

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN ISO 22005 : 2008

Xuất bản lần 1

**XÁC ĐỊNH NGUỒN GỐC TRONG CHUỖI THỰC PHẨM
VÀ THỨC ĂN CHĂN NUÔI --
NGUYÊN TẮC CHUNG VÀ YÊU CẦU CƠ BẢN ĐỐI VỚI
VIỆC THIẾT KẾ VÀ THỰC HIỆN HỆ THỐNG**

*Traceability in the feed and food chain —
General principles and basic
requirements for system design and implementation*

HÀ NỘI - 2008

Lời nói đầu

TCVN ISO 22005 : 2008 hoàn toàn tương đương với ISO 22005 : 2007.

TCVN ISO 22005 : 2008 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC 176 *Quản lý chất lượng và đảm bảo chất lượng* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Lời giới thiệu

Hệ thống xác định nguồn gốc là một công cụ hữu hiệu giúp tổ chức hoạt động trong chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi đạt được các mục tiêu đã định trong hệ thống quản lý.

Việc lựa chọn một hệ thống xác định nguồn gốc chịu ảnh hưởng của các quy định, đặc điểm của sản phẩm và sự mong đợi của khách hàng.

Mức độ phức tạp của hệ thống xác định nguồn gốc có thể thay đổi theo các đặc trưng của sản phẩm và các mục tiêu cần đạt được.

Việc thực hiện hệ thống xác định nguồn gốc của tổ chức phụ thuộc vào:

- các giới hạn kỹ thuật vốn có của tổ chức và sản phẩm (nghĩa là: tính chất của nguyên liệu thô, cơ sở, quá trình thu mua và vận chuyển, phương thức chế biến và bao gói), và
- lợi ích về chi phí của việc áp dụng hệ thống.

Bản thân hệ thống xác định nguồn gốc không đủ để đạt được an toàn thực phẩm.

Xác định nguồn gốc trong chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Nguyên tắc chung và yêu cầu cơ bản đối với việc thiết kế và thực hiện hệ thống

Traceability in the feed and food chain –

General principles and basic requirements for system design and implementation

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này đưa ra các nguyên tắc và xác định các yêu cầu cơ bản đối với việc thiết kế và thực hiện một hệ thống xác định nguồn gốc thực phẩm và thức ăn chăn nuôi. Tổ chức có thể áp dụng bằng cách thực hiện ở bất kỳ bước nào trong chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi.

Tiêu chuẩn này đủ linh hoạt để cho phép các tổ chức thức ăn chăn nuôi và tổ chức thực phẩm đạt được các mục tiêu đã định.

Hệ thống xác định nguồn gốc là một công cụ kỹ thuật hỗ trợ tổ chức tuân theo các mục tiêu đã định và có thể áp dụng khi cần xác định lịch sử hoặc địa điểm của một sản phẩm hoặc các thành phần liên quan của nó.

2 Tài liệu viện dẫn

Tài liệu viện dẫn dưới đây rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu ghi năm công bố thì áp dụng bản được nêu. Đối với các tài liệu không ghi năm công bố thì áp dụng bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi.

TCVN ISO 22000 : 2007, Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm – Yêu cầu đối với các tổ chức trong chuỗi thực phẩm

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Tiêu chuẩn này áp dụng các thuật ngữ và định nghĩa trong TCVN ISO 22000 cùng với các thuật ngữ, định nghĩa dưới đây:

TCVN ISO 22005 : 2008

3.1

Sản phẩm (product)

Kết quả của quá trình.

[TCVN ISO 9000 : 2007, định nghĩa 3.4.2]

CHÚ THÍCH: Sản phẩm có thể bao gồm cả vật liệu bao gói.

3.2

Quá trình (process)

Tập hợp các hoạt động có liên quan lẫn nhau hoặc tương tác để biến đổi đầu vào thành đầu ra.

CHÚ THÍCH 1: Đầu vào của một quá trình thường là đầu ra của các quá trình khác.

CHÚ THÍCH 2: Các quá trình trong một tổ chức (3.10) thường được hoạch định và thực hiện trong các điều kiện được kiểm soát để gia tăng giá trị.

