

**SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG  
PHÒNG VỆ THỰC PHẨM**

**Ấn bản 1.0**

**HIỆP HỘI QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM NHẬT BẢN**

Ngày 25 tháng 2 năm 2026

# MỤC LỤC

---

Bối cảnh và Mục ĐÍCH .....	3
1. Yêu cầu.....	4
2. Các bước thực hiện.....	7
3. GIỚI THIỆU các ví dụ ĐIỂN HÌNH .....	24
4. Hỏi & Đáp .....	48
5. thông tin tham khảo, kịch bản và các thông tin liên kết.....	53

## BỐI CẢNH VÀ MỤC ĐÍCH

Phòng vệ thực phẩm là các hoạt động bảo vệ thực phẩm khỏi các hành vi cố ý làm ô nhiễm hoặc phá hoại trong quá trình sản xuất và lưu thông.

Trong những năm gần đây, các vụ việc liên quan đến trộn lẫn dị vật vào thực phẩm và các hành vi phá hoại đã xảy ra trong và ngoài nước, trở thành mối nguy thực tế không phân biệt quy mô doanh nghiệp. Đặc biệt, các doanh nghiệp vừa và nhỏ dễ bị chậm trễ trong việc ứng phó do hạn chế về nhân sự và nguồn lực, dẫn đến nguy cơ đánh mất lòng tin của đối tác kinh doanh và người tiêu dùng. Vì lý do này, phòng vệ thực phẩm đã trở thành một vấn đề cần được giải quyết trong toàn bộ Tổ chức, bên cạnh hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.

Sổ tay này là tài liệu hướng dẫn thực tế để các doanh nghiệp triển khai, duy trì và cải tiến phòng vệ thực phẩm một cách hiệu quả. Mục đích là hỗ trợ thiết lập hệ thống phòng vệ thực phẩm bền vững, đồng thời chỉ ra các biện pháp cụ thể mà ngay cả các doanh nghiệp vừa và nhỏ cũng có thể thực hiện trong khuôn khổ nguồn lực hạn chế.

Thực hành phòng vệ thực phẩm không chỉ đơn thuần là giảm thiểu rủi ro, mà còn nâng cao độ tin cậy của sản phẩm và thương hiệu, trở thành nền tảng để được các đối tác và người tiêu dùng đánh giá là “doanh nghiệp bảo vệ sự an toàn và an tâm”.

# 1. YÊU CẦU

## JFS-C Phiên bản 3.2 - FSM7: Phòng vệ thực phẩm

### Các yêu cầu

Tổ chức phải xác định được các nguy cơ tiềm ẩn và nổi bật đối với các rủi ro ô nhiễm thực phẩm có chủ đích do con người bên trong hoặc bên ngoài Tổ chức gây ra và xây dựng thành văn bản, thực hiện, lưu hồ sơ về quy trình đánh giá để xác định thứ tự ưu tiên giải quyết các nguy cơ đó.

Tổ chức cần sử dụng các kiến thức và năng lực chuyên môn phù hợp để phát triển và duy trì kế hoạch có hiệu quả trong việc đánh giá này.

Tổ chức phải xây dựng thành văn bản, thực hiện, kiểm chứng và duy trì kế hoạch phòng vệ thực phẩm, thể hiện rõ ràng các biện pháp mà Tổ chức thực hiện nhằm giảm thiểu hoặc loại trừ các mối nguy về phòng vệ thực phẩm đã xác định được.

Kế hoạch này phải được kiểm tra trong thời gian do Tổ chức quy định từ hoặc khi xác nhận có mối nguy mới và dựa vào kết quả kiểm tra, Tổ chức phải sửa lại kế hoạch khi cần thiết.

Tổ chức phải thiết lập biện pháp quản lý quyền ra vào các vị trí được xác định là mối nguy trong phòng vệ thực phẩm.

Tổ chức phải thiết lập và triển khai các quy trình để ứng phó trong trường hợp có khả năng sản phẩm bị làm cho ô nhiễm có chủ đích.

### Quan điểm và ví dụ cụ thể

1. Phòng vệ thực phẩm là phương pháp phòng ngừa, tránh, giải quyết ô nhiễm thực phẩm có chủ đích do con người bên trong hoặc bên ngoài tổ chức gây ra các mối nguy vật lý, hoá học, sinh học.
2. Đánh giá mối nguy trong phòng vệ thực phẩm (phân tích các nguy cơ và xác định điểm yếu) được tiến hành để xác định rủi ro ô nhiễm thực phẩm có chủ đích nêu ở mục 1., đánh giá quy mô của nó và xây dựng kế hoạch phòng vệ thực phẩm trong đó có nêu các biện pháp phòng vệ. Việc xây dựng và duy trì kế hoạch đánh giá này một cách hiệu quả đòi hỏi phải có kiến thức và năng lực chuyên môn phù hợp trên cơ sở các yếu tố ở trên, ví dụ như có thể tham khảo trên trang Web của Cơ quan Nhà nước về các sản phẩm bị thu hồi của công ty khác hay các vụ việc đã xảy ra trước đây trong công ty mình, các kiến thức thu được trong khóa đào tạo về chuyên môn ở bên ngoài hay tư vấn của các chuyên gia bên ngoài về vệ sinh thực phẩm. Vì ô nhiễm thực phẩm có chủ đích là hành vi do con người gây ra nên rất khó để bảo vệ hoàn toàn. Do đó, mức độ ưu tiên được xác định bằng cách so sánh nội dung của từng mối nguy đã được đưa ra với các nguồn lực quản lý sẵn có, sau đó xây dựng thành văn bản, thực hiện và lưu lại thành hồ sơ.
3. Xây dựng thành văn bản quy trình thực hiện đánh giá mối nguy trong cơ sở vật chất và tiến hành thực hiện.
4. Dựa trên kết quả đánh giá mối nguy trong phòng vệ thực phẩm và cơ sở vật chất, xây dựng thành văn bản kế hoạch phòng vệ thực phẩm bao gồm các phương pháp, trách nhiệm quyền hạn, tiêu chuẩn quyết định để phòng ngừa hành vi gây ô nhiễm thực phẩm có chủ đích, gian lận thực phẩm...tiến hành thực hiện, kiểm chứng và duy trì. Việc đánh giá mối nguy trong phòng vệ thực phẩm được tiến hành kiểm tra trong khoảng thời gian do Tổ chức quy định và/hoặc khi phát sinh thay đổi lớn và theo kết quả kiểm tra, bản kế hoạch có thể được sửa đổi. Trong trường hợp cần thiết, kế hoạch phòng vệ thực phẩm cần phải được sửa đổi hoặc thay mới, được thực hiện, kiểm chứng và duy trì

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

### 5. Kế hoạch phòng vệ thực phẩm bao gồm các yếu tố sau:

- 1) Phân công nhân viên phụ trách từng lĩnh vực chịu trách nhiệm về phòng vệ thực phẩm.
- 2) Có phương châm và quy trình để lưu lại hồ sơ, quản lý tình hình ra vào khu vực của nhân viên, đơn vị nhà thầu, khách đến thăm nhà máy.
- 3) Có quy trình đảm bảo an toàn nguyên vật liệu, dụng cụ, vật tư đóng gói bao bì thực phẩm, hóa chất và thực phẩm trong quá trình bảo quản, vận chuyển giao hàng.
- 4) Đảm bảo an toàn vật lý của khu vực nhà máy (bảo vệ an ninh).
- 5) Có quy trình xử lý trong trường hợp đã phát hiện ra hoặc có thể phát hiện ra thực phẩm, bao bì, máy móc bị ô nhiễm có chủ đích và tiến hành thực hiện
- 6) Có chương trình thu hồi sản phẩm một cách hiệu quả (Tham khảo FSM 22.1)
- 7) Thực hiện các chương trình đào tạo và tập huấn cần thiết đối với những nhân viên được phân công theo kế hoạch phòng vệ thực phẩm mà tổ chức đã xây dựng.

### 6. Quản lý quyền ra vào các vị trí được xác định là mối nguy trong phòng vệ thực phẩm cũng được đưa vào kế hoạch phòng vệ thực phẩm. Kiểm soát ra vào bao gồm các hệ thống như bố trí nhân viên bảo vệ và thẻ ID, chỉ cho những nhân viên được phép mới được ra vào bằng cách hạn chế ra vào, lưu lại hồ sơ những người ra vào cơ sở, vv...

### 7. Tham khảo

- 1) Ngoài quản lý bằng camera giám sát và khoá cửa thì việc giữ liên lạc và trao đổi thông tin giữa các nhân viên là hoạt động kiểm soát quan trọng trong phòng vệ thực phẩm.
- 2) Việc lệ thuộc quá mức vào các giải pháp cần đầu tư về cơ sở vật chất trong phòng vệ thực phẩm có thể gây tác dụng ngược đến mối quan hệ tốt đẹp giữa nhân viên quản lý và nhân viên. Vì thế, tổ chức có thể giải thích cho nhân viên, ví dụ như sau: “Công ty lắp đặt camera giám sát không phải là vì nghi ngờ nhân viên, mà là để công ty có thể chứng minh được hành vi của nhân viên trong trường hợp không may có xảy ra sự cố về thực phẩm”.
- 3) Phòng vệ thực phẩm không chỉ là các biện pháp mang tính vật lý của nhà máy mà cần phải dự tính đến cả các trường hợp tấn công nội bộ từ người có xung đột lợi ích. Việc kiểm tra xem có nhân viên làm việc ngắn hạn nào không, hay có nhân viên nhà máy nào không hài lòng, bất mãn hay không là biện pháp đặc biệt có hiệu quả.
- 4) Cần có cơ chế xem xét đến các xu hướng như các vụ việc mang tính xã hội, vụ việc của các công ty khác cùng ngành, các ví dụ phòng ngừa từ sớm, các xu hướng phát triển vụ việc bao gồm các dấu hiệu tiềm ẩn, vv...

### 8. Tham khảo các nội dung sau đây về các ví dụ cụ thể về phòng vệ thực phẩm (Phạm vi áp dụng 1), 2) và 3) là tại Nhật Bản)

- 1) “Tài liệu hướng dẫn các biện pháp phòng vệ thực phẩm (Dành cho nhà máy sản xuất chế biến thực phẩm)” (Bản sửa đổi năm 2019) của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản.
- 2) "Hướng dẫn phòng vệ thực phẩm cho các sự kiện quy mô lớn (Phiên bản dành cho nhà máy sản xuất)" (Bản sửa đổi lần thứ hai) của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản.  
5 nguyên tắc cơ bản – (Công bố tháng 1 năm 2016)  
(Nguyên tắc cơ bản 1) Làm rõ cách tiếp cận lấy người tiêu dùng làm trung tâm  
(Nguyên tắc cơ bản 2) Thiết lập nhận thức về tuân thủ  
(Nguyên tắc cơ bản 3) Nguyên tắc cơ bản của quản lý vệ sinh và quản lý chất lượng phù hợp

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

(Nguyên tắc cơ bản 4) Hoàn thiện hệ thống quản lý vệ sinh và quản lý chất lượng phù hợp

(Nguyên tắc cơ bản 5) Các hoạt động thu thập, truyền tải và tiết lộ thông tin

- 3) Sổ tay về xây dựng “Kế hoạch hành động tự nguyện nhằm nâng cao mức độ tin cậy của ngành công nghiệp thực phẩm” của Bộ Nông nghiệp, Lâm nghiệp và Thủy sản Nhật Bản.
- 4) FDA “Cơ sở dữ liệu chiến lược giảm thiểu nhằm phòng vệ thực phẩm (Food Defense Mitigation Strategies Database (FDMSD))”.

Giải thích các thuật ngữ được sử dụng trong Sổ tay này:

Thuật ngữ	Giải thích
Phòng vệ thực phẩm (Food Defense)	Việc phòng ngừa và ứng phó để bảo vệ khỏi ô nhiễm thực phẩm hoặc phá hoại có chủ đích.  Nguồn tham khảo: GFSI Benchmarking requirements v2024
Mối nguy (Threat)	Hành vi hoặc tình huống có khả năng làm ô nhiễm, sửa gian lận thực phẩm có chủ đích  Nguồn tham khảo: FDA Food Defense
Đánh giá mối nguy (Thread Assessment)	Quá trình xác định và phân tích các mối nguy, đánh giá mức độ dễ xảy ra và mức độ ảnh hưởng của chúng, từ đó xác định mức độ ưu tiên.  Nguồn: FDA: Food Defense Plan Builder
Điểm đánh giá tới hạn đánh giá mối nguy – TACCP (Threat Assessment Critical Control Point)	Khuôn khổ đánh giá mối nguy tập trung vào rủi ro ô nhiễm có chủ đích (phương pháp xác định các điểm dễ bị nhầm tới và thiết lập giải pháp).  Nguồn tham khảo: PAS96:2017
Kế hoạch phòng vệ thực phẩm (Food Defense Plan)	Văn bản xác định các biện pháp phòng ngừa, giám sát, quy trình ứng phó ban đầu, nhân sự phụ trách, hồ sơ dựa trên đánh giá mối nguy.  Nguồn: FDA: Food Defense Plan Builder
Quản lý ra vào (Access Control)	Cơ chế hạn chế và ghi chép việc ra vào khu vực quan trọng, phòng chống xâm nhập hoặc tiếp xúc trái phép.  Nguồn: FDA: 21CFR Part 121

## 2. CÁC BƯỚC THỰC HIỆN

---

Cơ chế phòng vệ thực phẩm có thể được thiết lập theo nhiều cách khác nhau tùy thuộc vào quy mô sản xuất kinh doanh và đặc điểm sản phẩm. Ví dụ, cuốn Sổ tay này đưa ra ví dụ triển khai áp dụng minh họa phương pháp xây dựng cơ chế phòng vệ thực phẩm theo tám bước.

- 2.1 Xây dựng tổ chức
- 2.2 Nắm bắt hiện trạng
- 2.3 Thu thập thông tin
- 2.4 Đánh giá mối nguy
- 2.5 Xây dựng và văn bản hóa kế hoạch
- 2.6 Vận hành kế hoạch
- 2.7 Rà soát
- 2.8 Cải tiến

# SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

## 2.1 Xây dựng tổ chức

Mục đích: Làm rõ hệ thống chỉ đạo và quyền hạn, tạo ra trạng thái cho phép hiện trường tố giác, ứng phó với các sự việc khả nghi mà không do dự.

### Những quan điểm quan trọng:

Nội dung thực hiện	Mục đích và các điểm chính
Bổ nhiệm người chịu trách nhiệm	Người chịu trách nhiệm phòng vệ thực phẩm (ví dụ: Giám đốc nhà máy hoặc Trưởng phòng đảm bảo chất lượng) và bố trí nhân viên phụ trách ở mỗi bộ phận.
Văn bản hóa vai trò và quyền hạn	Thể hiện bằng văn bản các tiêu chí ra quyết định, kênh báo cáo và quyền hạn dừng sản xuất khi phát hiện người, vật đáng ngờ. Làm rõ người đại diện được ủy quyền trong trường hợp vắng mặt như ca đêm, ngày nghỉ, đi công tác.
Phổ biến thông tin	Niêm yết sơ đồ tổ chức và quy trình liên lạc tại hiện trường để mọi người có thể nhìn thấy ngay “cần báo cho ai, việc gì”.

### Giải thích:

- Hiệu quả của phòng vệ thực phẩm phụ thuộc vào “việc làm rõ trách nhiệm” và “sự hiểu biết và hợp tác của nhân viên”.
- Cơ cấu này dựa trên nền tảng văn hóa an toàn thực phẩm, coi trọng sự tin tưởng và an toàn tâm lý hơn là giám sát.

## **2.2 Năm bắt hiện trạng**

Mục tiêu: Tiến hành kiểm kê cơ cấu cơ sở vật chất, quản lý ra vào, nhân sự và quy tắc vận hành hiện tại dưới góc nhìn phòng vệ thực phẩm, làm rõ “các vị trí dễ bị tấn công, vị trí phòng vệ còn yếu”.

### **Các mục xác nhận**

#### ① Cơ chế trách nhiệm:

- Người chịu trách nhiệm, người đại diện được ủy quyền, sơ đồ tổ chức và tiêu chí ra quyết định có đang hoạt động hiệu quả hay không?
- Đã chỉ rõ được người chỉ huy khi vắng mặt vào ban đêm, ngày nghỉ, đi công tác chưa?

#### ② Thực hiện quản lý ra vào:

- Việc quản lý ra vào tại các khu vực có rủi ro cao, quản lý tạm thời, quy tắc về đồ vật mang vào có đang được vận hành tốt không?

#### ③ Quản lý nguyên vật liệu, vật tư và xử lý dữ liệu sản phẩm:

Quy trình xử lý nguyên vật liệu, vật tư có theo quan điểm phòng vệ thực phẩm (ngăn ngừa, phòng chống, phát hiện sớm hành vi cố ý) hay không?

Dữ liệu và hồ sơ sản phẩm có khả năng phòng chống sửa đổi gian lận và để lại chứng cứ đánh giá để có thể sử dụng trong việc xác định nguyên nhân tình trạng bất thường hay không?

- Nguyên vật liệu: Đối chiếu khi nhận, bảo quản riêng, quản lý mở niêm phong, quy định rõ về hàng trả lại và hàng thải bỏ.
- Vật tư: Quản lý số lượng và thải bỏ vật tư bao bì, nhãn, cách ly vật tư phiên bản cũ.
- Dữ liệu sản phẩm: Độ tin cậy của giá trị kiểm tra và thông tin lô hàng, phòng chống sửa gian lận hồ sơ, bảo quản chứng cứ đánh giá.

#### ④ Thực hiện các giải pháp vật lý:

Các khóa cửa, thiết bị giám sát, thời hạn lưu giữ và hồ sơ tuân tra có được duy trì không?

#### ⑤ Xây dựng quy trình ứng phó yếu tố bất thường:

Các tiêu chuẩn về báo cáo, cách ly và bảo quản bằng chứng đã được thẩm nhuần tại hiện trường nhằm đảm bảo quá trình ứng phó ban đầu diễn ra suôn sẻ hay chưa?

#### ⑥ Xây dựng cơ cấu thu hồi:

Có giả định cơ cấu bao gồm các kịch bản về hành vi cố ý không?

#### ⑦ Thực hiện giáo dục và đào tạo:

Có kế hoạch và hồ sơ giáo dục cho từng cấp độ giáo dục cơ bản, giáo dục nghiệp vụ và đào tạo thực hành không?

- Giáo dục cơ bản: Giáo dục về mục đích, các mối nguy và tầm quan trọng của việc báo cáo.
- Giáo dục nghiệp vụ: Giáo dục về quy trình của công ty, vai trò, kênh báo cáo, quy trình ra quyết định và thu hồi.
- Đào tạo thực hành: Hoạt động giúp nhân viên nắm chắc kiến thức nhằm đảm bảo nội dung giáo dục được thực hiện chính xác.

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

### Tiêu chí xác nhận:

○ Đang phát huy hiệu quả: Các cơ chế và hoạt động vận hành đang được thực hiện ổn định theo đúng mục đích.

△ Một phần: Đã có cơ chế nhưng chưa hiệu quả, kết nối lỏng lẻo.

× Còn thiếu: Quản lý, giáo dục, hoạt động vận hành chưa phát huy hiệu quả.

### Giải thích:

- Nắm bắt xem “các hoạt động hiện có dựa trên nền tảng văn hóa an toàn thực phẩm có hiệu quả trong việc phòng vệ hay không”.
- Xây dựng kế hoạch phòng vệ thực phẩm phù hợp với tình hình của Tổ chức dựa trên những hoạt động đang triển khai.

### Nắm bắt hiện trạng (Ví dụ):

STT	Mục xác nhận	Ví dụ cụ thể	Đánh giá	Ghi chú
①	Cơ chế trách nhiệm	Làm rõ Giám đốc nhà máy là người chịu trách nhiệm, Trưởng phòng Đảm bảo chất lượng là người đại diện được ủy quyền. Niêm yết sơ đồ tổ chức, đã phổ biến kênh báo cáo.	○	Đã rà soát sửa đổi 1 lần/năm
②	Thực hiện quản lý ra vào	Phòng Chế biến được đánh giá bằng thẻ ID, xác nhận lịch sử hàng tháng. Có trường hợp chưa xác nhận trả lại thẻ của nhà thầu bên ngoài.	△	Cần tăng cường quản lý nhà thầu bên ngoài.
③	Quản lý nguyên vật liệu, vật tư và xử lý dữ liệu sản phẩm	Đối chiếu khi nhập nguyên liệu OK. Đã cách ly vật tư bao bì phiên bản cũ. Chức năng ghi nhật ký sửa đổi dữ liệu sản phẩm trên file Excel chưa được thiết lập.	△	Xem xét áp dụng chức năng ghi nhật ký trên file Excel.
④	Thực hiện các giải pháp vật lý	Đã lắp camera tại các cửa ra vào chính, lưu giữ 30 ngày. Các khóa cửa kho chưa được kiểm tra định kỳ.	△	Cần quy định bắt buộc ghi chép vào bảng tuần tra.
⑤	Xây dựng quy trình xử lý yếu tố bất thường	Đã có phiếu báo cáo vật khả nghi. Có lịch sử cách ly. Chưa thực hiện đào tạo cho nhân viên làm ca đêm.	△	Cần phải bổ sung hoạt động đào tạo cho ca đêm.
⑥	Xây dựng cơ chế thu hồi	Đã được ghi trong văn bản quy trình. Đào tạo mỗi năm một lần, nội dung tập trung vào sự cố vệ sinh.	△	Cần bổ sung kịch bản hành vi cố ý.
⑦	Thực hiện giáo dục và đào tạo	Đã thực hiện giáo dục cơ bản, đào tạo 6 tháng/lần. Nội dung phòng vệ thực phẩm chưa có trong chương trình giáo dục nhân viên mới.	△	Dự kiến bổ sung yếu tố phòng vệ vào tài liệu giảng dạy.

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

### 2.3 Thu thập thông tin

Mục đích: Liên tục thu thập các dấu hiệu và vụ việc bên ngoài, đồng thời phản ánh chúng vào đánh giá và giải pháp.

Ví dụ về thông tin thu thập:

Loại thông tin	Ví dụ về thông tin
Dấu hiệu từ nội bộ Tổ chức	Báo cáo yếu tố bất thường tại hiện trường Khiếu nại từ trong và ngoài Tổ chức; Hành vi phá niêm phong Những nội dung không nhất quán trong hồ sơ nhật ký ra vào Các phát hiện về mối nguy nội bộ và bên ngoài trong quá trình đánh giá Hồ sơ tố giác ẩn danh gửi Tổ chức
Thông tin về đối thủ cạnh tranh và đối tác kinh doanh	Các vụ việc lấn dẫm vật, thay đổi nhãn, sửa gian lận...
Kiến thức bên ngoài	Thông tin thu hồi công khai Thông tin cảnh báo từ cơ quan chức năng Nội dung được thảo luận tại các Hiệp hội ngành nghề, Hiệp hội học thuật, khóa đào tạo.  Ví dụ nguồn tham khảo: Tra cứu vụ việc thu hồi công khai - Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản: <a href="https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/IO_S020501.do?_Action=a_backAction">https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/IO_S020501.do?_Action=a_backAction</a>  Trang thông tin thu hồi sản phẩm - Cơ quan Bảo vệ Người tiêu dùng: <a href="https://www.recall.caa.go.jp/index.php">https://www.recall.caa.go.jp/index.php</a>  Thông tin tự khai báo - Bộ Nông - Lâm - Thủy sản Nhật Bản: <a href="https://www.maff.go.jp/j/syouan/kanshitoppage.html#sochi">https://www.maff.go.jp/j/syouan/kanshitoppage.html#sochi</a>  Email thông báo từ Hiệp hội ngành nghề, hội thảo, tài liệu hội nghị học thuật, khóa đào tạo (được khai thác dưới góc độ là kiến thức bên ngoài)

Giải thích:

- Để nắm bắt được những lo lắng và bất mãn của nhân viên, việc xác nhận từ góc độ quản lý nhân sự cũng hữu ích.
- Mục đích không phải là “thu thập” mà là “dự đoán và giải pháp”.
- Việc thường xuyên xác nhận thông tin công khai và các vụ việc cũng đã góp phần giảm thiểu rủi ro.
- Thông tin thu thập được không chỉ dừng lại ở việc tích lũy mà phải được phản ánh vào công tác đánh giá và giải pháp.

## **2.4 Đánh giá mối nguy**

Mục đích: Đánh giá các mối nguy và làm rõ mức độ ưu tiên của các giải pháp đối với các đối tượng đã được phân loại thông qua nắm bắt hiện trạng và thu thập thông tin.

