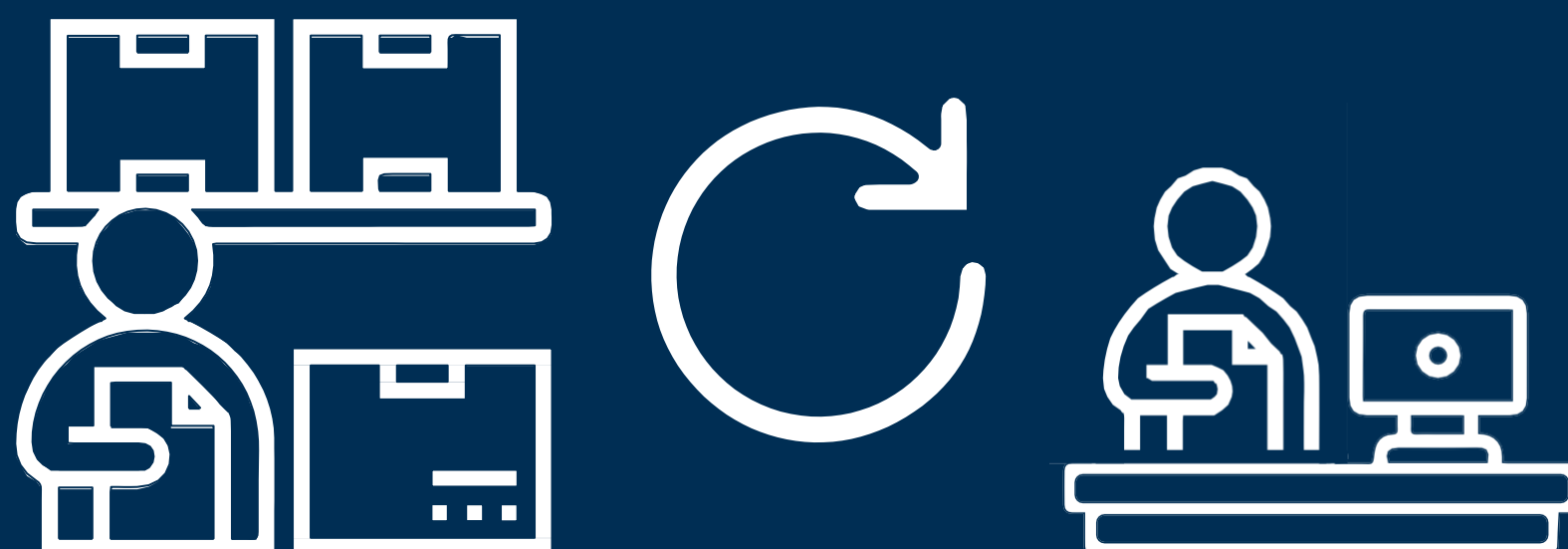
Trong hơn 15 năm qua, Tổ chức Tài chính Quốc tế đã cung cấp nhiều dịch vụ chuyên môn chất lượng cao để giúp cho các công ty áp dụng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế và mô hình kinh doanh phù hợp và bền vững. Hỗ trợ của IFC bao gồm đánh giá công tác an toàn thực phẩm, đào tạo nhân viên, và hướng dẫn để đạt chứng nhận quốc tế. Công tác an toàn thực phẩm được cải thiện hỗ trợ khách hàng của chúng tôi đáp ứng được yêu cầu thị trường xuất khẩu và khu vực, thu hút đầu tư, tiết kiệm chi phí và đẩy mạnh tên tuổi thương hiệu. Mục đích của Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC chính là lợi ích kinh tế cho doanh nghiệp và thực phẩm chất lượng trên bàn ăn của người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Thu hồi và triệu hồi sản phẩm

PRP 12



Công ty hoặc tổ chức khác nên triển khai hệ thống nhằm xác định các sản phẩm không đáp ứng yêu cầu về an toàn thực phẩm và loại bỏ các sản phẩm này khỏi chuỗi cung ứng.



Công ty cần duy trì danh sách nhân sự chủ chốt được ủy quyền đưa ra quyết định và tiến hành hành động trong trường hợp triệu hồi sản phẩm.



Nếu một sản phẩm bị triệu hồi vì nguy cơ trước mắt đối với sức khỏe, thì phải đánh giá mức độ an toàn của các sản phẩm khác được sản xuất trong cùng điều kiện.

Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC

Trong hơn 15 năm qua, Tổ chức Tài chính Quốc tế đã cung cấp nhiều dịch vụ chuyên môn chất lượng cao để giúp cho các công ty áp dụng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế và mô hình kinh doanh phù hợp và bền vững. Hỗ trợ của IFC bao gồm đánh giá công tác an toàn thực phẩm, đào tạo nhân viên, và hướng dẫn để đạt chứng nhận quốc tế. Công tác an toàn thực phẩm được cải thiện hỗ trợ khách hàng của chúng tôi đáp ứng được yêu cầu thị trường xuất khẩu và khu vực, thu hút đầu tư, tiết kiệm chi phí và đẩy mạnh tên tuổi thương hiệu. Mục đích của Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC chính là lợi ích kinh tế cho doanh nghiệp và thực phẩm chất lượng trên bàn ăn của người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Nhập hàng vào kho

PRP 13



Bảo quản nguyên liệu và sản phẩm ở nơi sạch sẽ, khô ráo, thông gió tốt và được bảo vệ khỏi bụi bẩn, hơi nước ngưng tụ, hơi, mùi hôi và các nguồn nhiễm bẩn khác.



Tiến hành giám sát nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện môi trường khác một cách hiệu quả trong các khu vực lưu trữ, phù hợp với quy cách kỹ thuật sản phẩm và yêu cầu lưu trữ sản phẩm.



Cần lưu trữ riêng chất thải và hóa chất, chẳng hạn như chất tẩy trùng, chất bôi trơn và thuốc diệt động vật gặm nhấm.



Lưu trữ riêng hoặc tách biệt các nguyên liệu không đáp ứng yêu cầu.



Tuân thủ các yêu cầu của hệ thống lưu kho - ví dụ: nhập trước, xuất trước hoặc hết hạn trước, xuất trước.



Không được sử dụng xe nâng chạy bằng xăng hoặc dầu diesel trong các khu vực sản xuất và lưu trữ nguyên liệu thực phẩm hoặc thành phẩm.



Phương tiện và thùng chứa phải bảo vệ sản phẩm khỏi tình trạng hư hỏng và nhiễm bẩn. Cần tuân thủ các yêu cầu về nhiệt độ và độ ẩm đã được lập thành văn bản.

Nếu sử dụng chung các phương tiện vận chuyển và thùng chứa cho cả sản phẩm thực phẩm và không phải thực phẩm, thì phải làm sạch các phương tiện và thùng chứa này trong khoảng thời gian giữa các lần chất hàng.



Cần tuân thủ các yêu cầu về quy trình kỹ thuật cho dịch vụ vệ sinh đối với tất cả các phương tiện và thiết bị được sử dụng để xếp dỡ, ví dụ, các ống xếp dỡ và thùng lưu trữ. Cần lưu giữ hồ sơ chi tiết.



Xác định quy trình xử lý trong trường hợp thiết bị vận chuyển và làm lạnh trong trường hợp xảy ra lỗi hoặc hỏng hóc. Lưu giữ hồ sơ về sự cố và các biện pháp khắc phục.



Bao bì đã được mở và vẫn chứa hàng hóa phải được niêm phong trước khi đưa trở lại lưu trữ trong kho. Bao bì phải được niêm phong sao cho có thể phát hiện trong trường hợp bị mở lại trái phép.



Cần hạn chế lưu trữ thực phẩm bên ngoài.



Nếu thực phẩm được lưu trữ trong các phương tiện làm lạnh, nhiệt độ sản phẩm cần được duy trì theo tiêu chuẩn tải trọng tối đa.

Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC

Trong hơn 15 năm qua, Tổ chức Tài chính Quốc tế đã cung cấp nhiều dịch vụ chuyên môn chất lượng cao để giúp cho các công ty áp dụng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế và mô hình kinh doanh phù hợp và bền vững. Hỗ trợ của IFC bao gồm đánh giá công tác an toàn thực phẩm, đào tạo nhân viên, và hướng dẫn để đạt chứng nhận quốc tế. Công tác an toàn thực phẩm được cải thiện hỗ trợ khách hàng của chúng tôi đáp ứng được yêu cầu thị trường xuất khẩu và khu vực, thu hút đầu tư, tiết kiệm chi phí và đẩy mạnh tên tuổi thương hiệu. Mục đích của Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC chính là lợi ích kinh tế cho doanh nghiệp và thực phẩm chất lượng trên bàn ăn của người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Thông tin sản phẩm

PRP 14



Cần cung cấp đầy đủ thông tin sản phẩm để cho phép người tiêu dùng hiểu được đặc tính của sản phẩm và đưa ra lựa chọn trên cơ sở nắm rõ thông tin.



Thông tin về phương pháp lưu trữ, chế biến sản phẩm và hướng dẫn sử dụng phải được cung cấp trên nhãn sản phẩm hoặc bằng các phương tiện khác, chẳng hạn như trang web của công ty.



