

TIÊU CHUẨN ISO 22000:2005: HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM

HOÀNG MẠNH DŨNG(*)



ISO 22000:2005
Food safety management systems

1. Sự ra đời của tiêu chuẩn ISO 22000: 2005:

An toàn thực phẩm đã trở thành một vấn đề được quốc tế quan tâm trước sự bùng nổ về nhiễm độc thực phẩm. Kết quả nghiên cứu khoa học cho thấy: "Dioxin, một hoá chất gây ung thư được phát hiện trong thịt gia súc, gia cầm và trứng. Listeria là một loại trực khuẩn gây bệnh thường được phát hiện trong các sản phẩm tươi sống bao gồm các loại thịt

khắc phục cần thiết và xác định mối nguy về Listeria. Ngày 29/11/2005, Hội nghị sơ kết đợt thanh tra vệ sinh an toàn thực ăn đường phố năm 2005 tại Hà Nội, Tp.HCM và Đà Nẵng đã công bố tỉ lệ thực ăn đường phố không đạt chỉ tiêu về vi sinh là 30%. Ngoài ra, việc sử dụng phụ gia thực phẩm không thuộc danh mục cho phép của Bộ Y tế vẫn còn khá phổ biến.

Trước đó, Ủy ban thực phẩm Codex đã ban hành hệ thống HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point: Hệ thống phân tích các mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn) như một công cụ quản lý an toàn thực phẩm. Đây là một phương pháp khoa học và có hệ thống để xác định, đánh giá và kiểm soát các mối nguy trong quá trình chế biến, sản xuất, bảo quản và sử dụng thực phẩm nhằm đảm bảo an toàn khi tiêu thụ.

ngươi, pho mát và xúc xích". Năm 1999, sự kiện nhiễm khuẩn Listeria ở Mỹ đã gây ảnh hưởng tới hàng trăm người và 20 người chết do ăn phải xúc xích. Sau đó, Cục quản lý Dược phẩm và Thực phẩm Mỹ (FDA) và Ban kiểm tra và an toàn thực phẩm (FSIS) đã yêu cầu các nhà sản xuất thực phẩm đồ nguội, đồ ăn nhanh phải đánh giá lại phương pháp quản lý an toàn thực phẩm. Đồng thời, các nhà sản xuất phải tiến hành các hành động

Tại Việt Nam, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đã qui định kể từ tháng 6/2005 những cơ sở đạt yêu cầu của HACCP mới được phép sản xuất, kinh doanh các mặt hàng thuộc 10 nhóm thực phẩm có nguy cơ cao. Đó là thịt/sản phẩm từ thịt; sữa/sản phẩm từ sữa; trứng/sản phẩm từ trứng; thủy sản tươi sống/chế biến; kem, nước đá/nước khoáng; các loại thực phẩm chức năng, bổ sung, phụ gia...; thực phẩm chế biến để ăn ngay; thực phẩm đông lạnh; sản phẩm từ đậu nành và cuối cùng là rau, củ, quả có thể ăn ngay. Ngày 04/01/1997, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đã ban hành Quyết định số 05/TĐC-QĐ: Hướng dẫn

(*) Tiến sĩ, Giám đốc Cơ sở III (Bình Dương), Đại học Mở Bán công TP.HCM

chung về những nội dung cơ bản của điều kiện thực hành sản xuất tốt (GMP: Good Manufacturing Practice) áp dụng trong các cơ sở sản xuất thực phẩm. Nhìn chung, một cơ sở sản xuất thực phẩm đều chịu chi phối bởi yêu cầu về HACCP và các qui định thực hành hiện đang triển khai áp dụng.

