



## Khi hoạt động kinh doanh đóng vai trò quan trọng Cần có Tiêu chí BSI HACCP GMP

Phân tích Mối nguy và Điểm Kiểm soát Tới hạn (HACCP) và Thực hành Sản xuất Tốt (GMP) có vai trò quan trọng với việc Doanh nghiệp tuân thủ luật pháp về an toàn thực phẩm quốc gia và quốc tế. Không giống với hầu hết chương trình HACCP khác, tiêu chí HACCP/GMP kết hợp của chúng tôi tạo ra công cụ quản lý rủi ro hỗ trợ hệ thống quản lý khác trong ngành thực phẩm như ISO 22000 Quản lý An toàn Thực phẩm.

HACCP và GMP của chúng tôi trình bày tiêu chí cho tất cả ngành thực phẩm và có thể quan trọng với Doanh nghiệp khi giao dịch trên phạm vi quốc tế. HACCP và GMP áp dụng với tất cả tổ chức trong chuỗi cung ứng thực phẩm gồm nhà sản xuất chính, nhà chế tạo, nhà chế biến, công ty dịch vụ thực phẩm và nhà phân phối. Yêu cầu Doanh nghiệp phải:

- Thực hiện phân tích rủi ro
- Xác định và theo dõi điểm kiểm soát tới hạn
- Thiết lập hành động khắc phục
- Thiết lập quy trình và lưu trữ hồ sơ để đảm bảo hệ thống hoạt động
- Thiết lập và theo dõi chương trình hỗ trợ

Bất cứ khía cạnh sản xuất thực phẩm nào Doanh nghiệp kinh doanh, chứng nhận HACCP và GMP kết hợp của chúng tôi có thể giúp Doanh nghiệp kiểm soát và loại bỏ rủi ro an toàn thực phẩm trong hoạt động kinh doanh của Doanh nghiệp và đem đến lợi ích sau:

- Cải thiện sự tái đảm bảo của bên liên quan - đưa ra chứng cứ về việc điểm kiểm soát tới hạn đang được quản lý theo tiêu chuẩn cao nhất
- Cải thiện sự gắn kết nhân viên - tăng sự nhận thức về rủi ro thực phẩm và nâng cao sự an toàn
- Cải thiện an toàn thực phẩm - quản lý hiệu quả rủi ro thực phẩm trong toàn bộ chuỗi cung ứng
- Tuân thủ pháp luật - giúp tuân thủ luật pháp về an toàn thực phẩm quốc gia và quốc tế.
- Bảo vệ thương hiệu - bằng cách giảm nhẹ rủi ro và mối đe dọa

### 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](mailto:info.vietnam@bsigroup.com)  
[bsigroup.com.vn](http://bsigroup.com.vn)

### Trụ sở tại 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

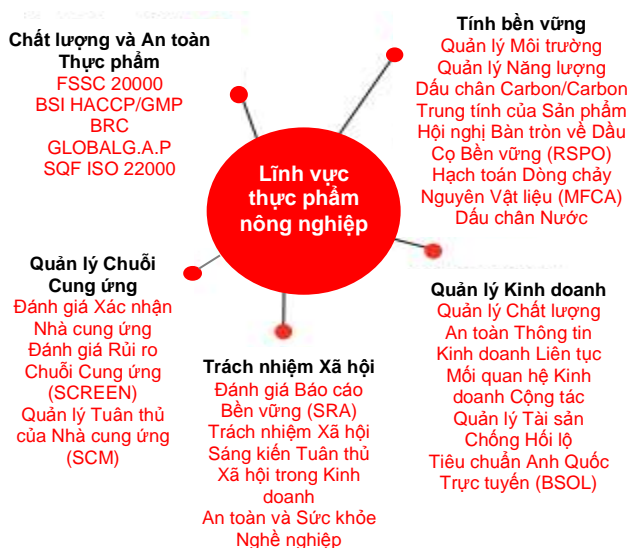
### Văn phòng Đà Nẵng

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

## 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, thực hành 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:

- 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 Trưởng Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm

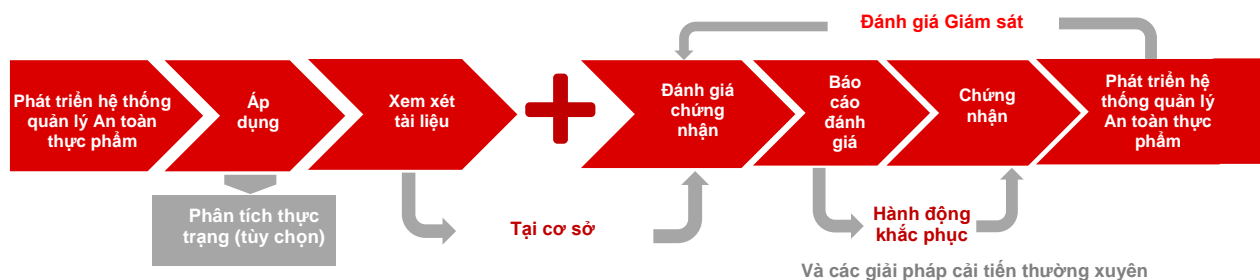
## Tiêu chí BSI HACCP/GMP

Chúng nhận HACCP và GMP kết hợp của chúng tôi đáp ứng yêu cầu của Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm Quốc tế (CAC) được thành lập bởi Tổ chức Y tế Thế giới và Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp của Liên hợp quốc. Do đó là tiêu chuẩn của chúng tôi, nó liên tục được cập nhật để duy trì sự tuân thủ tiêu chuẩn an toàn thực phẩm mới nhất.

Tiêu chí BSI HACCP/GMP gồm các phần sau:

- Có danh mục kiểm tra tự đánh giá để chuẩn bị đánh giá
- Giấy chứng nhận cho cơ sở riêng 3 năm một lần
- Không yêu cầu đánh giá giai đoạn 1, công ty có thể đi đến chứng nhận trực tiếp
- Tần suất đánh giá giám sát phụ thuộc vào kết quả đánh giá
- Thời gian đánh giá chứng nhận và đánh giá giám sát giống nhau
- Tiêu chí BSI HACCP/GMP có yêu cầu theo quy định

## Hành trình của Doanh nghiệp cùng với BSI



## Tại sao chọn BSI?

Chúng tôi đã giúp tạo phần lớn tiêu chuẩn quốc tế đã được sử dụng và thực hiện rộng rãi nhất hiện nay, bao gồm ISO 9001 về Quản lý Chất lượng và ISO/IEC 27001 về An toàn 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, sự bền vững, sử dụng đất, năng lượng, nước và vấn đề trách nhiệm xã hội của doanh nghiệp.

Là một công ty theo Sắc lệnh Hoàng gia Anh với 65 văn phòng trên toàn thế giới, chúng tôi tiếp cận để giúp đỡ tổ chức của Doanh nghiệp, bất kể lớn hay nhỏ trên phạm vi toàn cầu. Chúng tôi giúp Doanh nghiệp tạo nên sự khác biệt không chỉ đối với công ty mà còn đảm bảo sự bền vững của việc sản xuất lương thực cho thế hệ tương lai và cải thiện 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](http://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](mailto:info.vietnam@bsigroup.com)  
[bsigroup.com.vn](http://bsigroup.com.vn)

### Trụ sở tại 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

