



## Cải thiện sự tin tưởng với Chương trình Thực phẩm Chất lượng An toàn

Thực phẩm An toàn Chất lượng (SQF) là một trong những chương trình quản lý an toàn và chất lượng thực phẩm hàng đầu thế giới được thiết kế để đáp ứng nhu cầu của nhà bán lẻ, chuỗi cung ứng toàn cầu và công nhận bởi Sáng kiến An toàn Thực phẩm Toàn cầu (GFSI).



SQF quy định chứng nhận độc lập về một sản phẩm, quy trình hoặc dịch vụ tuân thủ chuẩn mực an toàn thực phẩm nội địa và quốc tế. Nó cho phép Doanh nghiệp đảm bảo thực phẩm đã được sản xuất, chế biến và xử lý theo tiêu chuẩn cao nhất có thể. Để thực hiện SQF, Doanh nghiệp sẽ cần:

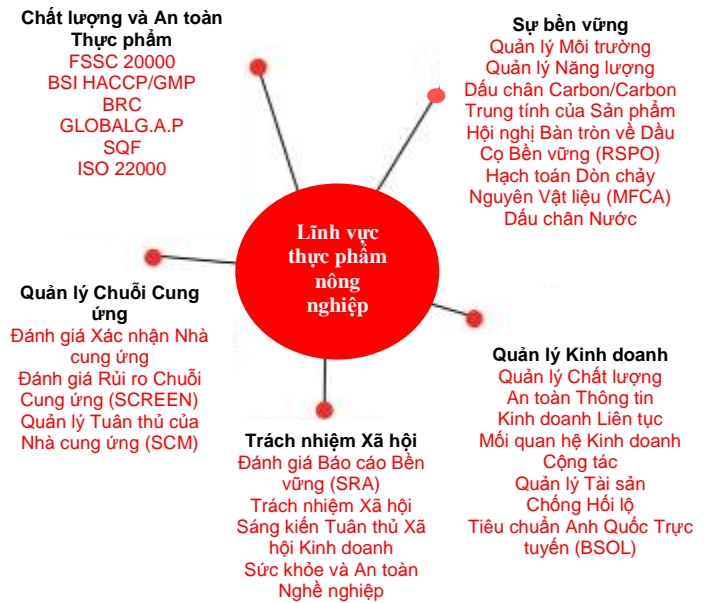
- Xác định module áp dụng cho hoạt động của tổ chức
- Thực hiện quy trình yêu cầu và tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và/hoặc cung cấp có đạo đức
- Duy trì và theo dõi hệ thống của Doanh nghiệp

Có lợi ích rõ ràng liên quan đến chứng nhận theo chương trình SQF gồm:

- Nâng cao sự tin tưởng của bên liên quan - đưa ra chứng cứ về hệ thống kiểm soát của Doanh nghiệp được duy trì để bảo vệ sản phẩm thực phẩm
- Vị trí lãnh đạo - thể hiện cam kết của Doanh nghiệp với chất lượng và an toàn thực phẩm
- Cải thiện kết quả hoạt động - thông qua giảm thiểu chất thải và thường xuyên đánh giá để đảm bảo hệ thống làm việc
- Lợi thế cạnh tranh - tạo ra lĩnh vực kinh doanh mới và tiếp cận thị trường thông qua việc cải thiện danh tiếng
- Nâng cao sự tuân thủ - đáp ứng yêu cầu pháp lý và tiêu chuẩn thực hành tốt nhất
- Quản lý rủi ro - bằng cách bảo vệ nhãn hiệu của Doanh nghiệp và tránh việc hủy bỏ và thu hồi sản phẩm có chi phí cao.
- Sự tin tưởng của khách hàng - thêm sự chặt chẽ là kết quả của chương trình đánh giá bất ngờ SQF

Giải pháp dịch vụ của BSI đối với an toàn thực phẩm gồm chứng nhận, đào tạo, đánh giá và phân 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



**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 an toàn, chất lượng thực phẩm và sự bền vững trong tổ chức. Giải pháp đào tạo của chúng tôi bao gồm:

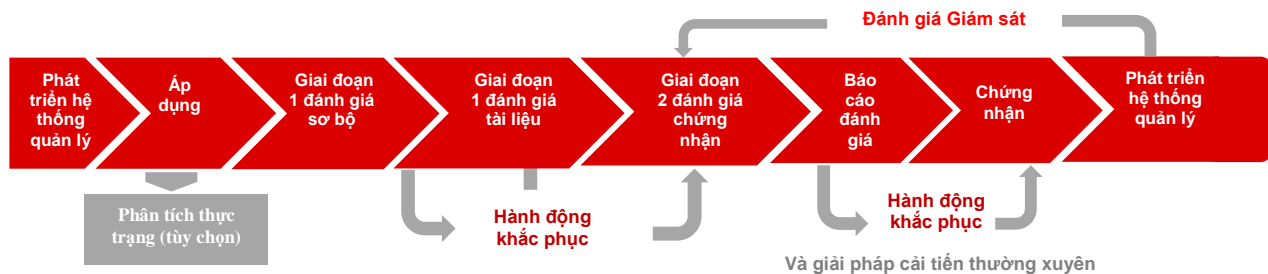
- Xử lý Thực phẩm Cơ bản
- Vệ sinh Thực phẩm Cơ bản
- Thực hành Sản xuất Tốt
- Phát triển và Thực hiện kế hoạch HACCP
- Yêu cầu của Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm
- Thực hiện Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm
- Đánh giá viên Nội bộ Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm
- Đánh giá viên Trường Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm

## Chứng nhận SQF

Chúng tôi là một cơ quan chứng nhận được phê duyệt bởi Viện SQF cung cấp chứng nhận đối với SQF và nhiều dịch vụ liên quan đến ngành thực phẩm. SQF gồm các phần sau:

- Chương trình An toàn Thực phẩm (L2) và An toàn/Chất lượng Thực phẩm (L3)
- Có lấy mẫu tại cơ sở đối với sản xuất chính
- Giấy chứng nhận thường niên của riêng 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 chứng nhận và đánh giá giám sát giống nhau
- Tiêu chuẩn SQF có yêu cầu theo quy định

## Hành trình của Doanh nghiệp cùng với BSI



## Tại sao chọn BSI?

Chúng tôi là nhà cung cấp chứng nhận SQF hàng đầu tại Úc, Nhật Bản và Hoa Kỳ, giúp những nhãn hiệu hàng đầu như Coles Group Limited, Costco, ALDI và Wal-Mart.

Chúng tôi có nhiều kinh nghiệm trong ngành thực phẩm đã phát triển nhiều tiêu chuẩn hàng đầu thế giới gồm ISO 9001 - Quản lý Chất lượng, ISO/IEC 27001 - An toàn Thông tin và 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, PAS 7000 - Quản lý Chuỗi Cung ứng.

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 đối mặt và đi đầu thực hiện những sáng kiến chính gồm trở thành một thành viên của FSSC 22000 Ủy ban Bên liên quan

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 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.

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 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

