



● Hội thảo trực tuyến

Những khó khăn/ thách thức trong việc cập nhật và triển khai các yêu cầu chất lượng & ATTP theo FSSC 22000 V6

10/ 10/ 2023 | 08:30 – 11:30



TS. PHẠM ĐỨC ÚY

Trưởng/ Quản lý Dự án ATTP, Giám TT TP của IFC ở Việt Nam



Ông. NGUYỄN TRẦN TRUNG HIẾU

Giảng viên, đánh giá viên các HTQL ATTP BSI Việt Nam

Quét mã QR để đăng ký tham dự



● Contents/ Nội dung

01. Introduction/ Giới thiệu
02. FSSC 22000
03. Overview and Benefits/ Tổng quan và lợi ích
04. V6 Upgrade Process/ Quá trình nâng cấp V6
05. Scheme Main Changes/ Các thay đổi chính
06. Difficulties/challenges in updating and implementing FSMS/ Những khó khăn/ thách thức trong việc cập nhật và triển khai HT QLCL & ATTP



INTRODUCTION/ GIỚI THIỆU



About FOUNDATION FSSC/ Về Hội đồng sáng lập FSSC



- ✓ The Foundation FSSC is the independent non-profit owner of the FSSC 22000 Scheme delivering trust and impact beyond certification./ Tổ chức sáng lập FSSC là tổ chức hoạt động độc lập, phi lợi nhuận sở hữu chương trình FSSC 22000 mang lại niềm tin và tác động nằm ngoài hoạt động chứng nhận.
- ✓ We support the consumer goods industry in protecting its brands and achieving its targets by implementing an effective ISO-based management system/ Hỗ trợ ngành hàng tiêu dùng trong việc bảo vệ thương hiệu và đạt được các mục tiêu của mình bằng cách triển khai hệ thống quản lý dựa trên ISO hiệu quả.
- ✓ We are a lean and collaborative Foundation with the goal of helping organizations contribute to the global SDGs and thus create a better world./ Chúng tôi là một Tổ chức tinh gọn và hợp tác với mục tiêu giúp các tổ chức đóng góp cho các SDG toàn cầu và từ đó tạo ra một thế giới tốt đẹp hơn.



CREATING A BETTER WORLD

FSSC is a leading brand that provides trust and delivers impact to the consumer goods industry

SCHEMES

FSSC 22000

FSSC 24000

ASSURANCE

Accreditation Bodies
Certification Bodies
Compliance Activities
Governance

IMPROVEMENT

Assurance Platform
Development Programs
Learning and Development

OUR VALUES

Transparency, Integrity, Ambition, Engagement, Care

FSSC 22000



Why FSSC 22000?/ Tại sao FSSC 22000?

Framework for a robust and effective Food Safety Management System/ Khuôn khổ cho Hệ thống quản lý ATTP mạnh mẽ và hiệu quả

Uses existing ISO standards (benefits from the Harmonized Structure, facilitating IMS)/ Sử dụng các tiêu chuẩn ISO hiện có

Science-based/ Dựa vào khoa học:

- Developed by international experts/ được phát triển bởi các chuyên gia Quốc tế
- Reliable/ đáng tin cậy

GFSI recognized and globally accepted/ Được công nhận bởi GFSI và được chấp nhận trên toàn cầu.

Robust Integrity Program, leading to reliable audits and certification/ Chương trình mang tính toàn vẹn cao, đưa đến các cuộc đánh giá và chứng nhận đáng tin cậy.

Applicable sector specific technical specifications for PRPs fully included/ Đặc tính kỹ thuật cụ thể của ngành áp dụng cho các PRP là đầy đủ.

Covers multiple sectors in the Food Supply Chain/ Bao gồm nhiều lĩnh vực trong Chuỗi cung ứng thực phẩm



OVERVIEW FSSC 22000



WHO MANAGES FSSC 22000?


The FSSC 22000 Scheme is governed by an independent Board of Stakeholders.

An Advisory Committee ensures transparency and involvement of the industry.

The Advisory Committee reports to the Board of Stakeholders.

CONTINUOUS IMPROVEMENT



A woman with blonde hair in a ponytail, wearing a white lab coat, is standing in a greenhouse. She is looking at and touching a tomato on a vine. The greenhouse is filled with rows of tomato plants. The background shows a landscape with a road and hills.

OVERVIEW AND BENEFITS OF V6/ TỔNG QUAN VÀ LỢI ÍCH CỦA PHIÊN BẢN 6

OVERVIEW/ TỔNG QUAN



FSSC 22000

**FSSC 22000 SCHEME
FOOD SAFETY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFICATION**

www.fssc.com

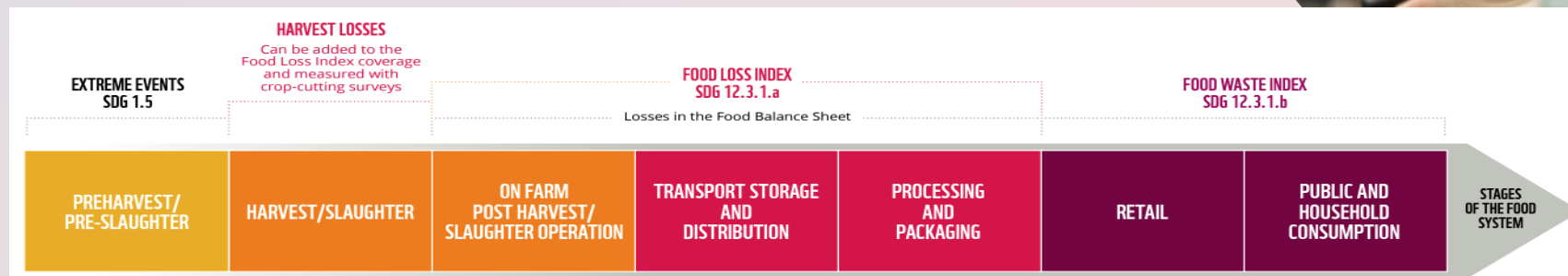
Version 6.0 | 2023

BENEFITS/ LỢI ÍCH

Additional benefits resulting from V6/ Lợi ích bổ sung từ V6

The additional food loss and waste requirements support approach contributing towards the UN Sustainable development goals (SDGs). / Các yêu cầu bổ sung về thất thoát và lãng phí thực phẩm hỗ trợ phương pháp tiếp cận góp phần hướng tới các mục tiêu phát triển bền vững của Liên hợp quốc (SDGs)

