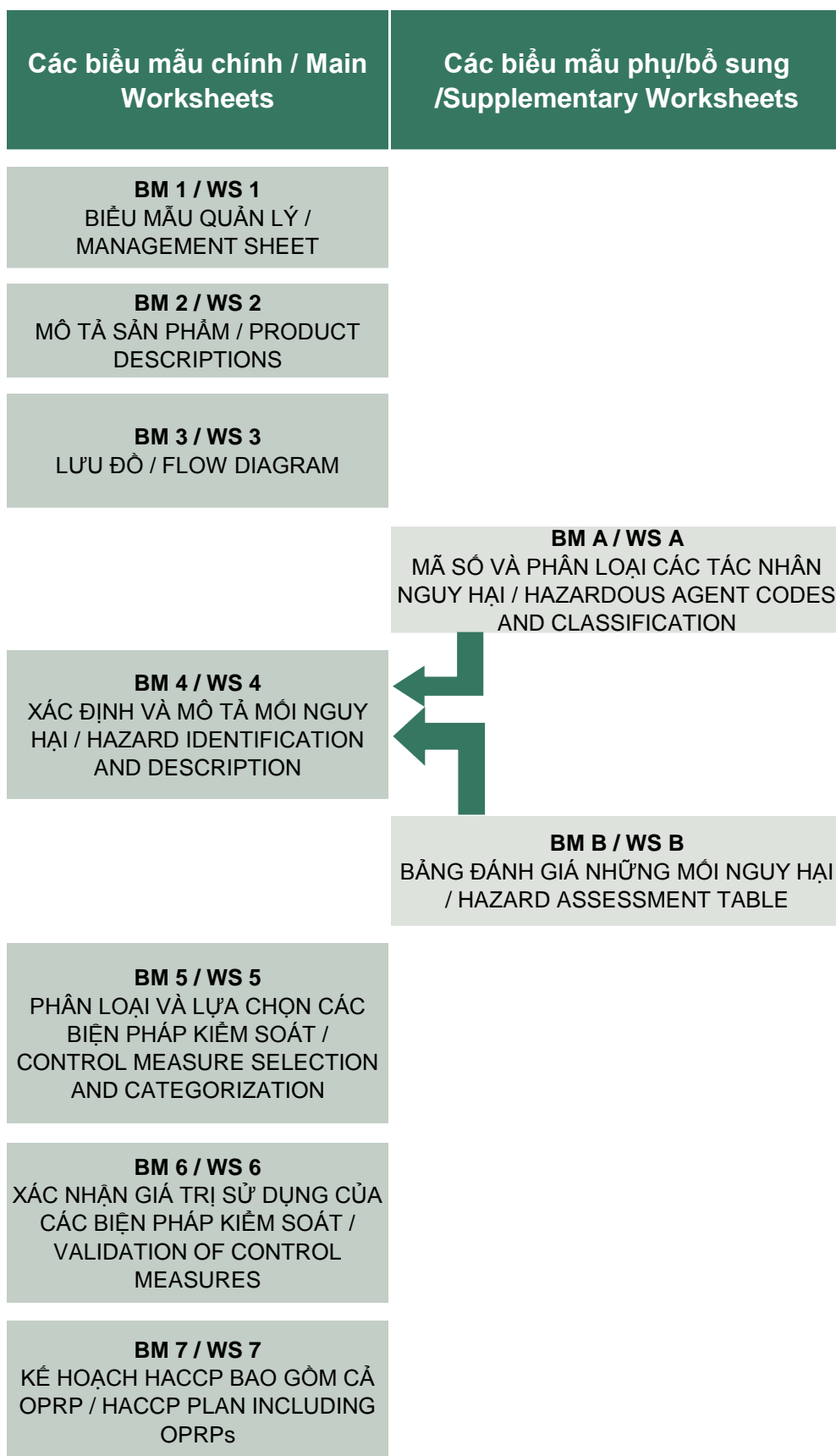


# TỔNG QUAN VÀ HƯỚNG DẪN CÁC BIỂU MẪU HA WORKSHE



**BM 8 / WS 8**

KẾ HOẠCH KIỂM TRA XÁC NHẬN /  
VERIFICATION PLAN

**BM 9 / WS 9**

SỰ ĐIỀU CHỈNH VÀ HÀNH ĐỘNG  
TIẾP THEO / MODIFICATION(S)  
AND FOLLOW-UP

**BM 10 / WS 10**

SỔ THEO DÕI CÁC CUỘC HỌP /  
MEETING ACTIVITY LOG

**BM C (tự chọn) / WS C (Optional)**

DANH MỤC NHỮNG TÀI LIỆU HỖ TRỢ /  
LIST OF SUPPORTING DOCUMENTS

## HACCP / OVERVIEW & GUIDE OF THE HACCP STEPS

### Các lưu ý / Comments

Đăng ký và phê duyệt nghiên cứu HACCP / Registration and approval of the HACCP Study

Mô tả sản phẩm và quá trình, bao gồm nguyên liệu thô và đặc tính sản phẩm cuối cùng / Product and process description, including raw material and end product characteristics

Lưu đồ quá trình được đơn giản hóa có các vị trí Chương trình Tác nghiệp Tiên quyết/OPRP và Điểm Kiểm soát Tới hạn/CCP / Simplified process flow diagram with OPRP and CCP location

Hướng dẫn đội/nhóm HACCP/ An toàn Thực phẩm đánh giá các mối nguy hại được kiểm bởi hệ thống HACCP / Guidance for Food Safety/ HACCP team for assessing hazards controlled by HACCP system

Liệt kê từng một mối nguy hại tiềm năng một và mức độ đáng kể của nó được xác định dựa trên mức độ nghiêm trọng đối với sức khỏe và khả năng xảy ra / Each potential hazard is listed and significance is determined with help of severity of health effect and likelihood of appearance

Mã hóa và phân loại các mối nguy hại tiềm năng, các mối nguy mà cần phải được xem xét trong nghiên cứu này / Coding and classifying of the potentially hazardous agents that need to be considered during the study

Với sự trợ giúp của cây quyết định, các biện pháp kiểm soát được phân loại theo CCP, OPRP hoặc được điều chỉnh / With help of the decision tree the control measures are categorized to CCP, OPRP or Modification