Ngày 01/09/2005, Tổ chức quốc tế về tiêu chuẩn hóa ISO (International Organization for Standardization) đã chính thức ban hành tiêu chuẩn ISO 22000:2005. Tiêu chuẩn này do Ủy ban kỹ thuật ISO/TC 34 soạn thảo. Đây là tiêu chuẩn quốc tế về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm nhằm đáp ứng yêu cầu của người tiêu dùng lẫn các bên quan tâm trên phạm vi toàn thế giới. Tiêu chuẩn ISO 22000:2005 được nhìn nhận như sự tích hợp giữa HACCP và GMP trong sản xuất thực phẩm. Qua đây tạo điều kiện hợp nhất và đơn giản hóa từng bước khi áp dụng các hệ thống quản lý cùng được triển khai trong một tổ chức. Áp dụng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo ISO 22000:2005 tiết kiệm được nhiều công sức và chi phí đối với các tổ chức; đặc biệt khi phải vận hành một

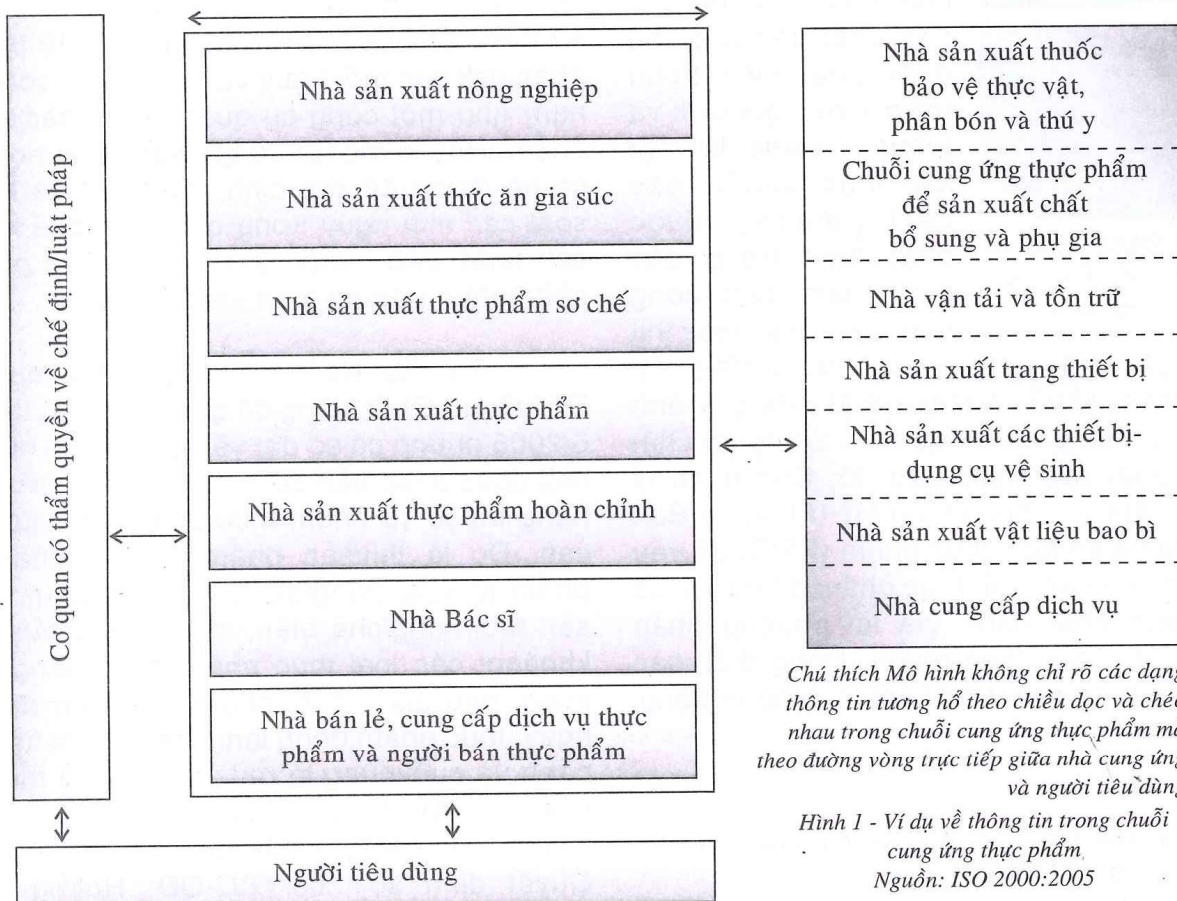
một lúc ISO 9001:2000, HACCP, GMP.

