



Từ trang trại đến đĩa ăn Tất cả đều có trong ISO 22000

ISO 22000 là tiêu chuẩn quốc tế phù hợp với tổ chức của Doanh nghiệp, bất kể quy mô trong chuỗi thực phẩm, để cung cấp nhất quán sản phẩm an toàn. Nó trình bày những điều Doanh nghiệp cần để chứng minh khả năng kiểm soát nguy hiểm về an toàn thực phẩm, đảm bảo thực phẩm an toàn.

Xây dựng trên ISO 9001 Quản lý Chất lượng danh tiếng, ISO 22000 Quản lý An toàn Thực phẩm yêu cầu Doanh nghiệp:

- Lập kế hoạch, thực hiện và vận hành hệ thống quản lý an toàn thực phẩm
- Chứng minh sự tuân thủ với yêu cầu về an toàn thực phẩm điều chỉnh và quy định pháp luật
- Đảm bảo tổ chức của Doanh nghiệp phù hợp với chính sách an toàn thực phẩm
- Chủ động liên hệ với tất cả bên liên quan chính để hiểu rõ nhu cầu của họ và đảm bảo họ được tư vấn khi có bất cứ thay đổi nào

Chứng nhận của bên thứ ba độc lập đối với ISO 22000 đảm bảo hệ thống tiếp tục hoạt động hiệu quả, an toàn thực phẩm và đem đến lợi ích hữu hình gồm:

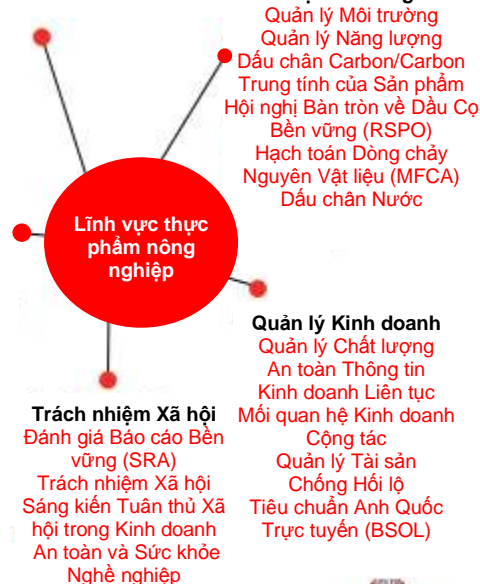
- Nâng cao sự tin tưởng của bên liên quan - an toàn thực phẩm được quản lý tích cực trong tổ chức và quy trình hiệu quả, mạnh mẽ
- Vị trí lãnh đạo - thể hiện cam kết của Doanh nghiệp với an toàn thực phẩm
- Cải thiện kết quả hoạt động - đảm bảo liên tục cải tiến thông qua đánh giá có hệ thống
- Nâng cao sự tuân thủ - đáp ứng yêu cầu pháp lý và tiêu chuẩn thực hành tốt nhất
- Bảo vệ thương hiệu - bằng cách giảm nhẹ rủi ro và mối đe dọa
- Lợi thế cạnh tranh - tạo ra lĩnh vực kinh doanh mới và tiếp cận thị trường thông qua việc cải thiện danh tiếng

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

Chất lượng và An toàn Thực phẩm
FSSC 20000
BSI HACCP/GMP
BRC
GLOBALG.A.P
SQF
ISO 22000

Quản lý Chuỗi Cung ứng
Đánh giá Xác nhận thông tin Nhà cung cấp
Đánh giá Rủi ro Chuỗi Cung ứng (SCREEN)
Quản lý Tuân thủ của Nhà cung ứng (SCM)



**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 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 bao 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 Trường Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm

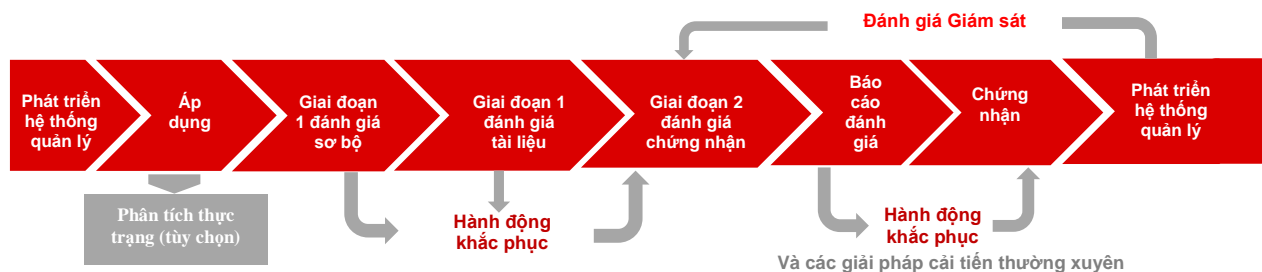
Chứng nhận ISO 22000

ISO 22000 gồm các phần sau:

- Có danh mục kiểm tra tự đánh giá để chuẩn bị đánh giá
- Có lấy mẫu tại cơ sở cho công ty có nhiều hơn 20 cơ sở
- Quy trình chứng nhận Giai đoạn 1 và Giai đoạn 2
- Tần suất đánh giá giám sát phụ thuộc vào kết quả đánh giá
- Thời gian đánh giá giám sát ngắn hơn đánh giá chứng nhận
- ISO 22000 yêu cầu thực hiện chương trình yêu cầu tiên quyết

Chúng tôi có thể cung cấp chứng nhận của bên thứ ba đối với ISO 22000 và nhiều sản phẩm liên quan đến thực phẩm.

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, 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

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