SDG Target 12.3 on Food loss and waste aims to halve per capita global food waste by 2030/ Mục tiêu SDG 12.3 về Thất thoát và lãng phí lương thực nhằm giảm một nửa lượng lãng phí lương thực trên đầu người trên toàn cầu vào năm 2030



BENEFITS/ LỢI ÍCH

Additional benefits resulting from V6/ Lợi ích bổ sung từ V6


- Incorporates quality control parameters and food safety & quality culture into the Scheme./ Kết hợp các thông số kiểm soát chất lượng và văn hóa chất lượng & an toàn thực phẩm vào chương trình
- Enhanced measures to aid in certificate authenticity, such as the addition of a QR code to each certificate./ Các biện pháp nâng cao để hỗ trợ tính xác thực của giấy chứng nhận, chẳng hạn như thêm mã QR vào mỗi giấy chứng nhận.
- The Scheme now includes category FII for trading and brokering./ Chương trình hiện nay bao gồm phân nhóm FII cho thương mại và môi giới.
- Further detail has been added in the Scheme document to aid in better understanding and application./ Thông tin chi tiết khác đã được thêm vào trong chương trình này để giúp hiểu rõ hơn và áp dụng.



V6 UPGRADE
PROCESS/ QUÁ
TRÌNH NÂNG CẤP
PHIÊN BẢN 6



UPGRADE PROCESS/ QUÁ TRÌNH NÂNG CẤP

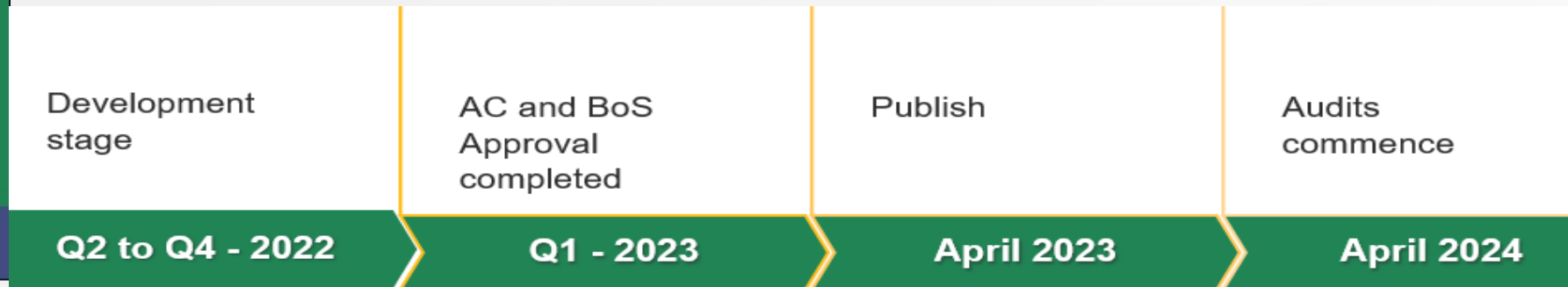


FSSC 22000

FSSC 22000 SCHEME
FOOD SAFETY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFICATION

www.fssc.com Version 6.0 | 2023

- V6 of FSSC 22000 has been published, incl. a main changes version./ V6 của FSSC 22000 đã được xuất bản, bao gồm một phiên bản thay đổi chính.
- 12-month transition window to allow organizations to prepare for the new Version./ Các tổ chức có 12 tháng để chuẩn bị cho việc chuyển đổi
- First audits to Version 6 will commence from 01 April 2024./ Đánh giá V6 sẽ bắt đầu từ 01/04/2024.



UPGRADE PROCESS/ QUÁ TRÌNH NÂNG CẤP



FSSC 22000

**FSSC 22000 SCHEME
FOOD SAFETY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFICATION**

www.fssc.com Version 6.0 | 2023

- All organizations will have to complete the V6 upgrade audit before 31 March 2025./ Tất cả các tổ chức phải hoàn thành việc nâng cấp V6 trước 31/03/2025.
- No audits to V6 will be possible before 1 April 2024./ Không được đánh giá V6 trước ngày 01/04/2024.
- Refer to the Version 6 Upgrade Process published by the Foundation on the FSSC website: www.fssc.com./ Tham khảo Quá trình nâng cấp V6 trên website: www.fssc.com



SCHEME MAIN CHANGES / CÁC THAY ĐỔI CHÍNH



The Scheme consists of the following: 5 parts & 2 appendices; and 5 annexes

Chương trình này gồm **05 phần & 2 phụ lục** bổ sung; và **05 phụ lục** (chúng chứa các yêu cầu bắt buộc của FSSC)

Part 1/ Phần 1

Tổng quan chương trình

- Phần này mô tả bối cảnh và thông tin chi tiết của chương trình bao gồm phạm vi chứng nhận

Part 2/ Phần 2

Các yêu cầu đối với tổ chức được đánh giá

- **Loại bỏ FSSC 22000-Q**

Part 3/ Phần 3

Yêu cầu đối với quá trình chứng nhận

- Mô tả các yêu cầu đối với việc thực hiện quá trình chứng nhận của các tổ chức chứng nhận được cấp phép

