



Phục vụ nhu cầu về dịch vụ thực phẩm

Chương trình cho nhà cung cấp thực phẩm của BSI

Được thiết kế dành cho các tổ chức phục vụ, Chương trình cho nhà cung cấp thực phẩm của BSI được thiết kế để đáp ứng nhu cầu an toàn thực phẩm của ngành dịch vụ thực phẩm. Điều này dựa trên nhiều tiêu chuẩn gồm

ISO/TS 22002-2:2013 (Chương trình tiên quyết về an toàn thực phẩm - Phần 2: Cung cấp thực phẩm) và ISO 22000 (Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm). Điều này có thể được áp dụng để phù hợp với quy định về an toàn thực phẩm địa phương và trọng tâm phục vụ của nó loại bỏ thách thức thường xuyên và yêu cầu không áp dụng của tiêu chuẩn rộng hơn áp dụng với nhà sản xuất và chế biến thực phẩm.



Quá trình chứng nhận ban đầu gồm hai giai đoạn: đánh giá văn bản trước khi đánh giá tại cơ sở. Đánh giá tái chứng nhận thường niên sẽ thực hiện sau đó. Tổ chức đạt giấy chứng nhận có con dấu chứng nhận Phục vụ của BSI và có thể sử dụng con dấu trong tài liệu quảng cáo và marketing để tạo sự khác biệt về chất lượng, an toàn của sản phẩm và dịch vụ của Tổ chức.

Lợi ích của chứng nhận

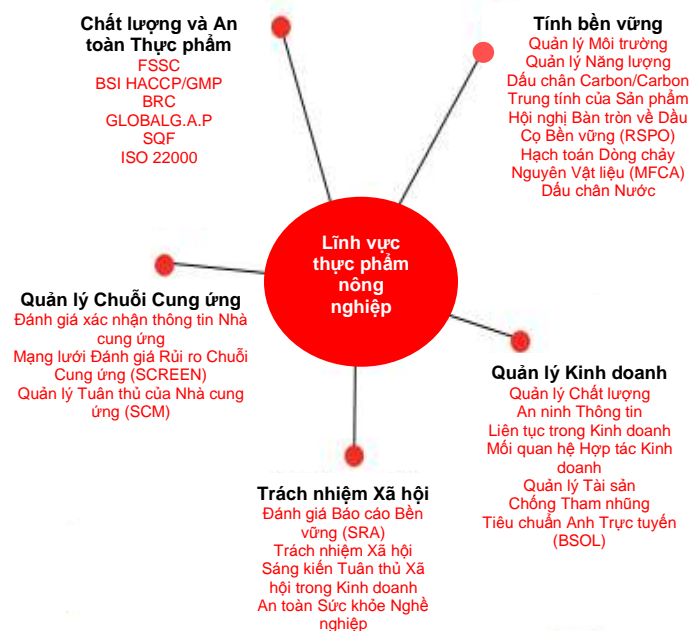
- Tùý chính: Chỉ áp dụng thực hành và thủ tục của ngành cung cấp thực phẩm
- Đảm bảo cho khách hàng: Khách hàng của Doanh nghiệp có thể tin tưởng chất lượng và việc xử lý thực phẩm mà Tổ chức phục vụ
- Kinh doanh liên tục: Bảo vệ Doanh nghiệp khỏi thiệt hại có thể liên quan đến thực phẩm được xử lý hoặc chế biến không phù hợp.

Chương trình Phục vụ của BSI phù hợp với:

- Nhân viên phục vụ (tại cơ sở hoặc lưu động)
- Nhà hàng
- Nhà bếp khách sạn
- Nhà bếp bệnh viện
- Nhà bếp cơ sở y tế
- Trường học và trường đại học
- Xe bán thực phẩm



Các giải pháp hoàn chỉnh về kinh doanh thực phẩm của BSI



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 (GMP), Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm và đánh giá để giúp Doanh nghiệp giải quyết vấn đề về chất lượng an toàn thực phẩm, và sự bền vững 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
- Hoạch định và áp dụng 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



Hành trình của Doanh nghiệp cùng với BSI



Tại sao chọn BSI?

Chúng tôi tin rằng thế giới cần được cung cấp thực phẩm chất lượng an toàn và bền vững. Chúng tôi là nhà cung cấp chứng nhận an toàn thực phẩm hàng đầu với việc đánh giá toàn diện nhiều tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm trong toàn bộ chuỗi cung ứng thực phẩm và đồ uống - bao gồm tiêu chuẩn được công nhận của Sáng kiến An toàn Thực phẩm Toàn cầu.

Dịch vụ cho ngành thực phẩm của chúng tôi gồm giải pháp chứng nhận, đào tạo, đánh giá và chuỗi cung ứng. Kết hợp với nhau, điều này có thể giúp đảm bảo cho khách hàng của Tổ chức và tăng cường bền vững của tổ chức bằng cách cho phép Doanh nghiệp quản lý rủi ro và cơ hội liên quan đến sản phẩm, quá trình, con người và chuỗi cung ứng liên quan.

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

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