CHÚ THÍCH 3: Một quá trình mà sự phù hợp của sản phẩm làm ra (3.1) không thể dễ dàng hoặc không thể kiểm tra xác nhận một cách dễ dàng hoặc kinh tế thì thường được gọi là "quá trình đặc biệt".

[TCVN ISO 9000 : 2007, định nghĩa 3.4.1]

3.3

Lô (lot)

Tập hợp các đơn vị của một sản phẩm được sản xuất và/hoặc chế biến hoặc đóng gói trong hoàn cảnh giống nhau.

CHÚ THÍCH 1: Lô được xác định bởi các thông số được tổ chức thiết lập từ trước.

CHÚ THÍCH 2: Một tập hợp các đơn vị có thể được giảm xuống thành một đơn vị sản phẩm đơn lẻ.

3.4

Nhận dạng lô (lot identification)

Quá trình gán một mã đơn nhất cho một lô.

3.5

Địa điểm (location)

Nơi sản xuất, chế biến, phân phối, lưu kho và bảo quản từ sơ chế tới tiêu dùng.

3.6

Xác định nguồn gốc (traceability)

Khả năng truy theo sự lưu chuyển của thức ăn chăn nuôi hoặc thực phẩm qua (các) giai đoạn xác định của quá trình sản xuất, chế biến và phân phối.

CHÚ THÍCH 1: Dưa theo viện dẫn [3].

CHÚ THÍCH 2: Sự lưu chuyển có thể liên quan tới nguồn gốc của nguyên liệu, lịch sử chế biến hoặc phân phối thức ăn chăn nuôi hoặc thực phẩm.

CHÚ THÍCH 3: Cần tránh các thuật ngữ như "xác định nguồn gốc tài liệu", "xác định nguồn gốc máy tính" hoặc "xác định nguồn gốc thương mại".

3.7

Chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi (feed and food chain)

Trình tự các giai đoạn và các hoạt động liên quan trong quá trình sản xuất, chế biến, phân phối và bảo quản thức ăn chăn nuôi và thực phẩm, từ sơ chế tới tiêu dùng.

CHÚ THÍCH: Sơ chế bao gồm việc sản xuất thức ăn chăn nuôi cho động vật tạo ra thực phẩm và cho động vật dùng để sản xuất thực phẩm.

3.8

Dòng nguyên vật liệu (flow of materials)

Sự lưu chuyển của nguyên vật liệu bất kỳ tại điểm bất kỳ trong chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi.

3.9

Nguyên vật liệu (materials)

Thức ăn chăn nuôi và thực phẩm, thành phần của thức ăn chăn nuôi và thực phẩm, nguyên vật liệu bao gói.

3.10

Tổ chức (organization)

Nhóm người và phương tiện có sự sắp xếp bố trí về trách nhiệm, quyền hạn và các mối quan hệ.

[TCVN ISO 9000 : 2007, định nghĩa 3.3.1]

CHÚ THÍCH 1: Một tổ chức có thể có một người.

CHÚ THÍCH 2: Một tổ chức có thể là tổ chức công hoặc tư nhân.

3.11

Dữ liệu (data)

Thông tin được ghi lại.

3.12

Hệ thống xác định nguồn gốc (traceability system)

Toàn bộ dữ liệu và hoạt động có khả năng duy trì thông tin mong muốn về một sản phẩm và các thành phần của nó thông qua tất cả hoặc một phần của chuỗi sản xuất và sử dụng sản phẩm.

4 Nguyên tắc và mục tiêu của xác định nguồn gốc

4.1 Quy định chung

Hệ thống xác định nguồn gốc cần có khả năng lập thành văn bản nguồn gốc lịch sử của sản phẩm và/hoặc xác định vị trí sản phẩm trong chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi. Hệ thống xác định

TCVN ISO 22005 : 2008

nguồn gốc góp phần vào việc tìm kiếm nguyên nhân của sự không phù hợp và khả năng huỷ bỏ và/hoặc thu hồi sản phẩm nếu cần. Hệ thống xác định nguồn gốc có thể cải tiến việc sử dụng thích hợp và độ tin cậy của thông tin, hiệu lực và năng suất của tổ chức.