Appendix 1: Definitions
Appendix 2: Normative references



Part 4/ Phần 4

Các yêu cầu đối với tổ chức chứng nhận

- Mô tả các yêu cầu trong việc cung cấp dịch vụ chứng nhận

Part 5/ Phần 5

Các yêu cầu đối với tổ chức công nhận

- Mô tả các yêu cầu trong việc cung cấp dịch vụ công nhận

Part 6/ Phần 6

Yêu cầu đối với tổ chức đào tạo → đã bãi bỏ



ANNEXES

There are ~~five~~ ~~nine~~ Annexes ~~that~~ are mandatory and necessary for proper implementation of the Scheme:

- Annex 1 CB Certificate scope statements
- Annex 2 CB Audit report ~~requirements~~ template
- Annex ~~3~~ ~~4~~ CB Certificate templates
- Annex ~~4~~ ~~5~~ AB Accreditation certificate ~~scope~~
- Annex ~~5~~ ~~9~~ CB Requirements for the use of information and communication technology (ICT)
- ~~Annex 3 CB Audit report template (FSSC 22000-Quality)~~
- ~~Annex 6 TO Course specifications~~
- ~~Annex 7 TO Training certificate templates~~
- ~~Annex 8 E-learning requirements for training organizations~~





Ministry of Economy
and Finance



IFC | International
Finance Corporation
WORLD BANK GROUP

19

PART 1/ PHẦN 1
Scheme Overview
Tổng quan chương trình

Main changes – part 1/ Các thay đổi chính – Phần 1

➤ Added in the following scopes/ Đã thêm vào các phạm vi sau:

- Animal primary conversion, e.g., slaughterhouse (C0)/ Chuyển đổi sơ cấp của động vật, ví dụ: lò mổ (C0)
- Pre-process handling of plant products (BIII), e.g., fruit and vegetable packhouses/ Xử lý sơ bộ các sản phẩm thực vật (BIII), ví dụ: nhà đóng gói trái cây và rau quả.
- Trading and brokering (FII)/ Thương mại và Môi giới (FII).
- Pet food moved into category C/ Thức ăn vật nuôi chuyển đến nhóm C.

➤ Removed the following scopes/ Đã xóa các phạm vi sau:

- Farming scope (Category A)/ Phạm vi trang trại (Nhóm A)
- FSSC 22000-Quality / FSSC 22000-Q

(Sub)Category	Description
BIII	Pre-process handling of plant products
C0	Animal – Primary conversion
CI	Processing of perishable animal products
CII	Processing of perishable plant-based products
CIII	Processing of perishable animal and plant products (mixed products)
CIV	Processing of ambient stable products
D	Processing of feed and animal food
E	Catering / Food service
FI	Retail / Wholesale / E-commerce
FII	Brokering / Trading / E-commerce
G	Transport and storage services
I	Production of packaging material
K	Production of Bio/chemicals



Ministry of Economy
and Finance



IFC | International
Finance Corporation
WORLD BANK GROUP

PART 2/ PHẦN 2
Requirements for
Organizations to be Audited
Yêu cầu đối với tổ chức
được đánh giá

General & Prerequisite Programs/ Khái quát và chương trình tiên quyết

The audit requirements for FSSC 22000 – Quality certification

Các yêu cầu đánh giá đối với chứng nhận FSSC 22000- Quality

Mandatory application of technical specifications detailing the PRPs as referenced in clause 8.2 of ISO 22000:2018, **with the exception of sub-category FII.**

Việc áp dụng bắt buộc các thông số kỹ thuật nêu chi tiết các chương trình tiên quyết (PRP) như được tham chiếu trong điều 8.2 của ISO 22000:2018, **ngoại trừ Nhóm phụ FII**



**Strengthened FSSC 22000 additional requirements/
Các yêu cầu bổ sung FSSC 22000 đã được tăng cường**



2.5.1 Management of services and purchased materials (All food chain categories) / Quản lý dịch vụ và vật tư mua vào (Tất cả các nhóm của chuỗi thực phẩm)

2.5.1 (E) - THE USE OF RECYCLED PACKAGING AS RAW MATERIAL INPUT (CATEGORY I)/ SỬ DỤNG BAO BÌ TÁI CHẾ LÀM NGUYÊN LIỆU ĐẦU VÀO (NHÓM I):

For food chain category I, in addition to clause 7.1.6 of ISO 22000:2018, the organization shall establish criteria related to the use of recycled packaging as a raw material input into the production of finished packaging material and ensure that relevant legal and customer requirements are being met./ Đối với chuỗi thực phẩm nhóm I, ngoài điều khoản 7.1.6 của ISO 22000:2018, tổ chức phải thiết lập các tiêu chí liên quan đến việc sử dụng bao bì tái chế làm nguyên liệu đầu vào để sản xuất vật liệu đóng gói thành phẩm và đảm bảo rằng khách hàng và pháp lý có liên quan yêu cầu đang được đáp ứng.

2.5.2 – Product labeling and printed materials (All food chain categories) / Nhãn sản phẩm và vật liệu in (Tất cả các nhóm của chuỗi thực phẩm)

2.5.2 (C) - CONTROL OF CLAIMS ON PRODUCT LABEL OR PACKAGING/ KIỂM SOÁT TUYÊN BỐ VỀ NHÃN HOẶC BAO BÌ SẢN PHẨM

Where a claim (e.g., allergen, nutritional, method of production, the chain of custody, raw material status, etc.) is made on the product label or packaging, the organization shall **maintain evidence of validation to support the claim and shall have verification systems** in place, including traceability and mass balance, to ensure product integrity is maintained./
Khi một tuyên bố (ví dụ: chất gây dị ứng, dinh dưỡng, phương pháp sản xuất, chuỗi hành trình sản phẩm, tình trạng nguyên liệu, v.v.) được đưa ra trên nhãn hoặc bao bì sản phẩm, tổ chức phải duy trì bằng chứng xác nhận để hỗ trợ cho tuyên bố đó và phải có kiểm tra xác nhận hệ thống tại chỗ, bao gồm truy xuất nguồn gốc và cân bằng khối lượng, để đảm bảo tính toàn vẹn của sản phẩm được duy trì.

