

HACCP là gì?

Thanh Hà

Khái niệm HACCP đã được đưa ra và áp dụng (ở Mỹ) từ năm 1972 và gần đây tiêu chuẩn ISO 2200 được đưa ra nhằm thay thế cho HACCP trong việc chế biến thực phẩm dùng cho con người. Tuy nhiên HACCP vẫn được sử dụng rộng rãi hơn là ISO 2200. Việt Nam chúng ta đang cố gắng hòa nhập vào thị trường thế giới (WTO). Để có thể giao lưu hàng hóa là thực phẩm, việc áp dụng HACCP hoặc ISO 2200 là điều bắt buộc cho mọi doanh nhân Việt Nam. Việc xây dựng và thực thi HACCP hay ISO 2200, theo truyền thống quốc tế, là một trong các yêu cầu của nghiệp vụ thú y. Trong việc cải tiến và nâng cao an toàn vệ sinh thực phẩm, một vấn đề nhức nhối ở Việt Nam, chúng tôi nhận thấy việc hiểu đúng và rõ ràng về HACCP là rất cần thiết. Nhất là khái niệm HACCP đã được nêu ra trong Luật an toàn thực phẩm (Luật số 55/2010/QH12, ban hành ngày 17/6/2010).

HACCP là những chữ viết tắt của cụm tiếng Anh “*Hazard Analysis and Control of Critical Points*” và được dịch ra tiếng Việt dùng trong Luật số 55/2010/QH12 nói trên là: “*Phân tích nguy cơ và kiểm soát điểm tới hạn*”. Trong khi đó, theo Trung tâm chứng nhận phù hợp (Quacert) của Việt Nam - Cơ quan cấp chứng nhận về HACCP, thì HACCP là “*Phân tích môi nguy và điểm kiểm soát trọng yếu*”. Hai câu dịch trên rõ ràng là khác nhau. Người đọc có thể hiểu hai câu đó theo nghĩa khác nhau. Để có thể thực hiện HACCP một cách đúng đắn và có hiệu quả, thiết nghĩ việc hiểu thấu đáo ý nghĩa của nó là cần thiết và trong các chữ viết tắt trên đây có hai phần cấu thành, đó là HA và CCP. Nhiều khi người ta dùng CCP riêng biệt và bản thân chúng cũng có phần độc lập với HA về tính chất công việc. Do vậy, chúng tôi tách riêng ra hai phần để giải thích chúng một cách trọn vẹn.

HA cũng được những người nói tiếng Anh hiểu một cách khác nhau. Từ “hazard” là một từ có nguồn gốc La tinh được hiểu là (i) may rủi (ii) mối nguy hay hiểm họa tiềm ẩn (iii) nguồn gốc

của sự nguy hiểm hay tác nhân gây hại (iv) một trò chơi may rủi (kiểu lắc xúc xắc) và (v) một tai nạn ngẫu nhiên (hiểm gặp). Đó là chưa kể trong từng hoàn cảnh, nghĩa của từ này có thể có hiểu khác nhau. HA được đưa ra trong kỹ thuật sản xuất và chế biến thực phẩm. Do vậy, hazard trong HACCP cần phải được hiểu trong hoàn cảnh đó. Mặt khác, trong dịch tễ học, có khái niệm phân tích nguy cơ (risk analysis) đang được sử dụng rộng rãi và là một phương pháp tiên tiến để khống chế dịch bệnh. Để có thể phân tích nguy cơ, công việc đầu tiên là phải xác định được nguồn gốc của nguy cơ đó hay còn gọi là xác định các tác nhân gây bệnh hay tác nhân có hại (cần chú ý rằng dịch tễ học không chỉ đề cập đến các bệnh truyền nhiễm mà cả các bệnh không truyền nhiễm). Một thí dụ để minh họa việc phân tích nguy cơ như sau: *Nguy cơ* (risk) là bệnh cúm gia cầm; *nguồn gốc* của bệnh này là virus cúm; (một trong các) *yếu tố nguy cơ* là di chuyển gia cầm bệnh. Vậy nguồn gốc của nguy cơ (bệnh cúm gia cầm) hay tác nhân có hại là virus cúm. Đó chính là cách hiểu hazard theo nghĩa số (iii) như đã trình bày ở trên đây.

Như vậy, Hazard Analysis được hiểu là: Phân tích hoặc xét nghiệm tác nhân có hại (nguồn gốc gây ra nguy cơ, hiểm họa) có thể có (may rủi) trong thực phẩm. Các tác nhân (hazard) đó gây ra nguy cơ (risk) và nguy cơ đó có tên là: ngộ độc thực phẩm. Rõ ràng là phân tích nguy cơ (risk analysis) khác với phân tích (hay xét nghiệm) tác nhân có hại (hazard analysis).

Ai làm công việc phân tích các tác nhân gây hại trong thực phẩm? Theo tập quán chung trên thế giới thì đó là các bác sỹ thú y (BSTY), vì đó là chuyên môn của họ. Thực chất mục tiêu công việc của BSTY là đảm bảo sao cho thức ăn dành cho con người là lành tính. Do vậy, họ được đào tạo để biết rằng trong sữa, thịt, cá... có thể có những tác nhân gây hại nào (để mà phân tích và xác định) và các phương pháp xét nghiệm chúng. Ví dụ: đối với sữa bò thì người ta lo có các loại vi

khuẩn gây bệnh như *Salmonella*, *E.coli*, *Streptococcus*, vi trùng lao... nhưng tại những nước có bệnh sảy thai truyền nhiễm chẳng hạn thì cần phân tích và xác định thêm *Brucella*. Đối với thịt xay thì thường xảy ra nhiễm độc do *Listeria* hoặc đối với các loại rau mọc dưới nước thì cần chú ý đến kim loại nặng; trong khi đó đối với rau cần lại phải chú ý đến phân tích thuốc trừ sâu... Nói tóm lại HA là xét nghiệm (trong các phòng thí nghiệm) một cách có hệ thống để tìm các tác nhân có hại có thể có trong thực phẩm.

