



Doanh nghiệp muốn dẫn đầu trong thực hành nông nghiệp? GLOBAL G.A.P là câu trả lời

GLOBAL G.A.P, trước đây là EUREGAP, là tiêu chuẩn Thực hành Nông nghiệp Tốt của các nhà bán lẻ Châu Âu (GAP). GLOBAL G.A.P khuyến khích áp dụng chương trình đảm bảo trang trại khả thi về tính thương mại thúc đẩy nông nghiệp bền vững và giảm thiểu tối đa việc sử dụng hóa chất.



Được công nhận trên phạm vi quốc tế, **GLOBALG.A.P** là kết quả của nhiều năm nghiên cứu và hợp tác toàn diện với các chuyên gia, nhà sản xuất và nhà bán lẻ của ngành trên toàn cầu. **GLOBAL G.A.P** cố gắng đảm bảo sự toàn vẹn, minh bạch và hòa hợp của các tiêu chuẩn nông nghiệp toàn cầu.

Chứng nhận được công nhận trên toàn cầu và đem đến lợi ích hữu hình gồm:

- Lợi thế cạnh tranh - tạo ra lĩnh vực kinh doanh mới và tiếp cận thị trường thông qua việc cải thiện danh tiếng
- Tăng tinh thần của nhân viên - cơ sở vật chất, đào tạo và điều kiện làm việc tốt hơn
- Cải thiện hiệu suất lao động thông qua việc cải thiện toàn bộ quy trình và hướng dẫn thực hành
- Nâng cao sự tin tưởng của các bên liên quan - chứng minh rằng quy trình sản xuất của Doanh nghiệp an toàn
- Cải thiện sự tuân thủ - đáp ứng yêu cầu pháp lý và các tiêu chuẩn về hướng dẫn thực hành tốt
- Bảo vệ thương hiệu - bằng cách giảm nhẹ rủi ro và mối đe dọa

Chứng nhận GLOBALG.A.P

Đánh giá GLOBALG.A.P đặc trưng mất năm ngày để hoàn thành tùy thuộc vào tùy chọn chứng nhận đã chọn và quy mô của tổ chức. Chúng tôi đã phê duyệt đánh giá viên có sẵn để thực hiện đánh giá này trên phạm vi quốc tế.

GLOBALG.A.P gồm các phần sau;

- Đánh giá trước khi chứng nhận tùy chọn hoặc phân tích chênh lệch GAP
- Lấy mẫu tại cơ sở
- Phải đưa việc thu hoạch vào phạm vi trừ khi sản phẩm được bán trước và người mua tự thực hiện thu hoạch
- Có thể sản xuất song song đối với sản phẩm giống nhau (ví dụ, cà chua bi và cà chua roma)
- Yêu cầu đánh giá giám sát bất ngờ
- Các tùy chọn chứng nhận sau:
 - Tùy chọn 1a: Chứng nhận nông dân/người chăn nuôi cá nhân
 - Tùy chọn 1b: Hoạt động ở nhiều cơ sở mà không thực hiện Hệ thống Quản lý Chất lượng
 - Tùy chọn 1c: Hoạt động ở nhiều cơ sở có Hệ thống Quản lý Chất lượng
 - Tùy chọn 2: Nhóm nhà sản xuất áp dụng cho chứng nhận nhóm để đảm bảo đáp ứng yêu cầu

Giải pháp dịch vụ của BSI đối với an toàn thực phẩm gồm chứng nhận, đào tạo, đánh giá và chương trình chuỗi cung ứng. Tái đảm bảo cho Doanh nghiệp và khách hàng và cho phép Doanh nghiệp quản lý rủi ro hiệu lực hơn.

Viện Tiêu Chuẩn Anh BSI Việt Nam

Phòng 1106, Lầu 11, Tòa nhà Citilight,
Võ Thị Sáu, P. Dakao, Q.1, HCMC
info.vietnam@bsigroup.com
bsigroup.com.vn

Trụ sở chính Hồ Chí Minh

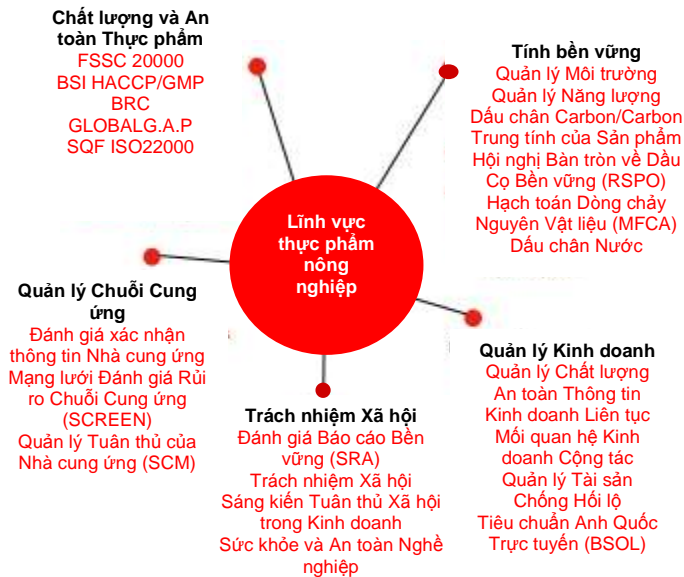
T: +84 (028) 38 200 066
F: +84 (028) 38 200 022
Văn phòng Hà Nội
T: +84 (024) 3762 1170
F: +84 (024) 3762 1171

