

## Giới thiệu về Tiêu chuẩn Chứng nhận và Kiểm soát Quản lý Trang trại Chăn nuôi Hợp vệ sinh (Tiêu chuẩn Chứng nhận HACCP Trang trại)

Trong những năm gần đây, xã hội ngày càng quan tâm đến việc đảm bảo an toàn thực phẩm. Điều này khiến cho việc thực hiện quản lý vệ sinh chăn nuôi kỹ lưỡng nhằm đảm bảo an toàn cho vật nuôi và sản phẩm chăn nuôi tại các trang trại sản xuất của các cơ sở sản xuất nằm ở đầu mỗi khâu sản xuất, chế biến, và phân phối sản phẩm chăn nuôi ngày càng trở nên quan trọng hơn.

Dựa trên quan điểm này, vào tháng 8 năm 2009, Cục An toàn Thực phẩm và Người tiêu dùng của Bộ Nông nghiệp, Lâm nghiệp và Thủy sản đã ban hành “Tiêu chuẩn Chứng nhận và Kiểm soát Quản lý Trang trại Chăn nuôi Hợp vệ sinh (Tiêu chuẩn Chứng nhận HACCP Trang trại)”.

Số lượng các trang trại được chứng nhận đang gia tăng với tốc độ nhanh hơn trong những năm gần đây. Tính đến ngày 25 tháng 1 năm 2021, có tổng cộng 387 trang trại đã được chứng nhận sau khi sàng lọc. Trong đó bao gồm 43 trang trại bò sữa, 92 trang trại bò thịt, 3 trang trại bò sữa và bò thịt, 159 trang trại lợn, 77 trang trại trứng, và 13 trang trại gia cầm.

HACCP Trang trại là một hệ thống quản lý vệ sinh được áp dụng tại các trang trại chăn nuôi kết hợp các phương pháp “hệ thống HACCP” đang được thúc đẩy mạnh mẽ trong các lĩnh vực liên quan đến thực phẩm. Việc quản lý vệ sinh thực hành tại các trang trại chăn nuôi có sự khác biệt rất nhiều so với việc quản lý vệ sinh tại các cơ sở chế biến thực phẩm. Do đó, Tiêu chuẩn Chứng nhận HACCP Trang trại đưa ra các tiêu chuẩn để xây dựng hệ thống quản lý vệ sinh có thể áp dụng và thực hiện các cải tiến liên tục trong sản xuất vật nuôi và sản phẩm chăn nuôi an toàn với sự công nhận các đặc điểm đặc biệt của trang trại chăn nuôi.

Tiêu chuẩn Chứng nhận HACCP Trang trại có các đặc điểm sau.

1. Trao đổi thông tin lẫn nhau  
Đúng với châm ngôn an toàn thực phẩm là “từ nông trại đến bàn ăn”, tất cả các doanh nghiệp trong chuỗi thực phẩm cùng nhau thực hiện theo trách nhiệm về an toàn thực phẩm. HACCP Trang trại nhấn mạnh rằng việc trao đổi thông tin lẫn nhau phải được thực hành một cách chắc chắn và tuyệt đối.
2. Lập kế hoạch HACCP và quản lý vệ sinh chung  
HACCP Trang trại tiến hành phân tích mối nguy (HA) trên tất cả các yếu tố liên quan đến sản xuất, bao gồm nguyên liệu thô, môi trường sản xuất, cơ sở vật chất, và phương pháp làm việc. Sau đó, thiết lập các điểm kiểm soát tới hạn (CCP) để quản lý tập trung. Ngoài ra, HACCP quản lý các mối nguy có thể kiểm soát được với việc quản lý vệ sinh chung thông qua khái niệm được gọi là các chương trình quản lý vệ sinh chung.
3. Một cơ chế cải tiến liên tục  
HACCP Trang trại tìm cách cải thiện năng suất và sự an toàn của sản phẩm chăn nuôi và vật nuôi bằng cách đóng vai trò như một phương tiện thúc đẩy lập kế hoạch, vận hành, xác minh, và cải tiến không ngừng.
4. Có thể áp dụng tại tất cả các trang trại  
HACCP Trang trại có thể áp dụng tại tất cả các trang trại chăn nuôi, bất kể quy mô của chúng. Ngay cả các trang trại quy mô nhỏ do gia đình tự quản cũng có thể xây dựng hệ thống HACCP với sự trợ giúp của các chuyên gia HACCP bên ngoài, bác sĩ thú y, và các tổ chức liên quan.

“Tiêu chuẩn Chứng nhận và Kiểm soát Quản lý Trang trại Chăn nuôi Hợp vệ sinh (Tiêu chuẩn Chứng nhận HACCP Trang trại)” được cung cấp bằng tiếng Việt dưới đây.