Hệ thống xác định nguồn gốc cần có khả năng đạt được các mục tiêu (xem 4.3) từ quan điểm kỹ thuật và kinh tế.

Sự lưu chuyển có thể liên quan tới nguồn gốc của nguyên liệu, lịch sử chế biến hoặc việc phân phối thức ăn chăn nuôi hoặc thực phẩm và cần chú ý ít nhất tới một giai đoạn trước và một giai đoạn sau đối với từng tổ chức trong chuỗi. Theo thoả thuận giữa các tổ chức có liên quan, hệ thống có thể áp dụng cho nhiều hơn một phần của chuỗi.

4.2 Nguyên tắc

Hệ thống xác định nguồn gốc cần

- có khả năng kiểm tra được,
- được áp dụng phù hợp và nhất quán,
- định hướng kết quả,
- chi phí có hiệu quả,
- có tính khả thi,
- tuân theo các quy định hoặc chính sách có thể áp dụng, và
- tuân theo các yêu cầu về độ chính xác xác định.

4.3 Mục tiêu

Để xây dựng một hệ thống xác định nguồn gốc chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi, cần xác định các mục tiêu cụ thể cần đạt được. Các mục tiêu này cần tính đến các nguyên tắc được quy định trong 4.2. Ví dụ về các mục tiêu là:

- a) hỗ trợ các mục tiêu chất lượng và/hoặc an toàn thực phẩm;
- b) đáp ứng (các) quy định của khách hàng;
- c) xác định lịch sử hoặc nguồn gốc của sản phẩm;
- d) tạo thuận lợi cho việc huỷ bỏ và/hoặc thu hồi sản phẩm;
- e) xác định các tổ chức có trách nhiệm trong chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi;
- f) tạo thuận lợi cho việc kiểm tra xác nhận thông tin cụ thể về sản phẩm;
- g) trao đổi thông tin với các bên liên quan và người tiêu dùng;
- h) thực hiện đầy đủ các quy định hoặc chính sách của địa phương, khu vực, quốc gia hoặc quốc tế, nếu có thể;
- i) làm tăng hiệu lực, sản lượng và lợi ích của tổ chức.

5 Thiết kế

5.1 Xem xét thiết kế chung

Hệ thống xác định nguồn gốc là công cụ cần được thiết kế trong phạm vi của một hệ thống quản lý rộng hơn.

Việc lựa chọn một hệ thống xác định nguồn gốc cần xuất phát từ việc cân bằng các yêu cầu, tính khả thi kỹ thuật và khả năng tài chính khác nhau.

Hệ thống xác định nguồn gốc cần được kiểm tra xác nhận.

Từng yếu tố của hệ thống xác định nguồn gốc phải được xem xét và chứng minh trên cơ sở từng trường hợp, có tính đến các mục tiêu cần đạt được.

Việc thiết kế hệ thống xác định nguồn gốc phải bao gồm:

- a) mục tiêu;
- b) các yêu cầu quy định và chính sách liên quan tới khả năng xác định nguồn gốc;
- c) sản phẩm và/hoặc thành phần;
- d) vị trí trong chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi;
- e) dòng nguyên liệu;
- f) yêu cầu về thông tin;
- g) thủ tục;
- h) hệ thống tài liệu;
- i) kết hợp chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi.

5.2 Lựa chọn mục tiêu

Tổ chức phải xác định các mục tiêu của hệ thống xác định nguồn gốc (xem 4.3).

5.3 Yêu cầu về chính sách và quy định

Tổ chức phải xác định các yêu cầu về chính sách và quy định liên quan mà hệ thống xác định nguồn gốc cần đáp ứng.

5.4 Sản phẩm và/hoặc thành phần

Tổ chức phải xác định các sản phẩm và/hoặc thành phần liên quan áp dụng cho các mục tiêu của hệ thống xác định nguồn gốc.

