



Chương trình chứng nhận FSSC 22000

Chương trình chứng nhận FSSC 22000 là một chương trình xây dựng dựa trên nền hệ tiêu chuẩn ISO, được quốc tế công nhận để đánh giá và chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của các tổ chức trong chuỗi cung ứng thực phẩm bất kể quy mô và độ phức tạp.



Chương trình chứng nhận FSSC 22000 là một chương trình xây dựng dựa trên nền hệ tiêu chuẩn ISO, được quốc tế công nhận để đánh giá và chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của các tổ chức trong chuỗi cung ứng thực phẩm bất kể quy mô và độ phức tạp.

Các yêu cầu của FSSC 22000 phản ánh việc thực hành tốt nhất trong ngành và được tạo thành từ một loạt các hoạt động riêng biệt được đánh giá như một hệ thống duy nhất. Những thành phần này bao gồm:

- Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 – yêu cầu đối với bất kỳ tổ chức nào trong chuỗi thực phẩm.
- Các đặc thù ngành ISO và chương trình tiên quyết PAS (PRPs)- Các nhóm ISO/TS 22002 và các yêu cầu đặc thù khác từ tổ chức sáng lập tiêu chuẩn.

Lợi ích của Tiêu chuẩn FSSC 22000

- Cung cấp một phương pháp có tính hệ thống để xác định và quản lý hiệu quả các rủi ro về an toàn thực phẩm.
- Mô hình chứng nhận dựa trên nền tảng ISO có thể được sử dụng đan xen trong toàn bộ chuỗi cung ứng thực phẩm.
- Được GFSI thừa nhận.
- Tính linh hoạt cho phép xác định bằng cách nào doanh nghiệp của bạn đáp ứng được các yêu cầu của chương trình chứng nhận về mặt cấu trúc và tài liệu của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.
- Tạo điều kiện thuận lợi cho việc chuẩn hóa và quản lý nội bộ thông qua việc áp dụng nhất quán trên nhiều địa điểm khác nhau hoặc các địa điểm quốc tế.
- Thúc đẩy việc xem xét và cải tiến liên tục hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.
- Thể hiện cam kết về an toàn thực phẩm, tạo niềm tin cho khách hàng.
- Cải thiện sự tham gia của nhân viên, nâng cao nhận thức về rủi ro thực phẩm và thúc đẩy trình độ an toàn.

Tìm hiểu thêm thông tin tại website www.bsigroup.com

Cập nhật phiên bản

FSSC đã xuất bản phiên bản 6 của FSSC 22000 vào ngày 31 tháng 3 năm 2023 và quá trình đánh giá theo phiên bản này sẽ bắt đầu vào ngày 01 tháng 4 năm 2024. Bạn có thể tìm thêm thông tin về phiên bản mới này trên trang web của chúng tôi.



Hành trình đến với chứng nhận

Cho dù bạn đã sẵn sàng cho bước tiếp theo trong quản lý an toàn thực phẩm theo phương pháp hay nhất hay bạn quan tâm hơn đến việc đáp ứng các yêu cầu của khách hàng hoặc bảo vệ người tiêu dùng, thì việc chứng nhận theo Chương trình FSSC 22000 có thể thúc đẩy sự thay đổi có ý nghĩa trong tổ chức của bạn. Từ phần giới thiệu ban đầu về tiêu chuẩn cho đến đào tạo và chứng nhận, bất kể bạn đang ở đâu, BSI đều có thể hỗ trợ hành trình của bạn.

Xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm

Áp dụng

Đánh giá giai đoạn 1

Đánh giá giai đoạn 2

Đánh giá giám sát lần 1

Đánh giá giám sát lần 2

Tái chứng nhận

Tiền đánh giá hoặc Đánh giá thực trạng (tùy chọn)

Có thể đạt được

Thực hiện phương pháp tiếp cận hệ thống, dựa trên rủi ro để đạt được chứng nhận, nhiều tổ chức thực phẩm trong chuỗi cung ứng đã tìm kiếm và duy trì chứng nhận ISO 22000, với chứng nhận FSSC 22000 là bước hợp lý tiếp theo hướng tới chứng nhận an toàn thực phẩm thực hành tốt nhất.

Chi phí hiệu quả

Chứng nhận được công nhận và chấp nhận trong ngành làm giảm nhu cầu và chi phí cho các cuộc đánh giá trùng lặp. Các cuộc kiểm tra được hoàn thành bởi các đánh giá viên được BSI đào tạo và phê duyệt để cho phép đánh giá theo tiêu chuẩn được quốc tế chấp nhận ở mức giá địa phương.

Được hỗ trợ bởi khách hàng

Nhiều tổ chức trong ngành thực phẩm ủng hộ chương trình FSSC 22000 như phương pháp thực hành tốt nhất trong ngành về an toàn thực phẩm và tích cực tìm kiếm chứng nhận GFSI này như một điều kiện tiên quyết cho quá trình phê duyệt nhà cung cấp của họ.

Các khóa đào tạo dành cho FSSC 22000

Các giảng viên của chúng tôi cung cấp kiến thức và kỹ năng bạn cần để phát triển, triển khai và duy trì chương trình FSSC 22000 một cách có hiệu quả. Các khóa đào tạo về an toàn thực phẩm của chúng tôi thường xuyên được sửa đổi và cập nhật để phản ánh những kỳ vọng hiện tại của ngành và các kỹ thuật cung cấp của chúng tôi sẽ đảm bảo rằng bạn hiểu đầy đủ mục đích và việc áp dụng các tiêu chí cho Chương trình FSSC 22000. Các khóa học bao gồm:

- Tìm hiểu về FSSC 22000
- Triển khai thực hiện FSSC 22000
- Đánh giá viên nội bộ FSSC 22000
- Đánh giá viên Trưởng FSSC 22000 (được CQI & IRCA Chứng nhận)
- Nhiều khóa học khác nữa để hỗ trợ thực hiện các yêu cầu

Tại sao chọn BSI?

BSI tin rằng thế giới nên được cung cấp thực phẩm an toàn, bền vững và có trách nhiệm với xã hội. Chúng tôi cung cấp một loạt các dịch vụ chứng nhận và quản lý rủi ro để giúp tất cả các tổ chức cải tiến kết quả thực hiện

Liên hệ hoặc quét mã QR để tìm hiểu thêm:

Viện tiêu chuẩn Anh - BSI Việt Nam

Trụ sở chính: Tầng 15, Tòa nhà AP, 518B Điện Biên Phủ, Phường 21, Quận Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh

T: +84 (28) 3820 0066

F: +84 (28) 3820 0022

Info.Vietnam@bsigroup.com | www.bsigroup.com

Văn phòng Hà Nội: Tầng 12, Tòa nhà PV Oil, 148 Hoàng Quốc Việt, Phường Nghĩa Tân, Quận Cầu Giấy, Thủ Đô Hà Nội

T: +84 (24) 3762 1170

F: +84 (24) 3762 1171

Info.Hanoi@bsigroup.com | www.bsigroup.com

Văn phòng Đà Nẵng: Lô G, Tầng 8, Công viên phần mềm Đà Nẵng, 02 Quang Trung, Quận Hải Châu Thành phố Đà Nẵng

T: +84 (23) 6388 8468

F: +84 (23) 6388 8719

VanBac.Doan@bsigroup.com | www.bsigroup.com