### **Quy trình đánh giá**

#### **① Xác định phạm vi**

Sổ tay này xác định phạm vi đánh giá mối nguy dựa trên các công đoạn trong HACCP hiện có (tiếp nhận - lưu giữ - sản xuất - đóng gói – xuất xưởng - quản lý thông tin).

Mỗi công đoạn từ tiếp nhận nguyên vật liệu đến sản xuất, đóng gói, bảo quản và xuất xưởng đều được tổ chức thành các đơn vị tương tự như HACCP và mỗi công đoạn đều được kiểm tra xem liệu “có thể xảy ra hành vi có ý trộm lẫn hay phá hoại hay không”.

Tuy nhiên, các mối nguy không chỉ giới hạn trong phạm vi công đoạn HACCP. Để đánh giá toàn diện nên đưa thêm “tội phạm bên ngoài và rủi ro bắt nguồn từ bên ngoài” vào phạm vi đánh giá.

- Các công ty xuất nhập khẩu nguyên vật liệu, nguyên liệu thứ cấp, đóng gói bao bì sơ cấp, chất thải...
- Các nhà thầu bên ngoài như vệ sinh, bảo trì thiết bị, diệt côn trùng và chuột...
- Các địa điểm bên ngoài công ty dùng để xử lý sản phẩm của công ty mình, ví dụ như trung tâm logistics chung, kho bên ngoài, nhà thầu OEM...
- Sự ra vào của những người không phải là nhân viên thường xuyên, ví dụ như khách đến làm việc, nhân viên của công ty cho thuê lại lao động, nhân viên bán thời gian...
- Các bộ phận xử lý thông tin công thức chế biến, thiết kế sản phẩm, thông số kỹ thuật bao bì, dữ liệu ghi nhãn, ví dụ như bộ phận nghiên cứu và phát triển, lập kế hoạch sản phẩm, thiết kế bao bì...
- Đường dẫn truy cập vào thông tin và hệ thống quan trọng, ví dụ như công thức chế biến, điều kiện sản xuất, thông tin tồn kho, hình ảnh từ camera giám sát, hồ sơ nhật ký ra vào...
- Các tiện ích như mua sắm, thu mua vật tư, hệ thống thông tin, cấp nước đáp ứng nhu cầu.

#### **② Đánh giá**

##### **②-1 Xác định các mối nguy**

Đối với từng công đoạn, xác định ra các hành vi có ý được giả định là có thể xảy ra từ nội bộ và bên ngoài.

(Ví dụ giả định)

Tiếp nhận: Tráo đổi nguyên liệu

Đóng gói: Phun hóa chất

Bảo quản: Rút lõi sản phẩm

Quản lý thông tin: Sửa gian lận dữ liệu

##### **②-2 Đánh giá mối nguy**

Đánh giá mức độ ưu tiên của các mối nguy đã xác định dựa trên hai trục “mức độ thiệt hại” và “khả năng thực hiện tấn công (mức độ dễ thực hiện tấn công)”.

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

\* Khuyến nghị xem xét các giải pháp dựa trên mức độ ưu tiên được xác định theo hai trục trên. Tuy nhiên, để chi tiết hóa hơn nữa thì quan điểm “mức độ dễ nhận biết (khả năng phát hiện)” sẽ có hiệu quả hơn.

### ③ Sử dụng kết quả đánh giá

Kế hoạch phòng vệ thực phẩm sẽ tập trung vào xử lý các mối nguy có mức độ ưu tiên “cao” và “trung bình”.

Khi xuất hiện mối nguy mới hoặc có thay đổi về Tổ chức, thiết bị thì cần tiến hành đánh giá lại ngay lập tức.

Lưu giữ kết quả đánh giá để tham khảo trong lần rà soát sửa đổi tiếp theo.

Giải thích:

Sắp xếp các mối nguy dựa trên công đoạn: Lấy các công đoạn quản lý của HACCP làm điểm khởi đầu, xác định riêng biệt các mối nguy nội bộ và bên ngoài.

Xác định mức độ ưu tiên: “Mức độ thiệt hại” là trục chính, được điều chỉnh theo “tính khả thi thực hiện cuộc tấn công” và “mức độ dễ phát hiện” được bổ sung khi cần thiết.

Làm rõ cơ sở của việc đánh giá: Sử dụng thông tin khách quan như các vụ việc trong quá khứ, vụ việc của các công ty khác, ý kiến chuyên gia... và không thiên vị bởi các đánh giá chủ quan.

Kết nối với việc xây dựng giải pháp: Kết quả đánh giá sẽ được sử dụng làm cơ sở để thiết kế các biện pháp trong kế hoạch phòng vệ thực phẩm.

Ví dụ về tiêu chí đánh giá mối nguy:

Dưới đây là ví dụ về các quan điểm tham khảo khi đánh giá.

Quan điểm	Cao	Trung bình	Thấp
Mức độ thiệt hại	<ul style="list-style-type: none"><li>- Có khả năng gây ra thiệt hại tới sức khỏe trên diện rộng, nhiều người.</li><li>- Có nguy cơ gây ra những ảnh hưởng nghiêm trọng và lâu dài đến lòng tin thương hiệu, mối quan hệ với các đối tác kinh doanh và sự liên tục của nguồn cung.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Thiệt hại tới sức khỏe được cho là chỉ giới hạn trong một lô hàng, một khu vực nhất định.</li><li>- Ảnh hưởng đến thương hiệu và kinh tế cũng chỉ là tạm thời và có thể được giải quyết bằng các biện pháp phù hợp.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Không có hoặc rất ít thiệt hại tới sức khỏe.</li><li>- Phạm vi ảnh hưởng cũng hạn chế và có thể giải quyết trong thời gian ngắn, ảnh hưởng đến thương hiệu và mối quan hệ đối tác cũng nhỏ.</li></ul>
Khả năng thực hiện tấn công	<ul style="list-style-type: none"><li>- Hầu như không cần kỹ thuật hoặc thiết bị đặc biệt, có thể thực hiện trong thời gian ngắn với ít người (kể cả một mình).</li><li>- Dễ dàng tiếp cận khu vực mục tiêu, các biện pháp quản lý hiện có như giám sát hoặc quản lý chìa khóa khó có thể ngăn chặn.</li><li>- Các cuộc tấn công tương tự đã được báo cáo nhiều lần trong quá khứ.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cần có sự chuẩn bị, kiến thức, thiết bị nhất định, có thể thực hiện khi hội tụ đủ các điều kiện như thời gian, địa điểm cụ thể, có sự tồn tại của người hỗ trợ nội bộ.</li><li>- Các biện pháp quản lý hiện có được kỳ vọng có thể ngăn chặn ở một mức độ nhất định.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cần có kỹ thuật chuyên môn cao, thiết bị đặc biệt, sự tham gia có tổ chức của nhiều người...</li><li>- Việc tiếp cận khu vực mục tiêu vốn đã khó khăn và các biện pháp quản lý hiện có cũng được kỳ vọng là có thể ngăn chặn được ở mức độ đáng kể.</li><li>- Các vụ tấn công tương tự hiếm khi được báo cáo.</li></ul>

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

Mức độ dễ nhận biết	- Việc kiểm tra, giám sát và công việc thường nhật hiếm khi phát hiện ra bất kỳ dấu hiệu nào, khiến việc phát hiện trở nên vô cùng khó khăn.  Ngay cả khi xảy ra, có nguy cơ bị bỏ sót trong thời gian dài.	- Có khả năng phát hiện nếu thực hiện kiểm tra, giám sát cụ thể, xác nhận hồ sơ nhưng vẫn còn rủi ro bị bỏ qua nếu vận hành như hiện tại.	- Có thể dễ dàng phát hiện các yếu tố bất thường trong thời gian tương đối ngắn nhờ hệ thống giám sát, kiểm tra, xác nhận hồ sơ hiện có.
---------------------	---	---	--

Xác định mức độ ưu tiên:

	Khả năng thực hiện tấn công: Cao	Khả năng thực hiện tấn công: Trung bình	Khả năng thực hiện tấn công: Thấp
Mức độ thiệt hại: Cao	Mức độ ưu tiên: Cao	Mức độ ưu tiên: Cao	Mức độ ưu tiên: Trung bình
Mức độ thiệt hại: Trung bình	Mức độ ưu tiên: Cao	Mức độ ưu tiên: Trung bình	Mức độ ưu tiên: Thấp
Mức độ thiệt hại: Thấp	Mức độ ưu tiên: Trung bình	Mức độ ưu tiên: Thấp	Mức độ ưu tiên: Thấp

Ví dụ cụ thể về đánh giá môi nguy:

Công đoạn	Mối nguy giả định (nội bộ/bên ngoài)	Mức độ thiệt hại	Khả năng thực hiện tấn công	Mức độ ưu tiên	Giải pháp hiện hành	Bổ sung – Căn cứ
Tiếp nhận	Tráo đổi nguyên vật liệu (bên ngoài)  Trộn lẫn gian lận (nội bộ)	Cao	Trung bình	Cao	- Đối chiếu lô hàng tại thời điểm nhận hàng  - Chỉ có một người chứng kiến.  - Việc đánh giá rủi ro khi thay đổi nhà cung cấp chưa được văn bản hóa.	Số lượng nhà cung cấp nguyên vật liệu đang tăng lên và các mối nguy từ bên ngoài (khả năng gây hại vì động cơ kinh tế) cũng rất cao.  Một người chứng kiến thì hiệu quả ngăn chặn tội phạm nội bộ yếu.
Bảo quản	Rút lõi sản phẩm và nguyên liệu (nội bộ)  Phá hủy niêm phong (nội bộ)	Trung bình	Trung bình	Trung bình	- Kho lạnh, kho đông được quản lý bằng khóa.  - Tuần tra đêm diễn ra không thường xuyên và không được ghi chép lại thành hồ sơ.  - Việc quản lý số niêm phong chưa được thực hiện, chưa thực hiện quản lý số niêm phong.	Việc quản lý chìa khóa được thực hiện nhưng không có nhật ký ra vào, không có hồ sơ tuần tra nên khả năng ngăn chặn yếu.  Không có quản lý số niêm phong nên khó phát hiện sớm yếu tố bất thường.  Không có hệ thống quản lý số hiệu niêm phong khiến việc phát hiện sớm các bất thường trở nên khó khăn.

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

Sản xuất	Cố ý trộn lẫn (nội bộ)  Đưa vật lạ vào thiết bị (nội bộ)	Cao	Thấp	Trung bình	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chỉ nhân viên mới được phép vào khu vực làm việc.</li> <li>- Một số tuyến không có camera giám sát.</li> <li>- Không có kế hoạch điều chuyển nhân viên.</li> </ul>	<p>Công đoạn chế biến là công đoạn mà mối nguy có khả năng khuếch đại cao nhất.</p> <p>Mặc dù có những hạn chế về quyền ra vào, vẫn tồn tại những điểm mù và các mối nguy nội bộ chưa được ngăn chặn một cách đầy đủ.</p>
Đóng gói	Phun thuốc và hóa chất (nội bộ)  Cho dị vật vào (xâm nhập từ bên ngoài)	Trung bình	Trung bình	Trung bình	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thực hiện quản lý vật tư bao bì (số lượng, thái bộ).</li> <li>- Việc quản lý ra vào phòng đóng gói chỉ được thực hiện bằng văn bản mà không có hồ sơ đầy đủ.</li> <li>- Yêu cầu khách được dẫn đến gần khu vực thao tác không thống nhất.</li> </ul>	<p>Công đoạn đóng gói có mật độ công việc cao, có thể thực hiện các cuộc tấn công ảnh hưởng đến phạm vi rộng trong thời gian ngắn như phun thuốc.</p> <p>Hồ sơ ra vào không đầy đủ gây khó khăn trong việc truy vết các tội phạm nội bộ và sự xâm nhập từ bên ngoài.</p>
Xuất xưởng	Đánh tráo hàng xuất xưởng (nội bộ)  Trộm cắp/rút lõi trong quá trình giao hàng (bên ngoài)	Cao	Thấp	Trung bình	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Xác nhận xuất xưởng do 2 người thực hiện.</li> <li>- Cửa xuất hàng được khóa nhưng có điểm mù trong tầm nhìn của camera giám sát.</li> <li>- Chưa thực hiện hướng dẫn phòng vệ cho nhà thầu xuất xưởng giao hàng.</li> </ul>	<p>Quản lý vật lý lúc xuất xưởng chỉ ở mức tối thiểu, phụ thuộc nhiều vào nhà thầu bên ngoài (bên thứ ba), giáo dục phòng vệ còn thiếu, góc chết lúc xếp hàng lên xe tải tạo ra rủi ro.</p>
Quản lý thông tin	Tấn công có chủ đích gây dừng hệ thống, trục trặc (nội bộ/bên ngoài)	Cao	Trung bình	Cao	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cấp quyền truy cập chỉ cho một số máy tính.</li> <li>- Không hạn chế việc sử dụng USB.</li> <li>- Có thể tự do xóa lịch sử chỉnh sửa.</li> </ul>	<p>Lịch sử chỉnh sửa file Excel có thể bị xóa.</p>
Xử lý	Tái sử dụng và loại bỏ rác thải (nội bộ)	Trung bình	Trung bình	Trung bình	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lập danh sách thải bỏ</li> <li>- Người chứng kiến thải bỏ đôi khi bị bỏ qua tùy theo ngày.</li> <li>- Khóa cửa kho thải bỏ không thường xuyên.</li> </ul>	<p>Quản lý khóa cửa kho thải bỏ chưa đầy đủ.</p>

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

Cách tổng hợp kết quả đánh giá (Ví dụ):

Công đoạn	Mối nguy giả định	Mức độ thiệt hại	Khả năng thực hiện tấn công	Mức độ ưu tiên	Sự hiện diện của giải pháp hiện hành
Tiếp nhận	Tráo đổi nguyên liệu	Cao	Trung bình	Cao	Có
Đóng gói	Phun hóa chất	Trung bình	Trung bình	Trung bình	Không

Tổng hợp kết quả (Ví dụ phân tích):

Mức độ ưu tiên “Cao”: Tiếp nhận (tráo đổi nguyên liệu)/ Quản lý thông tin (sửa gian lận hồ sơ)  
→ Thiết lập giải pháp ưu tiên cao nhất trong “xây dựng kế hoạch phòng vệ thực phẩm”.

Mức độ ưu tiên “Trung bình”: Bảo quản, đóng gói, xuất xưởng, xử lý thải bỏ  
→ Xem xét trọng tâm là tăng cường các giải pháp hiện hành và xây dựng quy trình.

Mức độ ưu tiên “Thấp”: Không áp dụng (tuy nhiên, cần lưu ý đến sự thay đổi về điều kiện khi đánh giá lại).

## **2.5 Xây dựng kế hoạch và văn bản hóa**

Mục đích: Dựa trên kết quả đánh giá mối nguy, sắp xếp phân loại các phương tiện quản lý cụ thể và phương pháp vận hành cho các mục có mức độ ưu tiên cao.

### **2.5.1 Xây dựng kế hoạch**

Hình dung ai, khi nào và bằng cách nào để phòng vệ trước các mối nguy có mức độ ưu tiên cao.

Dựa trên hoạt động vận hành hiện tại, xây dựng một hệ thống tạm thời có hiệu quả và chuẩn bị cho việc mở rộng trong tương lai.

#### **Nội dung xây dựng kế hoạch phòng vệ thực phẩm:**

##### ① Mục đích và phạm vi

- Giảm thiểu rủi ro an toàn thực phẩm do ô nhiễm và phá hoại từ phía con người.
- Ví dụ về phạm vi đối tượng: tiếp nhận nguyên liệu - sản xuất - đóng gói - bảo quản - xuất xưởng - thải bỏ / lưu thông lại - hệ thống hồ sơ/giám sát.

##### ② Cơ chế trách nhiệm

Mục đích: Làm rõ hệ thống ra quyết định, báo cáo, chỉ huy để tạo ra trạng thái mọi người có thể hành động không do dự.

Nội dung xác định: Xác định người chịu trách nhiệm, người đại diện được ủy quyền, mạng lưới liên lạc và thẩm quyền ra quyết định.

Những điểm chính:

Đã quy định người đại diện được ủy quyền khi người chịu trách nhiệm vắng mặt (bao gồm cả đi công tác) chưa?

Đã phổ biến thông tin để hiện trường có thể xử lý ngay chưa?

##### ③ Quản lý ra vào

Mục đích: Đánh giá người ra vào, giảm thiểu tối đa cơ hội gian lận.

Nội dung xác định: Xác định phân khu, quy tắc ra vào, phương pháp quản lý khách đến làm việc và nhà thầu bên ngoài.

Những điểm chính:

Hạn chế ra vào khu vực có rủi ro cao đã rõ ràng chưa?

Hồ sơ ra vào có thể sử dụng để truy vết và kiểm chứng không?

##### ④ Quản lý nguyên vật liệu, vật tư và xử lý dữ liệu sản phẩm

Mục đích:

Dựa trên kết quả đánh giá mối nguy, xây dựng các giải pháp phòng vệ cho nguyên vật liệu, vật tư và dữ liệu sản phẩm theo các công đoạn HACCP.

Nội dung xác định:

Kiểm tra các quy trình quản lý hiện hành, từng bước tăng cường và xây dựng từ các công đoạn có mức độ ưu tiên cao trong đánh giá mối nguy.

Những điểm chính:

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

Phát huy các cơ chế hiện có để xây dựng một hệ thống phòng vệ thực tế và hiệu quả.

\* Các giải pháp có chi phí cao (ví dụ: số hóa hồ sơ, tăng cường hệ thống giám sát...) sẽ được phân loại là “thông tin tham khảo” như một vấn đề cần quyết định quản lý, sẽ được xem xét trong lần rà soát sửa đổi tiếp theo và trước tiên cần xem xét các biện pháp khả thi đối với mỗi nguy đó.

### ⑤ Xây dựng các biện pháp vật lý:

Mục tiêu: Ngăn chặn và phát hiện sớm bằng các biện pháp như khóa cửa, giám sát và tuần tra.

Nội dung xác định:

Xác định phương pháp và trách nhiệm đối với việc khóa cửa, giám sát và tuần tra.

Xác định kiểm tra và chu kỳ, ghi chép và quy tắc lưu giữ.

Những điểm chính:

Liệu cơ chế khóa và giám sát tại các khu vực trọng yếu có khả năng giảm thiểu rủi ro hay không?

Việc kiểm tra và tuần tra có được lồng ghép vào công việc thường xuyên không?

### ⑥ Xây dựng quy trình xử lý yếu tố bất thường

Mục đích: Giảm thiểu các tình huống bất thường bao gồm hành vi cố ý, thực hiện đúng quy định báo cáo, cách ly và khắc phục.

Nội dung xác định:

Quy định tiêu chí ra quyết định báo cáo bất thường và quy trình ứng phó ban đầu.

Làm rõ các quy tắc về bảo quản bằng chứng và sắp xếp phân loại kênh báo cáo.

Những điểm chính:

Khi ứng phó bất thường, cần nắm bắt tình hình với góc nhìn rằng đó có thể là hành vi tấn công của con người chứ không phải sự cố ngẫu nhiên.

Quy trình này đã bao gồm quan điểm đối với “hành vi cố ý” chưa?

Hiện trường có cơ chế để thực hiện báo cáo và cách ly ngay lập tức không?

### ⑦ Xây dựng cơ chế thu hồi

Mục đích: Ứng phó nhanh chóng và chính xác đối với các sự cố, bao gồm hành vi cố ý và phòng chống thiệt hại lan rộng.

Nội dung xác định: Thiết lập các tiêu chuẩn cho việc kích hoạt, ứng phó ban đầu và hệ thống báo cáo, liên lạc.

Những điểm chính:

Đã tính đến các kịch bản bao gồm hành vi cố ý hay chưa?

Liệu các kênh báo cáo và quy trình ra quyết định có phát huy hiệu quả ngay cả khi nhân viên phụ trách vắng mặt?

Liệu tất cả những người liên quan có hiểu được tầm quan trọng và hành động ngay lập tức không?

Ví dụ xây dựng kế hoạch:

Mục	Nội dung
Tiêu chí kích hoạt	Xem xét tạm dừng xuất xưởng ngay lập tức khi nhận được báo cáo về sự cố trộn lẫn, sửa gian lận, phá niêm phong, nội dung không nhất quán trong hồ sơ.
Ứng phó ban đầu	- Xác định phạm vi đối tượng dựa trên thông tin lô hàng và lịch sử xuất xưởng, chia sẻ với các bộ phận liên quan. - Nếu cần, xác nhận hình ảnh giám sát hoặc nhật ký niêm phong.

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

	- Đồng thời với việc tạm dừng xuất xưởng, thực hiện cách ly sản phẩm liên quan và bảo vệ bằng chứng (mẫu, hồ sơ).
Cơ chế báo cáo và liên lạc	Nội bộ: Giám đốc nhà máy → Phòng Đảm bảo chất lượng → Báo cáo cho ban lãnh đạo Bên ngoài: Liên hệ với cơ quan chức năng, đối tác kinh doanh và khách hàng (làm rõ người chịu trách nhiệm liên hệ).
Phương pháp đào tạo và rà soát sửa đổi	- Tổ chức các đợt thu hồi mô phỏng định kỳ (bao gồm cả các kịch bản như “cố ý trộn lẫn”) Đánh giá dựa trên thời gian cho đến khi ứng phó ban đầu, độ chính xác của báo cáo... - Phản ánh kết quả vào nội dung và giải pháp giáo dục của năm tiếp theo.

### ⑧ Xây dựng hoạt động giáo dục và đào tạo

Duy trì trạng thái mà trong đó mọi người có thể tự giác thực hành “ngăn chặn, phát hiện sớm, báo cáo và khắc phục”.

Nội dung của kế hoạch:

Đối với giáo dục cơ bản và giáo dục nghiệp vụ, cần xác định đối tượng, tần suất, phương pháp giáo dục và thiết kế giáo dục theo từng giai đoạn phù hợp với từng vai trò.

Đào tạo thực hành với giả định phát hiện yếu tố bất thường, tố giác, ứng phó ban đầu và phòng chống lan rộng.

Xây dựng kế hoạch (ví dụ: đào tạo thu hồi hàng lỗi, đào tạo về cách ứng phó khi phát hiện yếu tố bất thường tại hiện trường, đào tạo về cách ứng phó khi phát hiện người hoặc vật khả nghi, đào tạo ứng phó ban đầu khi hệ thống thông tin gặp sự cố...) và phản ánh kết quả đào tạo trong công tác đánh giá và cải tiến.

Khung giáo dục (Ví dụ):

Phân loại	Đối tượng	Nội dung và mục đích của giáo dục
Giáo dục cơ bản	Tất cả nhân viên	Mục đích, mối nguy và tầm quan trọng của việc báo cáo.
Giáo dục nghiệp vụ	Nhân viên phụ trách hiện trường	Quy trình của công ty, vai trò, kênh báo cáo, quy trình ra quyết định.
	Người quản lý/Người chịu trách nhiệm	Hướng dẫn về tiếp nhận tố giác, phán đoán ban đầu, các giải pháp phòng ngừa tái diễn.
Đào tạo thực hành	Nhân viên phụ trách hiện trường	Đào tạo nội dung giáo dục nghiệp vụ.

Những điểm chính: Bằng cách đưa ra các vụ sự cố đã thực tế xảy ra, nâng cao động lực học tập vì mọi người đều coi đó là vấn đề của bản thân mình.

Liên kết tham khảo: “Tài liệu E-learning về Phòng vệ thực phẩm và Vệ sinh thực phẩm (Do Đại học Y Nara biên soạn)” - Bộ Nông - Lâm - Thủy sản Nhật Bản  
<https://hpm.naramed-u.ac.jp/e-learning/fd/index.html>

### ⑨ Thực hiện, kiểm chứng và đánh giá

Kế hoạch phòng vệ thực phẩm được duy trì theo chu trình sau:

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

**Thực hiện:** Làm rõ người thực hiện, tần suất thực hiện...và đảm bảo rằng chúng được thực hiện nề nếp trong hoạt động hàng ngày.

**Kiểm chứng:** Định kỳ xác nhận xem có được thực hiện theo đúng kế hoạch và có phát huy hiệu quả hay không (ví dụ: xác nhận hàng tháng của người chịu trách nhiệm, đánh giá nội bộ, đánh giá bên thứ hai (đánh giá nhà cung cấp)...).

**Rà soát sửa đổi:** Cập nhật đánh giá và kế hoạch khi xảy ra các trường hợp sau:

- Xuất hiện mối nguy mới
- Thay đổi thiết bị
- Tái cấu trúc tổ chức
- Khi xảy ra sự cố...

