

## Gian lận Thực phẩm

Điều bạn không biết có thể gây hại cho bạn, khách hàng và thương hiệu của bạn



Quả ôliu có màu **đồng sulfat**. Đường giả nhiễm **phân bón**. **Thịt ngựa** trong mì bò. **Melamine** trong sữa bột.

Cùng với việc sử dụng thường xuyên chất thay thế trong thủy sản, gia vị và rau thơm đến dầu ôliu và mật ong pha loãng, gian lận thực phẩm nhằm tối ưu hóa lợi nhuận vẫn là một vấn đề đầy thách thức. Việc tăng giá thực phẩm và chuỗi cung ứng thực phẩm toàn cầu phức tạp hơn đem đến cơ hội hấp dẫn không thể cưỡng lại của hoạt động gian lận.

Gian lận thực phẩm là việc cố ý pha trộn, pha loãng, thay thế, ghi nhãn sai, thương mại song song, ăn cắp hoặc làm giả nguyên liệu thực phẩm hoặc sản phẩm để thu lợi ích về tài chính. Tác động của gian lận thực phẩm từ việc pha trộn gây hại có khả năng dẫn đến bệnh tật hoặc tử vong, đến việc thay thế vô đạo đức bằng sản phẩm kém hơn có thể gây hại đến danh tiếng của thương hiệu hoặc thậm chí, danh tiếng của toàn bộ quốc gia xuất khẩu. Trong tất cả các trường hợp, người tiêu dùng không hiểu chính xác họ muốn gì hoặc họ đã trả cho cái gì.

### **Xác định mối đe dọa và khả năng bị ảnh hưởng**

Gian lận thực phẩm luôn tồn tại, tuy nhiên, trong quá khứ, nó phần lớn là một mối đe dọa không thường xuyên đối với một số lượng nhỏ đồ thực phẩm có giá trị cao. Với việc cơ quan liên ngành, chính quyền xuyên biên giới điều tra và truy tố gian lận thực phẩm nhận nhiều sự quan tâm của truyền thông, người tiêu dùng ngày càng cảnh giác hơn.

Việc dự tính mối đe dọa của gian lận thực phẩm yêu cầu bạn tư duy như một người cơ hội. Nếu hoạt động gian lận tạo ra tiền, ai, khi nào và làm thế nào cần được xác định. Có một sự thống nhất trong ngành về việc kết hợp Đánh giá Mối đe dọa và Điểm Kiểm soát Tối hạn (TACCP) và Đánh giá Khả năng bị ảnh hưởng và Điểm Kiểm soát Tối hạn (VACCP) cùng với đánh giá an toàn thực phẩm (HACCP) là cần thiết để quản lý rủi ro này.

Tuy nhiên, có lỗ hổng về kiến thức và kỹ năng hiện nay trong ngành để áp dụng thống nhất phương pháp và công cụ và do đó, việc đánh giá đã thực hiện có thể không xác định hoặc ưu tiên chính xác về mối đe dọa. Khi chúng ta đã hiểu HACCP, phương pháp và công cụ sẽ cần thời gian để lọc trong tất cả mức độ của chuỗi cung ứng thực phẩm.

Việc nghiên cứu mối đe dọa và khả năng bị ảnh hưởng đối với sản phẩm, nguyên liệu, quá trình và chuỗi cung ứng của bạn tốn nhiều thời gian. Lượng thông tin về sự cố trước đây có thể rất lớn. Thêm vào đó, có thể không có tiền lệ về việc chứng minh mối đe dọa có thể xảy ra nhưng việc thiếu tiền lệ không có nghĩa là nguyên liệu không có ảnh hưởng. Nguyên liệu của bạn có thể tạo ra tiền lệ.

Mối đe dọa sẽ phụ thuộc vào loại và hình thức của nguyên liệu, nguyên liệu dạng bột có rủi ro cao nhất. Mối đe dọa khác có bản chất sinh lợi hơn. Chúng có thể là kết quả của:

- sự thay đổi không mong muốn về sản lượng hoa màu do xu hướng và đặc điểm thời tiết không thể dự đoán.
- sự mất cân bằng cung/cầu
- tăng giá nguyên vật liệu thô
- biến động hiện nay ảnh hưởng lâu dài đến việc mua/bán hàng hóa trong tương lai

Tất cả trường hợp này có thể làm tăng môi trường sinh lời cho hành vi gian lận xảy ra.