2.5.2 – Product labeling and printed materials (All food chain categories) / Nhãn sản phẩm và vật liệu in (Tất cả các nhóm của chuỗi thực phẩm)

2.5.2 (D) - ARTWORK MANAGEMENT AND PRINT CONTROL (CATEGORY I)/ QUẢN LÝ ARTWORK VÀ KIỂM SOÁT IN (NHÓM I):

For food chain category I, artwork management and print control procedures shall be established and implemented to ensure the printed material meets applicable customer and legal requirements. The procedure shall address the following as a minimum/ Đối với chuỗi thực phẩm nhóm I, quy trình quản lý artwork và kiểm soát in ấn phải được thiết lập bảo vật liệu in đáp ứng các yêu cầu pháp lý và khách hàng hiện hành. và thực hiện để đảm Quy trình phải giải quyết tối thiểu các vấn đề sau:

- i. Approval of artwork standard or master sample/ Phê duyệt tiêu chuẩn artwork hoặc mẫu chính;
- ii. Process to manage changes to artwork and print specifications and to manage obsolete artwork and printing materials/ Quá trình quản lý các thay đổi artwork và thông số kỹ thuật in cũng như quản lý artwork và vật liệu in lỗi thời;
- iii. Approval of each print run against the agreed standard or master sample/ Phê duyệt mỗi lần in so với tiêu chuẩn hoặc mẫu chính đã thỏa thuận;
- iv. Process to detect and identify printing errors during the run / Quá trình phát hiện và xác định lỗi in trong quá trình in;
- v. Process to ensure effective segregation of differing print variants; and/ Quá trình đảm bảo phân biệt hiệu quả các sai biệt in khác nhau; và
- vi. Process to account for any unused printed product/ Quá trình tính toán cho bất kỳ sản phẩm in chưa sử dụng nào.

FOOD DEFENSE AND FOOD FRAUD REQUIREMENTS FOR SUPPLIERS (CATEGORY FII)/ YÊU CẦU VỀ PHÒNG VỆ THỰC PHẨM VÀ GIAN LẬN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI NHÀ CUNG CẤP (NHÓM FII)

2.5.3 - Food defense/ Phòng vệ thực phẩm

2.5.3.2 (d): For food chain category FII, in addition to the above, the organization shall ensure that their suppliers have a **food defense plan** in place/ Đối với nhóm FII của chuỗi thực phẩm, ngoài những điều trên, tổ chức phải đảm bảo rằng các nhà cung cấp của họ có kế hoạch phòng vệ thực phẩm.

2.5.4 - Food fraud mitigation/ Giảm thiểu gian lận thực phẩm

2.5.4.2 (d): For food chain category FII, in addition to the above, the organization shall ensure that their suppliers have a **food fraud mitigation plan** in place/ Đối với nhóm FII của chuỗi thực phẩm, ngoài những điều trên, tổ chức phải đảm bảo rằng các nhà cung cấp của họ có sẵn kế hoạch giảm thiểu gian lận thực phẩm.

2.5.5 LOGO USE (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES)/ SỬ DỤNG LOGO (TẤT CẢ CÁC NHÓM CỦA CHUỖI THỰC PHẨM)

- 2.5.5 (b) - In case of using the logo, the certified organization shall request a copy of the latest FSSC logo from their Certification Body/ Trong trường hợp sử dụng logo, tổ chức được chứng nhận phải yêu cầu một bản sao logo FSSC mới nhất từ Tổ chức chứng nhận của họ.
- 2.5.5 (c) - The certified organization is not allowed to use the FSSC 22000 logo, any statement, or make reference to its certified status on CoA's or CoC's; and where exclusions to scope apply/ Tổ chức được chứng nhận không được phép sử dụng logo FSSC 22000, bất kỳ tuyên bố nào hoặc đề cập đến trạng thái được chứng nhận của mình trên CoA hoặc CoC; và nơi áp dụng loại trừ phạm vi áp dụng.

Current requirements/ Các yêu cầu hiện tại

2.5.6 - Management of allergens/ Quản lý dị ứng:

- ✓ List of allergens handled onsite/ Danh sách chất gây dị ứng
- ✓ Validation and verification of control measures/ Thẩm định và thẩm tra biện pháp kiểm soát
- ✓ Use of precautionary/warning labels/ Ghi nhãn dị ứng
- ✓ Training and review/ Đào tạo và xem xét
- ✓ Specific requirements for category D, animal feed/ Yêu cầu cụ thể đối với nhóm D, thức ăn chăn nuôi.





2.5.7 - Environmental monitoring/ Giám sát môi trường:

- ❑ Relevant pathogens, spoilage, and indicator organisms considered/ Các tác nhân gây bệnh, hư hỏng và sinh vật chỉ thị có liên quan được xem xét
- ❑ Requirements for review of the environmental monitoring program/ Yêu cầu rà soát chương trình giám sát môi trường:
- ❑ Significant changes/ Các thay đổi đáng kể
- ❑ No positive testing results/ Kết quả tích cực
 - i. Trend in out of specification microbiological result/ Xu hướng kết quả vi sinh ngoài tiêu chuẩn
 - ii. Repeat detection of pathogens/ Lập lại các phát hiện mầm bệnh
 - iii. When there are alerts, recall/ withdrawals/ Khi có cảnh báo, thu hồi/ triệu hồi.



