

SÁNG KIẾN ALERT Hỏi & Đáp

Sáng kiến **ALERT** nhằm nâng cao ý thức của các đại diện trong ngành cũng như cơ quan chính quyền địa phương và tiểu bang về các vấn đề an toàn thực phẩm và công tác sẵn sàng ứng phó. Đây là vấn đề chung cần được áp dụng cho mọi công đoạn trong dây chuyền cung cấp thực phẩm từ sản xuất đến chế biến và được đề ra để khuyến khích ý kiến và thảo luận với nhiều cổ đông. Sáng kiến **ALERT** nêu rõ năm nội dung quan trọng mà ngành và các doanh nghiệp có thể áp dụng nhằm giảm nguy cơ ngộ độc thực phẩm có thể xảy ra tại cơ sở. Tập sách này cung cấp thêm các thông tin cơ bản nhằm giải thích cho từng ký tự của từ **ALERT**.

*Làm thế nào để **ĐẢM BẢO (A)** các nguồn nguyên liệu và thành phần bạn sử dụng là an toàn và đáng tin cậy?*

Biết rõ nhà cung cấp.

Chỉ sử dụng các nguồn nguyên liệu cũng như các đơn vị sản xuất và đóng gói mà bạn biết rõ, được cấp phép hoặc cho phép phù hợp (nếu áp dụng) đối với mọi vật tư nhập, gồm thành phần nguyên liệu, khí đốt, bao bì, nhãn mác và các vật tư phục vụ nghiên cứu và phát triển.

Khuyến khích nhà cung cấp thực hiện các biện pháp an toàn thực phẩm.

Thực hiện các biện pháp hợp lý để đảm bảo các nhà cung cấp, nhà thầu và đơn vị vận chuyển áp dụng các biện pháp an toàn thực phẩm phù hợp (chẳng hạn như kiểm tra việc tuân thủ các biện pháp an toàn thực phẩm quy định trong hợp đồng mua và vận chuyển hoặc thư tín dụng hay thông qua chương trình cung cấp đã thỏa thuận).

Yêu cầu xe/côngtenơ/toa hàng phải được khóa và/hoặc niêm phong.

Nếu hàng được niêm phong, hãy lấy số niêm phong từ nhà cung cấp và kiểm tra số khi nhận hàng, chuẩn bị thực hiện các thủ tục giám sát khí đầu niêm phong đã được bóc để kiểm tra bởi cơ quan chính phủ hoặc khi tổng kết nhiều chuyến hàng.

Giám sát việc bốc dỡ hàng cung cấp.

Việc giám sát hàng nhập phải luôn được thực hiện đối với các chuyến hàng giao trong giờ làm việc bình thường cũng như trong giờ nghỉ.

*Làm thế nào để **KIỂM TRA (L)** độ an toàn của sản phẩm và các thành phần tại cơ sở của bạn?*

Áp dụng hệ thống xử lý sản phẩm.

Áp dụng hệ thống tiếp nhận, bảo quản và xử lý các sản phẩm đã qua sử dụng, hư hỏng, sản phẩm bị trả về và sản phẩm tái chế nhằm giảm thiểu nguy cơ tổn hại hoặc gây tổn hại đến độ an toàn của các sản phẩm khác (chẳng hạn như hủy các sản phẩm không đủ tiêu chuẩn sử dụng cho người hoặc vật, sản phẩm không rõ mã hàng, sản phẩm không rõ nguồn gốc và sản phẩm bị khách hàng trả về cho cửa hàng bán lẻ).

Quản lý vật tư.

Quản lý vật tư nhập và vật tư đang sử dụng, gồm thành phần nguyên liệu, khí đốt, bao bì, nhãn mác, sản phẩm hư hỏng, sản phẩm tái chế và sản phẩm bị trả về.

Cất giữ nhãn sản phẩm ở nơi an toàn và hủy các nhãn cũ hoặc không còn sử dụng.

Hạn chế thăm viếng và kiểm tra thiết bị.

Hạn chế thăm viếng đến mức có thể và thực hiện các đợt kiểm tra thiết bị đột xuất như thiết bị bảo quản và xử lý sản phẩm, xe cộ, tàu thuyền, lối đi nhằm kiểm soát lượng khí, điện, nước và hệ thống làm lạnh.

Quản lý thành phẩm.

Đẩy mạnh quy trình lưu kho nhằm áp dụng các biện pháp an toàn thực phẩm.

Đảm bảo quy trình lưu kho và vận chuyển chung (xe cộ và tàu thuyền) tuân thủ các biện pháp an toàn phù hợp (chẳng hạn như kiểm tra việc tuân thủ các biện pháp an toàn thực phẩm quy định trong hợp đồng hoặc thư bảo đảm).

*Bạn biết gì về **NHÂN VIÊN (E)** của mình và khách thăm viếng cơ sở?*

Kiểm tra hồ sơ nhân viên.