## Quản lý **mối đe dọa và khả năng bị ảnh hưởng**

Bất kể phương pháp đã sử dụng, giả sử áp dụng phương pháp đủ chặt chẽ, kết quả của đánh giá gian lận thực phẩm cần giống nhau. Mỗi đe dọa tiềm tàng cần được dự tính và ưu tiên bằng biện pháp kiểm soát và hành động được áp dụng để giảm thiểu tối đa rủi ro với sản phẩm, công ty và người dùng. Có nhiều thách thức trong thực hiện việc này:

### **Đánh giá mối đe dọa và khả năng bị ảnh hưởng**

là một quá trình cần nguồn lực, kiến thức và kỹ năng tổng hợp của một nhóm đa lĩnh vực có chuyên môn trong khoa học và công nghệ thực phẩm, mua hàng, kho vận chuỗi cung ứng, nhân sự và có thể là an toàn cơ sở và công nghệ thông tin. Cần đưa ra lựa chọn có đầy đủ thông tin về nhà cung cấp nếu có nhiều tùy chọn thuê ngoài và sự thay đổi theo mùa của nguyên liệu. Mức độ rủi ro sẽ thường có quan hệ ngược với sự thay đổi về kinh tế; chi phí nguyên liệu hoặc chi phí sản xuất tăng có mối quan hệ với chất thay thế.

### **Xác định biện pháp kiểm soát và hành động**

để giảm thiểu hoặc ngăn chặn gian lận thực phẩm không thể ngay lập tức thành hiện thực hoặc có tính thực tế. Biện pháp đối phó cụ thể với mối đe dọa chỉ có thể được xác định sau khi hoàn thành đánh giá mối đe dọa. Việc thay đổi nhà cung cấp, nguyên liệu hoặc quốc gia xuất xứ không phải luôn luôn là một lựa chọn. Chỉ có ít nhà cung cấp thay thế phù hợp về mặt thương mại do việc sản xuất nguyên liệu trên toàn cầu đang liên tục được tập trung. Cần xem xét sự liên tục trong cung cấp khi chi phí tác động đến việc tính giá thành phẩm.

### **Nguồn lực hiện nay**

cần thiết để thực hiện đánh giá liên tục mối đe dọa và duy trì tính cập nhật. Bất cứ thay đổi nào đối với nguyên liệu, nhà cung cấp, quốc gia xuất xứ, công thức sản phẩm và rủi ro gian lận thực phẩm mới hoặc đang xuất hiện cần được đánh giá khi chúng xảy ra. Cần dành nhiều thời gian để hiểu quá trình và cải thiện mối quan hệ với tất cả nhà cung cấp. Xây dựng và duy trì mức độ tin tưởng cao đóng vai trò quan trọng. Gian lận thực phẩm luôn liên quan đến sự cố ý.

### **Ưu tiên mối đe dọa và khả năng bị ảnh hưởng**

có thể khó khăn do phương pháp về rủi ro để thực hiện việc này khác với phương pháp sử dụng trong đánh giá rủi ro truyền thống như HACCP. Tác động tiềm tàng, khả năng tác động và khả năng phát hiện mối đe dọa cần được đánh giá và thực hiện xếp hạng rủi ro. Trớ trêu thay, nhiều nguyên liệu được coi là rủi ro an toàn thực phẩm thấp trên thực tế gây rủi ro cao về gian lận thực phẩm. Khả năng dự tính hoặc dự đoán một mối đe dọa quan trọng như tính thực tiễn của việc thử nghiệm. Không thể luôn luôn phát hiện được và việc pha trộn, thay thế hoặc pha loãng thường bị tìm thấy sau khi tiếp nhận hoặc sử dụng.

### **Bào chữa pháp lý**

và chứng cứ cần thiết để bào chữa cho một vụ truy tố về gian lận thực phẩm sẽ yêu cầu chứng minh tất cả biện pháp thận trọng và thẩm tra phù hợp. Cho dù việc bào chữa này được hiểu rõ trên quan điểm về an toàn thực phẩm, lượng chứng cứ cần thiết đối với gian lận thực phẩm chưa được quy định rõ ràng.