2.5.10 – Transport, storage, and warehousing:

2.5.10 (D) - TRANSPORT TANKER CLEANING

Where transport tankers are used, the following shall apply in addition to clause 8.2.4 of ISO 22000:2018/ Khi sử dụng tàu có thùng chứa để vận chuyển, những điều sau đây sẽ được áp dụng ngoài điều 8.2.4 của ISO 22000:2018:

i. Organizations that use tankers for the transportation of their final product shall have a documented risk-based plan to address transport tank cleaning. It shall consider potential sources of cross-contamination, and appropriate control measures, including cleaning validation. Measures shall be in place to assess the cleanliness of the tanker at the point of reception of the empty tanker prior to loading./ Các tổ chức sử dụng tàu có thùng chứa để vận chuyển thành phẩm của họ phải có kế hoạch dựa trên rủi ro được lập thành văn bản để giải quyết việc làm sạch thùng chứa. Nó phải xem xét các nguồn lây nhiễm chéo tiềm ẩn và các biện pháp kiểm soát thích hợp, bao gồm cả thẩm định làm sạch. Phải có các biện pháp để đánh giá độ sạch của tàu có thùng chứa tại điểm tiếp nhận tàu chở dầu rỗng trước khi xếp hàng.

ii. For organizations receiving raw material in tankers, the following shall be included in the supplier agreement as a minimum to ensure product safety and prevent cross-contamination: tanker cleaning validation, restrictions linked to prior use, and applicable control measures relevant to the product being transported./ Đối với các tổ chức nhận nguyên liệu thô trong tàu có thùng chứa, những điều sau đây phải được đưa vào thỏa thuận với nhà cung cấp ở mức tối thiểu để đảm bảo an toàn sản phẩm và ngăn ngừa nhiễm chéo: Thẩm định làm sạch tàu có thùng chứa, các hạn chế liên quan đến việc sử dụng trước đó và các biện pháp kiểm soát áp dụng liên quan đến sản phẩm được vận chuyển.

2.5.11 - Hazard control and measures for preventing cross-contamination/ Kiểm soát mối nguy và biện pháp ngăn ngừa nhiễm chéo:

2.5.11 (D) - FOREIGN MATTER MANAGEMENT/ QUẢN LÝ TẠP CHẤT

For all food chain categories, excluding FII, the following requirements relating to foreign matter management apply, in addition to clause 8.2.4 (h) of ISO 22000:2018/ Đối với tất cả các nhóm trong chuỗi thực phẩm, ngoại trừ FII, các yêu cầu sau liên quan đến quản lý tạp chất lạ được áp dụng, ngoài điều khoản 8.2.4 (h) của ISO 22000:2018:

- i. The organization shall have a **risk assessment** in place to determine the need and type of foreign body detection equipment required. Where the organization deems no foreign body detection equipment is necessary, justification shall be maintained as documented information. Foreign body detection equipment includes equipment such as magnets, metal detectors, X-ray equipment, filters, and sieves./ Tổ chức phải có sẵn đánh giá rủi ro để xác định nhu cầu và loại thiết bị phát hiện dị vật được yêu cầu. Khi tổ chức cho rằng không cần thiết bị phát hiện dị vật, lý do phải được duy trì dưới dạng thông tin được lập thành văn bản. Thiết bị phát hiện dị vật bao gồm các thiết bị như nam châm, máy dò kim loại, thiết bị X-quang, bộ lọc và sàng.
- ii. A **documented procedure** shall be in place for the management and use of the equipment selected./ Phải có thủ tục dạng văn bản để quản lý và sử dụng thiết bị được chọn.
- iii. The organization shall have **controls in place for foreign matter management**, including procedures for the management of all breakages linked to potential physical contamination (e.g., metal, ceramic, hard plastic)./ Tổ chức phải có các biện pháp kiểm soát tại chỗ để quản lý tạp chất, bao gồm các quy trình quản lý tất cả các sự cố vỡ liên quan đến khả năng nhiễm bẩn vật lý (ví dụ: kim loại, gốm sứ, nhựa cứng).

2.5.13 – Product design and development/ Thiết kế và phát triển sản phẩm:

2.5.13 (E) - ONGOING SHELF-LIFE VERIFICATION/ THẨM TRA HẠN SỬ DỤNG

A process for ongoing shelf-life verification shall be in place at a frequency based on risk/ Một quá trình thẩm tra hạn sử dụng liên tục phải được thực hiện với tần suất dựa trên rủi ro.

2.5.13 (F) - VALIDATION OF COOKING INSTRUCTIONS FOR RTC PRODUCTS/ THẨM ĐỊNH HƯỚNG DẪN NẤU CHO SẢN PHẨM

Where a ready-to-cook product is produced, the cooking instructions provided on the product label or packaging shall be validated to ensure food safety is maintained./ Khi một sản phẩm sẵn sàng để nấu được sản xuất, các hướng dẫn nấu ăn được cung cấp trên nhãn hoặc bao bì sản phẩm phải được thẩm định để đảm bảo duy trì an toàn thực phẩm.

New Additional Requirements/ Các yêu cầu mới

2.5.8 Food Safety and Quality Culture/ Văn hoá chất lượng và an toàn thực phẩm

2.5.9 Quality Control/ Kiểm soát chất lượng

2.5.15 Equipment Management (Hygienic Design)/ Quản lý thiết bị (Thiết kế hợp vệ sinh)

2.5.16 Food Loss and Waste/ Thất thoát và lãng phí thực phẩm

2.5.17 Communication Requirements (CO to CB)/ Các yêu cầu trao đổi thông tin.



2.5.8 Food Safety and Quality Culture (All Food Chain Categories) / Văn hoá chất lượng và an toàn thực phẩm (Tất cả các nhóm trong chuỗi thực phẩm):

- ✓ Establish, implement, and maintain food safety and quality culture objective(s)./ Thiết lập, thực hiện và duy trì (các) mục tiêu văn hóa chất lượng và an toàn thực phẩm
- ✓ This shall address the following elements/ Điều này phải giải quyết các yếu tố sau:
 - ✓ Communication/ Trao đổi thông tin;
 - ✓ Training/ Đào tạo;
 - Employee feedback and engagement/ Phản hồi và sự tham gia của nhân viên;
 - Performance measurement of defined activities/ Đo lường hiệu suất của các hoạt động được xác định
- ✓ Food safety and quality culture plan, including targets and timelines/ Kế hoạch văn hóa chất lượng và an toàn thực phẩm, bao gồm các mục tiêu và thời hạn.





