**Tạo dựng một văn hóa an toàn thực phẩm phát triển mạnh mẽ**

Mùa hè vừa qua, tôi có cơ hội làm việc với Dự án An toàn thực phẩm vì sự phát triển (SAFEGRO) tại Việt Nam. Đây là dự án do Bộ Các Vấn đề Toàn cầu Canada tài trợ, hướng tới nâng cao khả năng tiếp cận thực phẩm an toàn cho người dân Việt Nam. Tôi tham dự một hội thảo về kỹ năng an toàn thực phẩm và thiết kế, đánh giá chương trình HACCP. Tại hội thảo, các đại biểu cho biết có nghe nói về "văn hóa an toàn thực phẩm," nhưng không chắc chắn hiểu ý nghĩa cũng như biết cách biến nó thành hành động.

Văn hóa không tự nhiên mà có, và nó cũng không hình thành từ việc hô khẩu hiệu. Để xây dựng và duy trì, cần có lộ trình cụ thể.

Hầu hết các tiêu chuẩn quản lý an toàn thực phẩm dựa trên HACCP yêu cầu ban lãnh đạo phải có cam kết. Đây thường là thư ngỏ, trong đó nêu rõ công ty cam kết tuân thủ các yêu cầu quản lý an toàn thực phẩm.

**Ban lãnh đạo có đưa ra các chính sách và quy trình rõ ràng không?**

Ban lãnh đạo có cung cấp nguồn lực tài chính, phân bổ thời gian cho việc đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, và đảm bảo rằng nhân viên có quyền thể hiện các kỹ năng an toàn thực phẩm của mình không? Tôi đã thấy nhiều ban lãnh đạo thực hiện cam kết đó một cách nghiêm túc, rõ ràng. Ví dụ như họ đặt một tấm bảng ở cửa ra vào. Tất cả nhân viên đều đọc và ký để thể hiện cam kết. Bằng cách này, mọi người đều hiểu và đồng lòng làm theo.

Ngoài ra, để xây dựng văn hóa an toàn thực phẩm, nhân viên cần được đào tạo và tích cực tham gia. Các công ty phải đảm bảo cung cấp các chương trình đào tạo phù hợp cho từng nhóm nhân viên, ở đúng trình độ kỹ năng và nhắm vào công việc mà họ cần thực hiện. Việc thiết lập rõ ràng các ranh giới trách nhiệm cũng rất quan trọng. Nhân viên cần được biết ai là người chịu trách nhiệm giải quyết các vấn đề cụ thể khi sự việc phát sinh.

**Truyền tải thông điệp**

Truyền thông về an toàn thực phẩm cũng rất quan trọng. Điều này có nghĩa là tất cả nhân viên đều nhận được thông điệp cần thiết. Điều này có thể đòi hỏi cách tiếp cận sáng tạo. Thông điệp phải phù hợp với nhân viên. Hãy cân nhắc: Liệu thông điệp có được truyền tải bằng ngôn ngữ phù hợp? Liệu thông điệp có đơn giản và dễ áp dụng hay không, hay nó mang tính kỹ thuật, phức tạp và khó nhớ? Việc giúp nhân viên hiểu được nguồn gốc của các mối nguy hại và áp dụng cách tiếp cận giảm nhẹ nguy cơ là một thông điệp then chốt.

Hầu hết nhân viên trong ngành sản xuất thực phẩm không có nền tảng kỹ thuật về vi sinh hoặc kỹ thuật thực phẩm, vì vậy thông điệp cần đơn giản, tập trung vào việc xác định và loại bỏ mối nguy là chiến lược hiệu quả nhất.

**Văn hóa an toàn thực phẩm là một quá trình chủ động,** và bằng cách thực hiện từng bước một, văn hóa an toàn thực phẩm có thể chuyển từ một khẩu hiệu thành một phần quan trọng trong sự thành công của tổ chức.

Một trong những khía cạnh mang lại giá trị lớn nhất của văn hóa an toàn thực phẩm là cách lãnh đạo phản ứng với các hành vi mất an toàn thực phẩm tại nơi làm việc và thúc đẩy sự cải tiến liên tục theo hướng tích cực. Khi cần thực hiện các hành động khắc phục, liệu lãnh đạo có tập trung vào việc đổ lỗi cho cá nhân hay thay vào đó là giải quyết vấn đề bằng các bước sửa chữa ngay lập tức và hành động phòng ngừa dài hạn? Trong nhiều trường hợp, chúng ta thường có phản ứng mang tính đối phó, chỉ tay đổ lỗi thay vì giải quyết tận gốc nguyên nhân của vấn đề.

Khi nhân viên có sự e ngại, họ có xu hướng che giấu vấn đề, điều này có thể gây ra hậu quả nghiêm trọng đối với an toàn thực phẩm. Ngược lại, nếu nhân viên có thể nêu vấn đề và nhận được phản ứng tích cực, chủ động từ ban lãnh đạo, họ sẽ có sự tự tin để giải quyết vấn đề và giảm thiểu nguy cơ. Việc ghi nhận và tôn vinh những người phát hiện và giải quyết vấn đề ở mọi cấp độ trong tổ chức giúp xây dựng sự tự tin trên toàn công ty.

**Thay đổi cần được thực hiện từng bước**

Khi tổ chức có cải tiến, thường có những người nghi ngờ và chống lại sự thay đổi. Đồng thời, cũng có những người ủng hộ hoặc dẫn dắt tư duy thay đổi. Do vậy, nên triển khai dần dần, để mọi người có thể quen dần với sự thay đổi.

Một trong những bộ công cụ yêu thích của tôi để đánh giá văn hóa an toàn thực phẩm là bộ công cụ của Tiến sĩ Lone Jespersen. Tổ chức **Cultivate** của bà cung cấp các mẫu và mô hình mà các công ty có thể sử dụng để tự đánh giá văn hóa an toàn thực phẩm trong tổ chức của mình.

Mô hình Cultivate Maturity Model (truy cập [tại đây](https://www.cultivatefoodsafety.com/our-models)) là một trong những công cụ miễn phí yêu thích của tôi. Các chủ doanh nghiệp có thể sử dụng công cụ này, xác định một trong các yếu tố trong mô hình và làm việc để nâng cao giá trị, hướng tới một văn hóa an toàn thực phẩm ngày càng phát triển.

**Văn hóa an toàn thực phẩm: Từ lý thuyết đến thực tiễn**

Văn hóa an toàn thực phẩm là một quá trình chủ động, và bằng cách thực hiện từng bước một, nó có thể chuyển từ một thuật ngữ thành một phần không thể thiếu trong thành công của tổ chức.

Tiến sĩ Amy Proulx là giáo sư và điều phối viên chương trình học thuật cho các chương trình Đổi mới Ẩm thực và Công nghệ Thực phẩm tại Cao đẳng Niagara, Ontario. Bạn có thể liên hệ với giáo sư qua email aproulx@niagarac ollege.ca