Có bằng chứng cho thấy các biện pháp kiểm soát được lựa chọn đạt được các giới hạn tới hạn được đặt ra / Evidence that the control measure can achieve the targeted limits

Danh mục và tổng quan tất cả các CCP và OPRP đã được xác định cùng với các biện pháp kiểm soát, các giới hạn tới hạn, hành động khắc phục và trách nhiệm / List and Overview of all identified CCPs and OPRPs with control measures, limits, corrective actions and responsibilities

Tổng quan các hoạt động kiểm tra xác nhận, các hoạt động mà chỉ ra rằng các CCP và OPRP đã được thực hiện đúng / Overview of verification activities that shows that the CCP's and OPRPs have been implemented properly

Danh mục những sự điều chỉnh với tất cả những chi tiết / List of modifications with all details

Ghi chép lại những cuộc họp, sự tham dự và bất kỳ quyết định nào được đưa ra tại cuộc họp bởi nhóm/đội HACCP/An toàn Thực phẩm / Recording meetings, attendances and decisions made by the team

Ghi chép và điền những thông tin bổ trợ / Recording and filing supporting information

## [BM 1 / WS 1] BIỂU MẪU QUẢN LÝ / MANAGEMENT SHEET

**Hoàn thiện phần thứ nhất bên dưới đây khi bắt đầu nghiên cứu HACCP / Complete the first section (below) study**

Nghiên cứu HACCP số / HACCP Study N°:	Bản số / Version N°:	Phạm vi nghiên cứu HACCP / HACCP Study Scope
		Nhà máy / Factory
Chi tiết nghiên cứu HACCP / HACCP study details	Đánh dấu vào ô thích hợp / Tick as appropriate	Phân xưởng/dây truyền / Plant/line
Nghiên cứu HACCP mới / New HACCP study		Nhãn hiệu / Brand
Soát xét theo kế hoạch / Scheduled review		Tên sản phẩm / Product name
Soát xét không theo kế hoạch / Unscheduled review		Mã sản phẩm / Product code
Bắt đầu nghiên cứu / Study started		Viện dẫn HTQLATTP / FSMS reference