New Additional Requirements/ Các yêu cầu mới

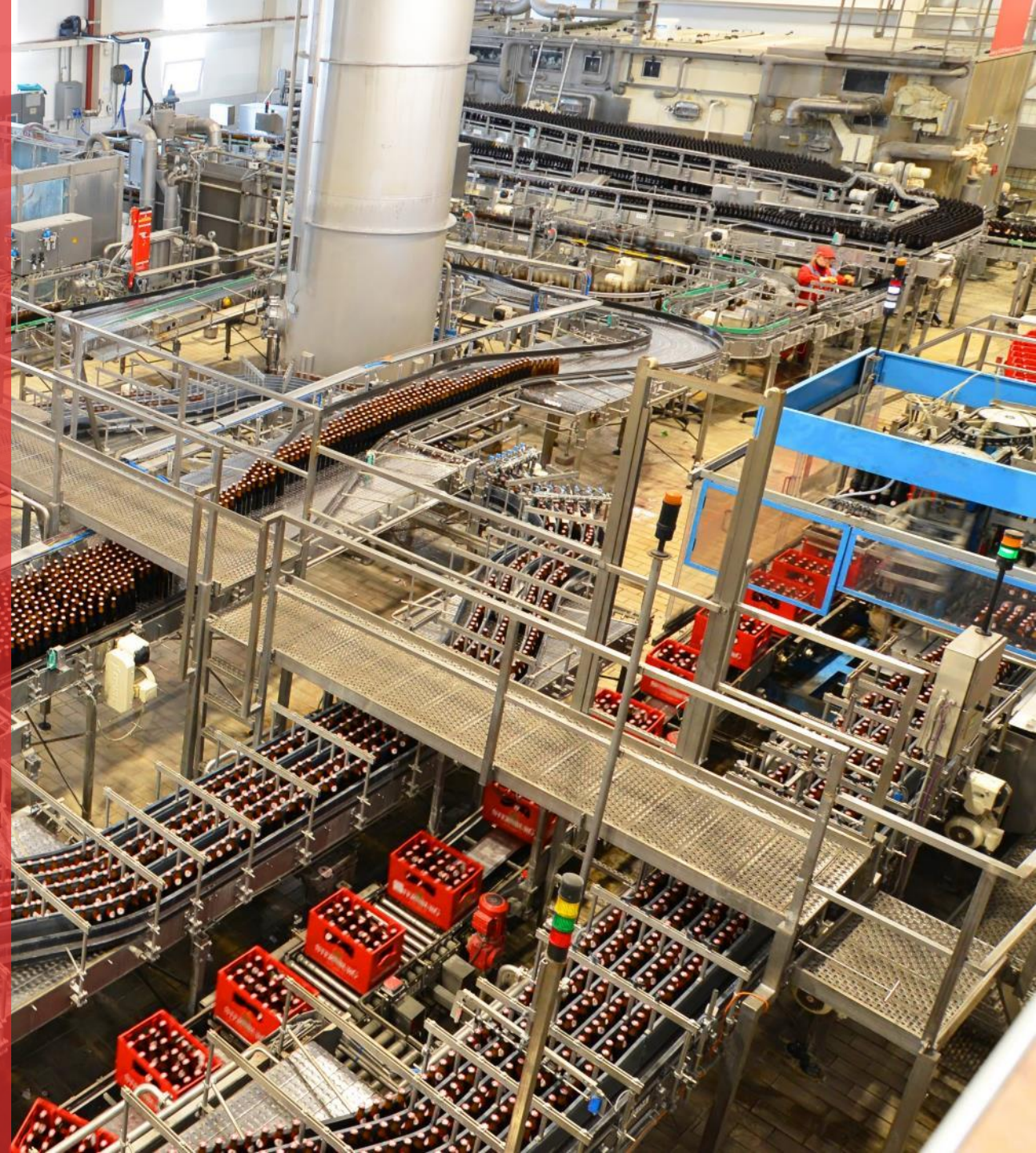
2.5.9 - Quality Control (All Food Chain Categories)/ Kiểm soát chất lượng (Tất cả các nhóm trong chuỗi thực phẩm):

- ✓ Establish, implement, and maintain a **quality policy & quality objectives**/ Thiết lập, thực hiện và duy trì chính sách chất lượng và mục tiêu chất lượng.
- ✓ Establish, implement, and maintain **quality parameters**/ Thiết lập, thực hiện và duy trì các thông số chất lượng.
- ✓ **Analyze and evaluate** the results of the quality control parameters linked to the finished product specifications/ Phân tích và đánh giá kết quả của các thông số kiểm soát chất lượng liên kết với đặc tính của thành phẩm.
- ✓ Include these quality elements in the scope of the **internal audit**/ Bao gồm các yếu tố chất lượng này trong phạm vi đánh giá nội bộ.
- ✓ Establish and implement **quantity control procedures**/ Thiết lập và thực hiện các thủ tục kiểm soát số lượng.
- ✓ Establish and implement line **start-up and change-over procedures**/ Thiết lập và thực hiện các thủ tục khởi động và chuyển đổi dây chuyền.

New Additional Requirements/ Các yêu cầu mới

2.5.15 - Equipment Management (All Food Chain Categories, excl. FII)/ Quản lý thiết bị (Tất cả các nhóm trong chuỗi thực phẩm, trừ FII):

- ❑ Documented purchase specifications for equipment/ Lập văn bản mua hàng liên quan đến các đặc tính kỹ thuật của thiết bị.
- ❑ Risk-based change management process for equipment/ Quá trình quản lý sự thay đổi dựa trên rủi ro cho thiết bị.
- ❑ Evidence of successful commissioning/ Bằng chứng về vận hành thành công.