**Tiêu chuẩn Chứng nhận và Kiểm soát Quản lý Trang trại Chăn nuôi Hợp vệ sinh  
(Tiêu chuẩn Chứng nhận HACCP Trang trại)**

**Mục lục**

<b>Chương 1: Phạm vi, tài liệu tham khảo được trích dẫn, và thuật ngữ.....</b>	<b>1</b>
1. Phạm vi.....	1
2. Tài liệu tham khảo được trích dẫn.....	1
3. Thuật ngữ .....	1
<b>Chương 2: Trách nhiệm của người điều hành trang trại .....</b>	<b>1</b>
1. Cam kết (lời đảm bảo) của người điều hành trang trại.....	1
2. Chỉ định trưởng nhóm HACCP và các thành viên trong nhóm và trách nhiệm/quyền hạn của họ .....	2
3. Giao tiếp bên ngoài .....	2
4. Giao tiếp nội bộ.....	3
5. Chuẩn bị cho các vấn đề cụ thể.....	3
6. Xem xét lại hệ thống quản lý vệ sinh.....	3
7. Cung cấp và quản lý nhân sự, thiết bị, và các nguồn lực khác.....	3
<b>Chương 3: Chuẩn bị cho việc phân tích mối nguy .....</b>	<b>4</b>
1. Nguyên liệu thô/nguyên liệu khác cho vật nuôi cần vỗ béo, v.v.....	4
2. Đặc điểm của vật nuôi và sản phẩm chăn nuôi .....	4
3. Mục đích sử dụng.....	4
4. Chuẩn bị các lưu đồ quy trình, thông tin đặc tả của các hoạt động hiện tại và môi trường sản xuất, và xác nhận tại chỗ.....	5
<b>Chương 4: Thiết lập chương trình quản lý vệ sinh chung và chuẩn bị kế hoạch HACCP... 6</b>	<b>6</b>
1. Thiết lập một chương trình quản lý vệ sinh chung.....	6
2. Tiến hành phân tích mối nguy (Nguyên tắc 1).....	6
3. Chuẩn bị kế hoạch HACCP.....	7
<b>Chương 5: Giảng dạy và đào tạo .....</b>	<b>8</b>
1. Giảng dạy và đào tạo.....	8
2. Chương trình giảng dạy và đào tạo .....	8
<b>Chương 6: Đánh giá, cải tiến, và cập nhật hệ thống quản lý vệ sinh.....</b>	<b>8</b>
1. Kiểm tra nội bộ.....	9
2. Phân tích thông tin.....	9

3. Cập nhật hệ thống giám sát vệ sinh.....	9
--	---

**Chương 7: Danh sách tài liệu quản lý vệ sinh và các yêu cầu liên quan đến tài liệu và hồ sơ.... 9**

1. Danh sách tài liệu quản lý vệ sinh.....	9
2. Yêu cầu liên quan đến tài liệu và hồ sơ.....	10

Tiêu chuẩn Chứng nhận và Kiểm soát Quản lý Trang trại Chăn nuôi Hợp vệ sinh  
(Tiêu chuẩn Chứng nhận HACCP Trang trại)

**Chương 1: Phạm vi, tài liệu tham khảo được trích dẫn, và thuật ngữ**

1. Phạm vi

Tiêu chuẩn Chứng nhận này áp dụng cho các trang trại (tổ chức) sản xuất chăn nuôi. Trang trại sản xuất chăn nuôi phải ghi rõ địa điểm trang trại và phạm vi sản phẩm chăn nuôi được xác nhận bằng văn bản.

2. Tài liệu tham khảo được trích dẫn

Khi trích dẫn các tài liệu khác với Tiêu chuẩn Chứng nhận này hoặc các hướng dẫn về quản lý vệ sinh ở giai đoạn sản xuất chăn nuôi (*Kachiku no Seisan Dankai ni okeru Eisei Kanri Gaidorain*; thông báo của Tổng cục trưởng Cục Sản xuất Nông nghiệp, Bộ Nông nghiệp, Lâm nghiệp và Thủy sản Số 14 Seichiku 2738 ngày 30 tháng 9 năm 2002) trong tài liệu hoặc hồ sơ lưu trữ để nhận được chứng nhận (ví dụ: “Nguyên tắc Thực hành Quốc tế Được khuyến nghị - Các Nguyên tắc Chung về Vệ sinh Thực phẩm”), các tài liệu được trích dẫn phải được nêu rõ.

3. Thuật ngữ

Theo nguyên tắc chung, thuật ngữ được sử dụng trong “Hệ thống Phân tích Mối nguy và Điểm Kiểm soát Tới hạn (HACCP) và Hướng dẫn Áp dụng” và “Nguyên tắc Thực hành Quốc tế Được khuyến nghị - Các Nguyên tắc Chung về Vệ sinh Thực phẩm” do Ủy ban Codex Alimentarius ban hành, cũng như Tiêu chuẩn Chứng nhận sẽ được sử dụng trong tài liệu và hồ sơ lưu trữ để nhận chứng nhận.

**Chương 2: Trách nhiệm của người điều hành trang trại**

Khi áp dụng quản lý vệ sinh kết hợp khái niệm HACCP tại trang trại sản xuất chăn nuôi, người điều hành trang trại phải đáp ứng các yêu cầu sau.

1. Cam kết (lời đảm bảo) của người điều hành trang trại

Để liên tục cung cấp vật nuôi và các sản phẩm chăn nuôi an toàn, người điều hành trang trại phải thông qua các hành động sau đây, áp dụng phương pháp quản lý vệ sinh kết hợp với khái niệm HACCP, tuyên bố rõ ràng rằng họ sẽ luôn thực hiện việc quản lý này, và công bố sự thật này cho tất cả các thành viên trong tổ chức của trang trại sản xuất chăn nuôi, các nhà cung cấp, và các điểm vận chuyển.