**Mô tả phạm vi nghiên cứu (vd: mô-đun/hợp phần (có điểm đầu và điểm cuối) hoặc bao gồm sản phẩm) / Description (e.g. module (start and end point) or products included)**

**Soát xét có kế hoạch hoặc không có kế hoạch: Những thay đổi chính / lý do / nguyên nhân / Scheduled or unscheduled changes / reasons / causes**

### Thành viên đội HACCP / HACCP Team Members

Tên, họ / Name	Trách nhiệm / Vai trò / Chuyên môn / Responsibility / Role / Expertise

**Ủy quyền/Thẩm quyền đối với nghiên cứu HACCP mới hoặc nâng cấp lên phiên bản mới / Authorisation for new study or to new version**

Trách nhiệm/Vai trò / Responsibility / Role	
---	--

**Hoàn thành phần dưới đây để hoàn thiện nghiên cứu HACCP / Complete the section below on completion**

**Những sự điều chỉnh theo nghiên cứu HACCP / Planned Modification(s) according to HACCP**

## [BM 1 / WS 1] BIỂU MẪU QUẢN LÝ / MANAGEMENT SHEET

Hoàn thiện phần thứ nhất bên dưới đây khi bắt đầu nghiên cứu HACCP / Complete the first section (below) study

Sự điều chỉnh số / Modification N°	Cung cấp các biện pháp kiểm soát hiện có tạm thời có thể áp dụng ngay lập tức / Provisional Control Measure(s) for immediate application

Xem xét nghiên cứu HACCP / HACCP study review	Ngày ban hành nghiên cứu HACCP / H
Lần soát xét tiếp theo / Next scheduled review - Date:	Nghiên cứu được ban hành / Study issued

Thẩm quyền hoàn thiện/kết thúc nghiên cứu / Authorisation of finished study	

at the start of the HACCP

Description of scope of study

Unscheduled review: Main

Bộ phận / Công ty /  
Department / Company

Review HACCP study or update

Ngày / Date: 1

Reason of the HACCP study

HACCP study

at the start of the HACCP

Thời hạn / Dead-line

Ngày / Date:

Ngày / Date:

Ngày / Date:

**ACCP study issue date**

Ngày / Date:

Ngày / Date:

Ngày / Date:

Ngày / Date:



## [BM 2 / WS 2] MÔ TẢ NGUYÊN LIỆU/SẢN PHẨM / PRODUCT/INGREDIENT DESCRIPTIONS

Đặc tính sản phẩm cuối cùng / End- product Characteristics	
Tên (sản phẩm, nhóm sản phẩm, dây truyền) / Name (product(s), product group(s), line)	
Thành phần / Composition	
Loại (vd: thô/tươi sống, được nấu, ăn được ngay) / Type (e.g. raw, cooked, ready to eat)	
Những đặc tính hóa, lý, sinh học quan trọng của sản phẩm / Key physical, biological and chemical characteristics	<b>Thông số hóa học / Chemical Parameters:</b>
	<b>Thông số sinh học / Biological Parameters:</b>
	<b>Thông số vật lý / Physical Parameters:</b>
Các công đoạn chế biến chính (vd: sấy khô, xử lý nhiệt, đông lạnh) / Key processing steps (e.g. drying, heat treatments, freezing)	
Những đặc tính khác / Other	

Quy cách kỹ thuật và các yêu cầu luật định (liên quan đến an toàn thực phẩm) / Specifications and Regulatory requirements (food safety related)	
Quy cách kỹ thuật sản phẩm / Product specifications	
Các yêu cầu luật định cụ thể cho sản phẩm / Product specific regulatory requirements	

