

## QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG TRONG CNTP

### Câu 1: Trình bày chương trình 5S? Giải thích

- Quản lý sản xuất nhằm CẢI THIẾN môi trường và điều kiện nơi làm việc.
- TẠO VÀ DUY TRÌ môi trường thuận tiện, nhanh chóng, chính xác và hiệu quả tại mọi vị trí làm việc từ khu vực văn phòng, nơi sản xuất, kho hàng,...
- 5S phát triển rất nhanh với các công ty Nhật Bản, sau đó được phổ biến sang nhiều nước khác.
- Ở Việt Nam, 5S lần đầu tiên được áp dụng năm 1993 ở cty Nhật VYNIKO.

SEIRI SÀNG LỌC SORT	Sàng lọc những cái không cần thiết tại chỗ làm việc → loại bỏ Sau sàng lọc, nơi làm việc chỉ còn những vật dụng cần thiết – số lượng cần thiết
SEITON SẮP XẾP SET IN ORDER	Sắp xếp mọi thứ ngăn nắp trật tự đúng chỗ → tiện lợi khi sd Đảm bảo vật dụng cần thiết luôn dễ (tìm, thấy, lấy, kiểm tra) Sắp xếp mặt bằng sx → vạch, đường đánh dấu: <ul style="list-style-type: none"><li>• Dải phân cách</li><li>• Đường giới hạn ngoài</li><li>• Vạch định mức (chiều cao, min/max)</li><li>• Mũi tên chỉ hướng.</li></ul>
SEISO SẠCH SẼ SHINE	Vệ sinh mọi chỗ tại nơi làm việc → không còn rác trên nền, máy, thiết bị Làm sạch bán thành phẩm và thành phẩm
SEIKETSU SẴN SÓC STANDARDIZE	Luôn sẵn sóc, giữ gìn vệ sinh nơi làm việc ↔ liên tục thực hiện SEIRI-SEITON-SEISO
SHITSUKE SẴN SÀNG SUSTAIN	Tạo thói quen tự giác làm việc tốt và luôn tuân thủ nghiêm ngặt các qui định tại nơi làm việc

### Câu 2: Trình bày những TLTK để xây dựng GMP?

- Các qui định, luật lệ hiện hành
- Các tiêu chuẩn, qui phạm kỹ thuật
- Yêu cầu của các nước nhập khẩu
- Yêu cầu kỹ thuật của khách hàng
- Các thông tin khoa học mới
- Phản hồi của khách hàng
- Kinh nghiệm thực tế
- Thực nghiệm.

**Câu 3: Trình bày thành phần của bảng tổng hợp xây dựng qui phạm SX, VD?**

1. Công đoạn/thành phần
2. Các thông số, yêu cầu trong qui trình
3. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm
4. Các thủ tục cần tuân thủ
5. Giám sát và biểu mẫu giám sát.

**Câu 4: Trình bày các lĩnh vực cần xây dựng SSOP?**

- An toàn của nguồn nước
- An toàn của nước đá
- Các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm
- Ngăn ngừa sự nhiễm chéo
- Vệ sinh cá nhân
- Bảo vệ sản phẩm không bị nhiễm bẩn
- Sử dụng, bảo quản hóa chất
- Sức khỏe công nhân
- Kiểm soát hoạt động gây hại
- Chất thải.

**Câu 5: Trình bày hình thức của một SSOP?**

<p style="text-align: center;">TÊN XÍ NGHIỆP Địa chỉ xí nghiệp TÊN QUI PHẠM-SSOP SỐ:</p> <p>1. Yêu cầu/mục tiêu 2. Điều kiện hiện nay 3. Các thủ tục cần thực hiện 4. Phân công thực hiện và giám sát</p> <p style="text-align: right;">Ngày                      tháng                      năm Người phê duyệt</p>
--

**Câu 6: Trình bày khái niệm HACCP & các nguyên tắc chuẩn bị của HACCP?**

❖ **Khái niệm**

- Hệ thống đảm bảo chất lượng thông qua việc phân tích mối nguy ATTP và tập trung kiểm soát tại các điểm kiểm soát tới hạn
- HACCP được áp dụng trong suốt dây chuyền thực phẩm.