2. Các yếu tố chính của ISO 22000:2005:

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 (Food chain) từ khâu đầu tiên đến khi tiêu thụ sản phẩm. Bốn yếu tố chính của tiêu chuẩn này là:

2.1 Trao đổi thông tin "tương hỗ" (interactive communication):

Các thông tin "tương hỗ" 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. Quá trình trao đổi thông tin trong chuỗi cung ứng thực phẩm được cụ thể hóa như sau:



2.2 Quản lý hệ thống:



Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm được thiết lập, vận hành và luôn cập nhật trong bộ khung của một hệ thống quản lý đã được cấu trúc đồng thời thống nhất với toàn bộ hoạt động quản lý chung trong một tổ chức. Điều này giúp tối đa hóa lợi ích cho khách hàng và các bên quan tâm. Tiêu chuẩn quốc tế này được liên kết với tiêu chuẩn ISO 9001 để tăng cường tính tương thích giữa 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.

2.3 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 hoạt động này cần phù hợp với yêu cầu sản xuất, sử dụng và cung cấp sự an toàn đối với sản phẩm cuối cùng cũng như người tiêu dùng. PRPs là một trong những chuẩn mực "cần và đủ" để các cơ sở đủ điều kiện tham gia sản xuất thực phẩm. Qui định về PRPs có quan hệ chặt chẽ với các qui định về GMP, GAP, GVP, GHP, GPP, GDP, GTP (Xem bảng 2).

2.4 Các nguyên tắc của HACCP:

Nguyên tắc 1: Tiến hành phân tích mối nguy hại

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 lập các ngưỡng tới hạn

Xác định các ngưỡng tới hạn không được vượt quá nhằm đảm bảo khống 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.

3. Tương ứng giữa hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo ISO 22000:2005 với ISO 9001:2005, các qui định thực hành hiện đang áp dụng và HACCP.

Bảng 1: Tương ứng giữa ISO 22000:2005 với ISO 9001:2000 về các điều khoản chủ yếu

ISO 22000:2005		ISO 9001:2000	
Lời giới thiệu		0	Lời giới thiệu
Phạm vi	1	1	Phạm vi
Tiêu chuẩn trích dẫn	2	2	Tiêu chuẩn trích dẫn
Thuật ngữ và định nghĩa	3	3	Thuật ngữ và định nghĩa
Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	4	4	Hệ thống quản lý chất lượng
Trách nhiệm của lãnh đạo	5	5	Trách nhiệm của lãnh đạo
Quản lý nguồn lực	6	6	Quản lý nguồn lực
Hoạch định và tạo sản phẩm an toàn	7	7	Tạo sản phẩm
Xác nhận giá trị sử dụng, kiểm tra xác nhận và cải tiến hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.	8	8	Đo lường, phân tích và cải tiến

Nguồn: ISO 22000:2005

Bảng 2: Tương ứng giữa các chương trình tiên quyết (PRPs) với các qui định thực hành hiện đang áp dụng trên thế giới

Các chương trình tiên quyết (PRPs) theo ISO 22000:2005	Các qui định thực hành hiện đang áp dụng trên thế giới
PRPs có thể áp dụng một hoặc nhiều các qui định thực hành tùy theo phân đoạn của chuỗi cung ứng thực phẩm.	<ul style="list-style-type: none"> • Thực hành sản xuất nông nghiệp tốt Good Agricultural Practice (GAP) • Thực hành công tác thú y tốt Good Veterinarian Practice (GVP) • Thực hành sản xuất tốt Good Manufacturing Practice (GMP) • Thực hành vệ sinh tốt Good Hygienic Practice (GHP) • Thực hành sản xuất tốt Good Production Practice (GPP) • Thực hành phân phối tốt Good Distribution Practice (GDP) • Thực hành trao đổi mua bán tốt Good Trading Practice (GTP)