⑩ Quản lý văn bản và hồ sơ

Xác định phương châm quản lý đối với kế hoạch phòng vệ thực phẩm và các tài liệu liên quan.

### **2.5.2 Văn bản hóa**

Mục đích: Hoàn thiện kế hoạch phòng vệ thực phẩm đã được xây dựng thành một tài liệu để có thể chia sẻ, thực hiện và duy trì trong toàn bộ Tổ chức.

Những điểm chính:

- Kế hoạch cần bao gồm mục đích, phạm vi, cơ chế trách nhiệm, kết quả đánh giá mối nguy, các giải pháp, phương pháp rà soát sửa đổi...
- Thực hiện phê duyệt, phổ biến thông tin, giáo dục khi sửa đổi và lưu lại lý do sửa đổi.
- Hoàn thiện (bản giấy/điện tử) để hiện trường có thể xác nhận phiên bản mới nhất một cách chính xác.
- Đảm bảo tính nhất quán với các quy trình liên quan như mua hàng, chất lượng, kiểm tra và quản lý hồ sơ.

Giải thích:

- Nguyên tắc tăng cường kế hoạch phòng vệ thực phẩm dựa trên quan điểm “tận dụng các cơ chế hiện có và từng bước bổ sung phần còn thiếu”.
- Để ngăn chặn các mối nguy nội bộ, điều cần thiết là phải xây dựng một văn hóa tin tưởng giữa các nhân viên để họ có thể tố giác mối quan ngại mà không do dự. Kết quả đào tạo phải được phản ánh trong kế hoạch phòng vệ và kế hoạch giáo dục.
- Kế hoạch này không chỉ là một văn bản mà là một “kế hoạch hành động của Tổ chức” và được vận hành tích hợp vào hoạt động hàng ngày.
- Làm rõ “ai làm gì và như thế nào” cho từng bộ phận, tạo ra cơ cấu tránh nhầm lẫn ở hiện trường.
- Liên tục xác nhận và cải tiến tính hiệu quả của kế hoạch thông qua rà soát định kỳ, giáo dục, đào tạo, hồ sơ.

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

### 2.6 Vận hành kế hoạch

Mục đích: Tạo ra trạng thái hiện trường có thể tái hiện các giải pháp đã được quyết định.

Những điểm cần lưu ý khi vận hành:

Những điểm cần lưu ý	Nội dung
(1) Cơ chế trách nhiệm	<ul style="list-style-type: none"><li>- Duy trì trạng thái tất cả mọi người đều hiểu rõ quy trình ra quyết định và báo cáo.</li><li>- Khi có thay đổi về ca làm việc hoặc điều chuyển nhân sự, cập nhật sơ đồ tổ chức và phổ biến thông tin kịp thời.</li></ul>
(2) Quản lý ra vào	<ul style="list-style-type: none"><li>- Không để hồ sơ ra vào và kiểm tra trở nên hình thức, mà cần sử dụng trong cả hai mặt là ngăn chặn và truy vết.</li><li>- Không phân biệt loại khách đến công ty, áp dụng nhất quán các biện pháp quản lý ra vào cho khách hàng, nhà thầu bên ngoài, nhân viên của công ty cho thuê lại lao động.</li></ul>
(3) Quản lý nguyên vật liệu, vật tư và dữ liệu sản phẩm	<ul style="list-style-type: none"><li>- Dựa trên kết quả đánh giá mối nguy, xây dựng các giải pháp và làm cho các giải pháp này phát huy hiệu quả và được thực hiện bài bản.</li><li>- Khi có thay đổi, đánh giá lại mối nguy và cập nhật các biện pháp.</li></ul>
(4) Giải pháp vật lý	<ul style="list-style-type: none"><li>- Chia sẻ nhận thức chung rằng thiết bị là “để bảo vệ nhân viên” chứ không phải “để giám sát nhân viên”.</li><li>- Trong tuần tra kiểm tra, ngoài việc xác nhận tình trạng thiết bị có hoạt động tốt không, cũng xác nhận xem nhân viên có “đang an tâm làm việc” hay không.</li><li>- Khi phát hiện sự cố như hỏng hóc, xuống cấp theo thời gian, hoạt động không tốt, lỗ hỏng bảo mật...thì không được bỏ qua mà phải nhanh chóng báo cáo và cải thiện.</li></ul>
(5) Xử lý yếu tố bất thường	<ul style="list-style-type: none"><li>- Duy trì đào tạo và các quy trình hiệu quả để người phát hiện có thể hành động không do dự theo trình tự “báo cáo → cách ly → điều tra”.</li><li>- Đối với các báo cáo yếu tố bất thường, có lời động viên tích cực, hoan nghênh việc báo cáo.</li><li>- Nếu chậm trễ trong ứng phó ban đầu, rà soát sửa đổi cơ chế chứ không phải đổ lỗi cho con người.</li></ul>
(6) Cơ chế thu hồi	<ul style="list-style-type: none"><li>- Khi xảy ra thu hồi sản phẩm, tất cả mọi người nhận thức được tầm quan trọng của tình huống và tiến hành hành động.</li><li>- Đặt an toàn của người tiêu dùng lên hàng đầu, nhanh chóng xem xét các biện pháp để ứng phó.</li></ul>
(7) Giáo dục và đào tạo	<ul style="list-style-type: none"><li>- Trong giáo dục cơ bản, giải thích rõ ràng mục đích của phòng chống gian lận thực phẩm và chia sẻ “tại sao hoạt động này là cần thiết”.</li><li>- Trong đào tạo, sử dụng các kịch bản giả định để tạo ra trạng thái có thể hành động tự nhiên “phát hiện → báo cáo → cách ly” trong tình huống khẩn cấp.</li><li>- Kết quả giáo dục và đào tạo được ghi lại thành hồ sơ và phản ánh trong nội dung giáo dục, đào tạo tiếp theo.</li><li>- Nội dung giáo dục cần được thực hiện dựa trên việc xem xét nội dung giáo dục đã thấm nhuần vào hành động hay chưa mà không phân biệt nhân viên mới hay cũ.</li></ul>

Giải thích:

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

- Trong giai đoạn vận hành, mục tiêu không phải là “duy trì hình thức” mà là “tiếp tục phát huy hiệu quả”.
- Hoạt động giáo dục và đào tạo được thực hiện như hai bánh xe: giáo dục để hiểu sâu và đào tạo để thấm nhuần hành động.
- Hồ sơ và dữ liệu không chỉ là bằng chứng mà còn được sử dụng làm cơ sở để ngăn chặn, phát hiện và đảm bảo độ tin cậy.
- Trong vận hành, coi trọng tính liên tục hơn sự hoàn hảo, lồng ghép vào công việc hàng ngày để thấm nhuần phòng vệ như một nét văn hóa.

# SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

## **2.7 Rà soát**

Mục đích: Kiểm chứng tính hiệu quả của kế hoạch và duy trì trạng thái có thể theo kịp những thay đổi.

Thực hiện rà soát định kỳ:

- Xác nhận mức độ thâm nhuận, hồ sơ, tính hiệu quả theo định kỳ đã quy định thông qua các hoạt động như đánh giá nội bộ, họp...
- Thu thập các khó khăn trong vận hành và đề xuất cải tiến bằng cách lắng nghe ý kiến từ hiện trường.

Thực hiện rà soát đột xuất:

- Khi xuất hiện mối nguy mới hoặc các tin tức thời sự ngoài xã hội (thu hồi, sự cố, vụ việc), cần nhanh chóng rà soát sửa đổi.

Giải thích:

- Bằng cách kiểm tra cả định kỳ và đột xuất, có thể ứng phó với các mối nguy và thay đổi mới.
- Phản ánh tiếng nói từ hiện trường sẽ biến những kế hoạch trên giấy thành những cơ chế có hiệu quả thực tế.

## **2.8 Cải tiến**

Mục đích: Cải tiến dựa trên kết quả vận hành.

Phân loại	Nội dung
Biện pháp khắc phục	Xác định nguyên nhân của sự việc xảy ra đối với điểm cải tiến dựa trên kết quả rà soát và thực hiện các giải pháp phòng chống tái diễn.
Biện pháp phòng ngừa	Chủ động thực hiện các giải pháp để giải quyết các yếu tố tiềm ẩn.
Phản ánh những mối nguy mới	Lồng ghép thông tin về các tin tức thời sự ngoài xã hội và rủi ro mới vào kế hoạch.
Phổ biến thông tin và giáo dục	Phổ biến nội dung sửa đổi cho tất cả mọi người; nếu cần, thực hiện giáo dục và đào tạo lại để cho thâm nhuận.

Giải thích:

- Việc cải tiến và cập nhật là cơ chế giúp các kế hoạch tiếp tục “thích ứng với các mối nguy hiện tại”.
- Định kỳ thu thập thông tin công bố từ các cơ quan chức năng, Hiệp hội ngành nghề và thông tin từ mạng lưới doanh nghiệp cùng ngành ở địa phương, sử dụng cho việc rà soát sửa đổi kế hoạch.

### 3. GIỚI THIỆU CÁC VÍ DỤ ĐIỂN HÌNH

#### Ví dụ về kế hoạch phòng vệ thực phẩm

##### Loại 1: Nhà sản xuất thực phẩm tổng hợp, có nhiều cơ sở trên toàn quốc

- Cơ chế quản lý đa tầng với chức năng quản lý chung của Trụ sở chính và người chịu trách nhiệm tại mỗi nhà máy.
- Bổ sung và vận hành “Phụ lục dành riêng cho từng cơ sở” tương ứng với trang thiết bị và nhân sự cụ thể của mỗi nhà máy dựa trên các tài liệu tiêu chuẩn do Trụ sở chính xây dựng.
- Thực hiện quản lý ra vào, hồ sơ và chứng cứ đánh giá tích hợp trên hệ thống CNTT như: hệ thống cốt lõi, hệ thống hồ sơ sản xuất.
- Quản lý thống nhất thông qua hợp đồng và đánh giá đối với các nhà thầu bên ngoài như: nhà thầu sản xuất gia công, đơn vị logistics bên ngoài.
- Triển khai nhân rộng trong toàn bộ Tập đoàn kết quả của giáo dục, đánh giá nội bộ và biện pháp khắc phục.

##### Loại 2: Các công ty quy mô trung bình đến cận Tập đoàn lớn, đa thương hiệu và theo mô hình Tập đoàn

- Cấu trúc bao gồm một chuỗi các công ty thành viên Tập đoàn, mỗi công ty có một hoặc nhiều nhà máy hoặc trung tâm.
- Bộ phận chất lượng và an toàn thực phẩm tại Trụ sở chính xây dựng và công bố các tiêu chuẩn, biểu mẫu và danh sách kiểm tra dùng chung, đồng thời kiểm tra tình trạng vận hành của từng công ty và từng cơ sở.
- Quản lý vật tư (như vật tư bao bì, ghi nhãn, nhãn dễ xảy ra làm giả và sửa gian lận) là hạng mục quản lý trọng điểm.
- Quản lý nhân sự bên ngoài có tiếp xúc thường xuyên với công ty (nhà thầu bên ngoài, nhân viên của công ty cho thuê lại lao động, nhân viên thường trực dài hạn) cũng bằng quy tắc thống nhất.
- Đảm bảo mức độ phòng vệ nhất định bằng “tiêu chuẩn Tập đoàn + vận hành danh sách kiểm tra” kể cả khi có sự khác biệt về quy mô nhà máy hay cơ cấu nhân sự.

##### Loại 3: Doanh nghiệp gắn bó địa phương, nhà máy đơn lẻ (Doanh nghiệp vừa và nhỏ, chế biến chuyên ngành)

- Quy mô nhỏ, kiêm nhiệm các bộ phận chất lượng, sản xuất, hành chính tổng hợp...
- Thay vì đưa vào sử dụng thiết bị giám sát đắt tiền, kế hoạch có thể được tích hợp vào các công việc hàng ngày như quản lý chìa khóa, ghi nhận ra/vào, phân loại vật tư bao bì và giám sát việc thải bỏ.
- Chuẩn bị và công bố các quy trình đơn giản để cho phép phản ứng ban đầu nhanh chóng, chẳng hạn như báo cáo các yếu tố bất thường, tạm thời cách ly sản phẩm/vật liệu và bảo quản bằng chứng.
- Việc đảm bảo an toàn tâm lý để nhân viên có thể tố giác và tham vấn mà không sợ bị rơi vào tình huống bất lợi sẽ giúp ngăn chặn các mối nguy nội bộ.

# SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

## Ví dụ về kế hoạch phòng vệ thực phẩm

### Loại 1: Nhà sản xuất thực phẩm tổng hợp, có nhiều cơ sở trên toàn quốc

Ngày phát hành: 1 tháng 11 năm 2025

Phiên bản: 1.0

Người soạn thảo: Người chịu trách nhiệm Phòng vệ thực phẩm

Người phê duyệt: Giám đốc nhà máy

#### 1. Mục đích và phạm vi

##### 1.1 Mục đích và phạm vi áp dụng

Kế hoạch này nhằm mục đích phòng chống các hành vi cố ý trộn lẫn, phá hoại trong các hoạt động sản xuất, logistics và quản lý thông tin tại cơ sở và giảm thiểu tối đa thiệt hại trong trường hợp xảy ra.

##### 1.2 Phạm vi áp dụng

Đối tượng:

Phân loại	Nội dung
Các công đoạn được quy định trong HACCP tại cơ sở	(Tiếp nhận nguyên liệu - vật tư, sản xuất, đóng gói, bảo quản, xuất xưởng, thải bỏ).
Các cơ sở, hoạt động không thuộc đối tượng	Cơ sở logistics chung, kho bên ngoài, nhà thầu gia công (OEM), tổ chức kiểm tra bên ngoài.
Các bộ phận, hệ thống thông tin thuộc đối tượng	Các bộ phận xử lý thông tin thiết kế sản phẩm, dữ liệu ghi nhãn như nghiên cứu phát triển, lập kế hoạch sản phẩm, thiết kế bao bì. Hệ thống thông tin liên quan đến các bộ phận trên.

Phương pháp quản lý: Các cơ sở bên ngoài, nghiệp vụ cùng với phòng ban và hệ thống thông tin nêu trên sẽ được quản lý theo các hợp đồng và quy trình dựa trên kế hoạch này.

#### 2. Cơ chế trách nhiệm

Phân loại	Họ và tên	Vai trò	Trách nhiệm chính
Người chịu trách nhiệm phòng vệ thực phẩm (nhà máy)	○○ ○○ (Phòng Đảm bảo chất lượng)	Giám sát chung toàn công ty	Thực hiện đánh giá mối nguy, xây dựng và rà soát sửa đổi kế hoạch. Quản lý việc thực hiện giáo dục đào tạo. Xác nhận sự phù hợp của nhà thầu OEM/ logistics.
Người đại diện được ủy quyền (nhà máy)	△△ △△ (Phòng Sản xuất)	Đại diện được ủy quyền khi người chịu trách nhiệm vắng mặt.	Chỉ huy ứng phó ban đầu trong trường hợp khẩn cấp. Giám sát chung việc báo cáo và liên lạc. Cách ly hiện trường và bảo quản chứng cứ.
Người chịu trách nhiệm của bộ phận	Trưởng phòng	Hoạt động nội bộ	Thực hiện kiểm tra hàng ngày. Báo cáo tình huống bất thường. Thực hiện các biện pháp sửa chữa, khắc phục.

# SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

Người chịu trách nhiệm phòng vệ thực phẩm tổng thể (Trụ sở chính)	□□ □□  (Bộ phận Đảm bảo chất lượng của Trụ sở chính)	Giám sát/Hỗ trợ	Giám sát chung các sự cố lớn.  Triển khai nhân rộng sang các cơ sở khác.  Chủ trì rà soát hàng năm, phối hợp với bộ phận CNTT/an ninh thông tin.
---	--	-----------------	--

### Quy trình báo cáo (Hiện trường → Trụ sở chính):

Nhân viên phụ trách hiện trường → Người chịu trách nhiệm bộ phận → Người chịu trách nhiệm phòng vệ thực phẩm (hiện trường) → Giám đốc nhà máy → (Khi đủ tiêu chuẩn) Người chịu trách nhiệm giám sát chung về phòng vệ thực phẩm (Trụ sở chính) → Ban lãnh đạo / Bộ phận Quan hệ công chúng và Pháp chế.

\*"Nghỉ ngơi có hành vi “cố ý” hoặc “trường hợp kèm theo quyết định tạm dừng xuất xưởng” phải liên hệ ngay với Trụ sở chính..

### 3. Kết quả đánh giá mỗi nguy và các giải pháp (Tóm tắt)

Thực hiện phân tích mỗi nguy dựa trên các công đoạn HACCP và thiết lập mức độ ưu tiên rủi ro theo “mức độ thiệt hại X mức độ dễ thực hiện”.

Công đoạn	Mỗi nguy giả định	Kết quả đánh giá (mức độ ưu tiên)	Phương châm đối với giải pháp chính
Tiếp nhận	Tráo đổi/gian lận nguyên liệu (bên ngoài) / trộn lẫn trái phép (nội bộ)	Cao	Kiểm tra kép (double check) niêm phong, số lô + Hồ sơ ảnh, bố trí người chịu trách nhiệm chứng kiến tại nơi tiếp nhận, danh sách nhà cung cấp mới/nhà cung cấp ngừng giao dịch (kết hợp với đánh giá nhà cung cấp) sẽ do Trụ sở chính phê duyệt.
Bảo quản	Loại bỏ sản phẩm và nguyên vật liệu, phá hủy niêm phong (nội bộ)	Trung bình	Các khu vực có rủi ro cao phải có xác thực hai yếu tố, nhật ký ra vào, sổ ghi chép nhật ký mở/đóng cửa, danh sách kiểm tra tuần tra ban đêm và lưu giữ video trong 90 ngày (khu vực rủi ro cao), 30 ngày (khu vực rủi ro trung bình).
Sản xuất	Cố ý làm ô nhiễm, đưa vật lạ vào thiết bị (nội bộ)	Trung bình	Loại bỏ các góc chết của camera, sắp xếp dụng cụ và máy móc tại các vị trí quan trọng, phương pháp kiểm tra khi mang dụng cụ và máy móc ra ngoài, đồng thời kiểm tra niêm phong khi thay ca.
Đóng gói	Phun hóa chất (nội bộ)/ Cho dị vật vào (xâm nhập từ bên ngoài)	Trung bình	Việc ra vào phòng đóng gói chỉ giới hạn ở những người được cho phép, ghi lại hồ sơ theo dõi ra vào.  Sản phẩm đã mở niêm phong để trong tầm nhìn của nhân viên thao tác.  Khi dây chuyền sản xuất tạm dừng hoạt động, các sản phẩm chưa đóng gói sẽ được che phủ hoặc thu hồi tạm thời.
Xuất xưởng	Thay thế hàng hóa, trộn cấp trong quá trình giao hàng (nội bộ và bên ngoài)	Trung bình	Rà soát sửa đổi phạm vi giám sát cửa xuất xưởng, xác nhận bởi hai người/ chụp ảnh niêm phong, quản lý bằng số niêm phong liên tục khi xuất xưởng qua trung tâm logistics chung.
Quản lý thông tin	Gian lận dữ liệu kiểm tra (nội bộ)/xâm nhập dữ liệu bên ngoài	Cao	Phân tách khâu nhập dữ liệu và phê duyệt; nâng cao hiệu quả lưu lại dấu vết chứng cứ đánh giá của hệ thống quản lý văn bản điện tử, hệ thống ghi chép sản xuất; cấm sử dụng USB, xin phép mang ổ nhớ vào; phân tách mạng CNTT với mạng dùng cho thiết bị sản xuất.
Xử lý thải bỏ	Tái sử dụng và loại bỏ rác thải (nội bộ)	Trung bình	Có hai người chứng kiến, chụp ảnh; đối chiếu danh sách thải bỏ; rà soát khóa, chênh lệch tồn kho (hàng tháng).

\* Đánh giá chi tiết rủi ro mỗi nguy được quản lý bằng Bảng đánh giá mỗi nguy.

### 4. Nội dung thực hiện (Giải pháp cụ thể)

# SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

Mục	Nội dung thực hiện	Bộ phận phụ trách	Bổ sung
① Cơ chế trách nhiệm	Xây dựng sơ đồ tổ chức và mạng lưới liên lạc, văn bản hóa kênh báo cáo bao gồm cả người đại diện được ủy quyền.	Phòng Đảm bảo chất lượng	Rà soát sửa đổi 1 lần/năm / Rà soát chéo giữa các cơ sở (1 lần/năm)
② Quản lý ra/vào	Đánh giá vật lý và thủ tục theo phân khu (khu vực rủi ro thấp ~ cao).  Khách đến làm việc, nhà thầu, người thường xuyên ở dài hạn có thẻ ID riêng, cam kết tuân thủ, lưu giữ hồ sơ ra vào.	Phòng Hành chính tổng hợp	Các khu vực có rủi ro cao yêu cầu xác thực hai yếu tố và lưu giữ hồ sơ trong vòng 5 năm.
③ Quản lý nguyên vật liệu, vật tư, sản phẩm và dữ liệu	Kiểm tra các công đoạn tiếp nhận, bảo quản, thải bỏ, ghi chép hồ sơ, tăng cường quy trình để phòng chống các hành vi cố ý một cách hiệu quả.  Quản lý phiên bản phân tách phê duyệt.	Phòng Sản xuất, Phòng Đảm bảo chất lượng	Những vấn đề cần xem xét trong tương lai: Tích hợp hồ sơ điện tử (liên kết với hệ thống cốt lõi).
④ Phòng vệ vật lý	Tích hợp việc khóa cửa, giám sát, tuần tra khu vực có rủi ro cao vào kiểm tra định kỳ, rà soát kết quả kiểm tra hàng tháng.	Phòng Hành chính tổng hợp	Kiểm tra thiết bị 2 lần/năm.  Tiêu chuẩn lưu hình ảnh: khu vực rủi ro trung bình = 30 ngày, rủi ro cao = 90 ngày.
⑤ Ứng phó với yếu tố bất thường	Ghi rõ quan điểm “ngghi ngờ có hành vi cố ý”, thực hiện ngay báo cáo → cách ly → bảo quản bằng chứng → sửa chữa → khắc phục.	Từng bộ phận	Tham khảo văn bản quy trình, danh sách kiểm tra bảo quản bằng chứng.
⑥ Ứng phó thu hồi sản phẩm	Đào tạo bao gồm kịch bản hành vi cố ý 2 lần/năm (1 lần tại cơ sở + 1 lần trong toàn Tập đoàn).	Phòng Đảm bảo chất lượng	Quản lý hồ sơ tập huấn/Phối hợp với bộ phận Quan hệ công chúng và QHáp chế của Trụ sở chính.
⑦ Giáo dục, đào tạo	Toàn thể nhân viên: giáo dục cơ bản 1 lần/năm, nhân viên liên quan khu vực rủi ro cao: 2 lần/năm.  Mở rộng phạm vi cho nhân viên OEM, trung tâm logistics.	Phòng Đảm bảo chất lượng	Quản lý hồ sơ tập huấn, kết hợp học trực tuyến E-learning.

## 5. Kiểm chứng và sửa đổi

Rà soát định kỳ: 1 lần/năm (tháng 4 hàng năm) do người chịu trách nhiệm chủ trì, xác nhận tính hiệu quả, tình trạng vận hành, hồ sơ. Trụ sở chính tổng hợp kết quả của tất cả các cơ sở và triển khai nhân rộng.

Rà soát đột xuất: Thực hiện khi xuất hiện mối nguy mới, khi thay đổi thiết bị, tái cấu trúc Tổ chức hoặc khi xảy ra sự cố.

## 6. Quản lý văn bản và hồ sơ

- Văn bản kế hoạch phải làm rõ ngày sửa đổi, người phê duyệt, lịch sử sửa đổi, có thể truy vết các phiên bản cũ.
- Đảm bảo hiện trường có thể xem ngay lập tức phiên bản mới nhất bằng cả điện tử và giấy (quản lý phiên bản, đánh giá quyền truy cập trên hệ thống quản lý văn bản điện tử).
- Thời gian lưu giữ hồ sơ ra vào, niêm phong, hình ảnh, giáo dục, đào tạo, khắc phục: đối với khu vực rủi ro trung bình là 3 năm, đối với khu vực rủi ro cao là 5 năm.
- Hợp đồng và văn bản quy trình với nhà thầu OEM/logistics đều có liên kết với kế hoạch này. Hai bên thông báo sửa đổi khi cập nhật.