❖ **Nguyên tắc**

- Phân tích mối nguy, xác định biện pháp phòng ngừa
- Xác định các điểm kiểm soát tới hạn (CCP)
- Thiết lập các giới hạn cho mỗi CCP
- Thiết lập các chương trình giám sát cho mỗi CCP
- Đề ra các hành động sửa chữa
- Xây dựng các thủ tục thẩm tra
- Thiết lập các thủ tục lưu trữ hồ sơ.

**Câu 7: Trình bày khái niệm, mục đích và hình thức của việc thẩm tra chương trình HACCP?**

❖ **Khái niệm**

- Xây dựng các thủ tục thẩm tra là áp dụng các phương pháp, thủ tục, phép thử và các cách đánh giá khác nhằm xem xét tính hợp lý của kế hoạch HACCP và xác định sự tuân thủ theo kế hoạch HACCP trong thực tế SX.

❖ **Mục đích**

- Nhằm tạo lòng tin rằng kế hoạch HACCP là có cơ sở khoa học, phù hợp để kiểm soát các mối nguy và đang được thực thi
- Chỉ tin vào những gì đã được thẩm tra

❖ **Hình thức**

- Thẩm tra nội bộ (tự thẩm tra)
- Thẩm tra từ bên ngoài
- Cơ quan nhà nước có thẩm quyền
- Cơ quan chức năng của nước nhập khẩu
- Tổ chức trung gian thứ ba được ủy quyền.

**Câu 8: Trình bày chương trình tiên quyết khi thực hiện HACCP & nguyên tắc của chương trình HACCP?**

**Câu 9: Trình bày khái niệm CCP và câu hỏi được sử dụng khi thiết lập chương trình giám sát cho mỗi CCP?**

❖ **Khái niệm CCP**

- Là một công đoạn SX mà tại đó các biện pháp kiểm soát được thực hiện để ngăn ngừa, loại trừ hoặc giảm thiểu mỗi nguy đến mức chấp nhận được.

❖ **Câu hỏi được sử dụng**

- Giám sát là gì?
- Tại sao cần phải giám sát?
- Nội dung thủ tục giám sát
- Giám sát cái gì?
- Giám sát như thế nào?
- Tần suất tiến hành giám sát
- Ai sẽ giám sát?

**Câu 10: Trình bày những điều kiện tiên quyết khi thực hiện HACCP?**

❖ **Địa điểm môi trường:**

- Không ô nhiễm, ngập lụt
- Nguồn nước đảm bảo
- Nguồn điện ổn định
- Thuận tiện về giao thông.

❖ **Nhà xưởng:**

- Có tường bao ngăn cách
- Có kích thước phù hợp
- Dây chuyền SX theo một chiều
- Thuận tiện cho làm vệ sinh và khử trùng
- Không tạo nơi ẩn náu cho ĐV gây hại
- Có ngăn cách giữa khu SX.

❖ Dụng cụ, thiết bị

- Có đầy đủ dụng cụ thiết bị phục vụ cho giám sát
- Kết cấu vững chắc, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

❖ Con người

- Công nhân giữ vệ sinh cá nhân, rửa sạch tay trước khi vào khu SX
- Phân rõ dép mang bên ngoài và bên trong khu SX (phòng thay bảo hộ lao động)
- Không đeo trang sức trong khu SX.

**Câu 11: Trình bày các bước triển khai kế hoạch HACCP?**

- Thành lập đội HACCP
- Mô tả sản phẩm
- Xác định mục đích sử dụng
- Xây dựng sơ đồ quy trình công nghệ
- Thẩm tra sơ đồ quy trình công nghệ trên thực tế
- Liệt kê tất cả các mối nguy
- Xác định CCP
- Thiết lập các giới hạn tới hạn
- Thiết lập hệ thống giám sát cho mỗi CCP
- Thiết lập các hành động sửa chữa
- Thiết lập các thủ tục thẩm tra
- Thiết lập tài liệu và lưu trữ hồ sơ.