Đóng và bao gói / Filling and Packing	
Mô tả bao gói (vd: kích cỡ) / Packaging description (e.g. size)	
Hệ thống bao gói (vd: ở điều kiện áp suất điều chỉnh) / Packaging system (e.g. modified atmosphere)	

Các đòi hỏi và thông tin dán nhãn / Claims and Label Information	
Hướng dẫn sử dụng cho người tiêu dùng (bao gồm sử dụng hoặc bảo quản, lưu trữ/lưu kho sau khi mở) / Instruction for use by consumers (incl. use or storage after opening)	
Các công bố sử dụng an toàn (vd: thông tin dị ứng, hướng dẫn đặc biệt để xử lý an toàn sản phẩm) / Statements for safe use (e.g. allergen info, special instruction for safe handling)	
Các thông tin khác / Other	

**[BM 2 / WS 2] MÔ TẢ NGUYÊN LIỆU/SẢN PHẨM / PRODUCT/INGREDIENT DESCRIPTIONS**

<b>Mô tả Phân phối / Lưu kho / Distribution / Storage / Description</b>	
Hướng dẫn phân phối (vd: ở điều kiện thường, lạnh hoặc đông đông) / Distribution instructions (e.g. ambient, chilled, frozen)	
Hướng dẫn bảo quản (vd: ở điều kiện thường, lạnh, đông đông) / Storage instructions (e.g. ambient, chilled, frozen)	
Điều kiện liên quan đến tuổi thọ sản phẩm / Shelf life conditions	
Các thông tin khác / Other	

## [BM 2 / WS 2] MÔ TẢ NGUYÊN LIỆU/SẢN PHẨM / PRODUCT/INGREDIENT DESCRIPTIONS

Sử dụng bởi người tiêu dùng / Use by Consumers	
Mục đích sử dụng / Intended use	
Nhóm đối tượng sử dụng hướng đến và người tiêu dùng đặc biệt (vd: trẻ em, người già) / Target group of users and special consumer considerations (e.g. infants, elderly)	
Dự tính việc sử dụng hoặc chế biến nhầm / Reasonably expected mishandling and misuse	

Đặc tính nguyên liệu đầu vào / Incoming Material Characteristics	
Tên nguyên liệu thô, nguyên liệu thành phần / Name of raw materials, ingredients	
Thành phần / Composition	
Các nguyên liệu có rủi ro cao / High-risk ingredients	
Những đặc tính hóa, lý, sinh học quan trọng / Key physical, biological and chemical characteristics	<b>Thông số hóa học / Chemical Parameters:</b>
	<b>Thông số sinh học / Biological Parameters:</b>
	<b>Thông số vật lý / Physical Parameters:</b>
Nhà cung ứng / Supplier	
Những điều kiện và các công đoạn chế biến chính (phương pháp sản xuất) / Processing main steps and conditions (production method);	
Bao gói và phương tiện vận chuyển / Packing and transportation containers	
Điều kiện bảo quản và tuổi thọ / Storage conditions and shelf life	
Chuẩn bị và / hoặc chế biến trước khi sử dụng / Preparation and / or processing before use	
Các chỉ tiêu an toàn được chấp nhận / Acceptance criteria related to safety	
Khác (vd: chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến, các dịch vụ) / Other (e.g preservatives, processing aids, services)	

## **[BM 3 / WS 3] Lưu đồ / Flow Diagram**

Xây dựng lưu đồ quá trình / Construct a flow diagram of the process

Đánh số những bước trong quá trình / Number each step in the process

Chỉ ra những điểm CCP khi nghiên cứu kết thúc / Indicate CCP when study is finished

Chỉ ra những điểm OPRP khi hoàn thành nghiên cứu / Indicate OPRP when study is finished

Ghi chép kết quả kiểm tra xác nhận lưu đồ tại hiện trường / Record on-site verification on flow-diagram



**Lý giải sự lựa chọn những mối nguy hại và đánh giá / Justification for selection of Hazards and Assessment**

Hãy cung cấp những dữ liệu hoặc sự tham khảo về khả năng/xác suất xảy ra, thông tin về mức độ nghiêm trọng ảnh hưởng đến sức khỏe và mức chấp nhận ở sản phẩm cuối cùng / Provide supporting data/references on likelihood of occurrence, information on severity of health effects and acceptable level in end product.

