INNMA®
Innovatively managing the world

Hệ Thống Quản Lý An toàn Thực phẩm dựa trên Phân tích mối nguy và Điểm kiểm soát tới hạn HACCP

-CONSHACCP-

Giới thiệu

HACCP là phương pháp quản lý đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm dựa trên cơ sở phân tích các mối nguy và các điểm kiểm soát trọng yếu. Đó là công cụ nhằm bảo đảm an toàn vệ sinh và chất lượng thực phẩm.
HACCP dựa trên 7 nguyên tắc cơ bản tóm gọn như sau:

1. Xác định những mối nguy có ảnh hưởng bất lợi đến an toàn thực phẩm.
2. Xác định các điểm kiểm soát trọng yếu (CCP).
3. Thiết lập các ngưỡng tới hạn.
4. Thiết lập hệ thống theo dõi, giám sát đảm bảo kiểm soát các CCP.
5. Thiết lập các kế hoạch ứng phó khi các ngưỡng tới hạn bị vượt quá.
6. Thiết lập hệ thống kiểm tra đánh giá.
7. Thiết lập bộ hồ sơ và tài liệu HACCP.

Đối tượng áp dụng HACCP

HACCP có thể được áp dụng ở bất kỳ tổ chức nào có liên quan một cách trực tiếp hoặc gián tiếp trong ngành thực phẩm bao gồm:

1. Các nông trại, ngư trường và trang trại sữa.
2. Các nhà chế biến thịt, cá và thức ăn chăn nuôi.
3. Các nhà sản xuất bánh mì, ngũ cốc, thức uống, thực phẩm đông lạnh hoặc đóng hộp.
4. Các nhà cung cấp dịch vụ thực phẩm như nhà hàng, hệ thống cung cấp thức ăn nhanh, các bệnh viện và khách sạn và những nhà bán thực phẩm lưu động.
5. Các dịch vụ hỗ trợ bao gồm lưu trữ và phân phối thực phẩm và cung cấp thiết bị chế biến thực phẩm, phụ gia, nguyên vật liệu, dịch vụ dọn dẹp và vệ sinh và đóng gói.

…

Tại sao phải áp dụng HACCP

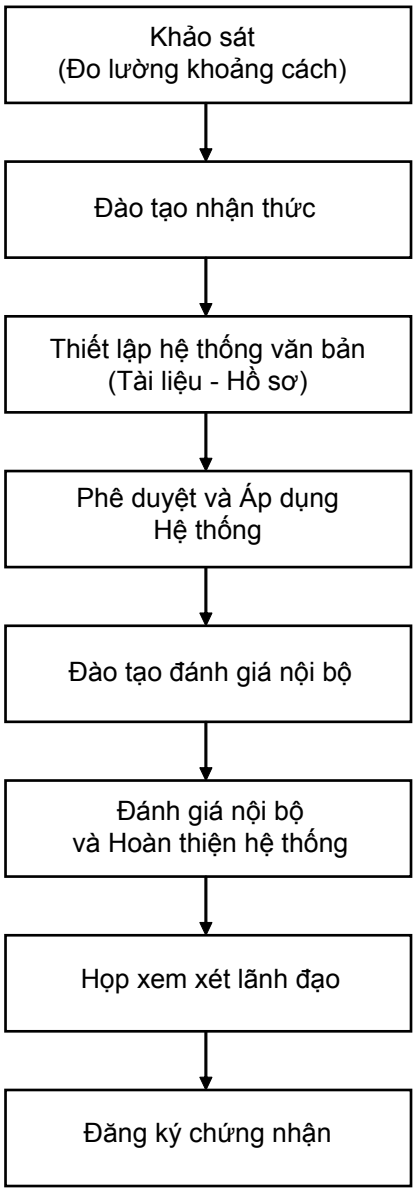
Xuất phát từ yêu cầu khách hàng và người tiêu dùng, từ luật định hoặc chính sách của nhà nước; từ mong muốn cải thiện hệ thống quản lý đảm bảo an toàn thực phẩm của lãnh đạo doanh nghiệp.

Lợi ích của việc thực hiện HACCP

Lợi ích lớn nhất là việc sản xuất thực phẩm một cách an toàn.
Những mặt lợi khác bao gồm:

1. Ngăn ngừa được các rủi ro về an toàn trong các sản phẩm thực phẩm.
2. Giảm bớt sự kiểm tra ở sản phẩm trong giai đoạn cuối.
3. Tăng độ tin cậy của khách hàng vào sự an toàn của quá trình sản xuất thực phẩm.
4. Nhất quán và thích hợp với các hệ thống quản lý chất lượng

Tiến trình tư vấn xây dựng và áp dụng phương pháp Quản Lý Đảm Bảo An Toàn Vệ Sinh Thực Phẩm trên cơ sở Phân Tích Mối Nguy và Điểm Kiểm Soát Tới Hạn HACCP



INNMA®
Innovatively managing the world

A 10G Nguyen Thi Minh Khai
Ward Da Kao, District 1, HCMC
T (848) 3 911 8438 F (848) 3 911 8439
E info@imvn.biz W www.imvn.biz