(1) Làm rõ phương châm quản lý vệ sinh và tính công khai của phương châm

Người điều hành trang trại phải chuẩn bị một phương châm liên quan đến việc áp dụng quản lý vệ sinh kết hợp khái niệm HACCP cũng như tuân thủ và thực hiện theo các quy định pháp luật (sau đây gọi là “phương châm quản lý vệ sinh”) và công bố phương châm này cho tất cả các thành viên tổ chức có liên quan trong việc sản xuất vật nuôi và các sản phẩm chăn nuôi, nhà cung cấp, và các điểm vận chuyển. Phương châm quản lý vệ sinh phải được soạn thảo bằng văn bản.

(2) Thiết lập các mục tiêu quản lý vệ sinh

Người điều hành trang trại phải đặt ra các mục tiêu cụ thể liên quan đến quản lý vệ sinh, dựa trên phương châm quản lý vệ sinh (sau đây gọi là “mục tiêu quản lý vệ sinh”).

Các mục tiêu quản lý vệ sinh phải được xem xét định kỳ. Tuy nhiên, người điều hành trang trại cũng có thể xem xét các mục tiêu bất cứ khi nào họ cảm thấy cần thiết.

(3) Các tổ chức cũng như vai trò và quyền hạn của tổ chức

Người điều hành trang trại phải cung cấp một cái nhìn toàn cảnh về tổ chức bằng cách sử dụng sơ đồ tổ chức hoặc các công cụ khác và ghi lại vai trò và quyền hạn của mỗi tổ chức.

2. Chỉ định trưởng nhóm HACCP và các thành viên trong nhóm và trách nhiệm/quyền hạn của họ

Người điều hành trang trại sẽ chỉ định trưởng nhóm HACCP và các thành viên nhóm HACCP sau đây và ghi lại trách nhiệm và quyền hạn của từng người để thiết lập, thực hiện, và duy trì hệ thống quản lý vệ sinh kết hợp khái niệm HACCP cho trang trại sản xuất chăn nuôi (sau đây gọi là “hệ thống quản lý vệ sinh”).

(1) Trưởng nhóm HACCP

- (i) Trưởng nhóm HACCP sẽ quản lý một nhóm HACCP bao gồm trưởng nhóm HACCP và các thành viên nhóm HACCP, và sẽ liên tục thực hiện việc thiết lập, thực hiện, đánh giá, và cập nhật hệ thống quản lý vệ sinh.
- (ii) Trưởng nhóm HACCP phải cố gắng nâng cao nhận thức về hệ thống quản lý vệ sinh trong tất cả công nhân để đảm bảo hệ thống quản lý vệ sinh có thể hoạt động hiệu quả.
- (iii) Trưởng nhóm HACCP phải báo cáo về tính hiệu quả và sự phù hợp của hệ thống quản lý vệ sinh cho người điều hành trang trại theo định kỳ và khi cảm thấy cần thiết.
- (iv) Trưởng nhóm HACCP sẽ được chỉ định bởi những người có đủ kiến thức, kinh nghiệm, và năng lực về quản lý vệ sinh trang trại sản xuất chăn nuôi cũng như HACCP.

(2) Thành viên nhóm HACCP

- (i) Người điều hành trang trại phải chỉ định số thành viên nhóm HACCP phù hợp với quy mô của trang trại. Người điều hành trang trại có thể chỉ định những người có kiến thức và năng lực về quản lý vệ sinh trang trại cũng như HACCP và không thuộc tổ chức của trang trại sản xuất chăn nuôi làm thành viên nhóm HACCP.
- (ii) Các thành viên nhóm HACCP phải thực hiện thiết lập, thực hiện, đánh giá, và cập nhật hệ thống quản lý vệ sinh trong phạm vi vai trò, trách nhiệm, và quyền hạn nhất định của họ.
- (iii) Các thành viên nhóm HACCP phải có kiến thức và năng lực về quản lý vệ sinh trang trại cũng như HACCP.

3. Giao tiếp bên ngoài

Người điều hành trang trại phải giao tiếp hiệu quả với những bên có liên quan sau đây, ghi lại thông tin thu được, thiết lập và lập thành văn bản các thủ tục và phương pháp sử dụng thông tin đó.

(1) Các nhà cung cấp

(2) Các điểm giao hàng và người tiêu dùng vật nuôi và sản phẩm chăn nuôi

- (3) Cơ quan pháp luật và quản lý
- (4) Các tổ chức khác liên quan đến vấn đề an toàn vật nuôi và sản phẩm chăn nuôi

#### 4. Giao tiếp nội bộ

Người điều hành trang trại phải lập thành văn bản, và thực hiện các thủ tục và phương pháp liên lạc để đảm bảo thực hiện giao tiếp hiệu quả giữa các tổ chức.

#### 5. Chuẩn bị cho các vấn đề cụ thể

(1) Nhóm HACCP phải thiết lập và duy trì các thủ tục cho việc ứng phó đối với các vấn đề cụ thể sau đây (sau đây gọi là “các vấn đề cụ thể”) để vấn đề xảy ra có thể được ứng phó nhanh chóng.

- (i) Xảy ra tai nạn nghiêm trọng liên quan đến vật nuôi hoặc sản phẩm chăn nuôi sau khi vận chuyển
- (ii) Xảy ra một trường hợp ghi nhãn sản phẩm không phù hợp
- (iii) Xảy ra hoặc nghi ngờ có dịch bệnh động vật
- (iv) Xảy ra trường hợp trộn lẫn chất có hại vào thức ăn chăn nuôi, phụ gia, v.v...
- (v) Xảy ra thiên tai

(2) Người điều hành trang trại phải chỉ định nhân viên có thẩm quyền đưa ra các quyết định ứng phó để chuẩn bị trong trường hợp một vấn đề cụ thể xảy ra.