● New Additional Requirements/ Các yêu cầu mới

2.5.16 - Food loss and waste (All Food Chain Categories, excluding I)/ Thất thoát và lãng phí thực phẩm (Tất cả các nhóm trong chuỗi thực phẩm, trừ nhóm I):

- ✓ Documented **policy and objectives on the strategy** to reduce food loss and waste/ Chính sách và mục tiêu được lập thành văn bản về chiến lược giảm thất thoát và lãng phí thực phẩm.
- ✓ Controls to **manage product donations**/ Kiểm soát để quản lý đóng góp sản phẩm.
- ✓ Management of **surplus products/by-products** intended as animal feed/food. / Quản lý sản phẩm/phụ phẩm dư thừa dùng làm thức ăn chăn nuôi/thực phẩm.
- ✓ **Not compromise on food safety**/ Không làm nguy hiểm cho an toàn thực phẩm.

FOOD LOSS AND WASTE

Food loss occurs before the food reaches the consumer as a result of issues in the supply chain (production, processing, storage, and distribution phases).

Food waste refers to food that is fit for consumption, but consciously discarded at the retail or consumption levels.

In the context of the FSSC 22000 Scheme, food loss and waste only relate to food – it does not include packaging material wastage.





Example of an objective on a strategy to reduce food loss and waste/ Ví dụ về mục tiêu chiến lược giảm thất thoát và lãng phí thực phẩm :

REDUCE FOOD WASTAGE BY 10% YEAR ON YEAR/ GIẢM LÃNG PHÍ THỰC PHẨM 10% HÀNG NĂM;

WITH AN OVERALL REDUCTION OF 50% OVER 5 YEARS/ VỚI TỔNG THỂ GIẢM 50% TRONG 5 NĂM.

● New Additional Requirements/ Các yêu cầu mới

40

2.5.17 - Communication Requirements (All Food Chain Categories)/ Các yêu cầu trao đổi thông tin (Tất cả các nhóm trong chuỗi thực phẩm):

- ✓ Organizations are to notify their CB within 3 working days of the commencement of serious events or serious situations/ Tổ chức phải thông báo cho CB của họ trong vòng 3 ngày làm việc kể từ khi bắt đầu các sự kiện nghiêm trọng hoặc tình huống nghiêm trọng.
- ✓ Implement suitable measures as part of their emergency preparedness and response process/ Thực hiện các biện pháp phù hợp như một phần của quá trình chuẩn bị và ứng phó với trường hợp khẩn cấp.
- ✓ Serious events include war, strikes, terrorism, crime, flood, earthquake, etc./ Các sự kiện nghiêm trọng bao gồm chiến tranh, đình công, khủng bố, tội phạm, lũ lụt, động đất, v.v.
- ✓ Serious situations include public food safety events, actions imposed by regulatory authorities, legal proceedings, fraudulent activities, and corruption. Các tình huống nghiêm trọng bao gồm các sự kiện công cộng về an toàn thực phẩm, hành động do cơ quan quản lý áp đặt, tổ tụng pháp lý, hoạt động gian lận và tham nhũng.



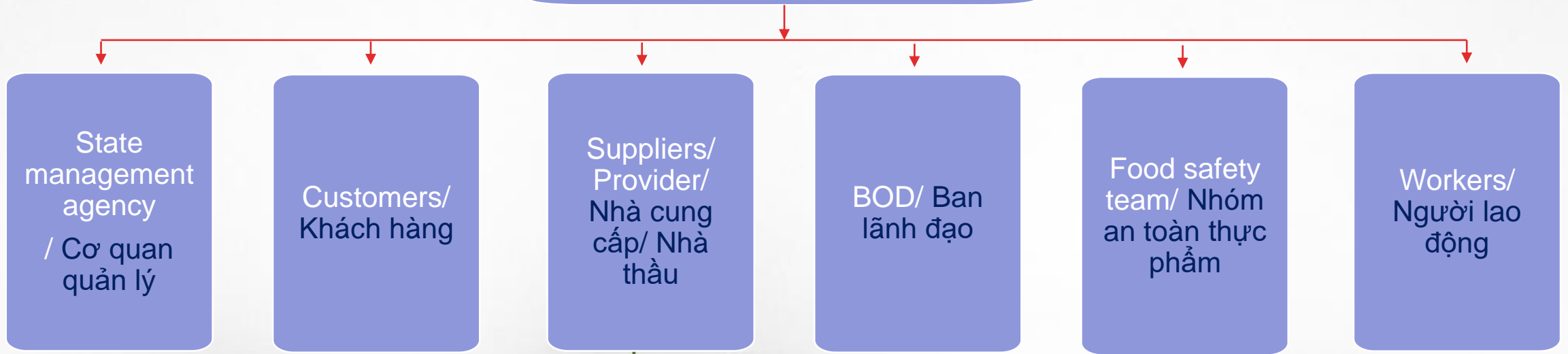
- “Difficulties/challenges in updating and implementing FSMS”
- “Những khó khăn/ thách thức trong việc cập nhật và triển khai HT QLCL & ATTP”

 **FSSC 22000**

BRCS



Difficulties/challenges
Những khó khăn/ thách thức



Những khó khăn/ thách thức Cơ quan quản lý :

- Các cơ quan quản lý chất lượng an toàn thực phẩm chưa thể hiện rõ vai trò của mình trong việc hỗ trợ doanh nghiệp, quản lý chồng chéo, ...
- Hệ thống quy định/ tiêu chuẩn chưa tiệm cận với quốc tế. (Ban hành – Sửa đổi – bãi bỏ)
- Nhận thức các yêu cầu của các tiêu chuẩn ATTP hiện đại.
- ...