## 7. Phụ lục và Thông tin tham khảo

Phụ lục 1: Bảng đánh giá mối nguy

Phụ lục 2: Văn bản quy trình ứng phó thu hồi

Phụ lục 3: Kế hoạch và hồ sơ giáo dục, đào tạo

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

Thông tin tham khảo: Các mục được xem xét để áp dụng trong tương lai (hệ thống hóa hồ sơ điện tử; mở rộng hệ thống giám sát; tăng cường phân đoạn mạng CNTT, mạng dùng cho thiết bị sản xuất; đa ngôn ngữ hóa đường dây nóng tổ giác ẩn danh)

Trên đây là nội dung về kế hoạch phòng vệ thực phẩm (Ví dụ) - Loại 1: Nhà sản xuất thực phẩm tổng hợp, có nhiều cơ sở trên toàn quốc.

# SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

## Ví dụ về kế hoạch phòng vệ thực phẩm

### Loại 2: Các công ty quy mô trung bình đến cận Tập đoàn lớn, đa thương hiệu và theo mô hình Tập đoàn

Ngày phát hành: ngày 1 tháng 11 năm 2025

Phiên bản: 1.0

Người lập: Người chịu trách nhiệm Phòng vệ thực phẩm

Người phê duyệt: Giám đốc nhà máy

#### 1. Mục đích và phạm vi áp dụng

Mục đích: Kế hoạch này nhằm mục đích phòng chống các hành vi cố ý trộn lẫn, phá hoại trong các hoạt động sản xuất, logistics, quản lý vật tư bao bì, ghi nhãn và quản lý thông tin tại nhà máy, giúp giảm thiểu tối đa thiệt hại trong trường hợp xảy ra.

Phạm vi áp dụng:

Các công đoạn được quy định tại HACCP của nhà máy: Tiếp nhận nguyên liệu/ Sản xuất/ Đóng gói/ Bảo quản/ Xuất xưởng.

Cơ sở liên quan/ cơ sở bên ngoài: Kho vật tư, kho thuê ngoài, nhà thầu gia công (OEM).

Bộ phận thuộc đối tượng/ nhân viên thường trực bên ngoài: Các bộ phận như quản lý vật tư bao bì, quản lý thông tin ghi nhãn, quản lý công việc/ ra vào của nhân viên thường trực bên ngoài (công ty cho thuê lại lao động, công ty hợp tác).

Hệ thống thông tin thuộc đối tượng: Các hệ thống thông tin xử lý dữ liệu giá trị kiểm tra, thông tin lô hàng, dữ liệu maket...

#### 2. Cơ chế trách nhiệm

Phân loại	Họ và tên	Vai trò	Trách nhiệm chính
Người chịu trách nhiệm phòng vệ thực phẩm	○ ○ ○ ○ (Phòng Đảm bảo chất lượng)	Giám sát chung	Đánh giá mối nguy, xây dựng và rà soát sửa đổi kế hoạch.  Quản lý việc thực hiện giáo dục đào tạo.  Đảm bảo tính nhất quán với tiêu chuẩn Tập đoàn.
Người đại diện được ủy quyền	△ △ △ △ (Phòng Sản xuất)	Đại diện được ủy quyền khi người chịu trách nhiệm vắng mặt	Chỉ huy ứng phó ban đầu trong trường hợp khẩn cấp, giám sát chung báo cáo liên lạc.
Người chịu trách nhiệm quản lý vật tư bao bì và ghi nhãn	□ □ □ □ (Phòng Đảm bảo chất lượng)	Quản lý maket, nhãn	Phê duyệt maket, cách ly/ thải bỏ phiên bản cũ.  Quản lý thông số in ấn.  Xác nhận tại chỗ.
Người chịu trách nhiệm quản lý nhà thầu	◎ ◎ ◎ ◎ (Phòng SCM)	Quản lý OEM/ kho bên ngoài	Theo dõi hợp đồng, đánh giá, cải tiến.  Truy vết các yêu cầu khắc phục, sửa chữa.
Nhân viên phụ trách an ninh thông tin	×× ×× (Bộ phận IT)	Phòng vệ thông tin	Quyền truy cập, nhật ký, duy trì nhật ký đánh giá của hồ sơ điện tử...

Quy trình báo cáo: Nhân viên phụ trách hiện trường → Người chịu trách nhiệm bộ phận → Người chịu trách nhiệm phòng vệ thực phẩm → Giám đốc nhà máy (báo cáo và phối hợp với người giám sát chung về chất lượng của Trụ sở chính nếu cần).

# SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

## 3. Kết quả đánh giá mối nguy và giải pháp (Tóm tắt)

Thiết lập mức độ ưu tiên theo “mức độ thiệt hại X mức độ dễ thực hiện” dựa trên các công đoạn HACCP.

Công đoạn	Mối nguy giả định	Đánh giá (ưu tiên)	Phương châm giải pháp chính
Tiếp nhận	Trao đổi, gian lận nguyên liệu (bên ngoài) / Trộn lẫn trái phép (nội bộ)	Trung bình	Ghi chép ảnh niêm phong tiếp nhận, đối chiếu lô hàng. Phê duyệt của bộ phận Đảm bảo chất lượng khi giao dịch mới, tăng cường đánh giá nhà cung cấp.
Đóng gói	Phun hóa chất (nội bộ)  Cho dị vật vào (xâm nhập từ bên ngoài)	Cao	Việc ra vào phòng đóng gói chỉ giới hạn ở những người được cho phép, ghi lại hồ sơ theo dõi ra vào.  Sản phẩm đã mở niêm phong để trong tầm nhìn của nhân viên thao tác.  Khi dây chuyền sản xuất tạm dừng hoạt động, các sản phẩm chưa đóng gói sẽ được che phủ hoặc thu hồi tạm thời.
Bảo quản	Rút lõi sản phẩm, vật tư; phá niêm phong	Trung bình	Khóa cửa, nhật ký đóng mở  Bảng kiểm tra tuần tra đêm  Khắc phục gốc chết camera.
Sản xuất	Trộn lẫn dị vật, đứt vào thiết bị	Trung bình	Tối ưu hóa bố trí nhân viên, thêm camera tại điểm mù. Đánh giá giao cắt dây chuyền, tăng cường giáo dục.
Xuất xưởng	Đánh tráo, trộm cắp khi xuất xưởng	Trung bình	Rà soát sửa đổi giám sát cửa xuất hàng, đối chiếu hai người.  Làm rõ yêu cầu đối với nhà thầu xuất xưởng bên ngoài.
Quản lý thông tin	Sửa gian lận dữ liệu maket, sửa gian lận giá trị kiểm tra - lô hàng, xâm nhập từ bên ngoài	Cao	Phân tách khâu nhập dữ liệu và phê duyệt; giảm thiểu tối đa quyền truy cập.  Dấu vết chứng cứ đánh giá nhật ký điện tử, hạn chế sử dụng ổ nhớ có bản quyền (USB..).
Nhà thầu gia công/OEM	Che giấu sai lệch thông số kỹ thuật; đánh tráo nhãn, vật tư	Cao	Ghi rõ yêu cầu phòng vệ thực phẩm trong điều khoản hợp đồng.  Đánh giá lấy mẫu ngẫu nhiên, bắt buộc xuất trình bằng chứng thái bỏ nhãn/vật tư.

\*Để biết thêm chi tiết, vui lòng xem bảng đánh giá mối nguy.

## 4. Nội dung thực hiện (Các biện pháp cụ thể)

Mục	Nội dung thực hiện	Bộ phận phụ trách	Bổ sung
① Cơ chế trách nhiệm	Văn bản hóa sơ đồ tổ chức, xây dựng mạng lưới liên lạc, người đại diện được ủy quyền và tiêu chí ra quyết định.	Phòng Đảm bảo chất lượng	Rà soát sửa đổi 1 lần/năm.
② Quản lý ra vào	Đánh giá ra vào theo phân khu, quản lý thẻ ID cho người thường trực bên ngoài/ người ra vào dài hạn.	Phòng Hành chính tổng hợp	Hủy thẻ ngay khi nghỉ việc/hết hợp đồng.
③ Quản lý vật tư bao bì, nhãn, dữ liệu	Chuẩn hóa quy trình phê duyệt maket, cách ly/ chứng kiến thái bỏ phiên bản cũ; khóa quyền cài đặt in ấn và cập nhật nhật ký.	Phòng Đảm bảo chất lượng / Sản xuất / IT	Xem xét trong tương lai: Hệ thống cốt lõi.
④ Phòng vệ vật lý	Tích hợp việc khóa cửa, tuần tra, giám sát khu vực rủi ro cao vào mục kiểm tra thường xuyên.	Phòng Hành chính tổng hợp	Kiểm tra thiết bị: 2 lần/năm.
⑤ Ứng phó với yếu tố bất thường	Ghi rõ góc nhìn “nghĩ ngờ có hành vi cố ý”, thực hiện ngay báo cáo → cách ly → bảo quản bằng chứng → sửa chữa → khắc phục.	Từng bộ phận	Văn bản quy trình ứng phó thu hồi.
⑥ Ứng phó thu hồi	Thu hồi mô phỏng bao gồm kịch bản “ghi sai nhãn, sửa gian lận maket”: 1 lần/năm	Phòng Đảm bảo chất lượng	Hồ sơ đào tạo

# SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

⑦ Giáo dục và đào tạo	Giáo dục cơ bản cho tất cả nhân viên, đào tạo thực hành cho đây chuyên đóng gói và nhà thầu: 1 lần/năm,	Phòng Đảm bảo chất lượng	Hồ sơ tập huấn
-----------------------	---	--------------------------	----------------

## 5. Kiểm chứng và sửa đổi

Rà soát định kỳ: 1 lần/năm (tháng 4 hàng năm) xác nhận tính hiệu quả, tình trạng vận hành.

Rà soát đột xuất: Khi có mối nguy mới, thay đổi thiết bị, tổ chức, xảy ra sự cố.

## 6. Quản lý văn bản và hồ sơ

- Tài liệu tiêu chuẩn Tập đoàn là văn bản cấp trên, quy trình của nhà máy được quản lý nhất quán theo phương thức trong phụ lục kèm theo.
- Làm rõ ngày sửa đổi, người phê duyệt, lịch sử. Hiện trường có thể xem ngay lập tức phiên bản mới nhất bằng bản điện tử hoặc bản giấy.
- Bảo quản để có thể truy vết maket, thiết lập in ấn, hồ sơ thải bỏ, hồ sơ kiểm tra nhà thầu (thời gian lưu giữ: 3 năm).
- Ngày sửa đổi, người phê duyệt và lịch sử được hiển thị rõ ràng. Phiên bản mới nhất có thể được xem ngay tại chỗ dưới dạng điện tử hoặc bản in.
- Các bản sao bản in, cài đặt in ấn, hồ sơ xử lý và hồ sơ kiểm tra của nhà thầu được lưu giữ theo cách có thể truy xuất nguồn gốc (thời gian lưu giữ: 3 năm).

## 7. Phụ lục và Thông tin tham khảo

Phụ lục 1: Bảng đánh giá mối nguy

Phụ lục 2: Văn bản quy trình ứng phó thu hồi

Phụ lục 3: Kế hoạch và hồ sơ giáo dục, đào tạo

Trên đây là Kế hoạch giảm thiểu gian lận thực phẩm (Ví dụ) - Loại 2: Các công ty quy mô trung bình đến cận Tập đoàn lớn, đa thương hiệu và theo mô hình Tập đoàn.

# SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

## Ví dụ về kế hoạch phòng vệ thực phẩm

### Loại 3: Doanh nghiệp gắn bó địa phương, nhà máy đơn lẻ (Doanh nghiệp vừa và nhỏ, chế biến chuyên ngành)

Ngày phát hành: ngày 4 tháng 11 năm 2025

Phiên bản: 1.0

Người lập: Người chịu trách nhiệm Phòng vệ thực phẩm Tập đoàn (Trụ sở chính)

Người phê duyệt: Thành viên Ban giám đốc phụ trách chất lượng

#### 1. Mục đích và phạm vi áp dụng

**Mục đích:** Kế hoạch này nhằm mục đích phòng chống các hành vi cố ý trộn lẫn, phá hoại trong chuỗi hoạt động từ tiếp nhận nguyên liệu đến sản xuất, đóng gói, bảo quản, xuất xưởng, thải bỏ, logistics và quản lý thông tin tại nhà máy, nhằm giảm thiểu tối đa thiệt hại trong trường hợp xảy ra.

**Phạm vi áp dụng:** Công đoạn, cơ sở, bộ phận thuộc đối tượng.

- Các công đoạn HACCP của nhà máy: tiếp nhận nguyên liệu, sản xuất, đóng gói, bảo quản, xuất xưởng, thải bỏ.
- Cơ sở liên quan, cơ sở bên ngoài: Kho nguyên liệu, vật tư, kho sản phẩm, khu vực lưu giữ thải bỏ, nhà máy hợp tác trong khu vực, điểm trung chuyển logistics bên ngoài...
- Bộ phận thuộc đối tượng, nhân viên thường trực bên ngoài: Các bộ phận như quản lý vật tư bao bì, quản lý thông tin ghi nhãn, nghiên cứu và phát triển; sản xuất thử; quản lý công việc, ra vào của nhân viên thường trực bên ngoài (công ty cho thuê lại lao động, công ty hợp tác).
- Hệ thống thông tin mục tiêu: Hệ thống cốt lõi, các hệ thống thông tin xử lý dữ liệu giá trị kiểm tra, thông tin lô hàng, thông tin xuất xưởng, dữ liệu maket...

#### 2. Cơ chế trách nhiệm

Phân loại	Chức vụ/Bộ phận	Vai trò	Trách nhiệm chính
Người chịu trách nhiệm phòng vệ thực phẩm (Nhà máy)	Đảm bảo chất lượng	Giám sát chung toàn công ty	Xây dựng phương châm, tiêu chuẩn; tích hợp đánh giá mối nguy; lập kế hoạch giáo dục; quản lý biện pháp sửa chữa, khắc phục.
Người đại diện được ủy quyền	Giám sát chung sản xuất	Đại diện được ủy quyền cho người chịu trách nhiệm phòng vệ thực phẩm	Chỉ huy ứng phó ban đầu trong trường hợp khẩn cấp, giám sát triển khai nhân rộng và tiến độ.
Ban chỉ đạo giải pháp khủng hoảng	Bộ phận phụ trách Chất lượng, Sản xuất, Mua hàng, Logistics, Pháp chế, Quan hệ công chúng, An ninh thông tin	Ứng phó khủng hoảng	Ra quyết định trong các vụ việc nghiêm trọng, làm việc với cơ quan chức năng, khách hàng, truyền thông, tư vấn pháp lý.
Trưởng nhóm phòng vệ thực phẩm cơ sở	Mỗi nhà máy / mỗi DC	Vận hành cơ sở	Giám sát, kiểm tra, lưu hồ sơ, tố giác yếu tố bất thường; thực hiện biện pháp sửa chữa, khắc phục tại hiện trường; giáo dục.
Đầu mối OEM, nhà thầu logistics bên ngoài	Mua hàng, logistics	Đánh giá bên ngoài	Yêu cầu hợp đồng, yêu cầu kiểm tra/ khắc phục, xác nhận việc tuân thủ quản lý ra vào, niêm phong, ghi nhãn.

Quy trình báo cáo: Người phát hiện → Trưởng nhóm phòng vệ thực phẩm cơ sở (trong vòng 15 phút) → Nhân viên chịu trách nhiệm phòng vệ thực phẩm (trong vòng 1 giờ).

Sử dụng kênh liên lạc khẩn cấp, trực ban vào ban đêm và các ngày lễ.

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

### 3. Kết quả đánh giá mỗi nguy và các giải pháp (Tóm tắt)

Thực hiện phân tích mỗi nguy dựa trên các công đoạn HACCP và thiết lập mức độ ưu tiên rủi ro theo “mức độ thiệt hại X mức độ dễ thực hiện”.

Công đoạn, khu vực	Mỗi nguy giả định	Mức độ ưu tiên	
Tiếp nhận nguyên liệu	Tráo đổi nguyên liệu (bên ngoài), trộn lẫn trái phép (nội bộ)	Cao	Lưu hồ sơ hình ảnh niêm phong và đối chiếu lô hàng; chứng kiến việc tiếp nhận nguyên liệu rủi ro cao.  Phê duyệt và đánh giá nhà cung cấp; triệt để cách ly tạm thời khi phát hiện yếu tố bất thường.
Vật tư bao bì, nhãn	Phun hóa chất (nội bộ), cho đi vật vào (xâm nhập từ bên ngoài)	Trung bình	Việc ra vào phòng đóng gói chỉ giới hạn ở những người được phép, ghi lại hồ sơ theo dõi ra vào.  Sản phẩm đã mở niêm phong để trong tầm nhìn của nhân viên thao tác.  Khi dây chuyền sản xuất tạm dừng hoạt động, các sản phẩm chưa đóng gói sẽ được che phủ hoặc thu hồi tạm thời.
Sản xuất	Trộn lẫn có chủ đích, cắt bớt công đoạn	Trung bình	Giải quyết góc chết camera giám sát, hai người cùng xác nhận tại các vị trí quan trọng.  Đánh giá mang dụng cụ vào, tăng cường năng lực “phát hiện” qua giáo dục.
Bảo quản	Rút lõi sản phẩm, nguyên liệu; phá niêm phong	Trung bình	Khóa cửa và nhật ký đóng mở kho quan trọng, lưu hồ sơ tuần tra kiểm tra.  Kéo dài thời gian lưu giữ hình ảnh (trường hợp rủi ro cao: 90 ngày).
Xuất xưởng, logistics	Đánh tráo, rút lõi khi xuất xưởng, sửa gian lận tại nhà thầu logistics bên ngoài	Trung bình	Hai người cùng đối chiếu xuất xưởng; quản lý kết nối số niêm phong.  Đánh giá, yêu cầu hợp đồng với nhà thầu logistics bên ngoài; sử dụng nhật ký nhiệt độ, vị trí.
Quản lý thông tin	Sửa gian lận hồ sơ (nội bộ), xâm nhập từ bên ngoài	Cao	Phân tách khâu nhập dữ liệu với phê duyệt, nâng cao hiệu quả lưu lại dấu vết chứng cứ đánh giá.  Hạn chế USB và ổ nhớ bên ngoài, kiểm kê quyền truy cập.
Nghiên cứu và phát triển, sản xuất thử	Mang ra ngoài sản phẩm thử, sử dụng sai nhãn	Trung bình	Đánh giá ra vào phòng sản xuất thử, phân biệt nhãn sản phẩm sản xuất thử.  Tiêu chuẩn áp dụng cho sản xuất thí điểm.
OEM, nhà máy hợp tác	Thay đổi nhãn, phối trộn khi chưa xin phép, niêm phong chỉ mang tính hình thức	Trung bình	Ghi rõ trong hợp đồng cơ chế đánh giá tương đương JFS-C.  Đánh giá định kỳ, theo dõi khắc phục; kiểm tra thực tế niêm phong và đối chiếu.

\* Chi tiết tham khảo Bảng đánh giá mỗi nguy.

# SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

## 4. Nội dung thực hiện (Giải pháp cụ thể)

Mục	Nội dung thực hiện	Bộ phận phụ trách	Bổ sung
① Cơ chế trách nhiệm	Vận hành theo tiêu chuẩn Trụ sở chính + tiêu chuẩn cơ sở. Văn bản hóa đến cả người đại diện được ủy quyền và người trực ca đêm.	Chất lượng	Rà soát sửa đổi 1 lần/năm; sửa đổi đột xuất khi có thay đổi.
② Quản lý ra vào	Thống nhất mẫu phân khu, hồ sơ ra vào. Áp dụng cùng một tiêu chuẩn cho khách đến làm việc, nhà thầu bên ngoài, nhân viên thường trực dài hạn từ bên ngoài.	Hành chính tổng hợp, Cơ sở	Khu vực rủi ro cao: bằng chứng kép (hồ sơ ra vào + hình ảnh).
③ Quản lý nguyên liệu, vật tư, sản phẩm, dữ liệu	Tăng cường các quy trình tiếp nhận, bảo quản, thải bỏ, ghi chép để có hiệu quả với hành vi cố ý. Kiểm tra tăng cường nguyên liệu, vật tư bao bì có rủi ro cao.	Sản xuất, Chất lượng, Mua hàng	Tương lai: Quản lý theo số sê-ri nguyên liệu chính, điện tử hóa hồ sơ.
④ Phòng vệ vật lý	Lồng ghép biện pháp khóa, giám sát, tuần tra vào công việc hàng ngày. Lưu hình ảnh 30~90 ngày tùy rủi ro tại cơ sở.	Hành chính tổng hợp, Cơ sở	Phổ biến thiết bị là để “bảo vệ” chứ không phải “giám sát”.
⑤ Xử lý yếu tố bất thường	Thực hiện ngay “báo cáo → cách ly → bảo quản bằng chứng → phân tích nguyên nhân → sửa chữa, khắc phục”.	Các bộ phận	Ghi rõ quan điểm nghi ngờ hành vi cố ý vào trong quy trình.
⑥ Ứng phó thu hồi	Do Ban chỉ đạo giải pháp giải quyết khủng hoảng của Tập đoàn chủ trì. Đào tạo kịch bản trộn lẫn có chủ đích 1 lần/năm, chuẩn hóa việc liên lạc với cơ quan chức năng, khách hàng.	Chất lượng, Quan hệ công chúng, Pháp chế	Văn bản hóa ngưỡng tạm dừng xuất xưởng và quy trình ứng phó ban đầu.
⑦ Giáo dục và đào tạo	Giáo dục phân tầng theo vai trò (tất cả mọi người, hiện trường, quản lý, OEM, nhà logistics bên ngoài). Kết hợp E-learning + đào tạo hiện trường.	Chất lượng Trụ sở chính, Cơ sở	Phổ biến đường dây nóng tố giác và an toàn tâm lý.

### Các quy tắc áp dụng cơ bản (Tóm tắt)

- Đối với tiêu chuẩn của Trụ sở chính, thể hiện rõ sự khác biệt về thiết bị, nhân sự trong “Phụ lục dành riêng cho từng cơ sở” (bắt buộc ghi rõ các biện pháp đánh giá thay thế).
- Các trường hợp ngoại lệ yêu cầu đánh giá rủi ro và được trường nhóm phòng vệ thực phẩm của cơ sở hoặc người chịu trách nhiệm phòng vệ thực phẩm phê duyệt.
- Nhà thầu OEM, nhà thầu logistics bên ngoài bị ràng buộc bởi các điều khoản hợp đồng (niêm phong, ra vào, hồ sơ, biện pháp sửa chữa, khắc phục) và được kiểm chứng bằng đánh giá.

## 5. Kiểm chứng và sửa đổi

Rà soát định kỳ: 1 lần/năm (tháng 4) do người chịu trách nhiệm phòng vệ thực phẩm chủ trì.

Kiểm chứng hiệu quả dựa trên số vụ tố giác, tỉ lệ hoàn thành sửa chữa/ khắc phục, số vụ không nhất quán niêm phong, sự xuất hiện quyền truy cập đặc biệt.

Đánh giá nội bộ: Đội ngũ của Trụ sở chính luân phiên đánh giá các cơ sở (kế hoạch hàng năm). Nhà thầu OEM, nhà thầu logistics bên ngoài cũng trong phạm vi đánh giá.

Rà soát đột xuất: Thực hiện ngay khi có khiếu nại nghiêm trọng, tin tức thời sự bên ngoài xã hội, thay đổi thiết bị và thay đổi Tổ chức. Thiết lập thời hạn triển khai nhân rộng.

## 6. Quản lý văn bản và hồ sơ

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

- Quản lý phiên bản trên hệ thống quản lý văn bản (trực quan hóa lịch sử sửa đổi, phê duyệt, nơi nhận).
- Hiện trường có thể xem ngay lập tức phiên bản mới nhất.
- Dấu vết chứng cứ đánh giá của hệ thống cốt lõi bắt buộc phải có cài đặt phòng chống sửa gian lận. Làm rõ việc phân biệt niên hạn lưu giữ cho hồ sơ giấy.
- Kiểm tra định kỳ tính nhất quán của các quy trình liên quan, bảng kiểm tra, tài liệu giáo dục.

### 7. Phụ lục và Thông tin tham khảo

Phụ lục 1: Bảng đánh giá mối nguy

Phụ lục 2: Văn bản quy trình thu hồi

Phụ lục 3: Kế hoạch, hồ sơ giáo dục/đào tạo

Phụ lục 4: Tài liệu đính kèm dành riêng cho từng cơ sở (sơ đồ phân khu, sự khác biệt về chính sách ra vào, thời gian lưu hình ảnh, danh sách biện pháp đánh giá thay thế).

