

CHECKLIST KIỂM SOÁT DỊ VẬT & CHẤT LƯỢNG THEO HACCP (MIỄN PHÍ)

Dành cho nhà máy sản xuất thực phẩm

Giới thiệu

Checklist này giúp doanh nghiệp:

- Đánh giá toàn diện hệ thống kiểm soát dị vật & chất lượng
- Xác định các điểm chưa đạt tiêu chuẩn HACCP
- Chuẩn bị audit (HACCP, ISO, BRC...)
- Giảm rủi ro bị trả hàng và khiếu nại

☞ Thời gian thực hiện: 5–10 phút

PHẦN 1: KIỂM SOÁT NGUYÊN LIỆU ĐẦU VÀO

Nội dung kiểm tra	Có	Không
Có quy trình kiểm tra nguyên liệu đầu vào	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nhà cung cấp có cam kết không dị vật	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Có kiểm tra dị vật trước sản xuất	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Có quy trình loại bỏ nguyên liệu lỗi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

☞ Nếu thiếu → nguy cơ dị vật từ đầu nguồn rất cao

PHẦN 2: KIỂM SOÁT TRONG QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT

Nội dung kiểm tra	Có	Không
Máy móc được bảo trì định kỳ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Có kiểm soát hao mòn kim loại	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dụng cụ sản xuất được kiểm soát	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nhân viên được đào tạo về dị vật	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PHẦN 3: ĐIỂM KIỂM SOÁT TỚI HẠN (CCP)

Nội dung kiểm tra	Có	Không
Có xác định CCP trong dây chuyền	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CCP có liên quan đến kiểm soát dị vật	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CCP được giám sát liên tục	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Có quy trình xử lý khi vượt ngưỡng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

☞ Đây là phần cốt lõi của HACCP

PHẦN 4: HỆ THỐNG KIỂM SOÁT DỊ VẬT

Nội dung kiểm tra	Có	Không
Có hệ thống phát hiện kim loại trong sản phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Phát hiện được Fe, Non-Fe, SUS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Có hệ thống phát hiện dị vật nâng cao (nhựa, xương, thủy tinh...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hệ thống phù hợp với loại sản phẩm (ướt/khô/đóng gói)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Có cơ chế tự động loại bỏ sản phẩm lỗi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

☞ Nếu thiếu phần này → nguy cơ fail audit rất cao

PHẦN 5: KIỂM SOÁT TRỌNG LƯỢNG & ĐÓNG GÓI

Nội dung kiểm tra	Có	Không
Có kiểm tra trọng lượng sản phẩm tự động	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Phát hiện sản phẩm thiếu/thừa trọng lượng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Có loại bỏ sản phẩm không đạt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Có lưu dữ liệu kiểm tra	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

☞ Giúp:

- tránh gian lận
- đảm bảo tiêu chuẩn xuất khẩu

PHẦN 6: KIỂM TRA & HIỆU CHUẨN ĐỊNH KỲ

Nội dung kiểm tra	Có	Không
Có test hệ thống kiểm tra hàng ngày	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Có sử dụng mẫu test chuẩn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Nội dung kiểm tra	Có	Không
Có ghi lại kết quả	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Có người chịu trách nhiệm rõ ràng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PHẦN 7: LƯU HỒ SƠ & TRUY XUẤT

Nội dung kiểm tra	Có	Không
Có lưu dữ liệu kiểm tra	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Có log audit đầy đủ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Có thể truy xuất nhanh	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dữ liệu được lưu có hệ thống	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PHẦN 8: XỬ LÝ SỰ CỐ

Nội dung kiểm tra	Có	Không
Có quy trình xử lý khi phát hiện dị vật	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Có cách ly sản phẩm lỗi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Có điều tra nguyên nhân	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Có hành động phòng ngừa tái diễn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ĐÁNH GIÁ TỔNG THỂ

☞ Đếm số ô “Không”:

- 0-3: ✓ Hệ thống tốt
 - 4-8: ⚠ Cần cải thiện
 - 8: 🚫 Nguy cơ không đạt HACCP cao
-

KHUYẾN NGHỊ

Nếu doanh nghiệp của bạn:


- Chưa có hệ thống kiểm soát dị vật toàn diện
- Thiết bị chưa ổn định hoặc chưa phù hợp
- Hoặc đang chuẩn bị audit / xuất khẩu

☞ Nên rà soát và nâng cấp hệ thống kiểm tra càng sớm càng tốt


TƯ VẤN GIẢI PHÁP PHÙ HỢP CHO NHÀ MÁY

Chúng tôi cung cấp giải pháp:

- Hệ thống dò kim loại trong thực phẩm
- Hệ thống phát hiện dị vật nâng cao (X-ray)
- Hệ thống kiểm tra trọng lượng tự động

 Phù hợp với nhiều ngành:

- thủy sản
- thịt
- bánh kẹo
- thực phẩm đóng gói

 **Liên hệ Hotline: 0915 669 495** để được tư vấn miễn phí và đánh giá hệ thống hiện tại