Bảng 3: Tương ứng giữa HACCP với ISO 22000:2005

Những nguyên tắc của HACCP	Những bước áp dụng HACCP		ISO 22000:2005	
	Thành lập nhóm HACCP	Bước 1	7.3.2	Nhóm an toàn thực phẩm
	Mô tả sản phẩm	Bước 2	7.3.3 7.3.5.2	Những đặc tính của sản phẩm Mô tả các công đoạn của quá trình và các biện pháp kiểm soát.
	Xác định mục đích sử dụng	Bước 3	7.3.4	Mục đích sử dụng
	Thiết lập sơ đồ dây chuyền sản xuất. Thẩm định sơ đồ dây chuyền sản xuất so với thực tế sản xuất.	Bước 4 Bước 5	7.3.5.1	Sơ đồ dây chuyền sản xuất
Nguyên tắc 1 : Tiến hành phân tích mối nguy.	Liệt kê tất cả các mối nguy tiềm ẩn. Tiến hành phân tích các mối nguy. Nghiên cứu các biện pháp kiểm soát.	Bước 6	7.4 7.4.2 7.4.3 7.4.4	Phân tích mối nguy Liệt kê mối nguy và xác định mức chấp nhận. Đánh giá mối nguy. Lựa chọn và đánh giá các biện pháp kiểm soát.
Nguyên tắc 2 : Xác định các điểm kiểm soát tới hạn (CCP).	Xác định các điểm kiểm soát tới hạn.	Bước 7	7.6.2	Xác định các điểm kiểm soát tới hạn.
Nguyên tắc 3 : Xác lập các ngưỡng tới hạn.	Xác định các mức tới hạn tại mỗi điểm kiểm soát tới hạn.	Bước 8	7.6.3	Xác định các ngưỡng giới hạn đối với các điểm tới hạn.
Nguyên tắc 4 : Thiết lập hệ thống giám sát các điểm kiểm soát tới hạn (CCP)	Xây dựng hệ thống theo dõi tại mỗi điểm kiểm soát tới hạn.	Bước 9	7.6.4	Hệ thống theo dõi các điểm tới hạn.
Nguyên tắc 5 : Nguyên tắc 6 :	Thiết lập hành động	Bước	7.6.5	Hành động khi kết quả
Xác lập các thủ tục kiểm tra để khẳng định rằng hệ thống HACCP đang hoạt động có hiệu quả.	Xây dựng các thủ tục đánh giá xác nhận.	Bước 11	7.8	Lập kế hoạch kiểm tra xác nhận.
Nguyên tắc 7 : Thiết lập hệ thống tài liệu liên quan đến mọi thủ tục, hồ sơ phù hợp với các nguyên tắc và các bước áp dụng chúng.	Xây dựng hệ thống tài liệu và lưu trữ hồ sơ.	Bước 12	4.2 7.7	Các yêu cầu của hệ thống tài liệu. Cập nhật các thông tin sơ bộ và tài liệu đặc trưng của PRPs và kế hoạch HACCP.

Nguồn: ISO 22000:2005

4. Triển khai ISO 22000:2005 tại các cơ sở sản xuất thực phẩm

Để triển khai hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo ISO 22000:2005 tại các cơ sở sản xuất thực phẩm có thể tiến hành theo các bước sau:

Bước 1: Tìm hiểu tiêu chuẩn và xác định phạm vi áp dụng: Lãnh đạo cần thấu hiểu ý nghĩa của ISO 22000:2005 đối với phát triển tổ chức, định hướng các hoạt động, xác định mục tiêu và các điều kiện áp dụng cụ thể.

Bước 2: Lập nhóm quản lý an toàn thực phẩm: Áp dụng ISO 22000:2005 cần thành lập một nhóm quản lý an toàn thực phẩm. Nhóm này bao gồm Trưởng nhóm và đại diện của các bộ phận trong phạm vi áp dụng ISO 22000:2005. Trưởng nhóm an toàn thực phẩm thay mặt lãnh đạo cơ sở sản xuất chỉ đạo áp dụng hệ thống theo ISO 22000:2005 và chịu trách nhiệm về lĩnh vực này.

Bước 3: Đánh giá thực trạng của cơ sở sản xuất thực phẩm so với các yêu cầu của tiêu chuẩn: Cần rà soát các hoạt động, xem xét yêu cầu và mức độ đáp ứng hiện tại của cơ sở sản xuất thực phẩm. Đánh giá này làm nền tảng để hoạch định những nguồn lực cần thay đổi hay bổ sung. Qua đó, cơ sở sản xuất thực phẩm xây dựng các chương trình, dự án chi tiết nhằm đảm bảo kiểm soát các mối nguy hướng đến an toàn thực phẩm vào mọi thời điểm khi tiêu dùng.