**Câu 12: Trình bày các bước thực hiện ISO 9000?**

- Lãnh đạo cam kết
- Đánh giá và lập kế hoạch
- Thiết lập văn bản
- Áp dụng hệ thống
- Đánh giá, cải tiến
- Chứng nhận.

**Câu 13: Trình bày nội dung tiêu chuẩn ISO 22000?**

- Phạm vi áp dụng
- Tham chiếu
- Thuật ngữ & định nghĩa
- Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm
- Trách nhiệm của lãnh đạo
- Quản lý nguồn lực
- Hoạch định và thực hiện sản phẩm an toàn
- Đánh giá, thẩm định, cải tiến hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.

**Câu 14: Trình bày chương trình GAP (khái quát, các loại, ý nghĩa, lý do thực hiện, nguyên tắc)?**

❖ **Khái quát**

- GAP là công nghệ SX nông nghiệp tiên tiến, SX theo quy trình kỹ thuật năng suất cao, chất lượng tốt, hàng đẹp, đảm bảo VSATTP, SX trong môi trường không ô nhiễm

❖ **Các loại GAP**

- GAP toàn cầu (Global GAP)
- GAP châu Âu (Eurep GAP)
- GAP Đông Nam Á (ASEAN)
- GAP Việt Nam.

❖ **Ý nghĩa**

- Đảm bảo an toàn chất lượng sản phẩm
- Đảm bảo phúc lợi xã hội, sức khỏe người SX và người tiêu dùng
- Bảo vệ môi trường và truy nguyên nguồn gốc sản phẩm.

❖ **Lý do thực hiện**

- An toàn cho thực phẩm
- An toàn cho người SX
- Bảo vệ môi trường

- Truy nguyên được nguồn gốc sản phẩm.

#### ❖ Nguyên tắc

- Thực hiện đúng các qui định nêu trong qui trình canh tác và cung ứng
- Xây dựng một hệ thống biểu mẫu ghi chép theo các nội dung GAP yêu cầu để người SX thực hiện
- Ghi chép đầy đủ theo mẫu và lưu giữ → công tác kiểm tra và xác định nguyên nhân nhanh chóng, chính xác
- Kiểm tra mức độ ô nhiễm của các yếu tố SX (đất, nước, phân bón) để có biện pháp điều chỉnh khắc phục
- Có hệ thống qui trình kiểm soát và một mạng lưới kiểm soát viên đủ khả năng hướng dẫn + kiểm soát việc thực hiện các biện pháp tới từng hộ SX và nhà cung ứng.

#### **Câu 15: Trình bày các bước triển khai thực hiện chương trình BAP?**

- Thành lập ban dự án
- Đào tạo tiêu chuẩn
- Hướng dẫn biên soạn tài liệu
- Hướng dẫn áp dụng
- Đào tạo đánh giá nội bộ
- Thực hiện đánh giá nội bộ
- Hướng dẫn khắc phục phòng ngừa
- Đánh giá nội bộ lần 2
- Đăng ký chứng nhận
- Đánh giá chứng nhận chính thức
- Hướng dẫn khắc phục phòng ngừa
- Nhận giấy chứng nhận và duy trì tiêu chuẩn.

#### **Câu 16: Trình bày những yêu cầu của chương trình BRC?**

- Cam kết của lãnh đạo
- Kế hoạch ATTP-HACCP
- Hệ thống quản lý chất lượng và ATTP

- Các tiêu chuẩn cho nhà máy
- Kiểm soát sản phẩm
- Kiểm soát quá trình
- Nhân sự.

### **Câu 17: Trình bày những nhận thức chương trình phòng vệ thực phẩm ALERT, VD?**

#### **❖ A (ASSURE)**

- Đảm bảo việc cung ứng nguyên liệu từ nguồn an toàn
- Hiểu biết nhà cung cấp, thuyết phục họ thực thi biện pháp phòng vệ thực phẩm
- Giám sát khâu tiếp nhận nguyên liệu
- Niêm phong thùng chứa nguyên liệu trong khi vận chuyển

#### **❖ L (LOOK)**

- Giám sát an toàn của nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm tại nhà máy
- Ghi chép thông tin nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm
- Hạn chế việc vào ra và kiểm soát khu vực SX.