(3) Khi một vấn đề cụ thể xảy ra, nhóm HACCP phải phân tích nguyên nhân và hoàn cảnh xảy ra sự cố đó, và thực hiện các biện pháp cải tiến thích hợp. Chuỗi các biện pháp này phải được ghi lại và sau đó thực hiện.

#### 6. Xem xét lại hệ thống quản lý vệ sinh

Người điều hành trang trại phải tiến hành xem xét định kỳ để xác định liệu hệ thống quản lý vệ sinh có đang hoạt động hiệu quả hay không, đồng thời chỉ rõ các nguồn thông tin được sử dụng trong các lần xem xét. Tuy nhiên, người điều hành trang trại cũng có thể tiến hành xem xét bất cứ khi nào họ cảm thấy cần thiết.

Nếu tìm ra các hạng mục cần cải tiến từ kết quả của việc xem xét, người điều hành trang trại phải đưa ra các hướng dẫn cụ thể bằng văn bản, thực hiện các hướng dẫn đó, và ghi lại mô tả về các cải tiến.

#### 7. Cung cấp và quản lý nhân sự, thiết bị, và các nguồn lực khác

Người điều hành trang trại phải cung cấp các nguồn lực sau đây để đảm bảo việc thực hiện và duy trì hệ thống quản lý vệ sinh hiệu quả và có hiệu suất.

##### (1) Nguồn nhân lực

Người điều hành trang trại phải đảm bảo và quản lý nguồn nhân lực tương ứng với chất lượng và số lượng hoạt động.

##### (2) Kiến thức và khả năng của công nhân

Người điều hành trang trại phải nắm được kiến thức và khả năng làm việc mà công nhân phải có.

Người điều hành trang trại phải cung cấp các cơ hội giảng dạy và đào tạo cần thiết để duy trì và nâng cao kiến thức cũng như kỹ năng làm việc của công nhân.

(3) Cung cấp và quản lý cơ sở vật chất và thiết bị

Người điều hành trang trại phải cung cấp các cơ sở vật chất và thiết bị cần thiết cũng như bảo trì và quản lý để đảm bảo rằng chúng hoạt động như dự kiến.

### **Chương 3: Chuẩn bị cho việc phân tích mối nguy**

Nhóm HACCP phải tiến hành các hoạt động sau để chuẩn bị cho việc phân tích mối nguy được mô tả trong Chương 4.

1. Nguyên liệu thô/nguyên liệu khác cho vật nuôi cần vỗ béo, v.v...

Nhóm HACCP phải ghi lại, lưu giữ, và cập nhật thông tin sau.

- (1) Các đặc tính của nguyên liệu thô/nguyên liệu khác
- (2) Các mối nguy có thể lường trước được liên quan đến nguyên liệu thô/nguyên liệu khác
- (3) Các biện pháp ngăn ngừa các mối nguy có thể lường trước được
- (4) Các nhà cung cấp nguyên liệu thô/nguyên liệu khác

2. Đặc điểm của vật nuôi và sản phẩm chăn nuôi

Nhóm HACCP phải ghi lại, lưu giữ, và cập nhật thông tin sau.

- (1) Đặc điểm và tính chất đặc biệt của vật nuôi và sản phẩm chăn nuôi  
Thông tin về đặc điểm, tính an toàn, và tính ổn định
- (2) Hình thức vận chuyển đối với vật nuôi và sản phẩm chăn nuôi  
Ví dụ như vật sống, thùng vận chuyển, thùng chứa đặc biệt, bao bì, v.v...
- (3) Thời hạn và điều kiện bảo hành đối với vật nuôi và sản phẩm chăn nuôi  
Tuân thủ bất kỳ luật/quy định hoặc quy định hiện hành nào tại địa điểm vận chuyển.
- (4) Điểm vận chuyển vật nuôi và sản phẩm chăn nuôi  
Tên các điểm vận chuyển, kênh phân phối đến người tiêu dùng cuối nếu có thể, và cách xử lý đối với từng kênh
- (5) Thông tin cho các điểm vận chuyển vật nuôi và sản phẩm chăn nuôi  
Thông tin tiêm chủng, lịch sử sử dụng thuốc, ngày vận chuyển, khối lượng vận chuyển, v.v...
- (6) Quản lý đặc biệt trong việc phân phối vật nuôi và sản phẩm chăn nuôi  
Các hạng mục yêu cầu quản lý đặc biệt, chẳng hạn như kiểm soát nhiệt độ và độ ẩm, xử lý, v.v...

3. Mục đích sử dụng

Nhóm HACCP phải ghi lại, lưu giữ, và cập nhật thông tin sau.

- (1) Mục đích của vật nuôi và sản phẩm chăn nuôi
- (2) Cách xử lý dự kiến  
Phương pháp chế biến, phương pháp nấu cuối cùng, v.v...
- (3) Các cách xử lý và sử dụng không chính xác dự kiến



(4) Xác định người tiêu dùng cuối cùng

Hãy nêu rõ thông tin trong trường hợp trẻ nhỏ, người già, người bị bệnh, và những người có nguy cơ cao khác là người tiêu dùng cuối.

