



QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM

7 nguyên tắc HACCP

ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Là một đầu bếp giỏi, bạn không chỉ muốn đảm bảo rằng thức ăn bạn phục vụ không chỉ ngon, bổ dưỡng mà còn phải an toàn.

Tiêu chuẩn cao về an toàn thực phẩm là điều cần thiết cho bất kỳ nhà bếp nào. Nếu quản lý sai, bạn không chỉ gây nguy hiểm cho sức khỏe của khách hàng mà còn gây ra rủi ro cho uy tín và việc kinh doanh của nhà hàng của bạn.

HACCP là viết tắt của “Hazard Analysis Critical Control Points”
- hệ thống Phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn.



TẠI SAO CẦN HACCP?

Là một đầu bếp, điều duy nhất bạn mong muốn đó là: làm hài lòng khách hàng với những món ăn ngon, và mang lại cho họ trải nghiệm đáng nhớ tại nhà hàng của bạn, để họ có thể quay lại lần nữa. Đương nhiên bạn sẽ không hề muốn bất kỳ một vị khách nào gặp phải các triệu chứng ngộ độc thực phẩm hoặc các vấn đề sức khỏe sau khi đến nhà hàng của bạn.

Điều này không chỉ phụ thuộc vào bạn, mà còn phụ thuộc vào những đối tác của bạn: các nhà cung cấp và nhân viên.

Để đảm bảo rằng toàn bộ chuỗi cung cấp thực phẩm của nhà hàng bạn hoạt động an toàn, hãy làm việc theo nguyên tắc HACCP.

Hãy làm theo 7 nguyên tắc HACCP sau để đảm bảo an toàn thực phẩm:

1. Phân tích mối nguy hại
2. Xác định điểm kiểm soát tới hạn
3. Thiết lập các giới hạn tới hạn tại mỗi điểm kiểm soát tới hạn
4. Giám sát các điểm kiểm soát tới hạn
5. Thiết lập hành động khắc phục – phòng ngừa khi giới hạn tới hạn bị vi phạm
6. Thiết lập thủ tục thẩm tra
7. Thiết lập hệ thống lưu trữ hồ sơ

HACCP – NGUYÊN TẮC 1

1

PHÂN TÍCH MỐI NGUY HẠI

Chuỗi cung ứng thực phẩm từ sản xuất đến phục vụ là một quá trình dài trong đó có rất nhiều thời điểm mà thực phẩm có nguy cơ bị hư hại.

Chúng tôi tổng hợp lại toàn bộ quá trình này, nhấn mạnh những mối nguy hại thực sự và đưa ra các giải pháp để kiểm soát chúng.

5 Mối Nguy Hại Về Vệ Sinh An Toàn Thực Phẩm

1. Vi sinh vật: nấm, vi rút có hại (ví dụ: viêm gan), ký sinh trùng có hại, vi khuẩn (ví dụ: salmonella – vi khuẩn đường ruột)
2. Độc tố có trên cơ thể một số động vật như: chuột, ruồi hay các loại côn trùng khác
3. Hóa chất: dư lượng của chất tẩy rửa, thuốc trừ sâu, dầu, chất bôi trơn
4. Thực phẩm gây dị ứng: lưu ý một số loại nguyên liệu thô và thành phẩm có khả năng gây ra dị ứng.
5. Các loại dị vật như: thủy tinh, đá, cát, giấy, dây thừng, kim loại, gỗ, thạch cao, tóc.



Vi khuẩn phát triển như thế nào?

Vi khuẩn được liệt vào nhóm lớn trong số các mối nguy hại thuộc nhóm vi sinh. Chúng phát triển số lượng bằng cách tự phân bào theo cấp số nhân.

Dưới đây là các yếu tố khiến vi khuẩn phát triển:

- Chất dinh dưỡng
- Nhiệt độ
- Thời gian
- Khí Oxy
- Độ ẩm

Chúng phát triển rất tốt trong môi trường nhiệt độ từ 5 đến 56.7°C (135 - 41°F), độ ẩm, oxy và chất dinh dưỡng. Nếu được đặt trong điều kiện thuận lợi, một loại vi khuẩn có thể phát triển gấp 2-3 lần trong mỗi giờ. Điều này có nghĩa là sau 5 giờ, 1 vi khuẩn đã tăng số lượng lên thành 32.000!

HACCP – NGUYÊN TẮC 2

2

XÁC ĐỊNH ĐIỂM KIỂM SOÁT TỚI HẠN

Điểm kiểm soát tới hạn của bạn:

Ở một số thời điểm trong khoảng giới hạn tới hạn, các mối nguy tiềm ẩn hoàn toàn có thể được ngăn chặn, giảm thiểu đến mức có thể chấp nhận được hoặc loại bỏ hoàn toàn. Sau đây là những điểm mà bạn cần theo dõi chặt chẽ để hạn chế tối đa những nguy hại.

Bạn có biết?

Các hộp đựng Knorr của chúng tôi có nhiều tiện ích có thể giúp bạn nâng cao tiêu chí an toàn thực phẩm như:

1. Tiện lợi sắp xếp các nguyên liệu

Bề mặt hộp được thiết kế nhẵn, có thể viết lên dễ dàng, giúp bạn đánh dấu cũng như có thể thay đổi tên theo nguyên liệu mà bạn đang đựng trong hộp.

2. Bảo quản nguyên liệu lâu hơn

Bạn sẽ không cần phải nhấn nắp từ cả bốn cạnh để đóng hộp lại, mà chỉ cần ấn mạnh ngón tay cái vào giữa nắp, khi nghe tiếng “click” hai lần có nghĩa là hộp đã được đóng lại cẩn thận.