#### **❖ E (EMPLOYEES)**

- Kiểm tra lý lịch nhân viên
- Thiết lập hệ thống nhận diện nhân viên
- Hạn chế bộ phận văn phòng vào khu vực SX
- **Đối tượng tiếp xúc với thực phẩm như công nhân bất mãn, tổ dọn dẹp vệ sinh, thành viên của các nhóm khủng bố đội lột công nhân, đối thủ cạnh tranh, các nhà cung cấp, lái xe tải, khách tham quan, khủng bố có tổ chức, phá hoại kinh tế...**
- Cảnh giác với điều kiện sức khỏe của nhân viên
- Thiết lập qui trình báo cáo và xử lý đối với nhân viên bất mãn
- Tích cực điều tra những mối đe dọa hoặc thông tin và báo cáo lên cơ quan có thẩm quyền.



❖ R (REPORT)

- Báo cáo an ninh sản phẩm khi còn trong tầm kiểm soát
- Định kỳ đánh giá hiệu quả của hệ thống quản lý an ninh
- Thanh tra ngẫu nhiên việc phòng vệ thực phẩm
- Thiết lập, duy trì hồ sơ ghi chép.

❖ T (THREAT)

- Thu giữ sản phẩm bị nghi là gây nhiễm
- Liên hệ nhà quản lý giải quyết.

**Câu 18: Trình bày chương trình phòng vệ thực phẩm (khái niệm, nguyên tắc, tầm quan trọng, kế hoạch)?**

❖ Khái niệm

- Phòng vệ thực phẩm là thuật ngữ chung được dùng bởi FDA, USDA,... để chỉ những hoạt động liên quan đến việc bảo vệ nguồn cung cấp thực phẩm quốc gia chống lại những hành động gây lây nhiễm hoặc can thiệp có tính toán và có chủ ý
- PVTP đặt ra những biện pháp thích hợp, cần thiết nhằm hạn chế nguồn cung cấp thực phẩm có khả năng bị làm ô nhiễm có chủ ý, khó kiểm soát, khó dự đoán.

❖ Nguyên tắc

- Thực phẩm cần phải được bảo vệ khỏi nguy cơ cố ý đầu độc ở tất cả các công đoạn
- Phòng vệ thực phẩm được dựa trên 4 hoạt động chính là phòng ngừa, chuẩn bị, đối phó và khắc phục