4. Chuẩn bị các lưu đồ quy trình, thông tin đặc tả của các hoạt động hiện tại và môi trường sản xuất, và xác nhận tại chỗ

Nhóm HACCP phải chuẩn bị lưu đồ quy trình và chi rõ các hoạt động trong quy trình, các hoạt động định kỳ, và môi trường sản xuất. Sau đó, phải ghi lại những vấn đề này, xác nhận tại chỗ, cập nhật khi cần thiết, và lưu giữ theo những nội dung sau.

(1) Chuẩn bị các lưu đồ quy trình

Nhóm HACCP phải chuẩn bị các lưu đồ quy trình chi tiết dưới dạng sơ đồ thứ tự tất cả các quy trình công việc và mối tương quan của chúng cũng như các bước của quy trình mà trong đó nguyên liệu thô/nguyên liệu khác được sử dụng.

(2) Thông tin đặc tả các hoạt động hiện tại (hoạt động trong quy trình và hoạt động thường xuyên/không thường xuyên)

(i) Thông tin đặc tả các hoạt động trong quy trình

Đối với tất cả các hoạt động trong quy trình, nhóm HACCP phải chỉ rõ mục đích của hoạt động, các yếu tố có thể ảnh hưởng đến mục đích, các điểm quan trọng để ngăn chặn các yếu tố đó, thiết bị được sử dụng, cũng như các thủ tục và phương pháp của hoạt động. Đối với các thủ tục và phương pháp hoạt động, chi tiết sẽ được chia thành các hoạt động sơ bộ, các hoạt động sẽ được thực hiện, và các hoạt động sau khi thực hiện.

(ii) Tài liệu về các hoạt động định kỳ hiện tại và các hoạt động thường xuyên/không thường xuyên

Đối với tất cả các hoạt động không có trong quy trình nhưng được thực hiện định kỳ hoặc thường xuyên/không thường xuyên, nhóm HACCP phải làm rõ thời gian (khoảng thời gian) và tần suất mà hoạt động được thực hiện cũng như mục đích của hoạt động, các yếu tố có thể ảnh hưởng đến mục đích, các điểm quan trọng để ngăn chặn các yếu tố đó, thiết bị được sử dụng, và các thủ tục, phương pháp của hoạt động. Đối với các thủ tục và phương pháp của một hoạt động, chi tiết sẽ được chia thành các hoạt động sơ bộ, các hoạt động sẽ được thực hiện, và các hoạt động sau khi thực hiện.

(3) Tài liệu về môi trường sản xuất

(i) Nhóm HACCP phải nêu rõ về tình hình địa điểm, chuồng gia súc và các cơ sở khác, thiết bị chính, đường xá, và các đặc điểm xung quanh khác.

(ii) Nhóm sẽ nghiên cứu việc phân vùng sự sạch sẽ và dòng di chuyển của con người, vật nuôi, và hàng hóa, kết hợp xem xét việc ngăn ngừa lây nhiễm chéo giữa các vật nuôi và lây nhiễm chéo sang vật nuôi.

(iii) Nhóm phải chỉ ra việc phân vùng sự sạch sẽ trên một sơ đồ mặt bằng thể hiện sự bố trí của các vị trí, đường xá, cơ sở vật chất, và thiết bị chính, v.v..., và chuẩn bị một biểu đồ dòng di chuyển bằng cách theo dõi dòng di chuyển của con người, vật nuôi, hàng hóa, sản phẩm, v.v...

- (4) Xác nhận tại chỗ các lưu đồ quy trình, các hoạt động hiện tại, và môi trường sản xuất  
Nhóm HACCP phải xác nhận tại chỗ để xác minh rằng các lưu đồ quy trình, các hoạt động trong quy trình hiện tại, các hoạt động định kỳ hiện tại và các hoạt động thường xuyên/không thường xuyên, và môi trường sản xuất được phản ánh chính xác, và thực hiện các chỉnh sửa khi cần thiết.

#### **Chương 4: Thiết lập chương trình quản lý vệ sinh chung và chuẩn bị kế hoạch HACCP**

Nhóm HACCP phải thiết lập một chương trình quản lý vệ sinh chung dựa trên hệ thống quản lý vệ sinh thông qua quy trình sau (sau đây được gọi là “chương trình quản lý vệ sinh chung”). Nhóm cũng phải chuẩn bị kế hoạch HACCP và sau đó triển khai các hoạt động dựa trên kế hoạch đó, quản lý kế hoạch và đảm bảo tính hiệu quả của kế hoạch.

##### **1. Thiết lập một chương trình quản lý vệ sinh chung**

Nhóm HACCP phải thiết lập một chương trình quản lý vệ sinh chung phù hợp với những điều sau đây để đảm bảo việc sản xuất vật nuôi và sản phẩm chăn nuôi an toàn.

