

ISO 22000:2005- CÔNG CỤ KIỂM SOÁT TOÀN DIỆN

AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

Ngày nay, Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2005, Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn HACCP có ý nghĩa hết sức thiết thực đối với các tổ chức, doanh nghiệp (DN) chế biến thực phẩm.

Điểm tương đồng giữa hai hệ thống

Trên thực tế, hai hệ thống này có những điểm tương đồng là đều hướng về mục tiêu giúp các DN chế biến, sản xuất thực phẩm kiểm soát các mối nguy từ khâu nuôi trồng, đánh bắt cho tới khi thực phẩm được sử dụng bởi người tiêu dùng, nhằm đảm bảo an toàn về thực phẩm. ISO 22000 và HACCP đều quy định DN muốn áp dụng phải thực hiện 7 nguyên tắc do Ủy ban Codex đưa ra nhằm xác định việc kiểm soát các mối nguy đối với thực phẩm.

Khi áp dụng ISO 22000 hay HACCP, các DN đều phải đảm bảo thực hiện các Chương trình tiên quyết (GMP, SSOP...) nhằm hạn chế các mối nguy đối với thực phẩm. Chương trình này bao gồm các yêu cầu về thiết kế nhà xưởng, thiết bị; hành vi vệ sinh, vệ sinh cá nhân; vệ sinh nhà xưởng, khử trùng; kiểm soát côn trùng; kho tàng v.v... Khi áp dụng ISO 22000 hay HACCP, các DN đều phải xây dựng một hệ thống kiểm soát bao gồm: các quá trình, thủ tục kiểm soát, hệ thống văn bản hỗ trợ v.v...

Điểm khác biệt lớn nhất giữa ISO 22000 và HACCP là ISO 22000 qui định thêm các yêu cầu về hệ thống quản lý với cấu trúc và nội dung cụ thể tương tự ISO 9001:2000.

ISO 22000 và HACCP được áp dụng đối với tất cả các DN nằm trong chuỗi cung cấp thực phẩm, bao gồm các cơ sở nuôi trồng, đánh bắt thực phẩm; DN chế biến về thực phẩm và các DN dịch vụ về thực phẩm (vận tải, phân phối hoặc thương mại).

Doanh nghiệp đã áp dụng HACCP có nhất thiết phải chuyển đổi sang ISO 22000:2005?

ISO 22000:2005 là tiêu chuẩn tự nguyện, DN chỉ buộc phải áp dụng khi có qui định của cơ quan có thẩm quyền hoặc của bên mua hàng... Ở một số quốc gia như Mỹ, Canada đã có qui định bắt buộc áp dụng HACCP đối với sản phẩm thịt, thủy sản, nước hoa quả... Hiện nay nước ta chưa có quy định bắt buộc áp dụng tiêu chuẩn ISO 22000 đối với các DN thực phẩm; tuy nhiên trong tương lai có thể DN đã áp dụng HACCP sẽ phải chuyển đổi sang ISO 22000 trong các trường hợp: Qui định của cơ quan có thẩm quyền bắt buộc phải áp dụng ISO 22000; do thị trường, khách hàng yêu cầu hoặc khi DN muốn có chứng chỉ Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm mà tổ chức chứng nhận chỉ cấp theo ISO 22000.

Cho dù không có quy định bắt buộc áp dụng, thì xu hướng lựa chọn ISO 22000 đối với DN thực phẩm vẫn dần trở thành phổ biến. Bởi vì bản thân tiêu chuẩn ISO 22000 đã bao gồm các yêu cầu của HACCP, ngoài ra ISO 22000 còn bao gồm các yêu cầu về một Hệ thống quản lý, vì vậy việc lựa chọn ISO 22000 có thể sẽ giúp DN kiểm soát một cách toàn diện các khía cạnh và quá trình liên quan an toàn vệ sinh thực phẩm.

Khi muốn chuyển đổi từ HACCP sang ISO 22000 DN cần thực hiện các công việc: Tổ chức đào tạo để các cán bộ có liên quan hiểu rõ các yêu cầu của tiêu chuẩn ISO 22000:2005; Xác định các quá trình có liên quan tới Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (dựa trên hoạt động thực tế của doanh nghiệp cộng với các yêu cầu của ISO 22000); Thiết lập bổ sung và/hoặc cải tiến các quá trình hiện tại theo các yêu cầu của ISO 22000; Xây dựng một hệ thống văn bản, bao gồm: chính sách an toàn thực phẩm, các thủ tục, hướng dẫn, biểu mẫu, qui định... theo các qui định của tiêu chuẩn và yêu