Văn phòng Đà Nẵng

T: +84 (0236) 3888 720
F: +84 (0236) 3888 719
Văn phòng Cần Thơ
T: +84 (0292) 3819 092
F: +84 (0292) 3819 093



Giải pháp của BSI



Giải pháp đào tạo của BSI

Chúng tôi cung cấp nhiều khóa đào tạo từ xử lý thực phẩm cơ bản, quá trình sản xuất tốt đến hệ thống quản lý an toàn thực phẩm để giúp Doanh nghiệp giải quyết vấn đề về an toàn thực phẩm trong tổ chức. Giải pháp đào tạo của chúng tôi gồm các phần sau:

- Xử lý Thực phẩm Cơ bản
- Vệ sinh Thực phẩm Cơ bản
- Thực hành Sản xuất Tốt
- Kế hoạch và Thực hiện HACCP
- Yêu cầu của Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm
- Thực hiện Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm
- Đánh giá viên Nội bộ Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm
- Đánh giá viên Trường Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm

Hành trình của Doanh nghiệp cùng với BSI



Tại sao chọn BSI?

Chúng tôi đã kiến tạo phần lớn tiêu chuẩn quốc tế đã được sử dụng và áp dụng rộng rãi nhất, bao gồm ISO 9001 về Quản lý Chất lượng và ISO/IEC 27001 về An ninh Thông tin. Chúng tôi cũng là nhà phát triển hàng đầu tiêu chuẩn trong ngành thực phẩm và đã công bố PAS 220 - An toàn Thực phẩm để Sản xuất Thực phẩm, PAS 223 - Yêu cầu Thiết kế về An toàn Thực phẩm trong Sản xuất và Cung cấp Bao bì Thực phẩm và PAS 7000 - Quản lý Chuỗi Cung ứng. Chúng tôi cũng là thành viên của FSSC Ủy ban Bên liên quan.

Những nhà phát triển, đánh giá viên và giảng viên tiêu chuẩn của chúng tôi gồm các chuyên gia về an toàn thực phẩm hàng đầu thế giới có thể hỗ trợ cho Doanh nghiệp. Chúng tôi kết hợp các chuyên gia và nhà sáng tạo để giải quyết những vấn đề luôn thay đổi mà toàn bộ chuỗi cung ứng trong lĩnh vực thực phẩm nông nghiệp và an toàn thực phẩm đối mặt. Chúng tôi cũng đi đầu thực hiện những sáng kiến chính gồm phát triển chương trình tiên quyết (PRP).

Với hơn 2.800 tiêu chuẩn về thực phẩm và thực phẩm nông nghiệp trong danh mục, chúng tôi có uy tín trong việc hỗ trợ ngành này và giải quyết thách thức của chuỗi cung ứng gồm an toàn thực phẩm, thiếu thực phẩm, tính bền vững, sử dụng đất, năng lượng, nước và vấn đề trách nhiệm xã hội của doanh nghiệp.

Là tổ chức được ban hành theo Sắc lệnh Hoàng gia Anh với 65 văn phòng trên toàn thế giới, chúng tôi tiếp cận để hỗ trợ các Doanh nghiệp, bất kể lớn hay nhỏ trên phạm vi toàn cầu. Chúng tôi giúp Doanh nghiệp tạo nên sự khác biệt không chỉ cho chính họ mà còn đảm bảo sự bền vững của việc sản xuất lương thực cho thế hệ tương lai và cải tiến đời sống của mọi người.

Để biết thêm thông tin về cách chúng tôi có thể giúp Doanh nghiệp biến sự hoàn hảo thành thói quen, truy cập: bsigroup.com.vn

**Viện Tiêu Chuẩn Anh
BSI Việt Nam**
Phòng 1106, Lầu 11, Tòa nhà Citilight,
Võ Thị Sáu, P. Dakao, Q.1, HCMC
info.vietnam@bsigroup.com
bsigroup.com.vn

Trụ sở chính Hồ Chí Minh
T: +84 (028) 38 200 066
F: +84 (028) 38 200 022
Văn phòng Hà Nội
T: +84 (024) 3762 1170
F: +84 (024) 3762 1171

Văn phòng Đà Nẵng
T: +84 (0236) 3888 720
F: +84 (0236) 3888 719
Văn phòng Cần Thơ
T: +84 (0292) 3819 092
F: +84 (0292) 3819 093