Tham khảo: Xem xét triển khai áp dụng trong tương lai (điện tử hóa hồ sơ các công đoạn chính, quản lý niêm phong bằng số, tăng cường truy xuất nguồn gốc logistics...)

Trên đây là toàn bộ nội dung về kế hoạch phòng vệ thực phẩm (Ví dụ) - Loại 3: Doanh nghiệp gắn bó địa phương, nhà máy đơn lẻ (Doanh nghiệp vừa và nhỏ, chế biến chuyên ngành).

# SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

## Tập hợp các trường hợp điển hình liên quan đến phòng vệ thực phẩm

### I. Phòng vệ đối với yếu tố con người

- Trường hợp 1: Kiểm tra sự phù hợp tại thời điểm tuyển dụng (Phòng vệ ở giai đoạn đầu)
- Trường hợp 2: Thực hiện triệt để giáo dục về niêm phong
- Trường hợp 3: Thực hiện tuân tra trong khuôn viên cơ sở
- Trường hợp 4: Giáo dục chỉ dừng lại ở “chia sẻ kiến thức” (Ví dụ xấu)
- Trường hợp 5: Việc đào tạo cho nhà thầu bị bỏ qua (Ví dụ xấu)
- Trường hợp 6: Chuẩn bị ứng phó với các rủi ro về hành vi dựa trên hệ tư tưởng, phương châm sống và sứ mệnh tôn giáo.

### II. Phòng vệ vật lý và thiết bị (cơ sở vật chất, trang thiết bị và quản lý vận hành)

- Trường hợp 7: Cải tiến túi áo đồng phục làm việc
- Trường hợp 8: Quản lý ra vào bằng thẻ IC
- Trường hợp 9: Phân loại đồng phục theo màu sắc
- Trường hợp 10: Sử dụng thiết bị cho nhiều mục đích khác nhau (Camera đo thân nhiệt)
- Trường hợp 11: Thiếu dung lượng lưu giữ dữ liệu cho camera giám sát (Ví dụ xấu)
- Trường hợp 12: Kiểm tra thẻ IC không đầy đủ (Ví dụ xấu)
- Trường hợp 13: Xâm nhập khi cổng nhập hàng vào bị hư hỏng (Ví dụ xấu)

### III. Phòng vệ thông tin và công nghệ (quản lý dữ liệu số)

- Trường hợp 14: Tái cấu trúc hệ thống quản lý hàng hóa (Blockchain)
- Trường hợp 15: “Trách nhiệm mờ nhạt dần” sau khi triển khai áp dụng cơ chế (Ví dụ xấu)

### IV. Phòng vệ bên ngoài và chuỗi cung ứng (giai đoạn giao dịch và lưu thông)

- Trường hợp 16: Triển khai áp dụng chế độ đăng ký địa điểm xuất nhập hàng
- Trường hợp 17: Quản lý niêm phong không triệt để (Ví dụ xấu)

### V. Phòng vệ mang tính tổ chức và mang tính văn hóa (cơ chế, tiêu chuẩn hóa, triết lý)

- Trường hợp 18: Đặt đũa thủng chứa những vật dụng không cần thiết
- Trường hợp 19: Tất cả các cơ sở kinh doanh đều đạt được chứng nhận liên quan đến JFS-C

# SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

## I. Phòng vệ đối với yếu tố con người

### Trường hợp 1: Kiểm tra sự phù hợp tại thời điểm tuyển dụng (Phòng vệ ở giai đoạn đầu)

Nội dung: Thực hiện đánh giá con người bao gồm cả quan điểm phòng vệ thực phẩm ngay từ giai đoạn phỏng vấn tuyển dụng.

Cụ thể là đưa ra các câu hỏi để xác nhận tính trung thực, tinh thần hợp tác, ý thức về an toàn của ứng viên, coi “tuyển dụng được nhân tài đáng tin cậy là bước phòng vệ đầu tiên”.

Thực hiện đào tạo trước cho người thực hiện phỏng vấn về “phỏng vấn có quan điểm về phòng vệ thực phẩm”, đưa vào cơ chế phát hiện sớm các dấu hiệu của hành vi có vấn đề hoặc khuynh hướng phạm tội (thái độ, lời nói, hành vi, lịch sử công tác...).

Giải thích: Điểm khởi đầu của phòng vệ thực phẩm không phải là “phòng chống xâm nhập vào cơ sở” mà là quản lý đầu vào là con người.

Dù có xây dựng các giải pháp phòng vệ vững chắc đến đâu, nếu tuyển dụng phải người có ác ý bên trong thì phòng vệ sẽ sụp đổ. Quan tâm đến an toàn ở giai đoạn tuyển dụng cũng quan trọng như quản lý an ninh và “chọn người có thể chia sẻ văn hóa an toàn thực phẩm” là hành động phòng vệ đầu tiên.

Những điểm chính:

- Tuyển dụng = Cửa ngõ phòng vệ. Tuyển dụng được người đáng tin cậy là giảm thiểu rủi ro lớn nhất.
- Giáo dục ý thức phòng vệ cho người phỏng vấn rất quan trọng (coi trọng “xu hướng hành vi” hơn là bề nổi lý lịch).
- Cơ chế nâng cao ý thức phòng vệ thực phẩm ngay từ giai đoạn “xem xét con người” rất hiệu quả.

### Trường hợp 2: Thực hiện triệt để giáo dục về niêm phong

Nội dung:

Thực hiện giáo dục để hiểu mục đích của niêm phong (dây rút insulok). Giải thích lý do không cắt bỏ mà để lại phần thừa (phòng chống sửa gian lận, bảo quản bằng chứng), thực hiện vận hành thống nhất tại hiện trường.

Giải thích:

Chìa khóa để phòng vệ thực phẩm được thấm nhuần không nằm ở “giáo dục quy trình” về cách thực hiện công việc, mà là giáo dục khuyến khích “hiểu được ý đồ của hành động”. Nếu nhân viên hiểu được mục đích, họ có thể đưa ra quyết định đúng đắn nhanh hơn so với việc chỉ tuân theo sổ tay hướng dẫn.

Những điểm chính:

- Bản chất của giáo dục là giúp mọi người hiểu “tại sao chúng ta làm những việc đó”.
- Hành động tự chủ dựa trên sự hiểu biết mục đích sẽ dẫn đến khả năng phòng vệ được củng cố.

# SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

## Trường hợp 3: Thực hiện tuần tra trong khuôn viên cơ sở

Nội dung: Con người thực hiện tuần tra định kỳ để phát hiện những bất thường mà camera không thể ghi lại. Thông qua trò chuyện với nhân viên sẽ giúp nâng cao ý thức phòng vệ.

Giải thích: Tuần tra là cơ hội để “đối thoại” chứ không phải “giám sát”. Bằng cách đến hiện trường, có thể cảm nhận được những thay đổi trong bầu không khí mà máy móc không thấy được.

Những điểm chính:

- Giác quan của con người nhạy bén hơn trí tuệ nhân tạo.
- Mục đích của tuần tra là “xây dựng lòng tin với hiện trường” chứ không phải “phát hiện các bất thường”.

## Trường hợp 4: Giáo dục chỉ dừng lại ở “chia sẻ kiến thức” (Ví dụ xấu)

Nội dung: Thực hiện giáo dục phòng vệ thực phẩm dưới hình thức học lý thuyết nhưng học viên không thể liên hệ với công việc của mình và không cho thấy thay đổi trong hành động.

Giải thích: Mục đích của giáo dục không phải là “bổ sung kiến thức” mà là “thay đổi hành động”. Giáo dục chỉ truyền đạt kiến thức sẽ tạo ra “tổ chức có nhiều người biết nhưng không hành động”. Trong giáo dục phòng vệ thực phẩm, không thể thiếu đào tạo thực hành giả định về phát hiện yếu tố bất thường, báo cáo, phán đoán xử lý ban đầu.

Những điểm chính:

- Hiệu quả giáo dục được đo lường bằng “tốc độ phản ứng” và “khả năng tái lập”.
- Theo dõi sau khóa học (tập huấn và đóng vai) để đảm bảo hành vi đúng mục.
- Mục tiêu là đào tạo những người có khả năng đưa ra phán đoán hơn là kiến thức.

## Trường hợp 5: Việc đào tạo cho nhà thầu bị bỏ qua (Ví dụ xấu)

Nội dung: Việc không thực hiện giáo dục phòng vệ thực phẩm cho nhà thầu logistics và nhà thầu OEM dẫn đến sự khác biệt trong hiểu biết về quy trình niêm phong và xuất xưởng. Kết quả là quản lý niêm phong trong xuất xưởng trở nên lỏng lẻo, việc quản lý số lượng tem niêm phong không được thực hiện và niêm phong mất tác dụng.

Giải thích: Phòng vệ thực phẩm không chỉ diễn ra trong khuôn viên cơ sở. Cần có quan điểm coi nhà thầu, đối tác hợp đồng cũng là một phần của công ty. Nếu không chia sẻ giáo dục, toàn bộ chuỗi cung ứng sẽ không đồng nhất và tạo ra điểm yếu có thể bị tấn công.

Những điểm chính:

- Phạm vi đào tạo sẽ không chỉ giới hạn trong nhà máy mà sẽ được mở rộng để bao gồm cả các yếu tố ảnh hưởng từ bên ngoài.
- Việc tổ chức hoạt động đào tạo chung với các đối tác và nhà thầu logistics rất hiệu quả.
- Sự yếu kém trong hoạt động hợp tác với bên ngoài làm suy yếu khả năng phòng vệ nội bộ.

### Trường hợp 6: Chuẩn bị ứng phó với các rủi ro về hành vi dựa trên hệ tư tưởng, phương châm sống và sứ mệnh tôn giáo.

Nội dung: Giả định khả năng các cá nhân trong và ngoài tổ chức, với động cơ là niềm tin nội tâm như tư tưởng, phương châm sống, sứ mệnh tôn giáo, có thể thực hiện hành vi cố ý làm ô nhiễm, phá hoại, trộn lẫn vào thực phẩm. Trong kế hoạch phòng vệ, lấy phương châm cơ bản là không phủ nhận một tôn giáo hay tư tưởng cụ thể nào đối với các hành động “dựa trên triết lý” này mà chỉ nhận diện và quản lý chúng như một rủi ro sai lệch hành vi. Ngoài ra, trong giáo dục và đào tạo, thực hiện các hoạt động truyền đạt rõ ràng nguyên tắc “hành vi làm tổn hại đến an toàn thực phẩm, dù với động cơ nào, cũng không được tha thứ”, đồng thời tôn trọng phương châm sống.

Giải thích: Các mối nguy trong phòng vệ thực phẩm không chỉ giới hạn ở động cơ kinh tế, tình cảm, cá nhân. Đôi khi, niềm tin xã hội, tư tưởng, tôn giáo có thể thúc đẩy một người hành động như thể đó là “chính nghĩa”, “sứ mệnh”. Những hành động xuất phát từ hệ giá trị này rất khó phát hiện trước nhưng bằng cách văn bản hóa thái độ “không dung thứ hành vi sai lệch dù với lý do triết lý” của Tổ chức thì có thể duy trì tính nhất quán và công bằng như một nét của văn hóa phòng vệ.

Những điểm chính:

- Sự trưởng thành của phòng vệ là có cơ chế giả định mọi động cơ và ngăn chặn sai lệch từ trước.
- Không phủ nhận tôn giáo, tư tưởng mà quản lý sự lệch chuẩn hành vi như một rủi ro.
- Thể hiện rõ thái độ “tôn trọng phương châm sống đồng thời ưu tiên an toàn” thông qua giáo dục và đào tạo.

## II. Phòng vệ vật lý và thiết bị

### Trường hợp 7: Cải tiến túi áo đồng phục làm việc

Nội dung: Để giảm rủi ro mang vào, mang ra khỏi nhà máy các vật không cần thiết, công ty tiến hành rà soát sửa đổi quy định liên quan tới túi áo đồng phục và đồ mang theo trong từng công đoạn. Khi triển khai áp dụng, công ty đã giải thích cặn kẽ “tại sao cần thiết” và nhận được sự hợp tác của tất cả nhân viên.

Ở các công đoạn có rủi ro cao về trộn lẫn dị vật, thực hiện quy định không sử dụng túi (niêm phong túi hoặc đồng phục không túi) và quản lý các vật dụng cần thiết bằng túi trong suốt hoặc vật tư dùng chung.

Ở các công đoạn cần mang theo thiết bị liên lạc như PHS, vẫn giữ túi và quy định rõ “đồ được phép, đồ không được phép bỏ vào túi”, đồng thời thực hiện kiểm tra.

Giải thích: Thực hiện “phòng vệ bằng sự thấu hiểu” thay vì “cấm đoán”. Thay vì hạn chế hành động của nhân viên ở hiện trường, nên khuyến khích sự hợp tác tự nguyện bằng cách đưa ra các phương tiện thay thế. Ngoài ra, nếu không có các quy định về túi, có thể dẫn đến tình trạng mang đồ vào vô tội vạ. Cần xác định và thực hiện quy định về đồ vật được phép mang vào. Đồng thời, cần xem xét đầy đủ các khía cạnh an toàn lao động như đảm bảo phương tiện liên lạc khẩn cấp (PHS...) cùng với việc vận hành hợp vệ sinh.

Những điểm chính:

- Các giải pháp phòng vệ được thực hiện nề nếp dựa trên “sự hiểu biết và đồng thuận”.

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

- Một cơ chế khắc phục được các yếu tố bất tiện sẽ dẫn đến sự hợp tác.
- Chìa khóa thành công là tạo động lực bằng “chia sẻ mục đích” chứ không phải “cấm đoán”.

### Trường hợp 8: Quản lý ra vào bằng thẻ IC

Nội dung: Đánh giá ra vào khu vực rủi ro cao bằng thẻ IC, thiết lập quyền ra vào theo chức vụ và công việc. Tự động lưu hồ sơ lịch sử, thay đổi quyền, thu hồi thẻ ngay lập tức khi luân chuyển, nghỉ việc.

Giải thích: Thẻ IC không phải là công nghệ mà là “vận hành”, đó mới là yếu tố then chốt. Sự chậm trễ trong cập nhật quyền hoặc bỏ sót thu hồi sẽ tạo ra lỗ hổng phòng vệ. Việc làm rõ trách nhiệm quản lý và quy định quy trình cập nhật sẽ nâng cao mức độ hoàn thiện của phòng vệ.

Những điểm chính:

- Việc thiết kế các quy tắc vận hành quan trọng hơn việc áp dụng công nghệ mới.
- Phải có cơ chế cho phép cập nhật và thu hồi quyền ra vào ngay lập tức.
- Định vị cơ chế quản lý này là “trực quan hóa sự an tâm” chứ không phải là “sự giám sát”.

### Trường hợp 9: Phân loại đồng phục theo màu sắc

Nội dung: Phân màu đồng phục theo từng khu vực làm việc để có thể nhận biết ngay lập tức việc vào nhầm khu vực hoặc hành vi đáng ngờ.

Giải thích: Giải pháp phòng vệ đơn giản nhất là “trực quan hóa” và cũng rất hiệu quả. Cơ chế mà bất kỳ ai cũng có thể phán đoán ngay lập tức sẽ nâng cao sức răn đe hàng ngày và độ chính xác của giám sát.

Những điểm chính:

- Có một “cơ chế mà bất cứ ai cũng có thể hiểu được” là điều rất quan trọng.
- Quản lý trực quan có chi phí thấp và hiệu quả cao.

### Trường hợp 10: Sử dụng thiết bị cho nhiều mục đích khác nhau (Camera đo thân nhiệt)

Nội dung: Sử dụng camera được đưa vào trong thời kỳ COVID-19 cho cả mục đích đo thân nhiệt và giải pháp phòng chống người đáng ngờ.

Giải thích: Tư duy “tái sử dụng thay vì đầu tư mới” là quan trọng bất kể quy mô doanh nghiệp lớn hay nhỏ. Bằng cách khai thác các thiết bị hiện có phục vụ nhiều mục đích khác nhau, có thể xây dựng hệ thống phòng vệ vừa sức mình.

Những điểm chính:

- Ý tưởng “chuyển đổi mục đích sử dụng” thay vì đầu tư mới tạo ra tính bền vững.
- Ý thức thay đổi khi giao cho thiết bị “vai trò phòng vệ”.

### Trường hợp 11: Thiếu dung lượng lưu giữ dữ liệu cho camera giám sát (Ví dụ xấu)

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

Chi tiết: Hơn 100 camera giám sát đã được lắp đặt với mục tiêu tạo hiệu quả ngăn chặn vi phạm nhưng lại chưa có cơ chế lưu giữ và kiểm tra hình ảnh và hơn một nửa trong số camera đó đã bị hỏng. Cần phải xem xét không chỉ chi phí đầu tư mà còn cả chi phí vận hành.

Giải thích: Khi các giải pháp phòng vệ trở thành mục đích “tự thân thực hiện” thì chúng sẽ vượt quá giới hạn khả năng hoạt động và sụp đổ. Camera trong lĩnh vực phòng vệ thực phẩm không phải là “thiết bị hãm dọa” mà là “công cụ kết hợp giữa răn đe và kiểm chứng”.

Những điểm chính:

- Bản chất của các công trình phòng vệ không phải là “cơ sở hạ tầng” mà là “thiết kế vận hành”.
- Camera cần được bố trí sao cho tạo cảm giác an toàn và phải có cơ chế xác nhận.

### Trường hợp 12: Kiểm tra thẻ IC không đầy đủ (Ví dụ xấu)

Nội dung: Công ty đã đầu tư áp dụng thẻ IC quản lý ra vào, nhưng việc kiểm tra bị bỏ sót, không phát hiện ra hỏng hóc và hồ sơ ra vào bị thiếu.

Giải thích: Thời điểm triển khai áp dụng các giải pháp kỹ thuật không phải là “kết thúc” mà là “bắt đầu vận hành”. Độ tin cậy của phòng vệ phụ thuộc vào việc đã lồng ghép để trở thành chế độ “ai, khi nào, kiểm tra cái gì” về bảo trì hay chưa.

Những điểm chính:

- Phòng vệ kỹ thuật không thể thiếu kế hoạch bao gồm cả “vận hành”.
- Làm rõ người chịu trách nhiệm phát hiện hỏng hóc và lồng ghép vào chu trình đánh giá.

### Trường hợp 13: Xâm nhập khi công nhập hàng vào bị hư hỏng (Ví dụ xấu)

Nội dung: Công nhập hàng vào bị hỏng, trước khi sửa chữa, một người qua đường bên ngoài đã vô tình đi vào khuôn viên cơ sở.

Giải thích: Kế hoạch phòng vệ thường chỉ được thiết kế cho lúc vận hành bình thường. Tuy nhiên, các lỗ hổng lại bộc lộ trong “các tình huống không lường trước”.

Những điểm chính:

- Giá trị thực sự của kế hoạch phòng vệ thực phẩm được thử thách trong những “thời điểm ngoại lệ”.
- Xây dựng quy trình ứng phó khẩn cấp và đào tạo thường xuyên để quy trình được thực hiện nề nếp.

## III. Phòng vệ thông tin và công nghệ (Quản lý dữ liệu số)

### Trường hợp 14: Tái cấu trúc hệ thống quản lý hàng hóa (Blockchain)

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

Nội dung: Sử dụng blockchain để thực hiện phòng chống sửa gian lận dữ liệu sản phẩm và tính minh bạch cao.

Giải thích: Sửa gian lận thông tin là ví dụ điển hình của “tội phạm nội bộ vô hình”. Việc đưa công nghệ kỹ thuật số vào làm tăng sự tiện lợi đồng thời cũng làm lộ rõ rủi ro nhưng có thể giảm thiểu rủi ro bằng cách xây dựng một lớp phòng vệ mới là “kết nối các hồ sơ đáng tin cậy”.

Những điểm chính:

- Phòng vệ thông tin là một chủ đề mới trong lĩnh vực phòng vệ thực phẩm.
- Công nghệ kỹ thuật số trở thành phương tiện đảm bảo minh bạch bằng cách để lại dấu vết và kết nối chúng.

### **Trường hợp 15: “Trách nhiệm mờ nhạt dần” sau khi cơ chế được triển khai áp dụng (Ví dụ xấu)**

Nội dung: Công ty đã triển khai áp dụng và bắt đầu vận hành chế độ phòng vệ mới (thẻ IC, quản lý niêm phong...) mà không xác định rõ người chịu trách nhiệm quản lý. Việc kiểm tra và báo cáo bị phụ thuộc vào cá nhân, dẫn đến không phát hiện ra hỏng hóc.

Giải thích: Tuổi thọ của cơ chế được quyết định bởi “sự rõ ràng trong phân công trách nhiệm”. Nếu không xác định quyền hạn, người đại diện được ủy quyền, trách nhiệm kiểm tra khi triển khai áp dụng, hệ thống sẽ trở nên mang tính hình thức khi có sự thay đổi nhân sự. Xác định “ai là người bảo vệ” cơ chế là xương sống của hệ thống phòng vệ.

Những điểm chính:

- Cơ chế = Làm rõ trách nhiệm, quyền hạn và đại diện được ủy quyền.
- Phải thực hiện đào tạo khi thay đổi người quản lý.
- Việc không rõ ràng về phân công trách nhiệm tạo ra lỗ hổng.

## **IV. Bảo vệ chuỗi cung ứng/bên ngoài (Giai đoạn giao dịch/phân phối)**

### **Trường hợp 16: Triển khai áp dụng cơ chế đăng ký địa điểm xuất nhập hàng**

Nội dung: Làm rõ hợp đồng, đánh giá, tiêu chuẩn chứng nhận, chỉ giao dịch với các nhà thầu đáng tin cậy.

Giải thích: Các mối nguy từ bên ngoài được chặn lại tại “cửa ngõ” là hiệu quả nhất. Không phải là ứng phó sau khi phát sinh vụ việc mà lựa chọn từ trước khi có sự cố là quy tắc lớn nhất trong phòng vệ.

Những điểm chính:

- Phòng vệ từ cửa ngõ của chuỗi cung ứng là vô cùng quan trọng.
- Độ tin cậy được thiết lập ở giai đoạn hợp đồng.

### **Trường hợp 17: Quản lý niêm phong không triệt để (Ví dụ xấu)**

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

Nội dung: Số lượng lớn tem niêm phong mà tài xế xe bồn nắm giữ đã khiến chúng trở nên vô nghĩa vì không có quy định nào về việc quản lý số hiệu niêm phong hoặc hồ sơ phát hành nên không có cách nào phát hiện được hành vi làm giả.

Giải thích: Niêm phong vừa là “bằng chứng vật lý” vừa là “ngăn chặn về mặt tâm lý”. Niêm phong dễ dàng có được và thay thế thì không còn là niêm phong nữa. Phòng vệ được thiết lập bằng cách đánh giá nhất quán “ai quản lý, ai sử dụng, ai xác nhận”.

Những điểm chính:

- Giá trị của niêm phong nằm ở “tính khan hiếm và tính nhất quán trong quản lý”.
- Các giải pháp phòng vệ thực phẩm dựa trên sự hợp tác với các nhà cung cấp và sự hiểu biết lẫn nhau về mục tiêu là chìa khóa để đảm bảo độ tin cậy.

### V. Bảo vệ mang tính tổ chức và mang tính văn hóa (cơ chế, tiêu chuẩn hóa, triết lý)

#### Trường hợp 18: Đặt để thùng chứa những vật dụng không cần thiết

Nội dung: Việc đặt một thùng chứa những vật dụng không cần thiết ở hiện trường đã làm hình thành thói quen loại bỏ các vật thể lạ và đồ dùng không cần thiết.

Giải thích: Sàng lọc sắp xếp (2S) chính là “bước tiến đầu tiên trong phòng vệ”. Một môi trường cho phép dễ dàng phát hiện ra các yếu tố bất thường chính là phòng vệ.

Những điểm chính:

- Sàng lọc = phòng vệ. Hiện trường dễ phát hiện yếu tố bất thường không chỉ hiệu quả về mặt quản lý vệ sinh mà còn cả về mặt phòng vệ.

#### Trường hợp 19: Tất cả các địa điểm kinh doanh đều đã đạt được chứng nhận của bên thứ ba như JFS-C và chứng chỉ hợp quy

Chi tiết: Tất cả các cơ sở đều đạt chứng nhận JFS-C, chuẩn hóa cơ chế và vận hành.

Giải thích: Chứng nhận từ bên thứ ba chính là “trực quan hóa sự tin tưởng”, điều này có tác dụng giảm sự chênh lệch giữa các cơ sở và thống nhất văn hóa của Tổ chức.

Những điểm chính:

- Chứng nhận là một công cụ để “đảm bảo sự tin cậy từ bên ngoài”.
- Việc tiêu chuẩn hóa giúp nâng cao mức độ phòng vệ tổng thể của Tổ chức.