- (1) Thiết lập chương trình quản lý vệ sinh chung dựa trên các Tiêu chuẩn Quản lý Vệ sinh Chăn nuôi được đề cập trong Điều 12 khoản (3) của Đạo luật Kiểm soát Bệnh Truyền nhiễm Động vật Nuôi cũng như thông tin thích hợp (ví dụ như luật và quy định, hướng dẫn quản lý vệ sinh chăn nuôi, và “Nguyên tắc Thực hành Quốc tế Được khuyến nghị - Các Nguyên tắc Chung về Vệ sinh Thực phẩm” của Ủy ban Codex Alimentarius, và “Hệ thống Phân tích Mỗi nguy và Điểm Kiểm soát Tới hạn (HACCP) và Hướng dẫn Áp dụng”). Phương pháp quản lý phải được thiết lập dưới dạng tài liệu, chẳng hạn như hướng dẫn quy trình vận hành hoặc sổ tay vận hành. Mỗi chương trình quản lý vệ sinh chung phải sử dụng các tiêu chuẩn quản lý vệ sinh dành riêng cho vật nuôi của Phần II làm tài liệu tham khảo.
- (2) Thực hiện chương trình quản lý vệ sinh chung một cách có hệ thống và thực hiện các sửa đổi dựa trên kết quả khi cần thiết. Ngoài ra, cũng phải ghi lại cả việc xác minh và sửa đổi, và giữ lại những hồ sơ đó.
- (3) Ghi chép chi tiết các hoạt động để duy trì và quản lý chương trình quản lý vệ sinh chung thành tài liệu.

##### **2. Tiến hành phân tích mỗi nguy (Nguyên tắc 1)**

Nhóm HACCP phải liệt kê các mối nguy tồn tại trong tất cả các nguyên liệu thô và quy trình hoạt động và soạn thảo tài liệu về các biện pháp phòng ngừa. Các tài liệu phải được lưu giữ và cập nhật khi cần thiết.

###### **(1) Liệt kê các mối nguy**

Sử dụng một bảng tính thích hợp, liệt kê xem có hay không các yếu tố có thể trở thành mối nguy đối với tất cả các nguyên liệu thô và quy trình hoạt động. Bảng tính này phải được lưu giữ và cập nhật.

###### **(2) Nhận dạng các mối nguy và các phương pháp phòng ngừa**

Đối với mỗi nguyên liệu thô hoặc quy trình hoạt động có tồn tại mối nguy, nhóm phải lựa chọn giữa các biện pháp kiểm soát mối nguy sẽ được thực hiện thông qua chương trình quản lý vệ sinh chung hoặc kế hoạch HACCP.

Việc lựa chọn các biện pháp kiểm soát phải được xác định dựa trên những điều sau đây:

- (i) Mỗi nguy về sinh học, hóa học, hoặc vật lý có tồn tại trong quy trình hoặc xâm nhập vào quy trình hay không?
- (ii) Mỗi nguy sẽ gia tăng hay được kiểm soát dưới dạng kết quả của các điều kiện kiểm soát?
- (iii) Xét theo tần suất xuất hiện và mức độ nghiêm trọng, liệu mỗi nguy có đủ quan trọng để yêu cầu xử lý theo kế hoạch HACCP hay có thể được kiểm soát theo chương trình quản lý vệ sinh chung?
- (iv) Lý do cho quyết định xử lý mỗi nguy theo kế hoạch HACCP hoặc kế hoạch quản lý vệ sinh chung là gì?
- (v) Có bất kỳ biện pháp kiểm soát khả thi và hiệu quả nào để ngăn ngừa, loại bỏ, hoặc giảm nhẹ mỗi nguy không, và nếu có thì cụ thể là gì?

Trong quá trình phân tích mỗi nguy, nếu cần phải điều chỉnh hoặc cải tiến chương trình quản lý vệ sinh chung, hãy thực hiện các sửa đổi cần thiết.

### 3. Chuẩn bị kế hoạch HACCP

Nhóm HACCP phải chuẩn bị kế hoạch HACCP, lập tài liệu và lưu giữ, đồng thời sửa đổi khi cần thiết. Các vấn đề sau đây sẽ được thiết lập trong kế hoạch HACCP.

- (1) Thiết lập các điểm kiểm soát tới hạn (các CCP) (Nguyên tắc 2)  
Chỉ rõ các CCP cho mỗi mối nguy cần được kiểm soát bởi kế hoạch HACCP. Các phương tiện kiểm soát đối với các CCP cũng phải được quyết định.
- (2) Đặt các giới hạn tới hạn (Nguyên tắc 3)  
Đặt các giới hạn tới hạn để giữ cho sự xuất hiện của các mối nguy đối với sự an toàn của vật nuôi và các sản phẩm chăn nuôi tại các CCP trong một phạm vi có thể ngăn ngừa, loại bỏ, hoặc chấp nhận. Tuy nhiên, nếu có các giá trị được thiết lập trong luật hoặc quy định, các giá trị đó phải được tuân thủ.
- (3) Thiết lập các thủ tục giám sát (Nguyên tắc 4)  
Thiết lập các thủ tục và phương pháp giám sát để đo lường, quan sát, xác nhận, và ghi lại xem các giới hạn tới hạn có được tuân thủ tại các CCP hay không.
  - (i) Trong các thủ tục và phương pháp giám sát, thiết lập rõ ràng những điều sẽ được giám sát, những thủ tục hoặc phương pháp sẽ được sử dụng để giám sát, tần suất giám sát, người sẽ thực hiện giám sát và lưu trữ hồ sơ, và người sẽ thực hiện xác minh.
  - (ii) Các công nhân tiến hành giám sát phải được giảng dạy và đào tạo thích hợp.
  - (iii) Hồ sơ giám sát phải được lưu giữ.
- (4) Thiết lập các hành động khắc phục (Nguyên tắc 5)  
Thiết lập các mục sau đây làm các biện pháp được thực hiện khi xảy ra sai lệch so với các giới hạn tới hạn.
  - (i) Điều tra nguyên nhân sai lệch
  - (ii) Các phương pháp để tách và xử lý vật nuôi và sản phẩm chăn nuôi được sản xuất trong điều kiện sai lệch (chuyển sang mục đích khác, thải bỏ, xử lý khác).
  - (iii) Phục hồi về bình thường
  - (iv) Biện pháp ngăn ngừa tái phát  
Người phụ trách có quyền ra quyết định sẽ chịu trách nhiệm trong việc thực hiện các hành động khắc phục. Bất kỳ chuỗi hành động khắc phục nào đã được thực hiện cũng đều phải được ghi lại và lưu giữ.