Bước 4: Huấn luyện đào tạo với nhiều chương trình thích hợp với từng cấp quản trị cũng như nhân viên. Nội dung đào tạo chính bao gồm ISO 22000:2005, ISO 9000:2005, HACCP, GMP và/hoặc GAP và/hoặc GVP và/hoặc GHP và/hoặc GPP và/hoặc GDP và/hoặc GTP, ISO/TS 22004. Chương trình huấn luyện đào tạo có thể thực hiện gắn liền với các hệ thống khác (như ISO 9001:2000 và/hoặc ISO 14001:2004 và/hoặc SA 8000:2001 và/hoặc OHSAS 18001:1999) dưới hình thức tích hợp các hệ thống quản lý trong một cơ sở sản xuất thực phẩm.

Bước 5: Thiết lập hệ thống tài liệu theo ISO 22000:2005: Hệ thống tài liệu được xây dựng và hoàn chỉnh để đáp ứng yêu cầu của tiêu chuẩn và các yêu cầu điều hành của cơ sở sản xuất thực phẩm bao gồm:

- Chính sách an toàn thực phẩm.
- Các mục tiêu về an toàn thực phẩm.
- Các qui trình - thủ tục theo yêu cầu của tiêu chuẩn.
- Các hồ sơ theo yêu cầu của tiêu chuẩn.
- Các tài liệu cần thiết để tổ chức thiết lập, triển khai và cập nhật có hiệu lực một hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.

Bước 6: Triển khai hệ thống quản lý an toàn thực phẩm :

- Phổ biến để mọi nhân viên nhận thức đúng về hệ thống tài liệu theo ISO 22000:2005.
- Xác định rõ trách nhiệm, quyền hạn liên quan đến từng qui trình cụ thể.
- Hướng dẫn nhân viên thực hiện theo các tài liệu đã được phê duyệt.

Bước 7: Kiểm tra xác nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và chuẩn bị cho đánh giá chứng nhận bao gồm:

- Cơ sở sản xuất thực phẩm tiến hành các cuộc đánh giá nội bộ, thẩm định các kết quả kiểm tra xác nhận riêng lẻ, phân tích kết quả của các hoạt động kiểm tra xác nhận để xác định sự phù hợp của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và tiến hành các hoạt động khắc phục, phòng ngừa cần thiết.

- Lựa chọn tổ chức chứng nhận: Cơ sở sản xuất thực phẩm có quyền lựa chọn tổ chức chứng nhận để đánh giá và cấp chứng chỉ.

Đánh giá trước chứng nhận nhằm xác định mức độ hoàn thiện và sự sẵn sàng của

hệ thống quản lý an toàn thực phẩm đồng thời chuẩn bị cho cuộc đánh giá chính thức.

Bước 8: Đánh giá chứng nhận do tổ chức độc lập, khách quan tiến hành nhằm khẳng định tính phù hợp của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm với các yêu cầu tiêu chuẩn ISO 22000:2005 và cấp giấy chứng nhận.

Bước 9: Duy trì hệ thống quản lý an toàn thực phẩm sau khi chứng nhận: Cơ sở sản xuất thực phẩm cần tiếp tục duy trì hệ thống quản lý an toàn thực phẩm nhằm đáp ứng yêu cầu của tiêu chuẩn và không ngừng cải tiến hướng đến thỏa mãn công khai yêu cầu của khách hàng và các bên quan tâm.

Để áp dụng thành công hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo ISO 22000:2005 cần các điều kiện như sau:

- Cam kết của lãnh đạo đối với thực hiện chính sách an toàn thực phẩm và kiên trì theo đuổi đến cùng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm là điều kiện quan trọng nhất đối với sự thành công của ISO 22000:2005.

- Sự tham gia của nhân viên: Sự tham gia tích cực và hiểu biết của mọi thành viên trong cơ sở sản xuất thực phẩm đảm bảo hệ thống quản lý an toàn thực phẩm vận hành, duy trì và cải tiến có hiệu lực và hiệu quả.

- Công nghệ hỗ trợ: ISO 22000:2005 được áp dụng cho mọi loại hình tổ chức. Tuy nhiên, ở các cơ sở sản xuất thực phẩm có công nghệ phù hợp với các yêu cầu của dây chuyền thực phẩm cũng như các PRPs áp dụng trong ISO 22000:2005 sẽ được nhanh chóng và thuận tiện hơn.