3. Chịu nhiệt tốt

Hộp hoàn toàn có thể sử dụng trong tủ đông (-30°C) hoặc để gần lò nướng (tối đa 90°C), thậm chí có thể rửa hộp bằng máy rửa chén!

1. Nhà cung cấp: nhà cung cấp của bạn có hoạt động theo HACCP không?



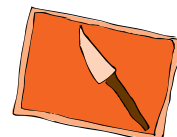
2. Dịch vụ giao nhận: từ xe tải đến kho: bạn nên chú ý điều gì?



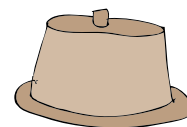
3. Kho lưu trữ: sản phẩm được lưu trữ trong kho bao lâu và trong những điều kiện bảo quản như thế nào?



4. Chuẩn bị: trong môi trường nào, loại vật liệu nào và phương pháp nào đang được thực hiện?



5. Phục vụ: từ chuẩn bị đến tiêu thụ, đặc biệt cần lưu ý điểm nào?



1



2



3



HACCP – NGUYÊN TẮC 3

3

THIẾT LẬP CÁC GIỚI HẠN TỚI HẠN TẠI MỖI ĐIỂM KIỂM SOÁT TỚI HẠN

Cần chú ý từ phạm vi được chấp nhận đến giới hạn tới hạn:

Lấy ví dụ về việc cung cấp thịt bò tươi, làm thế nào để bạn xác định các giới hạn cần chú ý?

1. Phương pháp đóng gói của sản phẩm như thế nào?

Thịt bò đóng gói chân không: được chấp nhận

Thịt được xếp trực tiếp trong thùng: không chấp nhận.

2. Thời lượng vận chuyển sản phẩm như thế nào?

Vài giờ là chấp nhận được

Một vài ngày thì không.

3. Phương thức vận chuyển sản phẩm như thế nào?

Vận chuyển trên một chiếc xe tải đóng kín được chấp nhận

Vận chuyển hàng vắt vẻo trên xe máy thì không.

4. Nhiệt độ mà sản phẩm được vận chuyển như thế nào?

Nhiệt độ làm mát được chấp nhận

Nhưng nhiệt độ phòng thì không.

5. Ngày sản xuất và thời hạn sử dụng của sản phẩm như thế nào?

Nếu thời hạn còn ít nhất một vài ngày thì được chấp nhận

Nhưng hạn sử dụng trong ngày thì không



HACCP – NGUYÊN TẮC 4

4

GIÁM SÁT CÁC ĐIỂM TỚI HẠN

Có nhiều phương pháp đo lường điểm tới hạn khác nhau như:

- **Đo và ghi nhiệt độ**, ví dụ như: nhiệt độ làm lạnh hoặc nhiệt độ chiên.
- **Kiểm soát ngày sản xuất** hoặc ngày hết hạn của sản phẩm và viết/đánh dấu lên sản phẩm.
- **Kiểm tra thông tin về chất gây dị ứng** với thông số đặc biệt



HACCP – NGUYÊN TẮC 5

5

THIẾT LẬP HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC – PHÒNG NGỪA KHI GIỚI HẠN TỚI HẠN BỊ VI PHẠM

Nếu việc theo dõi các điểm kiểm soát tới hạn như trên là chưa đủ, bạn cần phải có biện pháp khắc phục để điều chỉnh quá trình trở lại giới hạn tới hạn, nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm, vệ sinh, và những quy tắc này phải được thực hiện một cách tốt nhất.

- **Cải thiện môi trường làm việc**, chẳng hạn như cải thiện hiệu suất máy làm mát.
- **Không hợp tác với các nhà cung cấp** không tuân thủ nguyên tắc an toàn thực phẩm, ví dụ như giao thực phẩm đã hết hạn sử dụng.
- **Cải thiện phương pháp làm sạch** nếu bạn thấy hệ thống làm sạch không đáp ứng được yêu cầu an toàn vệ sinh thực phẩm.
- **Thay đổi phương pháp làm việc**, ví dụ bát đĩa bẩn cần được để riêng.



HACCP – NGUYÊN TẮC 6

6

THIẾT LẬP CÁC THỦ TỤC THẨM TRA

Kiểm tra định kỳ phương pháp tiếp cận HACCP có đạt được hiệu quả. Ví dụ:

- Có những mối nguy tiềm ẩn mới nào không?
Ví dụ, sau khi bạn mua một thiết bị mới hoặc các sản phẩm mới.
- Các điểm kiểm soát tới hạn có thực sự ngăn chặn, loại bỏ các mối nguy hại hoặc giảm thiểu chúng đến mức chấp nhận được không?

Các hành động khắc phục liệu vẫn còn phù hợp?

Tốt hơn hết, hãy nhờ một người ngoài hoặc một nhân viên mới đánh giá, họ sẽ có cái nhìn khách quan hơn về các mối nguy tiềm ẩn.



HACCP – NGUYÊN TẮC 7

7

THIẾT LẬP HỆ THỐNG LƯU TRỮ HỒ SƠ

Toàn bộ kế hoạch an toàn thực phẩm của bạn cần được soạn thành văn bản hoặc ghi chép rõ ràng, để giúp mọi người từ nội bộ đến bên ngoài nhà hàng đều có thể hiểu rõ các quy tắc.

Các nhà cung cấp cần biết được những điều kiện để làm việc với bạn, nhân viên biết những gì bạn mong đợi ở họ, và khiếu nại khách hàng (nếu có) có thể được giải quyết ổn thoả.



Tham khảo thêm thông tin tại website UFS Vietnam

ufs.com



**Unilever
Food
Solutions**