5.5 Các bước thiết kế

5.5.1 Vị trí trong chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi

Tổ chức phải xác định vị trí của mình trong chuỗi thực phẩm ít nhất là bằng cách xác định các nhà cung ứng và khách hàng của tổ chức.

5.5.2 Dòng nguyên liệu

Tổ chức phải xác định và lập thành văn bản dòng nguyên liệu trong phạm vi kiểm soát của tổ chức theo cách đáp ứng các mục tiêu của hệ thống xác định nguồn gốc.

5.5.3 Yêu cầu về thông tin

Để đáp ứng các mục tiêu xác định nguồn gốc, tổ chức phải xác định thông tin cần

- thu thập từ các nhà cung ứng,
- được thu thập có liên quan tới lịch sử sản phẩm và quá trình, và
- cung cấp cho khách hàng và/hoặc các nhà cung ứng.

CHÚ THÍCH: Thông tin yêu cầu cho hệ thống xác định nguồn gốc chịu ảnh hưởng bởi các mục tiêu của hệ thống và vị trí của tổ chức trong chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi.

5.6 Thiết lập các thủ tục

Các thủ tục thông thường liên quan tới việc lập thành văn bản dòng nguyên liệu và thông tin liên quan, gồm việc kiểm tra xác nhận và sử dụng tài liệu. Tổ chức phải thiết lập các thủ tục gồm có ít nhất là:

- a) định nghĩa về sản phẩm;
- b) định nghĩa và nhận dạng lô;
- c) hệ thống tài liệu về dòng nguyên liệu và thông tin gồm cả phương tiện để lưu trữ hồ sơ;
- d) quản lý dữ liệu và giao thức ghi hồ sơ;
- e) giao thức khôi phục thông tin.

Trong việc xây dựng và thực hiện hệ thống xác định nguồn gốc, cần tính đến hoạt động và các hệ thống quản lý hiện có trong tổ chức.

Các thủ tục để quản lý thông tin xác định nguồn gốc phải bao gồm cách thức để kết nối và lập hồ sơ dòng thông tin liên quan đến nguyên liệu và sản phẩm, nếu cần.

Phải được thiết lập các thủ tục để giải quyết sự không phù hợp trong hệ thống xác định nguồn gốc. Các thủ tục này cần bao gồm cách khắc phục và hành động khắc phục.

5.7 Yêu cầu về hệ thống tài liệu

Tổ chức phải xác định tài liệu nào cần có để đạt được mục tiêu của hệ thống xác định nguồn gốc.

Hệ thống tài liệu thích hợp phải có ít nhất là:

- bản mô tả các bước liên quan trong chuỗi,
- bản mô tả trách nhiệm đối với việc quản lý dữ liệu xác định nguồn gốc,

- thông tin được viết thành văn bản hoặc lập hồ sơ ghi lại các hoạt động xác định nguồn gốc và quá trình sản xuất, trình tự và kết quả kiểm tra xác nhận và đánh giá khả năng xác định nguồn gốc,
- hệ thống tài liệu chỉ ra hoạt động được thực hiện để quản lý sự không phù hợp liên quan tới hệ thống xác định nguồn gốc đã được thiết lập, và
- thời gian lưu giữ tài liệu.

Về quản lý việc kiểm soát tài liệu, xem TCVN ISO 22000 : 2007, 4.2.2.

Về quản lý việc kiểm soát hồ sơ, xem TCVN ISO 22000 : 2007, 4.2.3.

Về các mục tiêu xác định của hệ thống xác định nguồn gốc, xem TCVN ISO 22000 : 2007, 7.9.

5.8 Kết hợp chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi

Nếu tổ chức tham gia vào hệ thống xác định nguồn gốc cùng với các tổ chức khác thì phải kết hợp các yếu tố thiết kế (xem 5.1). Các liên kết trong chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi được thiết lập khi từng tổ chức xác định được (các) nguồn ngay phía trước trực tiếp và (các) nơi tiếp nhận ngay sau đó. Khi có yêu cầu về "xác định nguồn gốc của chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi" vì mục đích thương mại, các bước liên quan trong chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi phải được xác định bởi tổ chức đưa ra yêu cầu và phải được hỗ trợ bằng các thông tin kiểm tra xác nhận.