Đối với mỗi mối nguy hại, hãy lập thành văn bản lý do tại sao nó có hoặc không có khả năng xảy ra hoặc gây tổn hại đến sức khỏe. Đối với mỗi nguy hại không đáng kể, hãy lập thành văn bản nếu nó có thể được kiểm soát vd: bằng một PRP, thông qua một quy cách kỹ thuật hoặc công bố chất gây dị ứng chính yếu (MAD).

Hãy chắc chắn rằng tất cả mối nguy hại đã được xem xét.

Lý giải tại sao một mối nguy hại bất kỳ đã được loại bỏ.

/ For each hazard, document why it is or why it is not likely to occur or causing adverse health effects. For non significant hazards document if it is managed e.g. by a PRP, through a specification or Major Allergen Declaration (MAD).

Make sure that all hazards likely to occur are considered.

Justify why a certain hazard has been disregarded.
















**N**

Trách nhiệm (ai có trách nhiệm thi hành nhiệm vụ) / Responsible (who is responsible for the task)	Hồ sơ (loại hồ sơ nào sẽ được sử dụng) / Records (which records should be used)









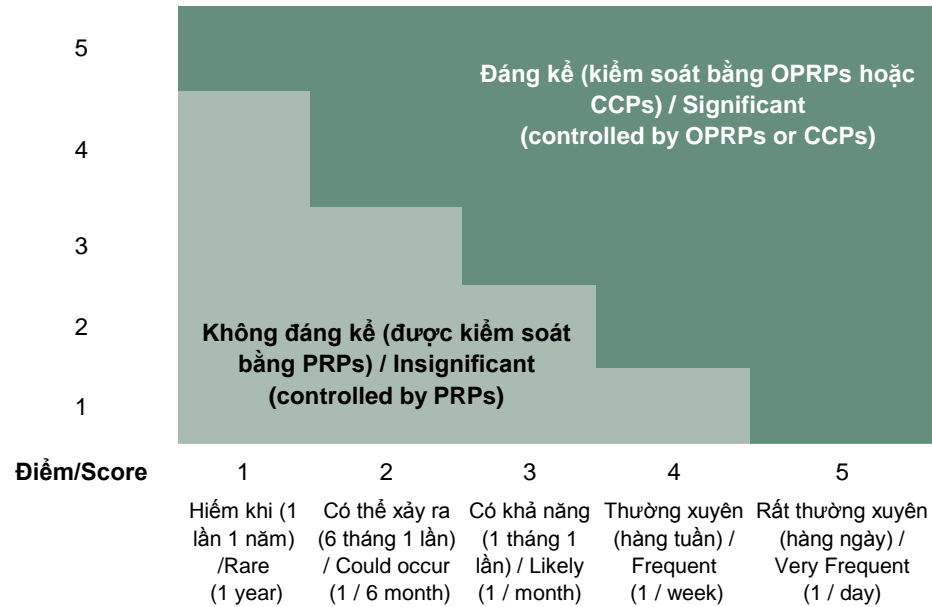




**[BM B / WS B]**  
**Bảng Đánh giá Môi nguy hại / Hazard Assessment Table**

**Mức độ tổn hại sức khỏe /  
 Severity of Health Effect**

- 5 Có thể gây tử vong / Can cause fatality
- 4 Có thể dẫn đến bệnh tật/ốm nặng / Can lead to serious illness
- 3 Có thể gây ốm/bệnh tật/ Can cause illness
- 2 Có thể gây ra sự khó chịu / Can cause inconvenience
- 1 Hầu như không đáng kể / Almost no significance



**Khả năng/xác suất xảy ra / Likelihood of Occurrence**

*Bảng đánh giá môi nguy hại giúp chúng ta phân loại môi nguy đáng kể và không đáng kể và lập thành văn bản quyết định: /  
 The Hazard Assessment Table helps to separate significant from non-significant hazards and to document the decision:*