## Giới thiệu ví dụ về các sự cố

- Ví dụ sự cố 1: Vụ trộn lẫn thuốc bảo vệ thực vật vào thực phẩm đông lạnh (Năm 2013)
- Ví dụ sự cố 2: Cuộc tấn công bằng mã độc tống tiền vào một nhà sản xuất đồ uống lớn của Nhật Bản (Năm 2025)
- Ví dụ sự cố 3: Video không phù hợp tại một chuỗi cửa hàng Pizza lớn (Năm 2021)
- Ví dụ sự cố 4: Video gây khó chịu tại một chuỗi nhà hàng Sushi băng chuyền (Năm 2023-2025)
- Ví dụ sự cố 5: Sự cố trộn lẫn bu -ông và đai ốc (Năm 2025)

### Ví dụ sự cố 1: Vụ trộn lẫn thuốc bảo vệ thực vật vào thực phẩm đông lạnh

(Năm 2013)

Tóm tắt: Thuốc trừ sâu (Malathion) đã bị trộn lẫn vào thực phẩm đông lạnh được sản xuất tại nhà máy ở tỉnh Gunma, dẫn đến nhiều khiếu nại từ người tiêu dùng về mùi lạ và tình trạng sức khỏe không tốt. Kết quả điều tra cho thấy có sự cố ý trộn lẫn của một nhân viên nhà máy, vụ việc đã bị khởi tố thành vụ án hình sự.

Phân tích từ góc độ phòng vệ thực phẩm:

- Một ví dụ điển hình về mối nguy nội bộ: Điều quan trọng là đó không phải là sự xâm nhập từ bên ngoài mà là do một nhân viên nội bộ trộn lẫn. Điều này cho thấy nguyên nhân gốc rễ là sự bất mãn và động cơ của nhân viên và chỉ riêng các giải pháp vật lý không thể ngăn chặn được điều đó.
- Hạn chế của việc quản lý ra vào: Nhân viên nhà máy có quyền ra vào hợp pháp, vì vậy chỉ ngăn chặn sự xâm nhập từ bên ngoài là chưa đủ. Cần có một văn hóa phòng vệ bao gồm giám sát nội bộ và an toàn tâm lý.
- Bài học về mặt ứng phó: Mặc dù công ty đã thu hồi các sản phẩm đã được lưu thông, báo cáo cho cơ quan chức năng và điều tra nguyên nhân một cách minh bạch nhưng phải mất một thời gian dài để khôi phục lòng tin của người tiêu dùng. Điều này nhấn mạnh sự cần thiết của “giáo dục phòng ngừa và xây dựng cơ chế phòng ngừa” bên cạnh các biện pháp ứng phó sau sự cố.

Bài học:

- Không thể giảm rủi ro tội phạm nội bộ xuống con số 0 tuyệt đối. Không thể thiếu sự cân bằng giữa việc xây dựng văn hóa coi nhân viên là “đồng đội đáng tin cậy” chứ không phải “đối tượng giám sát” và cơ chế có khả năng phát hiện sớm bất thường.

### Ví dụ sự cố 2: Cuộc tấn công bằng mã độc tống tiền vào một nhà sản xuất đồ uống lớn của Nhật Bản (Năm 2025)

Tóm tắt: Vào năm 2025, một nhà sản xuất đồ uống lớn của Nhật Bản đã bị tấn công mạng bằng mã độc tống tiền, làm tạm dừng các hệ thống cốt lõi về xử lý đơn hàng và xuất xưởng. Kết quả là sản xuất và xuất xưởng đã bị gián đoạn tại nhiều nhà máy, làm chậm trễ việc ra mắt sản phẩm mới và gây ra tình trạng khan hiếm ở một số sản phẩm, ảnh hưởng đến toàn bộ chuỗi cung ứng. Có thông báo rằng thông tin cá nhân của khách hàng và đối tác kinh doanh có thể đã bị rò rỉ ra bên ngoài. Điều này cho thấy rằng ngay cả khi bắt nguồn từ mạng, việc cung cấp thực phẩm và đồ uống vẫn có thể bị gián đoạn.

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

Phân tích từ góc độ phòng vệ thực phẩm:

Sự cố này cho thấy “quản lý thông tin” cũng là đối tượng phòng vệ.

- Không phải bản thân thiết bị sản xuất mà là hệ thống thông tin hỗ trợ đặt hàng, tồn kho, xuất xưởng, truy xuất nguồn gốc bị mã hóa và dừng hoạt động, dẫn đến tình trạng không thể khẳng định “đã sản xuất”, “đã xuất xưởng” hay chưa.
- Điều này chứng minh rằng nên coi “quản lý thông tin” như một công đoạn trong kế hoạch phòng vệ. Khi hồ sơ và thông tin lô hàng bị sửa gian lận, xóa, không thể xem, sẽ phát sinh rủi ro mất độ tin cậy về truy xuất nguồn gốc và hồ sơ sản xuất.

Các cuộc tấn công có chủ đích, từ bên ngoài và không tiếp xúc trực tiếp có thể làm gián đoạn nguồn cung.

- Ngay cả khi không xâm nhập trực tiếp vào nhà máy, người ta vẫn có thể “có ý” làm tê liệt các hệ thống thông tin thông qua mạng Internet, dẫn đến sự gián đoạn nghiêm trọng đối với sản xuất, xuất xưởng và bán hàng.
- Nếu phòng vệ thực phẩm chỉ được xem như là quản lý “người và vật ra vào tòa nhà” thì sẽ bỏ sót mối nguy bên ngoài, không tiếp xúc như thế này.

Quan trọng không chỉ là “có thể khôi phục được không” mà là “có thể để lại bằng chứng không bị sửa gian lận không”.

- Trong trường hợp bị tấn công bằng mã độc tổng tiền, vấn đề chính không chỉ đơn thuần là liệu hệ thống có thể được khôi phục hay không mà là “dữ liệu nào có thể khẳng định là không bị sửa gian lận hoặc xóa bỏ”.
- Việc lưu hai lớp hồ sơ công đoạn (trực tuyến + ngoại tuyến), tách biệt các bản backup vật lý, phân tách quyền truy cập và bảo toàn dấu vết chứng cứ đánh giá... cần được đưa vào một phần của phòng vệ thực phẩm với vai trò là “thiết kế có thể giải thích tính xác thực sau này”.

Trong vận hành hệ thống cốt lõi, các cuộc tấn công nhắm tới trạng thái ngừng hoạt động của hệ thống.

- Các cuộc tấn công vào hệ thống cốt lõi không nhằm mục đích làm sập hệ thống mà nhắm vào trạng thái bảo mật suy yếu sau khi hệ thống đã bị sập để tấn công dữ liệu được lưu giữ, chẳng hạn như phá hủy, trích xuất hoặc ghi đè dữ liệu nội bộ. Do đó, điều quan trọng là phải xem xét khả năng tấn công vào dữ liệu được lưu giữ, chứ không chỉ coi tấn công vào chính hệ thống là mối nguy.

Bài học:

- Dữ liệu hoặc hệ thống làm cơ sở cho việc quyết định tạm dừng xuất xưởng hoặc thu hồi sản phẩm bị tấn công có thể dẫn đến tình huống “chúng ta muốn bảo vệ nhưng không có căn cứ phòng vệ”. Điều cần thiết là kế hoạch phòng vệ thực phẩm không chỉ bao gồm các giải pháp phòng vệ vật lý và nhân sự, mà còn cả phòng vệ thông tin “không thể bị sửa gian lận, không thể bị xóa và có thể truy vết sau này”.
- Cần phải đưa “phòng vệ thông tin” vào nội dung chính của kế hoạch. Các cuộc tấn công mạng có thể ảnh hưởng đến toàn bộ hoạt động sản xuất kinh doanh, bao gồm sản xuất, xuất xưởng, ra mắt sản phẩm mới và bảo vệ thông tin cá nhân.
- Thay vì coi “quản lý thông tin” như một phụ lục trong kế hoạch phòng vệ thực phẩm, cần làm rõ hệ thống nào bị dừng sẽ ảnh hưởng đến công đoạn và quyết định nào, hồ sơ nào nên được

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

thiết kế để “tuyệt đối không thể xóa, không thể sửa gian lận” và coi “phòng vệ thông tin” có trọng lượng ngang bằng với các giải pháp vật lý và con người.

### Ví dụ sự cố 3: Video không phù hợp được đăng tải tại một cửa hàng thuộc chuỗi cửa hàng Pizza lớn (Năm 2021)

Tóm tắt: Tại một cửa hàng của chuỗi Pizza, một nhân viên bán thời gian đã quay và đăng tải hành vi mất vệ sinh như cho nguyên liệu vào miệng trong khi chế biến, dẫn đến việc công ty phải xin lỗi và công bố các giải pháp phòng chống tái diễn. Người ta đã xác định được cửa hàng và video lan truyền rộng rãi trên mạng xã hội.

Phân tích từ góc độ phòng vệ thực phẩm:

- Đây là một ví dụ điển hình về yếu tố “nội bộ X không có ý (bất cẩn, cho vui)”. Dù không có ý định tấn công rõ ràng nhưng kết quả lại đòi hỏi các biện pháp ứng phó tương tự như ô nhiễm có chủ đích (ngừng xuất xưởng và bán hàng, khôi phục uy tín).
- Cần xác định rõ mức độ cho phép sử dụng điện thoại cá nhân và hành vi quay phim trong khu vực làm việc, kết hợp với quy tắc vệ sinh để ngăn chặn.
- Cần phải loại bỏ “các hành vi không phù hợp tương tự” thông qua việc giám sát và giáo dục từ Trụ sở chính, chứ không phải từ từng cửa hàng riêng lẻ.

Bài học:

- Những “trò đùa (troll)” và “câu Like” sẽ không được hiểu nếu chúng không bị cấm và không được đưa vào những ví dụ cụ thể trong giáo dục. Việc xác định rõ ràng các hành vi bị cấm và thông báo trước các chính sách kỷ luật đối với hành vi vi phạm là một biện pháp phòng ngừa.

### Ví dụ sự cố 4: Sự lan truyền các video gây khó chịu và hành vi không phù hợp tại một chuỗi nhà hàng Sushi băng chuyền (Năm 2023-2025)

Tóm tắt: Năm 2023, tại các chuỗi nhà hàng Sushi băng chuyền đã liên tiếp xảy ra các vụ việc khách đến quán quay video rồi đăng lên mạng xã hội, trong đó họ đưa miệng chạm vào cốc uống trà hoặc chai đựng nước tương dùng chung với người khác, hay chạm vào các đĩa Sushi đang chạy trên băng chuyền. Năm 2025, các hành vi quấy rối tương tự tiếp tục được đưa tin như những diễn biến mới, khiến các chuỗi nhà hàng phải tăng cường giám sát và tuyên bố sẽ yêu cầu bồi thường thiệt hại.

Phân tích từ góc độ phòng vệ thực phẩm:

- Đây là ví dụ điển hình cho thấy các hành vi của khách đến ăn “vô ý đến nửa cố ý” cũng có thể dẫn đến hậu quả tương tự như “ô nhiễm có chủ đích” đối với doanh nghiệp.
- Không phải là cứ lắp camera là xong, cần có sự ngăn chặn về mặt vận hành như “bố trí phân luồng di chuyển hạn chế khách có thể với tay vào”, tiến hành tuần tra hay lên tiếng nhắc nhở.
- Tốc độ lan truyền trên mạng xã hội rất nhanh, thiệt hại về thương hiệu xảy ra trước khi có thể kiểm chứng sự thật, do đó, ứng phó ban đầu về truyền thông và thiết lập thời gian lưu giữ hình ảnh an ninh trở thành một phần của phòng vệ.

Bài học:

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

- Việc giám sát không chỉ hướng tới đối tượng là nhân viên mà còn cả “tất cả những người tạm thời ra vào nhà máy và cửa hàng”.
- Các cuộc tấn công vô ý và ác ý từ bên ngoài cũng cần được đưa vào phạm vi phòng vệ thực phẩm.

### **Ví dụ sự cố 5: Sự cố trộn lẫn bu-lông và đai ốc tại nhà máy sản xuất thực phẩm (Nagasaki, năm 2025)**

Tóm tắt: Một công ty sản xuất thực phẩm tại thành phố Omura, tỉnh Nagasaki đã trở thành đối tượng điều tra của cảnh sát sau khi một cựu nhân viên bị cáo buộc trộn bu-lông và đai ốc vào sản phẩm tại nhà máy. Nghi ngờ nhân viên đó đã cố ý trộn lẫn, công ty đã thu hồi sản phẩm và điều tra nguyên nhân.

Phân tích từ góc độ phòng vệ thực phẩm:

- Vụ tấn công được thực hiện bởi một người có quyền ra vào hợp pháp vào nhà máy, sử dụng các dụng cụ và vật liệu “có sẵn tại chỗ” để thực hiện cuộc tấn công “nội bộ có chủ đích” điển hình.
- Câu hỏi đặt ra là làm thế nào để quản lý “các vật dụng có thể dùng để trộn lẫn” nằm ngay cạnh dây chuyền sản xuất, chẳng hạn như tủ đồ cá nhân (locker), dụng cụ và phụ tùng thay thế.
- Đây là vụ việc cho thấy thời điểm nghỉ việc, kết thúc hợp đồng hoặc rạn nứt trong mối quan hệ giữa người với người làm tăng rủi ro và sự phối hợp với bộ phận nhân sự cũng trở nên cần thiết trong phòng vệ thực phẩm.

Bài học:

- Nếu chỉ sử dụng khóa cửa vật lý và camera thì không thể đánh giá hoàn toàn “các dị vật lọt vào tay người nội bộ”. Điều quan trọng là phải có “một cơ chế duy trì hoạt động liên tục của việc lưu lại hồ sơ kiểm tra, giám sát dây chuyền và báo cáo sự cố”.

## 4. HỎI & ĐÁP

---

### 1. Hiểu biết cơ bản

Câu 1. Sự khác biệt giữa an toàn thực phẩm (HACCP) và phòng vệ thực phẩm (TACCP) là gì?

Câu 2. Hiện nay, tại sao đến cả Nhật Bản cũng cần phải phòng vệ thực phẩm?

Câu 3. Phòng vệ thực phẩm là cơ chế bảo vệ thực phẩm khỏi những tác nhân nào?

### 2. Thực hành và triển khai áp dụng

Câu 4. Suy nghĩ từ quan điểm của kẻ tấn công nghĩa là gì?

Câu 5. Thực hiện các giải pháp đến mức nào là đủ?

Câu 6. Trong trường hợp ngân sách hạn chế, nên bắt đầu từ giải pháp nào?

Câu 7. Camera có bắt buộc không? Có phải lắp đặt bao nhiêu camera cũng không thể phòng vệ đúng không?

Câu 8. Nếu đối tác kinh doanh hỏi vị trí camera thì nên trả lời thế nào?

### 3. Hiểu biết về nơi làm việc và con người

Câu 9. Nếu nhân viên có thể cảm thấy “bị giám sát” thì nên truyền thông như thế nào?

Câu 10. Làm thế nào để nắm bắt sự bất bình và bất mãn của nhân viên?

Câu 11. Quản lý lao động và sự bất mãn, thiếu tin tưởng của nhân viên liên quan đến phòng vệ thực phẩm như thế nào?

Câu 12. Có thể phòng chống tội phạm một cách hoàn toàn hay không?

### 4. Đánh giá, đánh giá và phản hồi từ bên ngoài

Câu 13. Quá trình đánh giá thường kiểm tra những điểm nào?

Câu 14. Làm thế nào để phát hiện tội phạm hoặc dấu hiệu tội phạm từ bên ngoài?

# SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

## **1. Hiểu biết cơ bản**

### **Câu 1. Sự khác biệt giữa an toàn thực phẩm (HACCP) và phòng vệ thực phẩm (TACCP) là gì?**

Đáp án 1: HACCP là cơ chế ngăn ngừa các mối nguy ngẫu nhiên, tự nhiên (ví dụ: ô nhiễm vi khuẩn, sai lệch nhiệt độ...), trong khi TACCP (Phòng vệ thực phẩm) là cơ chế bảo vệ thực phẩm khỏi các hành vi có chủ đích, ác ý (ví dụ: trộn lẫn dị vật, phá hoại, tội phạm nội bộ).

Mục	HACCP	TACCP
Mục tiêu chính	Phòng ngừa các mối nguy ngẫu nhiên	Phòng vệ khỏi các mối nguy có chủ đích và ác ý
Bản chất rủi ro	Ngẫu nhiên, không chủ đích	Có chủ đích, ác ý
Đối tượng quản lý	Vi sinh vật, dị vật, nhiệt độ, công đoạn	Con người, hành vi, trạng thái tâm lý, quản lý cơ sở
Hoạt động chính	Phân tích mối nguy và quản lý	Đánh giá mối nguy, xác định động cơ, phương tiện, cơ hội
Bộ phận liên quan	Sản xuất, đảm bảo chất lượng	Quản lý, nhóm phòng vệ, Ban lãnh đạo

### **Câu 2. Hiện nay, tại sao đến cả Nhật Bản cũng cần phải phòng vệ thực phẩm?**

Đáp án 2: Trước đây, người Nhật Bản thường có nhận thức cho rằng “phòng vệ thực phẩm chỉ cần thiết ở nước ngoài còn trong nước thì không cần”. Tuy nhiên, năm 2013 đã xảy vụ việc một nhân viên hợp đồng tại một công ty thực phẩm đông lạnh ở tỉnh Gunma cố ý trộn lẫn thuốc trừ sâu vào thực phẩm, đồng nghĩa với việc “hành vi có chủ đích từ bên trong công ty” cũng đã hiện hữu ở trong nước. Do đó, nhận thức cho rằng phòng vệ thực phẩm là một phần không thể thiếu của “an toàn thực phẩm” đã bắt đầu trở nên phổ biến ở Nhật Bản.

### **Câu 3. Phòng vệ thực phẩm là cơ chế bảo vệ thực phẩm khỏi những tác nhân nào?**

Đáp án 1: Phòng vệ thực phẩm là cơ chế bảo vệ thực phẩm khỏi các cuộc tấn công có chủ đích. Mục đích không chỉ là bảo vệ bản thân thực phẩm mà còn duy trì niềm tin. Phòng vệ không chỉ ngăn ngừa các mối nguy vật lý mà còn là cơ chế giảm thiểu tối đa rủi ro và không làm tổn hại đến niềm tin của doanh nghiệp ngay cả khi có sự cố xảy ra. Phòng vệ thực phẩm không chỉ đơn thuần là quản lý rủi ro mà còn là nền tảng hỗ trợ niềm tin của Tổ chức. Ngoài ra, mặc dù chủ yếu nhắm vào “các cuộc tấn công có chủ đích” nhưng trong những năm gần đây, cũng cần xem xét cả các hành vi như “trò đùa” hoặc hành vi thiếu suy nghĩ dẫn đến hậu quả nghiêm trọng..

## **2.Thực hành và triển khai áp dụng**

### **Câu 4. Suy nghĩ từ góc nhìn của kẻ tấn công nghĩa là gì?**

Đáp án 4: Điều mấu chốt là rà soát sửa đổi các công đoạn từ góc nhìn “nếu mình là kẻ tấn công, mình sẽ nhắm vào đâu?”. Giả định mình là nhân viên bán thời gian, nhân viên vệ sinh, nhà thầu bên ngoài sẽ thấy những lỗ hổng không ngờ tới. Đây là phương pháp suy nghĩ “theo thuyết nhân chi sơ tính bản ác chứ không phải thuyết nhân chi sơ tính bản thiện”, điều này giúp nâng cao chất lượng của kế hoạch phòng vệ.

### **Câu 5. Thực hiện các giải pháp đến mức nào là đủ?**

Đáp án 5: Không cần thực hiện giải pháp cho tất cả các mối nguy. Đánh giá “mức độ thiệt hại” và “mức độ dễ thực hiện” trong đánh giá mối nguy và thực hiện một cách căn cơ các giải pháp từ những mối nguy có mức độ ưu tiên cao. Đối với các mối nguy có mức độ ưu tiên thấp, bản thân việc “nắm bắt thông tin” cũng là một hoạt động hiệu quả.

### **Câu 6. Trong trường hợp ngân sách hạn chế, nên bắt đầu từ giải pháp nào?**

Đáp án 6: Bắt đầu từ các giải pháp mềm (giáo dục, ý thức, hệ thống báo cáo) là hiệu quả nhất. Không cần dựa vào các giải pháp cứng (ví dụ như lắp đặt camera hay hàng rào), vẫn có các phương pháp chi phí thấp nhưng hiệu quả cao như sử dụng danh sách kiểm tra, quản lý niêm phong, ghi chép ra vào, đào tạo báo cáo. “Bắt đầu từ những gì có thể làm” là quan trọng nhất.

### **Câu 7. Camera có bắt buộc không? Có phải lắp đặt bao nhiêu camera cũng không thể phòng vệ đúng không?**

Đáp án 7: Camera là thiết bị dùng để ghi hình và không có khả năng ngăn chặn tội phạm. Điều quan trọng là phải vận hành chúng theo cách tăng cường hiệu quả răn đe. Ví dụ, bằng cách đặt các biển báo như “Đang ghi hình” hoặc “Giám sát để đảm bảo chất lượng” và vận hành theo cách tạo cho nhân viên cảm giác an toàn thì có thể vừa răn đe về mặt tâm lý vừa tạo được sự tin tưởng.

### **Câu 8. Nếu đối tác kinh doanh hỏi vị trí camera thì nên trả lời thế nào?**

Đáp án 8: Vì lý do an ninh, không cần thiết phải tiết lộ tất cả các vị trí chi tiết của camera. Một trong những gợi ý trả lời là: “Chúng tôi lắp đặt vì mục đích an ninh và đảm bảo chất lượng, camera được đặt ở các vị trí để sao cho có thể giảm thiểu các góc chết đến mức tối đa nhưng vị trí chi tiết là thông tin nội bộ của chúng tôi.” Giới hạn số lượng người có thể nắm được toàn bộ các vị trí lắp đặt và phân chia phạm vi quản lý theo từng bộ phận. Có thể bảo vệ chính kế hoạch phòng vệ bằng cách phân tán quản lý thông tin như dưới đây:

- Phạm vi lắp đặt camera: Bộ phận thiết bị phụ trách.
- Mẫu thẻ ra và vào tần suất cập nhật: Phòng Tổng hợp phụ trách.
- Các hạng mục giám sát kiểm tra chất lượng: Bộ phận chất lượng phụ trách.

### **3. Hiểu biết về nơi làm việc và con người**

#### **Câu 9. Trường hợp nhân viên cảm thấy “bị giám sát” thì nên truyền thông như thế nào?**

Đáp án 9: Phòng vệ thực phẩm không phải là cơ chế “ngghi ngờ con người” mà là cơ chế “bảo vệ con người”. Cách hiểu về phòng vệ thực phẩm có thể thay đổi nhờ cách diễn đạt từ ngữ, chẳng hạn như gọi camera nội bộ là “camera đảm bảo chất lượng” hay “camera bảo vệ” thay vì “camera giám sát”. Hãy truyền đạt một cách cẩn thận rằng “phòng vệ = cơ chế để yên tâm”.

#### **Câu 10. Làm thế nào để nắm bắt sự bất bình và bất mãn của nhân viên?**

Đáp án 10: Do tâm lý bất mãn và cô đơn có thể dẫn đến động cơ phạm tội nội bộ nên việc đảm bảo an toàn tâm lý là rất quan trọng. Có một số phương pháp hiệu quả như dưới đây:

- Gặp mặt và trò chuyện định kỳ.
- Quan sát trong công việc hàng ngày (sự cô đơn, thay đổi biểu cảm khuôn mặt...)
- Sử dụng hòm thư góp ý ẩn danh và đầu mối tố giác.
- Phản hồi về các báo cáo (chia sẻ các giải pháp).

Giải pháp phòng vệ mạnh mẽ nhất chính là xây dựng cơ chế khiến mọi người cảm thấy “mình đã làm đúng khi lên tiếng”.