CCP là việc xác định để kiểm soát, không chế hoặc điều chỉnh các khâu hoặc các thời điểm trong chuỗi sản xuất và chế biến mà ở tại thời điểm đó các tác nhân gây hại có thể sinh ra, nhiễm vào thực phẩm hoặc không bị loại trừ hết. Một thí dụ cho dễ hiểu: trong việc chế biến sữa tươi đóng hộp chẳng hạn, có một thời điểm để thanh trùng theo kiểu HTST (High Temperature Short Time) là làm cho sữa đang ở 4°C nóng nhanh (gần như tức thời) để đạt 71,14°C, giữ sữa ở nhiệt độ này trong thời gian 15-20 giây và ngay sau đó làm lạnh đến 4°C (cũng gần như tức thời). Với cách làm như vậy, 99,99% vi khuẩn có trong sữa sẽ bị diệt, sữa không bị biến chất và sữa có thể để lâu đến 3 tuần ở nhiệt độ mát. Đây là một điểm xung yếu (critical point) trong quá trình thanh trùng sữa và nếu hệ thống máy móc làm việc không đúng để tạo ra nhiệt độ và thời gian nói trên thì sẽ khó có thể tiệt trùng sữa mà vẫn giữ được chất lượng sữa tươi. Gần đây, sữa được thanh trùng bằng phương pháp UHT (Ultra-High Temperature) đang được phổ biến. Theo cách này, sữa đang ở 4°C được nâng nhiệt độ lên đến 135°C và giữ sữa ở nhiệt độ này trong 1 giây sau đó lại được làm lạnh xuống 4°C. Phương pháp này kết hợp với cách đóng gói trong chu trình kín có thể cho phép giữ được sữa tươi đến 9 tháng. Rõ ràng, đây là thời điểm hay khâu sản xuất xung yếu trong quá trình chế biến sữa. Bởi vì, không những chỉ cần sữa thanh trùng mà còn phải giữ được chất lượng sữa trong khi thanh trùng. Các tiêu chí về thời gian và nhiệt độ cần được khống chế (kiểm soát) chặt chẽ (vì với phương pháp UHT, chỉ cần kéo dài thêm 1-2 giây là một số thành phần trong sữa sẽ bị “cháy” hoặc biến chất hoặc nhiệt độ không đạt 135°C trong thời gian 1 giây đó thì sữa

không được thanh trùng hoàn toàn). Một ví dụ khác về sản xuất giò sống. Chuỗi sản xuất giò sống bắt đầu từ chăn nuôi lợn, chuyên chở, giết thịt, lấy nạc, giã giò và viên nhỏ. Trong chuỗi sản xuất đó có nhiều công đoạn có thể làm cho giò bị nhiễm khuẩn, ví dụ như giai đoạn giã giò. Các thành phần tham gia trong công đoạn này có người giã, môi trường nơi giã giò và dụng cụ (như chày, cối...) nếu không được khống chế chặt chẽ (vệ sinh) thì mọi cố gắng trong công đoạn trước coi như bỏ đi và giò sống (sau khi viên nhỏ) khó có thể đảm bảo vệ sinh thực phẩm. Chính vì lý do đó, thời điểm hay khâu thanh trùng trong chuỗi sản xuất sữa hộp và thời điểm giã giò nói trên được coi là điểm xung yếu (critical) và phải được xác định để khống chế (kiểm tra) chặt chẽ. Tóm lại CCP là xác định các thời điểm hay công đoạn xung yếu trong quá trình chế biến thực phẩm mà tại công đoạn đó nếu các yếu tố cấu thành không được khống chế chặt chẽ thì có thể sinh ra hoặc không loại trừ được các tác nhân có hại đến mức độ được chấp nhận.

Để có thể được chứng nhận cơ sở đạt HACCP, có 7 nguyên tắc phải được tuân thủ. Bài viết này không có ý định giới thiệu về các nguyên tắc đó. Điều cần nhấn mạnh là HACCP được dịch ra và sử dụng khác nhau trong Luật an toàn thực phẩm (phân tích nguy cơ và kiểm tra điểm tới hạn) và văn bản của Quacert (phân tích mối nguy và điểm kiểm soát trọng yếu). Điều quan trọng hơn việc thống nhất tên gọi là hiểu rõ nội dung của HACCP, một quy trình dùng lần đầu tiên để sản xuất thức ăn cho các nhà du hành vũ trụ vì cần giữ thức ăn lâu dài. Quy trình đó là xét nghiệm một cách có hệ thống để xác định các tác nhân có hại (lý, hóa, vi sinh) có thể có trong thực phẩm và xác định các khâu xung yếu (để loại trừ hoặc có khả năng làm nảy sinh các tác nhân có hại) trong quá trình sản xuất và có các biện pháp khống chế các khâu này. Biết rằng, để thống nhất tên gọi trong tiếng Việt là một việc vô cùng khó khăn và phức tạp. Bài viết này không có ý định thảo luận việc sử dụng sai hay đúng tiếng Việt, nhưng chúng tôi vẫn cho rằng tên gọi trong tiếng Việt để phù hợp nội dung của HACCP và ít trừu tượng hơn là “*Xét nghiệm tác nhân có hại và kiểm soát các điểm xung yếu*”/.