- Chú trọng cải tiến liên tục: Các hành động cải tiến từng bước hay đổi mới đều mang lại lợi ích nếu được thực hiện thường xuyên đối với hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất thuộc lĩnh vực này.

- ISO 22000:2005 có một vai trò quan trọng trong đời sống hàng ngày. Tiêu chuẩn này trở thành một hướng dẫn cần thiết. Áp dụng ISO 22000:2005 vào các cơ sở sản xuất thực phẩm góp phần nâng cao chất lượng cuộc sống đồng thời tạo ra sự ổn định trong xã hội trước nguy cơ nhiễm độc thực phẩm đang đứng trước tình trạng báo động cao. Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo ISO 22000:2005 giúp các cơ sở sản xuất thực phẩm cải tiến phương pháp làm việc; tuân thủ các yêu cầu pháp luật; giảm bớt nghĩa vụ pháp lý; giấy chứng nhận là bằng chứng khách quan về sự chuyên cần xứng đáng; cải thiện những cơ hội xuất khẩu và thâm nhập vào thị trường khó tính; nâng cao độ tin cậy đối với khách hàng; giảm bớt tần suất của các hoạt động kiểm tra; tạo lợi thế cạnh tranh và nâng cao hình ảnh cũng như uy tín của các cơ sở sản xuất thực phẩm trên thương trường.

TÀI LIỆU THAM KHẢO:

1. ISO 22000:2005
2. ISO 9000:2005
3. ISO 9001:2000
4. Tài liệu áp dụng GMP & HACCP cho các cơ sở chế biến thực phẩm, 2003.
5. Quyết định số 05/TĐC-QĐ ngày 04/01/1997: Hướng dẫn chung về những nội dung cơ bản của điều kiện thực hành sản xuất tốt (GMP: Good Manufacturing Practice) áp dụng trong các cơ sở sản xuất thực phẩm của Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng.
6. ASEAN Good Manufacturing Practice Guidelines, Third Edition, 1996.
7. <http://www.vpc.org.vn>
8. <http://www.tcvn.gov.vn>
9. <http://www.iso.org>
10. <http://www.codexalimentarius.net>

TÓM TẮT

An toàn thực phẩm đã trở thành một vấn đề được quốc tế quan tâm trước sự bùng nổ về nhiễm độc thực phẩm. ISO 22000:2005 có một vai trò quan trọng trong đời sống hàng ngày. Tiêu chuẩn này trở thành một hướng dẫn cần thiết. Tiêu chuẩn ISO 22000:2005 được nhìn nhận như sự tích hợp giữa HACCP và GMP trong sản xuất thực phẩm. Qua đây tạo điều kiện hợp nhất và đơn giản hóa từng bước khi áp dụng các hệ thống quản lý cùng được triển khai trong một tổ chức. Áp dụng ISO 22000:2005 vào các cơ sở sản xuất thực phẩm góp phần nâng cao chất lượng cuộc sống đồng thời tạo ra sự ổn định trong xã hội. Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo ISO 22000:2005 giúp các cơ sở sản xuất thực phẩm cải tiến phương pháp làm việc; tuân thủ các yêu cầu pháp luật; giảm bớt nghĩa vụ pháp lý; giấy chứng nhận là bằng chứng khách quan về sự chuyên cần xứng đáng; cải thiện những cơ hội xuất khẩu và thâm nhập vào thị trường khó tính; nâng cao độ tin cậy đối với khách hàng; giảm bớt tần suất của các hoạt động kiểm tra; tạo lợi thế cạnh tranh và nâng cao hình ảnh cũng như uy tín của các cơ sở sản xuất thực phẩm trên thương trường.

SUMMARY

Food safety has been an international concern due to the increase in food poisoning. Thus ISO 22000:2005 plays an important role in everyday life and has become a necessary guideline. ISO 22000:2005 is considered a conglomeration of HACCP and GMP in food production, providing a conducive environment for unification and gradual simplification of the organization management systems. By applying ISO 22000:2005, food production companies can improve their work processes, abide by the law, reduce legal obligations, have the certificate as the objective proof of their efforts, increase customer's trust, reduce inspection frequency, create a competitive advantage, and enhance their image and prestige in the business world.