#### **Câu 11. Quản lý lao động và sự bất mãn, thiếu tin tưởng của nhân viên liên quan đến phòng vệ thực phẩm như thế nào?**

Đáp án 11: Sự bất mãn và thiếu niềm tin của nhân viên là rủi ro có thể gây ra các hành vi có chủ đích hoặc nửa bộc phát từ nội bộ, do đó cũng cần xét đến các yếu tố này trong phòng vệ thực phẩm. Điều quan trọng là phải thực hiện quản lý lao động đúng đắn như tiền lương, ca làm việc, tính minh bạch của đánh giá để không tạo ra cảm giác “bất công”. Ngoài ra, việc xây dựng “môi trường có thể báo cáo ngay lập tức” khi cảm thấy yếu tố bất thường hoặc khác lạ cũng rất quan trọng. Các biện pháp như thiết lập cơ chế tố giác ẩn danh hoặc đường dây nóng, đảm bảo các kênh tham vấn không chỉ với cấp trên sẽ giúp hạ thấp rào cản tâm lý khi báo cáo. Hơn nữa, khi có báo cáo, cần ứng phó nhanh chóng và phản hồi lại cho người báo cáo để xây dựng mối quan hệ tin tưởng khiến họ cảm thấy “mình đã làm đúng khi báo cáo”.

sCơ chế như vậy sẽ giúp thực hiện được cả phát hiện sớm và phòng chống. Phòng vệ thực phẩm không chỉ là giám sát vật lý và quản lý ra vào mà còn bao gồm cả yếu tố quản lý liên quan đến con người (tâm lý, tố giác, giao tiếp).

#### **Câu 12. Có thể phòng chống tội phạm một cách hoàn toàn không?**

Đáp án 12: Rất khó để có thể phòng chống tội phạm một cách hoàn toàn. Tuy nhiên, có thể giảm thiểu thiệt hại tới mức tối đa bằng cách “nâng cao rào cản để thực hiện tội phạm” và “phát hiện sớm”. Ví dụ, kết hợp lưu hồ sơ ra vào, quản lý niêm phong, đào tạo về quy trình tố giác có thể tạo ra “môi trường khó thực hiện” và “môi trường có thể phát hiện ra ngay lập tức”

### **4.Đánh giá, đánh giá và phản hồi từ bên ngoài**

#### **Câu 13. Quá trình đánh giá thường kiểm tra những điểm nào?**

Đáp án 13: Quá trình đánh giá thường kiểm tra ba điểm sau đây:

1. Các mối nguy có được xác định một cách phù hợp không?
2. Các giải pháp đó có phù hợp với công ty không?
3. Các giải pháp có thực sự phát huy hiệu quả không?

Trọng tâm của việc đánh giá là tính hiệu quả chứ không phải hình thức. Điều quan trọng là phải có khả năng giải thích được “công ty nhận diện mối nguy như thế nào và đang thực hiện giải pháp ra sao”.

#### **Câu 14. Làm thế nào để phát hiện tội phạm hoặc dấu hiệu tội phạm từ bên ngoài?**

Đáp án 14: Phát hiện sớm người đáng ngờ hoặc hành vi bất thường bắt đầu từ những phát hiện hàng ngày. Ví dụ, chia sẻ các dấu hiệu sau đây sẽ hiệu quả:

- Có người lạ mặt đi lang vãng bên trong khuôn viên cơ sở.
- Thường xuyên đặt câu hỏi về các công đoạn và giờ làm việc.
- Số lượng cuộc gọi và tin nhắn đáng ngờ gia tăng.
- Mang theo những vật dụng hoặc thiết bị không cần thiết.

Đánh giá cũng là một phương tiện hiệu quả để phát hiện các mối nguy và bất thường từ bên ngoài. Phía thực hiện đánh giá cần xác nhận xem cơ chế phòng vệ thực phẩm của nhà cung cấp hoặc đối tác kinh doanh có phù hợp không, điều này giúp phát hiện sớm rủi ro. Mặt khác, về phía được đánh giá, đó cũng là cơ hội tốt để xác định các điểm cần tăng cường hoặc điểm yếu trong hệ thống phòng vệ của mình và cải tiến. “Không bỏ qua cảm giác bất thường” là giải pháp phòng vệ lớn nhất.

## 5. THÔNG TIN THAM KHẢO, KỊCH BẢN VÀ CÁC THÔNG TIN LIÊN KẾT

---

### 1. Bài bình luận:

“Trò đùa” nằm giữa “Cố ý” và “Vô ý”

### 2. Các kịch bản và ví dụ tham khảo

Khái quát: Mỗi nguy, điểm phòng vệ, điểm yếu được xem xét theo từng quy trình

- 1) Công đoạn xử lý chất lỏng dạng rời, theo mẻ
- 2) Nguyên liệu khô và nguyên liệu dạng bột
- 3) Sản phẩm có giá trị gia tăng cao (Quy trình tiếp nhận)
- 4) Cửa nạp liệu tại hiện trường chế biến như bánh mì, thực phẩm chế biến sẵn...
- 5) Gia công ngoài, tái chế biến và quản lý vật tư
- 6) Đóng gói, ghi nhãn và xuất xưởng cuối cùng
- 7) Logistics, kho hàng, chuỗi cung ứng lạnh
- 8) Bán lẻ, sự kiện và bán hàng trực tuyến (Môi trường công khai bên ngoài)
- 9) Cung cấp số lượng lớn, mùa cao điểm (Bữa trưa học đường)
- 10) Gian lận trong thải bỏ và thu hồi
- 11) Độ tin cậy của kiểm tra và dữ liệu
- 12) Trò đùa tại gian hàng ném thử (nhằm mục đích lan truyền trên mạng xã hội)

### 3. Phân tích kịch bản và phương pháp đánh giá, tài liệu hướng dẫn và đường dẫn liên kết ở trong và ngoài nước

- Phân tích kịch bản (mức độ ảnh hưởng, khả năng tiếp cận, khả năng phát hiện)
- Phương pháp KAT (Key Activity Types)
- Phương pháp đánh giá mỗi nguy: CARVER + Shock
- Đánh giá mỗi nguy theo danh mục kiểm tra của Bộ Nông – Lâm – Thủy sản Nhật Bản
- Tài liệu giảng dạy của Khoa Y tế Công cộng - Đại học Y Nara: Đánh giá mỗi nguy dựa theo hướng dẫn phòng vệ an toàn thực phẩm
- Hỗ trợ xây dựng các biện pháp giảm thiểu
- Hiệp hội Quản lý An toàn Thực phẩm Nhật Bản

### 4. Phụ lục

Kế hoạch phòng vệ thực phẩm (bản mẫu)

# SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

## **1. Bài bình luận: “Trò đùa” nằm giữa “Cố ý” và “Vô ý”**

Phòng vệ thực phẩm nên được xem xét dưới góc độ tác động của nó đối với Tổ chức, chứ không phải động cơ của hành vi.

Phòng vệ thực phẩm (Food Defense) từng được xem là “vấn đề bên ngoài Nhật Bản”. Mặc dù ngành công nghiệp thực phẩm Nhật Bản đã phát triển dựa trên trọng tâm là vệ sinh và quản lý chất lượng nhưng việc chuẩn bị chống lại các vụ tấn công thực phẩm có chủ đích từ lâu đã bị bỏ quên. Tuy nhiên, vụ việc thực phẩm đông lạnh bị trộn thuốc trừ sâu năm 2013 tại Nhật Bản đã thay đổi nhận thức đó. Vụ việc một nhân viên hợp đồng đã trộn Malathion vào thực phẩm tại nhà máy đã phơi bày sự thật rằng “một người Nhật đã cố tình làm ô nhiễm thực phẩm Nhật Bản”, cho thấy rằng phòng vệ thực phẩm cũng là vấn đề xuất hiện ngay cả ở Nhật Bản. Sau vụ việc, số doanh nghiệp bắt đầu lắp đặt camera an ninh và thiết lập hệ thống kiểm soát ra vào đã tăng lên nhưng câu hỏi “Hệ thống nào thực sự có thể ngăn chặn được?” vẫn còn đó. Điều này không chỉ liên quan đến việc điều chỉnh thiết bị và các quy tắc mà còn là thách thức trong việc xử lý sự mơ hồ về hành vi và động cơ của con người.

### **■ Các hành động “Cố ý” và “Vô ý” nằm trên một dải liên tục trong hành động của con người**

Khi thảo luận về các vụ tấn công liên quan đến thực phẩm, chúng ta thường phân biệt giữa các hành động “Cố ý” và “Vô ý”. Tuy nhiên, trên thực tế, có một vùng xám rộng giữa hai khái niệm này. “Cố ý” đề cập đến các hành vi nhằm mục đích gây hại cho một Tổ chức hoặc sản phẩm của Tổ chức đó, trong khi “Vô ý” đề cập đến các hành vi bao gồm sự thiếu hiểu biết, hiểu lầm, bất cẩn hoặc những hành động gọi là “trò đùa”. Tuy nhiên, cả hai đều gây thiệt hại như nhau cho một Tổ chức và do đó đều là đối tượng của phòng vệ. Bản chất của việc phòng vệ thực phẩm không nằm ở việc “điều tra động cơ” mà nằm ở việc thiết kế “cơ chế ngăn chặn những hành động như vậy xảy ra”.

### **■ Sơ đồ giả định tấn công vào thực phẩm: mô tả toàn cảnh của hành vi**

Khi được điều chỉnh ý đồ của người thực hiện hành vi với vị trí tham gia trên một trục, đối tượng phòng vệ được mở rộng như dưới đây:

### **■ Sơ đồ giả định tấn công vào thực phẩm: mô tả toàn cảnh của hành vi**

Khi được điều chỉnh ý đồ của người thực hiện hành vi với vị trí tham gia trên một trục, đối tượng phòng vệ được mở rộng như dưới đây:

Phân loại tấn công	Cố ý (ý định tấn công rõ ràng)	Vô ý (không có hiểu biết, bất cẩn, trò đùa)
Hành vi xảy ra từ trong nội bộ	<ul style="list-style-type: none"><li>• Xâm nhập, phá hoại do trả thù, bất mãn.</li><li>• Làm sai lệch dữ liệu, giả mạo hồ sơ.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vận hành sai do thiếu đào tạo, hành động bất cẩn như đăng bài lên mạng xã hội hoặc chụp ảnh và những “trò đùa cho vui”.</li></ul>
Hành vi xảy ra từ bên ngoài	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nhiễm bẩn trực tiếp do xâm nhập, dán nhãn sai</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Doanh nghiệp và khách tham quan không hiểu rõ các quy tắc; các bài đăng và phát tán không phù hợp nhằm mục đích thu hút sự chú ý; các “trò đùa cho vui”.</li></ul>

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Các cuộc tấn công có chủ đích từ các thế lực đối địch và phản xã hội.</li></ul>	
--	---	--

Những hành động vô ý như “thiếu hiểu biết”, “bất cẩn” và “trò đùa” cũng cần được xem xét để phòng vệ vì chúng có thể dẫn đến những thiệt hại như mất lòng tin và mất tiền.

### ■ Sự thay đổi trong tư duy: Đừng xem nhẹ “trò đùa”

Trong những năm gần đây, đã có rất nhiều trường hợp các doanh nghiệp mất uy tín ngay lập tức do sự lan truyền của những bài đăng bất cẩn và video không phù hợp trên mạng xã hội. Nhiều hành động không cố ác ý mà chỉ xuất phát từ “sự tò mò” hoặc “một phút giây thiếu suy xét”. Tuy nhiên, chúng không khác gì hành vi cố ý gây hại ở chỗ đều dẫn đến thiệt hại đáng kể cho doanh nghiệp. Do đó, ngay cả những “trò đùa” cũng cần được phòng vệ. Điều quan trọng là không nên xem nhẹ chúng như “không thể tránh khỏi vì không có ác ý” mà cần hiểu rõ “cấu trúc mà sự thiếu hiểu biết, bất cẩn và thiếu cẩn trọng có thể biến thành những hành vi tấn công”.

### ■ Cách tiếp cận thực tiễn

Phân loại	Mục đích	Các ví dụ về hoạt động chính
Giáo dục – Đào tạo	Giúp cho mọi người hiểu rằng “ngay cả khi không có ý định xấu, hậu quả nghiêm trọng vẫn có thể xảy ra”.	Lồng ghép các ví dụ về “trò đùa, “vận hành sai” / Làm rõ các hướng dẫn về hành vi trên mạng xã hội.
An toàn tâm lý	Xây dựng văn hóa nơi làm việc mà ở đó ngay cả những bất thường hoặc khó chịu nhỏ nhất cũng có thể được báo cáo.	Cơ chế tư vấn và báo cáo dựa trên văn hóa an toàn thực phẩm.
Điều chỉnh quy tắc	Loại bỏ vùng mơ hồ chưa rõ.	Lập tài liệu và giáo dục thường xuyên về chụp ảnh, đăng tải, nhập và xử lý dữ liệu.
Đánh giá – Kiểm chứng	Kiểm tra xem vận hành đó chỉ là hình thức hay không.	Kiểm chứng hàng năm bằng cách rà soát lại để xác minh hiệu quả và mức độ tuân thủ của chương trình giáo dục

Những hoạt động này không chỉ nhằm mục đích thiết lập các quy tắc ứng xử mà còn nhằm “hình thành văn hóa ngăn ngừa các cuộc tấn công xảy ra do hành động của con người”.

### ■ Cách phòng vệ hiệu quả nhất là đặt mình vào vị trí của kẻ phạm tội

Giá trị thực sự của phòng vệ thực phẩm không nằm ở việc bố trí thiết bị hay tài liệu mà nằm ở việc thấm nhuần trong toàn bộ Tổ chức tư duy “suy nghĩ từ góc nhìn của kẻ phạm tội”.

Bằng cách đặt mình vào vị trí của kẻ tấn công và tưởng tượng “những quy trình nào dễ bị tổn thương” và “những hành động nào có thể thành công”, những điểm mù và điểm yếu mới trong doanh nghiệp sẽ được sáng tỏ. Cách tiếp cận này không dựa trên quan điểm về bản chất xấu của con người mà dựa

# SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

trên quan điểm quản lý rủi ro thực tế. Điều quan trọng là không có sự phân biệt giữa tội phạm, trò đùa và bất cẩn và cần nhận thức rằng “mọi rủi ro có thể xảy ra trong bất kỳ hoàn cảnh nào”.

## **2. Kịch bản, ví dụ tham khảo**

Các trường hợp chồng chéo giữa phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm

Trong chương này, chúng tôi phân loại các hành vi có thể được xem là gian lận thực phẩm (Food Fraud), chẳng hạn như “thay thế nhãn mác”, “thay thế nguyên liệu thô” và “tái thâm nhập thị trường thông qua đóng gói lại” thành “các mối nguy, điểm yếu và điểm phòng vệ từ quan điểm phòng vệ thực phẩm”.

Nhìn chung, phòng vệ thực phẩm (Food Defense) được phân biệt là nhằm vào đối tượng là “hành vi ác ý và cố ý” nhằm gây hại đến sức khỏe người tiêu dùng hoặc làm gián đoạn hoạt động kinh doanh liên tục, trong khi gian lận thực phẩm (Food Fraud) là nhằm vào đối tượng có “hành vi lừa dối có chủ ý” nhằm thu lợi kinh tế hoặc lợi thế không công bằng. Tuy nhiên, trên thực tế, có nhiều trường hợp hai khái niệm này chồng chéo nhau, chẳng hạn như “thay thế nguyên liệu vì mục đích kinh tế” dẫn đến ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc “phát sinh nhiễm chất gây dị ứng ngoài dự kiến”.

Cẩm nang này sắp xếp các tình huống dựa trên quan điểm rằng bất kỳ hành vi nào có thể gây hại đến sức khỏe, bất kể động cơ kinh tế hay không đều nên được coi là mối nguy nghiêm trọng đối với phòng vệ thực phẩm. Trên thực tế, điều quan trọng là phải xem xét các điểm yếu từ cả hai khía cạnh thay vì phân chia một cách gượng ép các trường hợp thành “phòng vệ” và “gian lận”.

## **TỔNG QUAN: CÁC MỐI NGUY, ĐIỂM YẾU VÀ NHỮNG ĐIỂM CHÍNH TRONG PHÒNG VỆ THEO TỪNG CÔNG ĐOẠN**

### **1) Công đoạn xử lý chất lỏng dạng rời, theo mẻ (bồn chứa, chiết rót, làm mát)**

Có thể xảy ra can thiệp vào các lô hàng lớn như trộn lẫn chất độc hại vào cửa nạp liệu, phun vào bể làm mát, làm giả hoặc phá niêm phong.

Những điểm yếu mà kẻ tấn công muốn nhắm vào:

- Góc chết của camera vào ban đêm và khi chỉ có một vài người; sự lỏng lẻo trong quản lý chìa khóa sao chép và niêm phong dự phòng.
- Việc chứng kiến chỉ mang tính hình thức và không thể theo dõi được nhật ký sau đó.
- Quản lý bỏ sót các lỗ mở như bể làm mát và không gian phía trên.

Những điểm chính trong phòng vệ:

- Chấm dứt việc cho phép một cá nhân quyết định mà chuyển sang niêm phong, khóa, chứng kiến của hai người.
- Đảm bảo tính toàn vẹn của nhật ký mở niêm phong và kiểm tra (ai, khi nào, cái gì).
- Lập chốt đánh giá ngay trước khi đóng gói (kiểm tra trọng điểm các lỗi thường gặp, quyết định cách ly sản phẩm không đạt).

### **2) Nguyên liệu khô và nguyên liệu dạng bột (bột, gia vị)**

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

Trong giai đoạn từ tiếp nhận đến bảo quản, có thể xảy ra tráo đổi bao bì (tráo đổi lô hàng), trộn lẫn chất độc hại hoặc dị vật vào bột, sửa gian lận số niêm phong.

Những điểm yếu mà kẻ tấn công muốn nhắm vào:

- Trách nhiệm giữa các bên trung gian chưa rõ ràng.
- Số lượng mẫu nhận được không đủ, bỏ qua khâu đối chiếu niêm phong.
- Khu vực không được giám sát trong quá trình bảo quản tạm thời.

Những điểm chính trong phòng vệ:

- Một gói gồm ba điểm: Kiểm tra khi tiếp nhận, đối chiếu số niêm phong, truy vết lô hàng.
- Thắt chặt quy trình lựa chọn nhà cung cấp thông qua việc phê duyệt và đánh giá nhà cung cấp.
- Cách ly ngay lập tức khi phát hiện yếu tố bất thường → Thường xuyên truy tìm nguyên nhân.

\*Bổ sung: Nếu động cơ kinh tế mạnh, việc tráo đổi bao bì và lô hàng có thể được coi là hành vi thuộc về gian lận thực phẩm. Hành vi nêu trên được coi là “can thiệp có chủ đích làm tổn hại đến an toàn và khả năng truy xuất nguồn gốc” và phải xử lý như một mối nguy về mặt phòng vệ thực phẩm.

### 3) Sản phẩm có giá trị gia tăng cao, sản phẩm sữa, sữa tươi (Quản lý tiếp nhận)

Tại khâu tiếp nhận, pha loãng hoặc tráo đổi nguyên liệu, cho vật lạ lên trên bề mặt bồn chứa, bơm vào bồn chứa sữa tươi (trộn lẫn).

Những điểm yếu mà kẻ tấn công muốn nhắm vào:

- Việc giám sát lỏng lẻo đối với hàng giá trị cao, có dư địa tráo đổi.
- Chưa thực hiện kiểm tra nhanh đối với sữa tươi, việc niêm phong bồn chứa chỉ mang tính hình thức.
- Tình trạng lộn xộn lúc đông đúc quá tải tại khu vực tiếp nhận.

Những điểm chính trong phòng vệ:

- Tạo hai lớp công việc: phân tách nhiệm vụ (mua hàng X tiếp nhận hàng) và phân tích định kỳ.
- Kiểm tra bề mặt (ngoại quan và lau chùi) ngay trước khi xuất xưởng.
- Đánh giá niêm phong và ra vào tại trang trại và bồn thu gom sữa.

### 4) Cửa nạp liệu tại hiện trường chế biến ví dụ như làm bánh mì, thực phẩm chế biến sẵn...

Nhiễm bẩn do vật lạ trong quá trình cân và nạp liệu; cố ý mang bột chất gây dị ứng vào; sửa gian lận chỉ dẫn nạp liệu.

Những điểm yếu mà kẻ tấn công muốn nhắm vào:

- Bỏ qua bước xác nhận trong thời gian cao điểm.
- Thiếu khâu kiểm tra hàng ngày bằng máy dò.
- Thiếu khả năng quan sát ở không gian chuẩn bị sơ chế

Những điểm chính trong phòng vệ:

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

- Thực hiện triệt để kiểm tra kép (người với người, người với hệ thống).
- Xác nhận tính hợp lý của quản lý chất gây dị ứng và phát hiện kim loại.
- Đánh giá ra vào khu vực nấu và tính nhất quán khi thay đổi công việc.

### 5) Gia công ngoài, tái chế biến và vật tư (Gia công thuê ngoài và vòng đời vật tư)

Trộn lẫn chất ngoài công thức tại nhà thầu, tráo đổi phiên bản vật tư bao bì hoặc nhãn (làm giả), thay đổi do tái chế biến không chính thức.

Những điểm yếu mà kẻ tấn công muốn nhắm vào:

- Niềm tin mù quáng vào việc “vì đã gia công thuê ngoài rồi” và thiếu kiểm chứng.
- Tái chế biến là môi trường thuận lợi cho các công việc không lưu trong hồ sơ.
- Lỏng lẻo trong khâu quản lý phiên bản và quản lý thải bỏ đối với vật tư bao bì.

Những điểm chính trong phòng vệ:

- Ghi rõ yêu cầu phòng vệ thực phẩm trong hợp đồng và đánh giá hiện trường.
- Thực hiện trực quan hóa và cơ chế phê duyệt để không phát sinh gia công thuê ngoài không chính thức.
- Quản lý tích hợp vật tư bao bì từ khâu tiếp nhận đến khâu thải bỏ (cách ly phiên bản cũ).

### 6) Đóng gói, ghi nhãn và xuất xưởng cuối cùng

Ở công đoạn cuối, có thể xảy ra trộn lẫn dị vật vào bao bì cuối, cố ý thay thế nhãn, làm giả hoặc phá niêm phong.

Những điểm yếu mà kẻ tấn công muốn nhắm vào:

- Thiếu kiểm tra kép khi tráo đổi nhãn.
- Góc chết camera trên dây chuyền cuối và khâu quản lý niêm phong trở nên mang tính hình thức.
- Thiếu nhân lực ngay trước khi xuất xưởng.

Những điểm chính trong phòng vệ:

- Đối chiếu cuối cùng giữa phối trộn và nhãn, lưu nhật ký công đoạn.
- Hạn chế ra vào + bố trí giám sát + quản lý niêm phong.
- Chứng kiến kiểm tra cuối cùng, đối chiếu số tem.

\*Bổ sung: Việc cố ý tráo đổi nhãn gây ra thiệt hại về sức khỏe (chất gây dị ứng...) do sự không nhất quán giữa sản phẩm bên trong và thông tin ghi nhãn và dễ gây ra khó khăn trong việc thu hồi hoặc thu hồi nhầm. Vì thế, đây là mối nguy nghiêm trọng về mặt phòng vệ thực phẩm. Mặc dù có phần trùng lặp với “gian lận” ở chỗ có động cơ kinh tế, ở đây chỉ tập trung nêu lên chức năng phòng vệ là “ngăn chặn tai nạn và tấn công ở công đoạn cuối”.

### 7) Logistics, kho hàng, chuỗi cung ứng lạnh, thùng chứa thu hồi

Mở niêm phong, bơm (phun) trong khi vận chuyển; mở thùng và tráo đổi sản phẩm bên trong tại kho bên ngoài; làm giảm chất lượng do điều chỉnh sai nhiệt độ (sai lệch có chủ đích).

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

Những điểm yếu mà kẻ tấn công muốn nhắm vào:

- Khoảng thời gian không được giám sát trong quá trình vận chuyển.
- Không xác nhận niêm phong tại kho bên ngoài, bỏ qua chênh lệch tồn kho.
- Thiếu đánh giá tính phù hợp của thùng chứa thu hồi.

Những điểm chính trong phòng vệ:

- Đối chiếu số niêm phong + nhật ký dừng đỗ và mở niêm phong + lưu hồ sơ vị trí và nhiệt độ.
- Quản lý, giám sát ra vào và đối chiếu định kỳ chênh lệch tồn kho.
- Đánh giá khi tiếp nhận thùng chứa thu hồi (đối chiếu hồ sơ rửa sạch, thải bỏ ngay nếu không phù hợp).

### 8) Bán lẻ, chợ, sự kiện và bán hàng trực tuyến (Môi trường công khai với bên ngoài)

Trong môi trường công khai với bên ngoài, có thể xảy ra mở niêm phong, nhét thêm vào hàng trưng bày, làm ô nhiễm bề mặt hàng ném thử, đóng gói kèm dị vật khi đóng gói (tráo đổi).

Những điểm yếu mà kẻ tấn công muốn nhắm vào:

- Thiếu tuần tra trong giờ cao điểm.
- Bề mặt không được bảo vệ của hàng ném thử, hàng trưng bày.
- Trách nhiệm không rõ ràng đối với bao bì giao hàng trực tuyến.