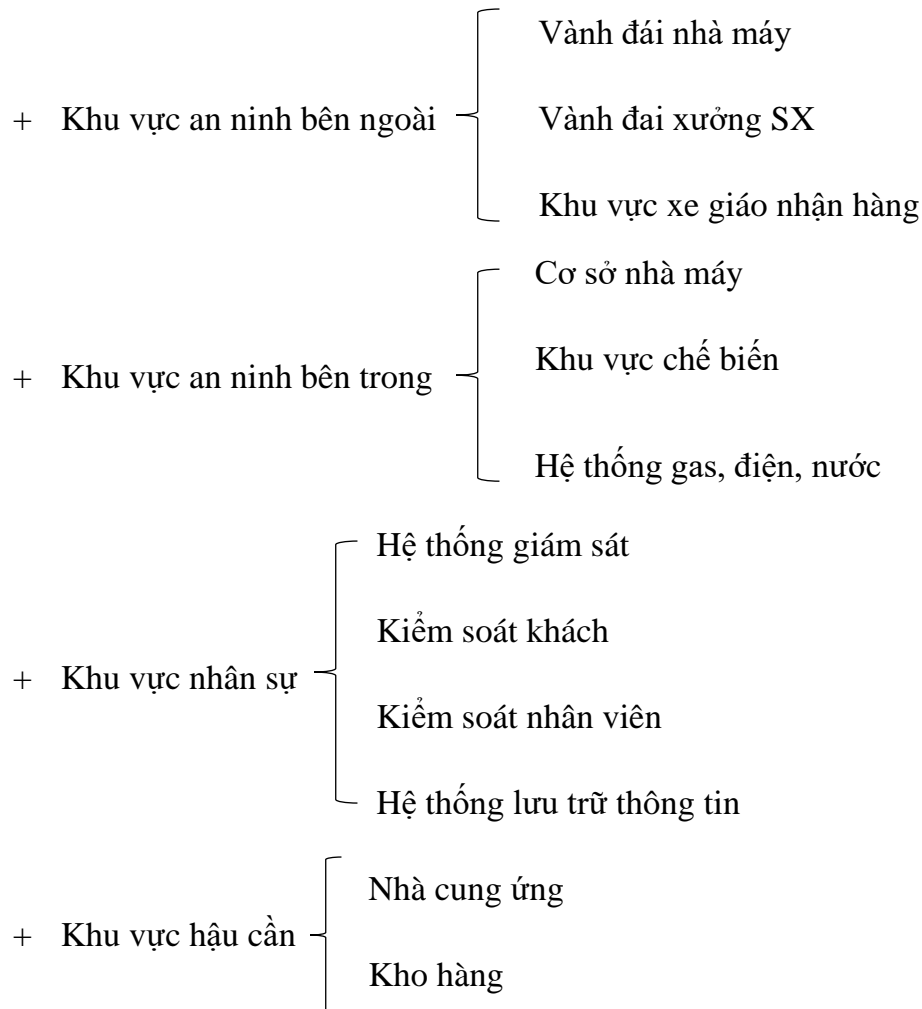
❖ Tầm quan trọng

- PVTP quan tâm đến các việc liên quan đến gây lây nhiễm có chủ ý
- PVTP thiết lập các biện pháp bảo vệ đối với các khu vực nhạy cảm trong chuỗi cung ứng thực phẩm, quá trình chế biến và phân phối
- PVTP làm giảm thiểu rủi ro dựa trên biện pháp phòng tránh
- Biện pháp PVTP trong nhà máy, quy trình phòng vệ thực phẩm để tránh nguy cơ cố ý xảy ra

- Sự cố về an toàn thực phẩm xảy ra không chỉ ảnh hưởng đến doanh nghiệp, uy tín, sản lượng mà còn phải tốn nhiều tiền để khắc phục sự cố
- PVTP trong chuỗi cung ứng sản phẩm
- Khi có kế hoạch PVTP doanh nghiệp có thể bảo vệ chính mình, bảo vệ khách hàng và cộng đồng xã hội

#### ❖ Kế hoạch

- Đánh giá phạm vi phòng vệ thực phẩm



- Phân tích lỗ hổng và giải pháp: phải phân tích, đánh giá những lỗ hổng, những điểm cần hoàn thiện để đưa ra những biện pháp và hành động cần thiết để xử lý
- Đánh giá mức độ tổn thương: đánh giá mức độ tổn thương để xác định kinh phí sửa chữa, lên kế hoạch phòng vệ hiệu quả hơn,...
- Kế hoạch hành động:

- + Thường xuyên kiểm tra an ninh các khu vực dễ bị tổn thương
- + Thường xuyên giám sát và có những phương án đối phó khi sự cố xảy ra.
- Kế hoạch đào tạo và văn bản lập quy:
  - + Kế hoạch đào cụ thể
  - + Đưa ra những quy định, quy trình thực hiện cũng như kiểm soát công tác PVTP.

**Câu 19: Trình bày chương trình FIRST của phòng vệ thực phẩm?**

- F (FOLLOW): tuân thủ kế hoạch, quy trình PVTP
- I (INSPECT): kiểm khu vực trong ngoài
- R (RECOGNISE): nhận diện sự bất thường
- S (SECURE): an toàn cho nguyên vật liệu, sản phẩm
- T (TELL): báo cáo người quản lý nếu phát hiện điểm nghi ngờ.

**Câu 20: Xây dựng chương trình đảm bảo chất lượng cho nhà máy chế biến thịt, thủy sản, sữa, quả (vận chuyển, giết mổ, bảo quản, chế biến, phân phối)?**

**Câu 21: Xây dựng qui phạm SX cho sản phẩm rau, quả, bia, nước ngọt, bánh, bún khô (sơ đồ qui trình GMP cho công đoạn sơ chế, GMP cho công đoạn chế biến)?**