Xác định và đưa vào áp dụng quy trình lựa chọn và phê duyệt nhãn sản phẩm.

Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC

Trong hơn 15 năm qua, Tổ chức Tài chính Quốc tế đã cung cấp nhiều dịch vụ chuyên môn chất lượng cao để giúp cho các công ty áp dụng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế và mô hình kinh doanh phù hợp và bền vững. Hỗ trợ của IFC bao gồm đánh giá công tác an toàn thực phẩm, đào tạo nhân viên, và hướng dẫn để đạt chứng nhận quốc tế. Công tác an toàn thực phẩm được cải thiện hỗ trợ khách hàng của chúng tôi đáp ứng được yêu cầu thị trường xuất khẩu và khu vực, thu hút đầu tư, tiết kiệm chi phí và đẩy mạnh tên tuổi thương hiệu. Mục đích của Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC chính là lợi ích kinh tế cho doanh nghiệp và thực phẩm chất lượng trên bàn ăn của người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Phòng vệ thực phẩm, giám sát sinh học và khủng bố sinh học

PRP 15



Các mối đe dọa đối với an toàn thực phẩm có thể phát sinh từ:

Các cá nhân hoặc nhóm với động cơ nhất định.
Nhân sự trong nội bộ công ty, bao gồm cả nhân viên có tư tưởng chống đối.

Nếu có thông tin về mối đe dọa thì phải báo cáo ngay cho quản lý cấp cao, những người có thẩm quyền hành động để chống lại mối đe dọa.



Triển khai hệ thống an toàn thông tin theo tiêu chuẩn 27001 của Tổ chức Tiêu chuẩn hóa Quốc tế (hệ thống quản lý an toàn thông tin).



Hạn chế khả năng tiếp cận cơ sở vật chất của công ty và các tài sản khác bằng cách sử dụng khóa điện tử, mật khẩu và báo động.



Giảm thiểu các quy trình kỹ thuật mở.



Nguyên liệu thô phải được giao theo lịch trình đã thỏa thuận.

Không được phép giao hàng ngoài lịch trình đã định.



Kiểm tra kỹ lưỡng các phương tiện vận chuyển trước khi chất hàng.



Khách thăm chỉ được phép vào cơ sở theo lịch hẹn. Khách thăm cần mặc trang phục bảo hộ đặc biệt theo quy định. Không cho phép khách thăm sử dụng camera và điện thoại di động.

Nhân viên phải được đào tạo về quy trình an ninh và khuyến khích báo cáo trong trường hợp xuất hiện khách thăm ngoài dự kiến.



Chỉ định quản lý chịu trách nhiệm về các biện pháp kiểm soát để ngăn chặn khủng bố sinh học và phá hoại.



Các phương tiện giao thông chỉ được đậu ở các khu vực an toàn. Khóa các phương tiện khi không sử dụng. Khóa kín các thùng chứa nhiên liệu. Công ty hoặc tổ chức có đội xe lớn cần lập kế hoạch lưu trữ phương tiện.



Hệ thống đóng gói thực phẩm phải có khả năng phát hiện việc mở và đóng bao bì trái phép.



Hạn chế khả năng tiếp cận các phòng thí nghiệm sản xuất.

Hạn chế lao động tạm thời hoặc thời vụ tiếp cận với các điểm kiểm soát tới hạn.



Xây dựng và thử nghiệm hệ thống nhằm xác định nhân viên hoặc nhân sự nội bộ có hành vi chống đối.

Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC

Trong hơn 15 năm qua, Tổ chức Tài chính Quốc tế đã cung cấp nhiều dịch vụ chuyên môn chất lượng cao để giúp cho các công ty áp dụng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế và mô hình kinh doanh phù hợp và bền vững. Hỗ trợ của IFC bao gồm đánh giá công tác an toàn thực phẩm, đào tạo nhân viên, và hướng dẫn để đạt chứng nhận quốc tế. Công tác an toàn thực phẩm được cải thiện hỗ trợ khách hàng của chúng tôi đáp ứng được yêu cầu thị trường xuất khẩu và khu vực, thu hút đầu tư, tiết kiệm chi phí và đẩy mạnh tên tuổi thương hiệu. Mục đích của Chương trình an toàn thực phẩm toàn cầu của IFC chính là lợi ích kinh tế cho doanh nghiệp và thực phẩm chất lượng trên bàn ăn của người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập <https://www.ifc.org/foodsafety>.



IFC

**International
Finance Corporation**
WORLD BANK GROUP

Creating Markets, Creating Opportunities