## Gian lận Thực phẩm: Thực hiện Kiểm soát



### **Đánh giá**

- Đào tạo HACCP
- PAS 96 (đào tạo TACCP)
- Người quản lý tuân thủ của nhà cung cấp
- Dịch vụ tư vấn BSI



### **Hành động**

- Chứng nhận HACCP
- Người quản lý tuân thủ của nhà cung cấp
- Dịch vụ tư vấn BSI



### **Bảo vệ**

- BSI SCREEN
- BSI VerifEye™



### Thách thức

Khi hệ thống và biện pháp kiểm soát đang ở giai đoạn đầu phát triển, chúng tôi chưa có thang chấm điểm về việc ngăn chặn gian lận thực phẩm hiệu quả. Một thách thức lớn đối với ngành thực phẩm là cách tất cả thành phần liên quan trong chuỗi cung ứng thực phẩm quản lý gian lận thực phẩm. Về bản chất, việc ngăn chặn gian lận thực phẩm sẽ được tác động bởi ngành do nhiều quốc gia không có khuôn khổ pháp lý để giám sát, báo cáo và truy tố gian lận thực phẩm. Sự minh bạch và tiếp cận với thông tin trong chuỗi cung ứng sẽ đóng vai trò quan trọng.

Chi phí hiện nay cho hệ thống quản lý gian lận thực phẩm là một thách thức lớn về nguồn lực đối với ngành thực phẩm toàn cầu. Có nhiều câu hỏi cần trả lời. Đó có phải là một điều bất thường và sẽ có một cuộc chạy đua về lợi ích ngành trong việc ngăn chặn gian lận thực phẩm, sau đó, trở nên không bền vững về tài chính trong thị trường thực phẩm bán lẻ có tính cạnh tranh cao không? Tương lai của việc gian lận thực phẩm sẽ như thế nào trong một ngành bị tác động bởi khối lượng kinh doanh lớn và biên lợi nhuận thấp? Chi phí này sẽ chuyển sang người tiêu dùng như thế nào? Giao dịch sẽ giảm trên thị trường toàn cầu chịu tác động xấu của việc cải tiến thực phẩm mới trong tương lai?

Thách thức này có thể dẫn đến việc tăng chứng nhận sản phẩm hoặc thử nghiệm loại nguyên liệu để thẩm tra tính xác thực của nguyên liệu. Sản phẩm thịt có giá trị cao yêu cầu chứng minh nguồn gốc đang sử dụng công nghệ truy vết phân được cung cấp cho nhà hàng cao cấp để đảm bảo tính xác thực và chất lượng của sản phẩm.