CHÚ THÍCH: Hệ thống xác định nguồn gốc của chuỗi có thể được áp dụng khi (các) phần được xác định nguồn gốc được kết nối liên tục.

6 Thực hiện

6.1 Quy định chung

Tổ chức phải chứng minh cam kết thực hiện hệ thống xác định nguồn gốc bằng cách phân công trách nhiệm quản lý và cung cấp nguồn lực.

Sau khi thiết kế và xây dựng hệ thống xác định nguồn gốc, tổ chức phải thực hiện các bước quy định trong các điều từ 6.2 đến 6.6.

Mỗi tổ chức có thể lựa chọn các công cụ thích hợp để xác định nguồn gốc, lập hồ sơ và trao đổi thông tin.

6.2 Kế hoạch xác định nguồn gốc

Mỗi tổ chức phải thiết lập một kế hoạch xác định nguồn gốc có thể là một phần của hệ thống quản lý rộng hơn. Kế hoạch xác định nguồn gốc này phải gồm có tất cả các yêu cầu xác định.

6.3 Trách nhiệm

Tổ chức phải xác định và truyền đạt các nhiệm vụ và trách nhiệm cho cán bộ của tổ chức.

6.4 Kế hoạch đào tạo

Tổ chức phải xây dựng và thực hiện kế hoạch đào tạo. Các cán bộ có thể ảnh hưởng tới hệ thống xác định nguồn gốc phải được đào tạo và truyền đạt thông tin đầy đủ.

Họ phải có khả năng chứng minh năng lực thực hiện đúng hệ thống xác định nguồn gốc.

6.5 Giám sát

Tổ chức phải thiết lập kế hoạch giám sát đối với hệ thống xác định nguồn gốc.

6.6 Các chỉ số tính năng quan trọng

Tổ chức phải thiết lập các chỉ số tính năng quan trọng để xác định hiệu lực của hệ thống.

7 Đánh giá nội bộ

Tổ chức phải tiến hành đánh giá nội bộ ở những khoảng thời gian đã được hoạch định để đánh giá hiệu lực của hệ thống nhằm đáp ứng các mục tiêu đã thiết lập.

8 Xem xét

Tổ chức phải xem xét hệ thống xác định nguồn gốc ở những khoảng thời gian thích hợp, hoặc mỗi khi có thay đổi về mục tiêu và/hoặc sản phẩm hoặc quá trình. Dựa trên việc xem xét này, phải tiến hành (các) hành động phòng ngừa và khắc phục thực hiện. Điều này cho phép thiết lập một quá trình cải tiến liên tục. Việc xem xét này phải bao gồm:

- a) các kết quả kiểm tra về xác định nguồn gốc;
- b) những phát hiện đánh giá xác định nguồn gốc;
- c) các thay đổi về sản phẩm hoặc quá trình;
- d) thông tin liên quan tới việc xác định nguồn gốc do các tổ chức khác trong chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi cung cấp;
- e) các hành động khắc phục liên quan tới việc xác định nguồn gốc;
- f) phản hồi của khách hàng, bao gồm các khiếu nại, liên quan tới việc xác định nguồn gốc;
- g) các quy định mới hoặc được sửa đổi có tác động tới xác định nguồn gốc;
- h) các phương pháp đánh giá thống kê mới...

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] TCVN ISO 9000 : 2007, *Hệ thống quản lý chất lượng – Cơ sở và từ vựng*
- [2] TCVN ISO 19011, *Hướng dẫn đánh giá hệ thống quản lý chất lượng và/hoặc hệ thống quản lý môi trường*
- [3] Codex Alimentarius: "*Principles for traceability/Product tracing as a tool within a food inspection and certification system*" (CAC/GL 60-2006) (Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm Codex: "Các nguyên tắc đối với xác định nguồn gốc/Xác định nguồn gốc sản phẩm như một công cụ trong một hệ thống chứng nhận và kiểm tra thực phẩm")
-