Kiểm tra hồ sơ mọi nhân viên (kể cả nhân viên thời vụ, tạm thời, nhân viên hợp đồng và nhân viên tình nguyện, dù được tuyển dụng trực tiếp hay qua công ty tuyển dụng) tùy theo vị trí công việc, xem xét việc thăm viếng của ứng viên đối với các khu vực nhạy cảm của cơ sở và mức độ họ được giám sát.

Biết rõ nhân viên.

Biết rõ ai là nhân viên, ai cần có mặt tại cơ sở và nơi làm việc quy định của nhân viên trong mỗi ca làm việc. Áp dụng mức độ giám sát phù hợp đối với mọi nhân viên, kể cả nhân viên vệ sinh và bảo trì, công nhân hợp đồng, nhân viên hỗ trợ máy tính truy cập dữ liệu và đặc biệt là nhân viên mới.

Triển khai hệ thống nhận diện nhân viên.

Triển khai hệ thống nhận diện và nhận dạng đáng tin cậy tùy theo tính chất công việc của nhân viên khi phù hợp (chẳng hạn như phát đồng phục, băng tên hoặc thẻ có kèm ảnh và mã số nhân viên với màu quy định của khu vực được phép ra vào).

Hạn chế ra vào.

Hạn chế ra vào nhằm đảm bảo nhân viên chỉ ra vào các khu vực cần cho công việc và chỉ trong những giờ làm việc nhất định (chẳng hạn như dùng thẻ khóa hoặc ổ khóa chìa hay ổ khóa mật mã để vào các khu vực nhạy cảm hoặc hạn chế theo màu đồng phục quy định).

Cấm khách hàng ra vào các khu vực quan trọng của cơ sở.

Cấm khách hàng ra vào nơi chế biến, bảo quản thực phẩm và vệ sinh dụng cụ ở những khu vực riêng của cơ sở, kể cả các khu vực dỡ hàng.

*Bạn có thể cung cấp **BÁO CÁO (R)** về độ an toàn của sản phẩm do mình quản lý?*

Đánh giá định kỳ hiệu quả của hệ thống quản lý an ninh của cơ sở.

Xem xét và kiểm tra ít nhất mỗi năm một lần về hiệu quả của chương trình quản lý an ninh (chẳng hạn như yêu cầu nhân viên chuyên môn của cơ sở hoặc nhân viên bên thứ ba thử can thiệp hoặc thực hiện các hành động mang tính ác ý, hình sự hoặc khủng bố cũng như các cuộc diễn tập nhằm kiểm tra hiệu quả của hệ thống bảo mật máy tính), từ đó chỉnh sửa chương trình cho phù hợp và bảo mật các thông tin này.

Kiểm tra đột xuất về an toàn thực phẩm.

Kiểm tra đột xuất về an toàn thực phẩm đối với mọi khu vực liên quan của cơ sở (kể cả khu vực tiếp nhận và lưu kho nếu có áp dụng) thông qua nhân viên chuyên môn của cơ sở hoặc nhân viên bên thứ ba và bảo mật các thông tin này.

Lập và lưu trữ hồ sơ

Ngày 12/9/2004, FDA đã ban hành quy định cuối cùng yêu cầu các đơn vị sản xuất, chế biến, đóng gói, vận chuyển, phân phối, tiếp nhận, lưu trữ hoặc nhập khẩu thực phẩm ở Mỹ phải lập và lưu trữ hồ sơ liên quan. Những hồ sơ này sẽ giúp xác định các nguồn cung cấp thực phẩm gần nhất cũng như các đơn vị tiếp nhận thực phẩm ngay sau đó. Quy định cuối cùng bổ sung cho Mục 306 của Luật Chuẩn bị và Đối phó với An toàn Sức khỏe Cộng đồng và Khủng bố sinh học năm 2002 (Xem 69 FR 71562; 12/9/2004 (<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/frrecord.html>)).

Đánh giá các bài học kinh nghiệm.

Đánh giá các bài học rút ra từ việc can thiệp thử nghiệm hoặc các hành động và nguy cơ mang tính ác ý, hình sự hoặc khủng bố khác.

*Bạn sẽ làm gì và thông báo cho ai nếu nhận thấy có **NGUY CƠ (T)** hoặc sự cố tại cơ sở, kể cả các hành động khả nghi?*

Giữ lại mọi sản phẩm bạn nghi là giả mạo.

Liên hệ với Hiệp hội Thực – Dược

Nếu quản lý cơ sở thực phẩm nghi ngờ bất cứ sản phẩm nào của mình theo quy định của FDA bị giả mạo, “làm nhái” hoặc bị can thiệp bởi các hành động mang tính ác ý, hình sự hoặc khủng bố, chúng tôi khuyên bạn nên báo ngay cho FDA qua đường dây nóng 24 giờ ở số 301-443-1240 hoặc gọi đến Văn phòng FDA Khu vực tại địa phương.

Số điện thoại của Văn phòng FDA Khu vực được liệt kê tại:

http://www.fda.gov/ora/inspect_ref/iom/iomoradir.html. FDA khuyến cáo quản lý cơ sở thực phẩm cũng nên báo cho