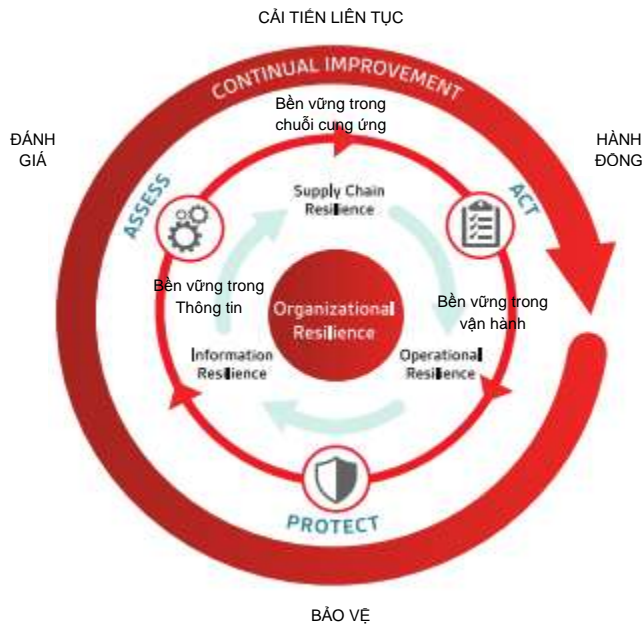
### Tuân thủ

Nhu cầu về hệ thống ngăn chặn gian lận thực phẩm chính thức đã được thúc đẩy bởi một số tiêu chuẩn về Sáng kiến An toàn Thực phẩm Toàn cầu (GFSI). Đánh giá viên đã phát hiện rằng cho dù ngành đã cố đáp ứng mục đích, có những thách thức do cơ sở kiến thức và kỹ năng thường bị hạn chế ở một ít người trong công ty. Cũng có xu hướng đánh giá thấp khả năng của gian lận thực phẩm và quá dựa vào trạng thái của nhà cung cấp đã phê duyệt để thực hiện quá trình khi tiếp nhận tại cơ sở. Nhiều công ty không còn kiểm tra toàn diện nguyên liệu khi tiếp nhận nếu cung cấp từ nhà cung cấp đã phê duyệt. Việc kiểm tra vật lý nguyên liệu trong đánh giá thường tìm thấy sự thay đổi so với quốc gia xuất xứ nếu bên cung cấp không thông báo khi mua hàng. Sự thay đổi ở quốc gia xuất xứ có thể tác động nhiều đến rủi ro gian lận thực phẩm do quốc gia khác nhau có sự khác nhau về tiêu chuẩn sản xuất, văn hóa, ổn định chính trị và tình hình kinh tế. Sự thay đổi ở quốc gia xuất xứ cũng có thể tác động đến sự trung thực trong việc ghi nhãn có yêu cầu chứng minh xuất xứ.

### Tương lai

Hệ thống quản lý gian lận thực phẩm sẽ dẫn đến sự gia tăng nhận thức về nguyên liệu cụ thể có rủi ro cao. Sự thành công của hệ thống này sẽ phụ thuộc vào quản lý chủ động mối đe dọa tiềm tàng đồng thời vẫn cho phép tiếp cận nguyên liệu chất lượng cao, cung cấp trên phạm vi toàn cầu ở mức giá cạnh tranh. Tất cả lĩnh vực của chuỗi cung ứng thực phẩm cần có hệ thống bền vững và hiệu quả để xác định và quản lý mối đe dọa của gian lận thực phẩm trong thị trường liên tục thay đổi. Dự tính sẽ có những người trong công ty chuyên theo dõi gian lận thực phẩm cùng với sự phát triển của công nghệ mới để theo dõi nguyên liệu thực phẩm và sản phẩm cụ thể trong chuỗi cung ứng toàn cầu. Việc xây dựng năng lực cho nhân viên, trang bị kiến thức và kỹ năng cho họ để tích cực xem xét gian lận thực phẩm theo cách đã xác định sẽ là chìa khóa của thành công trong tương lai. Công ty và thương hiệu của bạn có thể đối mặt với khủng hoảng gian lận thực phẩm không? Bạn đã thực hiện biện pháp nào để ngăn việc này xảy ra hiện nay và trong tương lai?

## Gian lận Thực phẩm: Thực hiện Kiểm soát



toàn thực phẩm. HACCP trình bày quá trình sản xuất tốt cho tất cả lĩnh vực thực phẩm và có thể quan trọng với công ty bạn khi tham gia giao dịch quốc tế.

### Dịch vụ Tư vấn BSI

Nếu bạn biết bạn không có khả năng dành thời gian quản lý cải tiến, Dịch vụ Tư vấn BSI hỗ trợ đầy đủ việc đánh giá lãnh đạo, sửa đổi và thực hiện chuỗi cung ứng.

### BSI VerifEye

Dịch vụ xác thực thông tin nhà cung cấp để tổ chức của bạn đánh giá tại chỗ và đánh giá chuyên môn của bên thứ ba về nhà cung cấp để quản lý hiệu quả chuỗi cung ứng và rủi ro doanh nghiệp. Đánh giá Thẩm tra giúp bạn đảm bảo với chi phí thấp về việc nhà cung cấp không làm thương hiệu của bạn gặp rủi ro tiềm tàng thông qua việc vô ý hoặc cố ý trình bày sai thông tin.

### Đào tạo PAS 96

PAS 96 cải thiện sự linh hoạt của tất cả bộ phận của chuỗi sản xuất và cung ứng chống tấn công. PAS 96 gồm nhiều loại kẻ tấn công và giải quyết nhiều mối đe dọa cụ thể. Quá trình TACCP (Đánh giá Mối đe dọa và Điểm Kiểm soát Tới hạn) xác định và xây dựng trên hoạt động hiệu quả hiện nay về HACCP (Phân tích Mối nguy và Điểm Kiểm soát Tới hạn) của công ty do một số biện pháp thận trọng được thực hiện để đảm bảo an toàn thực phẩm cũng có khả năng ngăn chặn hoặc phát hiện hành vi có chủ đích.