Những khó khăn/ thách thức Khách hàng/thị trường

- Yêu cầu ATTP ngày càng nâng cao
- Nhu cầu mong đợi của thị trường khác nhau về hệ thống QLATTP.
- Nhận thức về các yêu cầu ATTP không nhất quán nhau
- Áp lực đầu tư, thay đổi công nghệ



Những khó khăn/ thách thức Nhà cung cấp/ nhà thầu

- Nhận thức về ATTP
- Năng lực cung ứng sản phẩm / dịch vụ
- Ổn định chất lượng và ATTP
- Độc quyền/ hạn chế/ chỉ định
- Gian lận thương mại

Những khó khăn/ thách thức Ban lãnh đạo

Khả năng cung cấp nguồn lực

Các quyết định được đưa ra chưa hướng đến ATTP

Tin tưởng vào cán bộ quản lý trung gian

Động lực, niềm tin vào thay đổi cải tiến công nghệ

Thích ứng với quan điểm mới về ATTP hiện đại

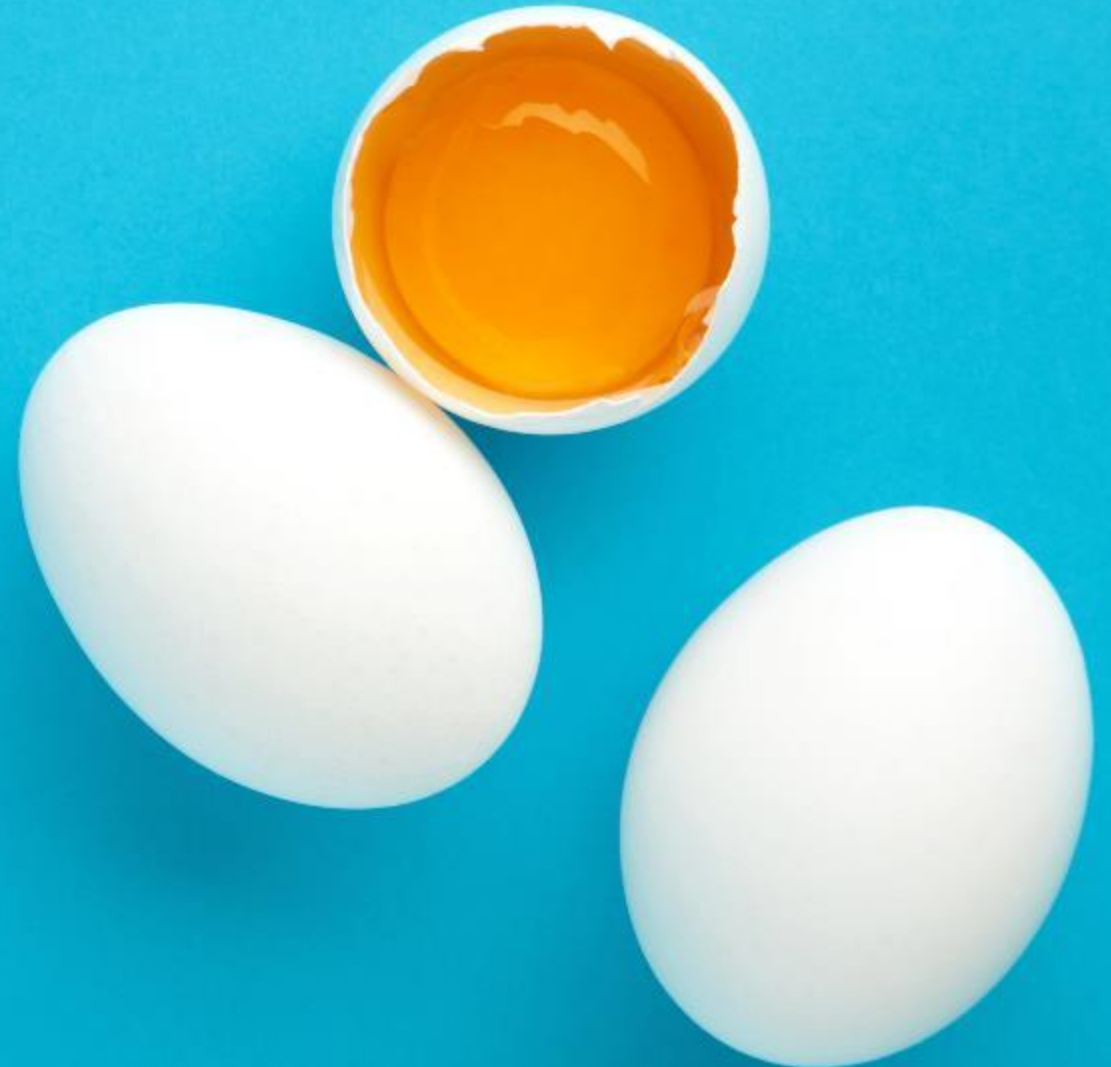
Những khó khăn/ thách thức Nhóm an toàn thực phẩm

- ✓ Năng lực của các thành viên trong nhóm ATTP
- ✓ Khả năng thích ứng, tiếp cận kiến thức mới ATTP
- ✓ Chủ động, tích cực trong duy trì và cải tiến hệ thống
- ✓ Sự kết nối và hợp tác giữa các vị trí
- ✓ Nhận thức về mối nguy ATTP, rủi ro phòng vệ và gian lận thực phẩm
- ✓ Tuân thủ thẩm định và thẩm tra hệ thống
- ✓ Các quyết định dựa trên dữ liệu



Những khó khăn/ thách thức Người lao động

- Năng lực khi tham gia chế biến thực phẩm.
- Tin tưởng vào định hướng lãnh đạo
- Nhận thức về sự không tuân thủ
- Trách nhiệm báo cáo các vấn đề ATTP





● Thank you/ Xin cảm ơn.