(5) Thiết lập các thủ tục xác minh (Nguyên tắc 6)

Thông qua việc thiết lập mục đích, phương pháp, và tần suất hoặc khoảng thời gian xác minh, tiến hành xác minh một cách có hệ thống và định kỳ để xác nhận rằng hệ thống HACCP đang được thực hiện phù hợp với kế hoạch HACCP.

Xác nhận các mục sau thông qua việc xác minh.

- (i) Xác nhận xem kế hoạch quản lý vệ sinh chung hoặc kế hoạch HACCP có đang được vận hành đúng cách hay không bằng cách sử dụng hồ sơ giám sát, hồ sơ về các hành động khắc phục, kiểm tra tại chỗ, phỏng vấn công nhân, và những cách tương tự.
  - (ii) Xác nhận xem thông tin nhập vào phân tích mối nguy có đang được cập nhật hay không, việc phân tích mối nguy có đang diễn ra hay không, và kế hoạch HACCP có hiệu quả và phù hợp hay không.
  - (iii) Xác nhận rằng thiết bị được sử dụng trong giám sát được sửa chữa theo quy định.
- (6) Thiết lập tài liệu và các thủ tục lưu trữ hồ sơ (Nguyên tắc 7)
- Tài liệu và việc quản lý tài liệu cũng như lưu trữ và quản lý hồ sơ phải đáp ứng các yêu cầu quy định tại Mục 1 và Mục 2 của Chương 7.

## **Chương 5: Giảng dạy và đào tạo**

Giảng dạy và đào tạo cho công nhân đáp ứng các yêu cầu sau đây.

### **1. Giảng dạy và đào tạo**

Trưởng nhóm HACCP sẽ cung cấp sự giảng dạy và đào tạo về kiến thức cơ bản liên quan đến quản lý vệ sinh, quy trình và phương pháp hoạt động, giám sát, phương pháp lưu trữ hồ sơ, kế hoạch HACCP và các vấn đề khác cho công nhân để duy trì và nâng cao kiến thức, kỹ năng liên quan đến chương trình quản lý vệ sinh chung và HACCP.

Việc giảng dạy và đào tạo phải đáp ứng các yêu cầu sau.

- (1) Công nhân nhận thức rõ ràng ý nghĩa và tầm quan trọng của các hoạt động của chính họ.
- (2) Mục tiêu và mục đích giảng dạy/đào tạo được thiết lập rõ ràng.
- (3) Hiệu quả của việc giảng dạy/đào tạo được xác nhận và việc giảng dạy được thực hiện lại khi chưa đạt được đầy đủ hiệu quả.
- (4) Các mục nêu từ (1) đến (3) trên đây được tiến hành một cách có hệ thống và được ghi chép lại.

### **2. Chương trình giảng dạy và đào tạo**

Trưởng nhóm HACCP phải chỉ rõ các bên cung cấp và bên nhận được sự giảng dạy/đào tạo, xác định trước thời gian cung cấp sự giảng dạy/đào tạo, và chuẩn bị một thời khóa biểu. Nếu trưởng nhóm thay đổi thời khóa biểu thì phải ghi lại lý do thay đổi. Tuy nhiên, trưởng nhóm có thể ủy thác việc giảng dạy/đào tạo cho các chuyên gia bên ngoài.

## **Chương 6: Đánh giá, cải tiến, và cập nhật hệ thống quản lý vệ sinh**

Để vận hành và duy trì toàn bộ hệ thống quản lý vệ sinh một cách hiệu quả, trưởng nhóm HACCP phải định kỳ tiến hành đánh giá các hạng mục sau đây để xác định xem chúng có hiệu quả hay không, và nếu xác định được các mục cần cải tiến thì tiến hành cải tiến ngay lập tức.

## 1. Kiểm tra nội bộ

Việc kiểm tra nội bộ phải được thực hiện theo những điều sau đây để xác minh xem hệ thống quản lý vệ sinh có hiệu quả và hợp lệ hay không.

- (1) Người kiểm tra nội bộ sẽ được chỉ định bởi người điều hành trang trại hoặc người đóng vai trò là người điều hành trang trại.
- (2) Việc kiểm tra nội bộ phải có các thủ tục cụ thể và được tiến hành một cách có hệ thống vào các khoảng thời gian xác định trước.
- (3) Người kiểm tra nội bộ phải xác minh thông qua phỏng vấn, kiểm tra tài liệu và hồ sơ, và quan sát tại chỗ xem hệ thống quản lý vệ sinh có phù hợp và đang được thực hiện hiệu quả hay không, và các hạng mục cần cải tiến có đang được cải tiến hay không.
- (4) Người kiểm tra nội bộ phải tránh việc kiểm tra các phòng, ban mà mình trực thuộc.
- (5) Các chuyên gia bên ngoài có thể tham gia với tư cách là người kiểm tra nội bộ.
- (6) Kết quả kiểm tra nội bộ phải được lập thành văn bản dưới dạng báo cáo kiểm tra nội bộ.
- (7) Kết quả kiểm tra nội bộ phải được báo cáo cho người điều hành trang trại và trưởng nhóm HACCP khi có phát sinh, và nếu xác định được các điểm cần cải thiện được thì phải nêu ra và sử dụng để nâng cao việc duy trì và cải tiến.