### Đào tạo và chứng nhận HACCP

HACCP là một hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ngăn ngừa, trong đó, mỗi bước trong quá trình sản xuất, bảo quản và phân phối sản phẩm thực phẩm được phân tích mối nguy về vi sinh học, vật lý và hóa học. HACCP có thể đóng vai trò quan trọng với việc tuân thủ luật pháp quốc gia hoặc quốc tế về an

### Đường dẫn trang web hồ sơ BSI VerifEye

Một đường dẫn trang web BSI VerifEye để bạn cải thiện việc chứng nhận của tổ chức theo cách minh bạch, đảm bảo sự tin cậy, tín nhiệm và sự khác biệt về cạnh tranh thực tế. Điều này giúp đảm bảo cho tổ chức mua hàng, nhân viên mua hàng và chuyên gia chuỗi cung ứng về việc tổ chức và sản phẩm của bạn có thể đáng tin cậy, đáp ứng quá trình xác nhận và xác thực nhanh hơn, giảm tần suất đánh giá và tình trạng ưu tiên của nhà cung cấp. Cần tìm kiếm một trong các đường dẫn trang web của chúng tôi khi lựa chọn nhà cung cấp mới.

### Trí tuệ SCREEN

Xác định rủi ro quốc gia bằng nền tảng trí tuệ dựa trên web với sơ đồ rủi ro quốc gia đối với vấn đề xã hội, môi trường và an toàn. Công cụ dựa trên web này hỗ trợ công ty xác định và hiểu an toàn trong chuỗi cung ứng, liên tục trong kinh doanh và nhu cầu, mối đe dọa của trách nhiệm xã hội của doanh nghiệp.



## Tại sao chọn BSI?

Chúng tôi tin rằng thế giới cần được sử dụng thực phẩm an toàn, chất lượng và chúng tôi cung cấp nhiều dịch vụ chứng nhận An toàn Thực phẩm và quản lý rủi ro.

Chúng tôi là nhà cung cấp chứng nhận an toàn thực phẩm hàng đầu với khả năng và năng lực đánh giá toàn diện để thực hiện đánh giá tích hợp nhiều tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm trong toàn bộ chuỗi cung ứng thực phẩm và đồ uống - bao gồm tiêu chuẩn được công nhận GFSI.

Giải pháp dịch vụ của chúng tôi về an toàn thực phẩm gồm chứng nhận, đào tạo, đánh giá và giải pháp chuỗi cung ứng - tạo sự đảm bảo cho bạn và khách hàng và cho phép bạn quản lý rủi ro hiệu quả hơn.



## Sản phẩm và dịch vụ của chúng tôi

### Kiến thức

Hoạt động kinh doanh cốt lõi của chúng tôi tập trung vào kiến thức chúng tôi tạo ra và truyền đạt cho khách hàng. Trong phạm vi tiêu chuẩn, chúng tôi tiếp tục xây dựng danh tiếng của mình như một cơ quan chuyên môn kết hợp những chuyên gia từ ngành để tạo ra tiêu chuẩn ở cấp độ địa phương, khu vực và quốc tế.

Trên thực tế, BSI ban đầu tạo ra tám trong số mười tiêu chuẩn hệ thống quản lý hàng đầu thế giới.

### Đảm bảo

Đánh giá độc lập về sự phù hợp của một quá trình hoặc sản phẩm với một tiêu chuẩn cụ thể đảm bảo khách hàng của chúng tôi thực hiện với mức độ hiệu quả cao. Chúng tôi đào tạo khách hàng của mình bằng kỹ thuật thực hiện và đánh giá cấp thế giới để đảm bảo họ tối đa hóa lợi ích của tiêu chuẩn.

### Tuân thủ

Để trải nghiệm lợi ích thực tế, lâu dài, khách hàng của chúng tôi cần đảm bảo tuân thủ liên tục quy định, nhu cầu thị trường hoặc tiêu chuẩn để nó trở thành một thói quen thường xuyên. Chúng tôi cung cấp dịch vụ tư vấn và công cụ quản lý khác biệt giúp tạo điều kiện thực hiện quá trình này.