Những điểm chính trong phòng vệ:

- Thiết kế luồng di chuyển, điểm mù và bố trí giám sát.
- Niêm phong kệ, quản lý dấu vết mở niêm phong.
- Cách ly ngay lập tức các sản phẩm bất thường → thông báo → lưu hồ sơ.

### 9) Cung cấp số lượng lớn, mùa cao điểm (theo mùa, bữa trưa học đường)

Khi cung cấp số lượng lớn, có thể xảy ra trộn lẫn vào nồi lớn hoặc lô lớn, ô nhiễm do can thiệp ngay trước khi chia suất, phân phối sai do nhầm nhãn hoặc thay đổi công đoạn (trộn lẫn chất gây dị ứng).

Những điểm yếu mà kẻ tấn công muốn nhắm vào:

- Thiếu nhân lực, bỏ qua xác nhận khi đưa nhân viên mới vào.
- Tính ảnh hưởng hàng loạt của nồi lớn, lô lớn.
- Đánh giá không đầy đủ đối với dây chuyền tạm thời.

Những điểm chính trong phòng vệ:

- Đánh giá mùa cao điểm (giáo dục tạm thời, đơn giản hóa quy trình, kiểm tra trọng điểm).
- Ngăn chặn luồng chia suất và kiểm tra lẫn nhau.

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

- Kiểm chứng hiệu quả bằng KPI (thời gian ứng phó ban đầu, tỷ lệ thu hồi).

### 10) Gian lận trong thải bỏ và tái chế biến (đưa trở lại lưu thông)

Trong quá trình thải bỏ và thu hồi, có thể xảy ra tuồn hàng thải bỏ ra ngoài, đưa trở lại lưu thông bằng cách đóng gói lại, đưa trở lại lưu thông hàng bị thu hồi khi không được phép, sửa gian lận hồ sơ thải bỏ.

Những điểm yếu mà kẻ tấn công muốn nhắm vào:

- Khoảng thời gian không có người khi thải bỏ.
- Hình thức hóa hồ sơ, thiếu bằng chứng như ảnh chụp.
- Phó mặc cho nhà thầu.

Những điểm chính trong phòng vệ:

- Thực hiện nghiêm ngặt việc chứng kiến và lưu hồ sơ thải bỏ.
- Ngăn chặn đường thu hồi và phê duyệt kép khi tái nhập kho.
- Đánh giá nhà thầu thải bỏ.

\*Bổ sung: Hành vi đưa trở lại lưu thông hoặc đóng gói lại hàng thải bỏ là lĩnh vực dễ có sự pha trộn giữa ý đồ “gian lận” như làm giảm giá thành và “hành vi gây hại” như cố ý đưa vào lưu thông hàng hết hạn sử dụng, hàng giảm chất lượng. Ở đây, chúng tôi sắp xếp phân loại hành vi này là một đối tượng của phòng vệ thực phẩm từ quan điểm “mối nguy có chủ đích, gây rối loạn chuỗi cung ứng lợi dụng đường thải bỏ”.

### 11) Độ tin cậy của kiểm tra và dữ liệu

Ở giai đoạn thử nghiệm, kiểm tra, có thể xảy ra hành vi đánh tráo mẫu; sửa gian lận kết quả kiểm tra hoặc nhật ký; làm giả, tráo đổi báo cáo kiểm tra.

Những điểm yếu mà kẻ tấn công muốn nhắm vào:

- Không ký tên, không niêm phong khi bàn giao.
- Chỉnh sửa dữ liệu với quyền cá nhân.
- Đánh giá mông đối với nhà thầu bên ngoài.

Những điểm chính trong phòng vệ:

- Dấu vết chứng cứ đánh giá (lịch sử sửa đổi và quyền truy cập).
- Đánh giá bằng cách đổi phòng thí nghiệm, sử dụng song song hai phòng thí nghiệm để kiểm tra chéo.

\*Bổ sung: Làm giả, sửa gian lận dữ liệu kiểm tra có thể mang cả hai mối nguy: “gian lận” bằng cách đánh tráo giữa kết quả đạt và không đạt và “khiếm khuyết phòng vệ” bằng cách che giấu yếu tố bất thường và dẫn đến bộc lộ mối nguy.

### 12) Trò đùa tại gian hàng nếm thử (nhằm mục đích lan truyền trên mạng xã hội)

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

Một người khách tại quầy nếm thử của một cơ sở thương mại đã bôi một chất lạ lên bề mặt bánh mì, chụp ảnh lại và đăng tải lên mạng. Hình ảnh lan truyền nhanh chóng, dẫn đến những lời phàn nàn về “trộn lẫn dị vật”. Không có thiệt hại nào về sức khỏe.

Những điểm yếu dễ bị tổn thương:

- Quầy nếm thử không có người, phục vụ thực phẩm không có nắp đậy, quy tắc không rõ ràng.

Những điểm chính trong phòng vệ:

- Sản phẩm có nắp đậy và được phục vụ dưới dạng đóng gói riêng lẻ, thường xuyên có mặt nhân viên hỗ trợ.
- Dán thông báo “Được phép chụp ảnh, cấm tiếp xúc với thực phẩm.”
- Khi nghi ngờ, tiến hành cách ly ngay lập tức, lưu hồ sơ, ứng phó trên mạng xã hội.

### **3. Phân tích kịch bản và phương pháp đánh giá**

#### **Phân tích kịch bản (Mức độ ảnh hưởng, khả năng tiếp cận, khả năng phát hiện)**

Đây là phương pháp đánh giá từng kịch bản theo thang điểm 5 cho ba yếu tố “mức độ ảnh hưởng”, “khả năng tiếp cận”, “khả năng phát hiện” và tính toán RPN (Risk Priority Number - Số ưu tiên rủi ro). Nhờ đó, có thể nắm bắt mức độ đe dọa của từng kịch bản và các kịch bản nghiêm trọng có thể được kết nối với các đánh giá chi tiết như KAT hoặc CARVER+Shock.

Tham khảo: “*Chiến lược giảm nhẹ để bảo vệ thực phẩm, chống lại hành vi cố ý phối trộn chất lạ: Hướng dẫn cho ngành công nghiệp*” (Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration: Guidance for Industry).

<https://www.fda.gov/media/113684/download>

#### **Phương pháp KAT (Key Activity Types – Các loại hoạt động chính)**

KAT là phương pháp đánh giá sơ bộ được sử dụng trong cách tiếp cận IA (Cố ý phối trộn chất lạ) của FDA. Từ toàn bộ công đoạn sản xuất, KAT trích xuất một cách hiệu quả và có khả năng tái lập các “hoạt động (công đoạn) mà nếu xảy ra ô nhiễm có chủ đích sẽ gây ra ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe cộng đồng hoặc thiệt hại trên diện rộng”. Kết quả sau khi trích xuất có thể được sử dụng để thực hiện đánh giá chi tiết như CARVER+Shock hoặc xem xét các biện pháp giảm thiểu, và cũng có thể quyết định phân bổ nguồn lực và ưu tiên ứng phó.

Tham khảo: “*Chiến lược giảm nhẹ để bảo vệ thực phẩm chống lại hành vi cố ý phối trộn chất lạ: Hướng dẫn cho ngành công nghiệp*” (Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration: Guidance for Industry).

<https://www.fda.gov/media/113684/download>

#### **Phương pháp đánh giá mối nguy: CARVER + Shock**

CARVER + Shock là một phương pháp đánh giá lỗ hổng của công đoạn và cơ sở vật chất từ nhiều góc độ, giúp xác định thứ tự ưu tiên của các mối nguy và xây dựng các giải pháp phòng vệ.

- Có thể đánh giá chi tiết các công đoạn cụ thể, chẳng hạn như các công đoạn có mức độ đe dọa cao được trích xuất bằng KAT.
- Chấm điểm các lỗ hổng dựa trên các chỉ số đa dạng và lựa chọn, thực hiện các biện pháp giảm thiểu một cách có kế hoạch theo mức độ ưu tiên.

Tham khảo: *FDACARVER+SHOCKPRIMER*

<https://www.fda.gov/food/food-defense-initiatives/carver-shock-primer>

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

### **Đánh giá mối nguy bằng cách sử dụng danh sách kiểm tra (Check list) của Bộ Nông - Lâm - Thủy sản Nhật Bản.**

Đánh giá bằng danh sách kiểm tra là một phương pháp làm rõ các mối nguy và lỗ hổng tiềm ẩn bằng cách chia nhỏ đánh giá thành các phần: quản lý tổ chức, yếu tố con người (nhân viên và người ngoài), quản lý cơ sở vật chất và vận hành, đồng thời thiết lập các mục kiểm tra cụ thể cho từng hạng mục chính và vừa.

Tham khảo: “Danh sách kiểm tra phòng chống ô nhiễm thực phẩm do con người gây ra trong nhà máy chế biến thực phẩm”

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/kiki/attach/pdf/index-7.pdf>

“Danh sách kiểm tra để phòng chống ô nhiễm thực phẩm do con người gây ra trong các cơ sở logistics thực phẩm”

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/kiki/attach/pdf/index-8.pdf>

### **Đánh giá mối nguy theo Hướng dẫn giải pháp phòng vệ thực phẩm - Tài liệu môn học Khoa Y tế Công cộng, Đại học Y Nara**

Đây là phương pháp đánh giá dựa trên “Hướng dẫn giải pháp phòng vệ thực phẩm” và đối chiếu với tình hình của Tổ chức. Trong từng lĩnh vực như tổ chức, nhân viên, người ngoài, quản lý cơ sở, quản lý nhập xuất hàng, xem xét các giải pháp ưu tiên và khả thi để giảm thiểu mối nguy ô nhiễm có chủ đích.

Tham khảo: “Hướng dẫn về các giải pháp phòng vệ thực phẩm (dành cho nhà máy sản xuất thực phẩm) - Phiên bản 2023”

[https://hpm.naramed-u.ac.jp/pdf/fd\\_guideline/r5\\_gl\\_food-manufacturing.pdf](https://hpm.naramed-u.ac.jp/pdf/fd_guideline/r5_gl_food-manufacturing.pdf)

### **Hỗ trợ xây dựng các biện pháp giảm thiểu (sử dụng FDMSD)**

FDMSD (Food Defense Mitigation Strategies Database – Cơ sở dữ liệu chiến lược giảm thiểu phòng vệ Thực phẩm) là cơ sở dữ liệu về các biện pháp giảm thiểu phòng vệ thực phẩm do FDA cung cấp. Đối với các công đoạn có mức độ đe dọa cao được xác định bằng CARVER+Shock...thì có thể triển khai áp dụng các biện pháp giảm thiểu một cách có hệ thống.

- Các biện pháp giảm thiểu được phân loại thành rào cản vật lý, đánh giá ra vào, giáo dục nhân viên, tăng cường quy trình...
- Nêu ra quy trình thực hiện và các điểm lưu ý tùy theo loại thực phẩm, công đoạn và loại mối nguy.
- Có thể nâng cao tính hiệu quả của kế hoạch phòng vệ thực phẩm bằng cách xác nhận và cải tiến tình trạng áp dụng các biện pháp giảm thiểu cho từng công đoạn dựa trên các ví dụ đánh giá.

Tham khảo: “Cơ sở dữ liệu chiến lược giảm thiểu phòng vệ thực phẩm” (The Food Defense Mitigation Strategies Database - FDMSD)

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/kiki/attach/pdf/index-8.pdf>

### **Hiệp hội Quản lý An toàn Thực phẩm Nhật Bản**

## **SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM**

Tài liệu tiêu chuẩn JFS-C (Lĩnh vực sản xuất thực phẩm và hóa chất - Yêu cầu đối với tổ chức)

Hướng dẫn tiêu chuẩn JFS-C (Lĩnh vực sản xuất thực phẩm và hóa chất)

<https://www.jfsm.or.jp/scheme/documents/index.php>

# SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

## Phụ lục: Kế hoạch phòng vệ thực phẩm (Mẫu)

Ngày phát hành: ngày tháng năm  
Phiên bản:  
Người lập: (Chức danh: )  
Người phê duyệt: (Chức danh: )

### 1. Mục đích và phạm vi áp dụng

#### 1.1 Mục đích

Kế hoạch này nhằm mục đích giảm thiểu “rủi ro phòng vệ thực phẩm” như các hành vi cố ý trộn lẫn, ô nhiễm, phá hoại, nhằm đảm bảo an toàn và niềm tin cho người tiêu dùng cũng như đối tác kinh doanh.

#### 1.2 Phạm vi áp dụng (điền vào)

- Công đoạn đối tượng:

Ví dụ: tiếp nhận nguyên liệu, sản xuất, đóng gói, bảo quản, xuất xưởng, logistics...

→ ( )

- Cơ sở đối tượng:

Ví dụ: Nhà máy, kho nguyên vật tư, kho thuê ngoài, trung tâm logistics chung...

→ ( )

- Các đơn vị bên ngoài không thuộc mục tiêu (nếu có):

Nhà thầu gia công (OEM)

Nhà logistics bên ngoài

Tổ chức kiểm tra bên ngoài

Khác: ( )

\*Có thể thêm hoặc xóa tùy theo tình hình thực tế của công ty.

### 2. Cơ chế trách nhiệm

Phân loại	Họ và tên	Phòng ban/ cơ sở	Vai trò	Trách nhiệm chính (tóm tắt)
Người chịu trách nhiệm phòng vệ thực phẩm (Cơ sở, nhà máy)			Giám sát chung	- Xây dựng và phổ biến phương châm phòng vệ thực phẩm.  - Chủ trì đánh giá mối nguy, xây dựng và rà soát sửa đổi kế hoạch này.
Người đại diện được ủy quyền (Cơ sở, nhà máy)			Đại diện được ủy quyền khi người chịu trách nhiệm vắng mặt	- Chỉ huy xử lý ban đầu trong trường hợp khẩn cấp.  - Tổng hợp nội dung các liên hệ báo cáo.

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

Người chịu trách nhiệm bộ phận (Sản xuất)		Phòng Sản xuất	Vận hành bên trong bộ phận	- Vận hành và kiểm tra các giải pháp phòng vệ tại phân khu, quản lý ra vào, dây chuyền sản xuất.
Người chịu trách nhiệm bộ phận (Đảm bảo chất lượng)		Phòng Đảm bảo chất lượng	Vận hành bên trong bộ phận	Vận hành và kiểm tra các giải pháp phòng vệ trong kiểm tra, hồ sơ, quản lý nhân...
Người chịu trách nhiệm bộ phận (Tổng hợp, Thiết bị)		Phòng Hành chính Tổng hợp/Thiết bị	Phòng vệ vật lý	- Quản lý vận hành như khóa cửa, camera giám sát và tuần tra kiểm tra.
Người chịu trách nhiệm giám sát chung về phòng vệ thực phẩm tổng thể tại Trụ sở chính (nếu có)		(Phòng Chất lượng, Phòng An toàn thực phẩm... của Trụ sở chính)	Giám sát/Hỗ trợ	- Phê duyệt các vụ việc nghiêm trọng và giám sát chung công tác ứng phó với bên ngoài.  - Triển khai nhân rộng giữa các cơ sở, chủ trì rà soát hàng năm.
Đầu mối quản lý OEM, logistics bên ngoài	( )	(Mua hàng/Quản lý chuỗi cung ứng/logistics...)	Điều khiển bên ngoài	- Kiểm tra điều kiện hợp đồng, đánh giá, theo dõi khắc phục, niêm phong, ra vào và quản lý hồ sơ.

### Quy trình báo cáo (Ví dụ - Chính sửa cho phù hợp với công ty)

Người phát hiện → Người chịu trách nhiệm bộ phận → Người chịu trách nhiệm phòng vệ thực phẩm (cơ sở, nhà máy) → Giám đốc nhà máy, Giám đốc cơ sở kinh doanh → (Khi cần) Người chịu trách nhiệm giám sát chung về phòng vệ thực phẩm Trụ sở chính → Ban lãnh đạo, Bộ phận Quan hệ công chúng và Pháp chế.

Trường hợp “nghi ngờ có hành vi có chủ đích” hoặc “trường hợp dẫn tới quyết định tạm dừng xuất xưởng” phải liên hệ ngay lập tức với người chịu trách nhiệm giám sát chung về phòng vệ thực phẩm của Trụ sở chính.

### 3. Kết quả đánh giá mối nguy và các giải pháp (Tóm tắt)

#### 3.1 Phương pháp đánh giá (điền vào)

- Đối tượng:
  - Tiếp nhận nguyên liệu  Sản xuất  Đóng gói  Bảo quản  Xuất xưởng, logistics
  - Quản lý thông tin  Vật tư bao bì, nhãn  Xử lý thải bỏ  OEM, logistics bên ngoài  Khác ( )
- Tiêu chí đánh giá (ví dụ)
  - Mức độ thiệt hại: Cao/Trung bình/Thấp
  - Mức độ dễ thực hiện: Cao/Trung bình/Thấp
- Xác định thứ tự ưu tiên:
 

Xác định thứ hạng dựa vào “mức độ thiệt hại X mức độ dễ thực hiện”:

  - Cao  Trung bình  Thấp

#### 3.2 Kết quả đánh giá (Bảng tổng hợp để điền vào)

Công đoạn/khu vực	Mối nguy giả định	Mức độ ưu tiên (cao, trung bình, thấp...)	Phương châm giải pháp chính (tóm tắt)
(Ví dụ: tiếp nhận nguyên liệu)	(Ví dụ: trộn lẫn trái phép, trao đổi nguyên liệu)		

# SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

( )			
( )			
( )			

\*Các đánh giá chi tiết được quản lý theo “Bảng đánh giá môi nguy” đính kèm.

## 4. Nội dung thực hiện (Giải pháp cụ thể)

### 4.1 Danh sách phương châm quản lý (để điền vào)

Mục	Nội dung thực hiện	Bộ phận phụ trách	Bổ sung
① Cơ chế trách nhiệm	(Ví dụ: Xây dựng sơ đồ tổ chức, mạng lưới liên lạc; văn bản hóa người đại diện được ủy quyền và kênh báo cáo)	(Đảm bảo chất lượng của Trụ sở chính...)	(Ví dụ: Rà soát sửa đổi 1 lần/năm)
② Quản lý ra vào	(Ví dụ: Đánh giá ra vào theo phân khu, lưu giữ hồ sơ ra vào)	(Hành chính tổng hợp, Kỹ thuật...)	(Ví dụ: Xác thực 2 yếu tố cho khu vực rủi ro cao)
③ Quản lý nguyên vật liệu, vật tư bao bì, sản phẩm, dữ liệu	(Ví dụ: Tăng cường các quy trình tiếp nhận, bảo quản, thải bỏ, ghi chép có giá định hành vi có chủ đích)	(Sản xuất, Đảm bảo chất lượng, Mua hàng, IT...)	(Kiểm tra tăng cường các đối tượng rủi ro cao...)
④ Phòng vệ vật lý	(Ví dụ: Lòng ghép khóa cửa, camera giám sát, tuần tra kiểm tra vào công việc hàng ngày)	(Hành chính tổng hợp, Thiết bị, cơ sở)	(Thời gian lưu hình ảnh: Rủi ro trung bình = ... ngày Rủi ro cao = ... ngày...)
⑤ Xử lý yếu tố bất thường	(Ví dụ: Xây dựng quy trình “báo cáo → cách ly → bảo quản bằng chứng → điều tra → sửa chữa, khắc phục”)	(Các bộ phận)	(Ghi rõ quan điểm nghi ngờ hành vi có chủ đích...)
⑥ Ứng phó thu hồi	(Ví dụ: Đào tạo bao gồm kịch bản trộn lẫn có chủ đích, sửa gian lận thông tin ghi nhãn ... lần/năm)	(Đảm bảo chất lượng, Quan hệ công chúng, Pháp chế...)	(Mẫu hồ sơ đào tạo, chuẩn hóa liên lạc với cơ quan chức năng, khách hàng...)
⑦ Giáo dục và đào tạo	(Ví dụ: Tất cả mọi người: 1 lần/năm, nhân viên phụ trách công đoạn cần chú ý: 2 lần/năm...)	(Đảm bảo chất lượng, Nhân sự...)	(Hồ sơ đào tạo, kết hợp E-learning...)

\*Xóa các dòng không cần thiết và thêm các mục cần thiết cho công ty của mình.

## 5. Kiểm chứng và rà soát sửa đổi

- Rà soát định kỳ:

Tần suất: mỗi năm ... lần (ví dụ: mỗi năm một lần, tháng ... hàng năm)

Người chịu trách nhiệm thực hiện: ( )

Nội dung rà soát (ví dụ/chỉnh sửa nếu cần):

- Tính hợp lý của kết quả đánh giá môi nguy và giải pháp.
- Tình trạng vận hành của hồ sơ ra vào, hồ sơ niêm phong, hình ảnh camera giám sát...
- Số vụ tố giác, tình trạng thực hiện các biện pháp sửa chữa và khắc phục.
- Kết quả thu hồi mô phỏng, đào tạo...

- Rà soát đột xuất:

Khi xảy ra các sự kiện sau, tiến hành rà soát đột xuất ngay lập tức:

- Xuất hiện môi nguy mới, tin tức thời sự trong xã hội, chỉ đạo của cơ quan chức năng.
- Thay đổi thiết bị, tái cấu trúc tổ chức, thay đổi công đoạn lớn.
- Xảy ra khiếu nại nghiêm trọng, tai nạn, vụ việc bất thường...

## 6. Quản lý văn bản và hồ sơ

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

- Đối với bản kế hoạch này:
  - Lưu hồ sơ ghi rõ ngày sửa đổi, nội dung sửa đổi, lý do sửa đổi và người phê duyệt.
  - Quản lý phiên bản mới nhất bằng (giấy, bản điện tử) để những người liên quan có thể xem ngay lập tức.
- Các hồ sơ liên quan chính (ví dụ - thêm nếu cần)
  - Hồ sơ quản lý ra vào
  - Bảng quản lý số niêm phong, hồ sơ mở niêm phong
  - Hình ảnh camera giám sát (Thời gian lưu giữ - Rủi ro cao: ... ngày, rủi ro trung bình: ... ngày...)
  - Hồ sơ giáo dục và đào tạo
  - Hồ sơ yếu tố bất thường, tố giác, biện pháp khắc phục
  - Hồ sơ đánh giá và theo dõi khắc phục của nhà thầu OEM và nhà thầu logistics bên ngoài

Thời gian lưu giữ (mức tham khảo)

- Hồ sơ tương đương rủi ro trung bình: ... năm
- Hồ sơ tương đương rủi ro cao: ... năm
- (Xây dựng và ghi rõ theo tiêu chuẩn của công ty)

### 7. Phụ lục và Thông tin tham khảo

Phụ lục 1: Bảng đánh giá mối nguy

Phụ lục 2: Bản quy trình ứng phó thu hồi

Phụ lục 3: Kế hoạch và hồ sơ giáo dục, đào tạo

Phụ lục 4: Phụ lục áp dụng dành riêng cho từng cơ sở (sơ đồ phân khu, sự khác biệt về chính sách quản lý ra vào...)

Tham khảo: Các mục xem xét áp dụng trong tương lai (ví dụ: hệ thống hồ sơ điện tử, lập mã số seri niêm phong, tăng cường truy xuất logistics...)

## SỔ TAY HỖ TRỢ TRIỂN KHAI ÁP DỤNG PHÒNG VỆ THỰC PHẨM

Bản quyền của tài liệu này thuộc về Hiệp hội Quản lý An toàn Thực phẩm Nhật Bản. Trường hợp độc giả muốn sử dụng nội dung trong tài liệu hướng dẫn này, xin vui lòng liên hệ trước theo thông tin sau:

### **HIỆP HỘI QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM NHẬT BẢN (JFSM)**

Địa chỉ: THE HUB Ginza OCT, Phòng 605

〒104-0042 Tokyo, Chuo-ku, Ginza 8-chome, 17-5

Tel: 03-6268-9691      Email: info@jfsm.or.jp

Nghiêm cấm sao chép hoặc sử dụng trái phép tài liệu này, ngoại trừ các trường hợp ngoại lệ theo Luật Bản quyền.

**Disclaimer :** This translated document is provided for information purposes only. In the event of a difference of interpretation or a dispute, the original Japanese version of this document is binding.

**Tuyên bố từ chối trách nhiệm:** Tài liệu dịch này chỉ được cung cấp với mục đích thông tin. Trong trường hợp có sự khác biệt về cách hiểu hoặc tranh chấp, phiên bản gốc bằng tiếng Nhật của tài liệu này sẽ có giá trị ràng buộc.