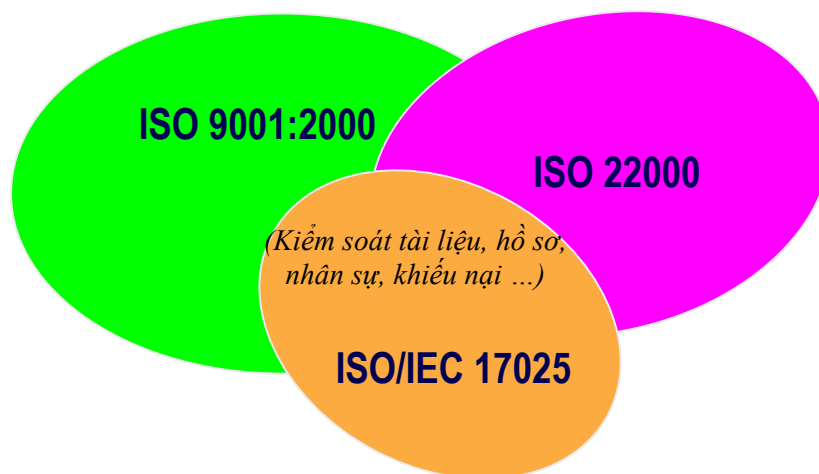
cầu của kiểm soát an toàn thực phẩm; Triển khai thực hiện theo các qui định của hệ thống và tiến hành kiểm tra, giám sát; Đào tạo và tổ chức đánh giá nội bộ hệ thống (tương tự ISO 9001:2000); Thường xuyên cải tiến để nâng cao hiệu lực, hiệu quả của hệ thống.

Một DN đã áp dụng HACCP và ISO 9001:2000 thì việc chuyển đổi sang ISO 22000 là khá thuận lợi vì đã có kinh nghiệm về hệ thống quản lý và kiểm soát môi nguy.

Đối với những DN chưa có HACCP mà bắt tay vào xây dựng ISO 22000:2005 ngay từ đầu sẽ gặp phải những khó khăn như khó khăn về đáp ứng yêu cầu của các chương trình tiên quyết (PRPs) và thực hiện các nguyên tắc của HACCP, ví dụ như: Nhà xưởng, máy móc thiết bị ... có thể chưa đáp ứng được các quy phạm về thực hành sản xuất tốt (GMP) và thực hành vệ sinh tốt (SSOP) ... vì vậy sẽ cần phải có sự thay đổi hoặc đầu tư đáng kể. Khó khăn trong việc xác định chính xác các điểm kiểm soát tới hạn (CCP); Khó khăn trong việc thiết lập một hệ thống giám sát và kiểm soát CCP; Khó khăn trong việc kiểm soát môi nguy ngay từ quá trình nuôi trồng, đánh bắt, sơ chế v.v... của các đơn vị cung ứng nguyên liệu.

Cam kết của lãnh đạo trong các bước xây dựng ISO 22000:2005

Bất cứ một DN thực phẩm nào cũng có thể xây dựng một Hệ thống tích hợp giữa **Quản lý chất lượng, Quản lý an toàn thực phẩm và Quản lý Phòng thí nghiệm** (theo ISO 9000, ISO 22000:2005 và ISO/IEC 17025). Tích hợp hệ thống sẽ giúp doanh nghiệp hạn chế việc phải thiết lập thêm một số quá trình kiểm soát, hướng dẫn, biểu mẫu... riêng cho từng hệ thống mà các các quá trình, tài liệu này đều có mục đích kiểm soát và quy định tương tự nhau, ví dụ: kiểm soát tài liệu, kiểm soát hồ sơ, nhân sự v.v...



Hệ thống tích hợp Quản lý chất lượng, Quản lý an toàn thực phẩm và Quản lý Phòng thí nghiệm

Tương tự ISO 9001:2000 và các mô hình quản lý theo hệ thống khác, ISO 22000 cũng có riêng một yêu cầu về cam kết của lãnh đạo đối với việc xây dựng, thực hiện và cải tiến thường xuyên hiệu lực của Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (điều 5.1 – ISO 22000:2005).

Khi bắt đầu triển khai áp dụng, thường thì lãnh đạo của tất cả các DN đều mong muốn hệ thống sẽ được xây dựng thành công và được cấp chứng nhận, tuy nhiên nếu không nắm được các yêu cầu của tiêu chuẩn để lường trước những khó khăn thì chưa chắc lãnh đạo doanh nghiệp đã duy trì được cam kết của mình. Điều này đã từng xảy ra đối với việc áp dụng ISO 9000, ISO 14000... Và như vậy, một số doanh nghiệp không thể

đáp ứng đầy đủ các yêu cầu của ISO 22000 nếu lãnh đạo không duy trì được cam kết để vượt qua những khó khăn có thể gặp phải trong quá trình xây dựng hệ thống.

Nguyễn Anh Tuấn