## 2. Phân tích thông tin

Nhóm HACCP phải phân tích và đánh giá thông tin mà nhóm đã thu thập được trong khi vận hành hệ thống quản lý vệ sinh và làm việc để phát hiện ra các dữ kiện mới có thể dẫn đến việc cải tiến. Nhóm phải ghi lại kết quả phân tích thông tin và kiến thức hữu ích thu được từ đó, và đưa vào áp dụng cải tiến nếu cần.

Các mục sau đây nằm trong thông tin và hồ sơ cần phân tích.

- (1) Thông tin liên lạc bên ngoài
- (2) Thông tin liên lạc nội bộ
- (3) Hồ sơ chương trình quản lý vệ sinh chung
- (4) Hồ sơ kế hoạch HACCP
- (5) Hồ sơ hoạt động xác minh
- (6) Hồ sơ giảng dạy và đào tạo
- (7) Thông tin các hạng mục giám sát liên quan đến hiệu quả kinh tế

## 3. Cập nhật hệ thống giám sát vệ sinh

Người điều hành trang trại phải thực hiện các biện pháp cải tiến để đảm bảo hiệu quả của hệ thống quản lý vệ sinh được cải thiện liên tục. Người điều hành trang trại phải cập nhật hệ thống quản lý vệ sinh khi cần thiết.

Các hoạt động cập nhật hệ thống quản lý vệ sinh phải được ghi lại.

## **Chương 7: Danh sách tài liệu quản lý vệ sinh và các yêu cầu liên quan đến tài liệu và hồ sơ**

### 1. Danh sách tài liệu quản lý vệ sinh

Trưởng nhóm HACCP và những người được trưởng nhóm HACCP chỉ định phải chuẩn bị danh sách tài liệu quản lý vệ sinh cung cấp cái nhìn đầy đủ về các tài liệu liên quan đến quản lý vệ sinh trang trại (sau đây gọi là “tài liệu quản lý vệ sinh”).

Danh sách tài liệu quản lý vệ sinh này phải được lưu giữ và cập nhật.

## 2. Yêu cầu liên quan đến tài liệu và hồ sơ

### (1) Tài liệu

Các thủ tục và phương pháp soạn thảo tài liệu, lưu trữ và quản lý tài liệu phải được lập thành văn bản và lưu giữ.

#### (i) Soạn thảo tài liệu

Các mục sau đây phải được đáp ứng khi tiến hành soạn thảo tài liệu.

- Tài liệu dễ đọc và dễ hiểu.
- Cung cấp đầy đủ thông tin chức vụ và chữ ký của người soạn thảo cũng như ngày soạn thảo.
- Cung cấp đầy đủ thông tin chức vụ và chữ ký của người chịu trách nhiệm cũng như ngày ký tên.
- Cung cấp rõ ràng lịch sử cập nhật.

#### (ii) Quản lý tài liệu

Tài liệu phải được quản lý theo phương pháp đáp ứng các yêu cầu sau.

- Có thiết lập hệ thống quản lý tài liệu.
- Có người phụ trách được chỉ định cho mỗi tài liệu.
- Chỉ rõ người nhận khi phân phối tài liệu.
- Tài liệu có thể được sử dụng ở những nơi cần thiết và khi cần thiết.
- Các phiên bản sửa đổi hiện tại là phiên bản mới nhất.
- Các tài liệu cần loại bỏ được chỉ rõ và xử lý đúng cách.
- Các thủ tục thái bỏ được lập thành văn bản.

### (2) Hồ sơ

Thủ tục ghi nhận hồ sơ và lưu trữ và quản lý hồ sơ phải được lập thành văn bản và lưu giữ.

Hồ sơ phải được lưu giữ tách biệt với tài liệu.

#### (i) Ghi nhận hồ sơ

Hồ sơ phải thỏa mãn các điều sau.

- Hồ sơ dễ đọc.
- Cung cấp đầy đủ thông tin chức vụ và chữ ký của người ghi nhận hồ sơ và ngày (và nếu cần, ghi cả thời gian) ghi nhận hồ sơ.
- Cung cấp đầy đủ thông tin chức vụ và chữ ký của người chịu trách nhiệm cũng như ngày ký tên.
- Hình thức của hồ sơ được xem xét với tần suất xác định trước hoặc vào thời điểm xác định trước.

#### (ii) Quản lý hồ sơ

Hồ sơ phải được quản lý theo phương pháp đáp ứng các yêu cầu sau. Hồ sơ phải được nhận biết và tìm kiếm dễ dàng.

- Có người phụ trách được chỉ định cho mỗi hồ sơ.
- Vị trí lưu giữ và thời gian lưu giữ hồ sơ được chỉ rõ.
- Các thủ tục thái bỏ được lập thành văn bản.