



● Hội thảo trực tuyến

Biện pháp giảm thiểu thất thoát và lãng phí thực phẩm theo yêu cầu mới của FSSC 22000 phiên bản 6

10/ 11/ 2023 | 09:00 – 11:00



Ông. NGUYỄN TRẦN TRUNG HIẾU

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



Contents/ Nội dung



Understanding the FLW and its context/ Hiểu về thất thoát và lãng phí thực phẩm và bối cảnh của chúng



General/ Tổng quan

- ✓ First International Day of Awareness of Food Loss and Waste observed on Sept 29, 2020/ Ngày Quốc tế Nhận thức về Thất thoát và Lãng phí Thực phẩm đầu tiên 29/09/2020.
- ✓ At the global event, the UN Food and Agriculture Organization (FAO), the UN Environment Programme (UNEP) and their partners urged everyone to do more to reduce food loss and waste or risk an even greater drop in food security and natural resources. / Tại sự kiện này, FAO, UNEP và các đối tác của họ kêu gọi mọi người giảm FLW hoặc nguy cơ sụt giảm nghiêm trọng hơn về an ninh thực phẩm và tài nguyên thiên nhiên.



General/ Tổng quan

- ✓ Some 823 million people today are hungry/ Khoảng 823 triệu người ngày nay đang bị đói
- ✓ 3,1 billion cannot afford a healthy diet/ 3,1 tỷ người không có khả năng chi trả cho một chế độ ăn uống lành mạnh.
- ✓ We are faced with an ecosystem decline and the consequences of climate change/ chúng ta đang phải đối mặt với sự suy giảm hệ sinh thái và hậu quả của biến đổi khí hậu.
- ✓ Food loss occurs from farm up to and excluding retail, whilst food waste occurs at retail, food service and household level / Thất thoát thực phẩm xảy ra từ trang trại cho đến và không bao gồm bán lẻ, trong khi lãng phí thực phẩm xảy ra ở cấp độ bán lẻ, dịch vụ thực phẩm và hộ gia đình.



General/ Tổng quan



- ✓ Simply put, reducing food lost or wasted means more food for all, less greenhouse gas emissions, less pressure on the environment, and increased productivity and economic growth./ Nói một cách đơn giản, giảm thất thoát hoặc lãng phí thực phẩm có nghĩa là có nhiều thực phẩm hơn cho tất cả mọi người, giảm phát thải khí nhà kính, giảm áp lực lên môi trường, tăng năng suất và tăng trưởng kinh tế.

The Challenge/ Các thách thức

- ✓ According to the latest available data/ Theo dữ liệu mới nhất hiện có:
 - ❑ about 8 percent of all food produced in the world is lost on the farm/ khoảng 8% tổng lượng thực phẩm sản xuất trên thế giới bị thất thoát tại trang trại
 - ❑ 14 percent is lost between the farm gate and the retail sector, and/ 14% bị thất thoát giữa cổng trang trại và khu vực bán lẻ, và
 - ❑ 17 percent is wasted at the retail, food service, and household stages of the food supply chain/ 17% bị lãng phí tại các cửa hàng bán lẻ, dịch vụ thực phẩm và hộ gia đình.

(FAO 2018; UNEP 2021; WWF-UK 2021)

This huge level of inefficiency has significant impacts./ Mức độ kém hiệu quả lớn này có tác động đáng kể.

The Challenge/ Các thách thức

✓ Consider food security. / Xem xét về an ninh lương thực

- ❑ Regardless of where the food loss and waste occur, in a world where nearly 1 in 10 people is undernourished (FAO 2018)/ Bất kể tình trạng thất thoát và lãng phí lương thực xảy ra ở đâu, trong một thế giới mà cứ 10 người thì có gần 1 người bị suy dinh dưỡng (FAO 2018),
- ❑ it is a travesty that more than 2 billion tons of food each year never gets consumed (WWF-UK 2021) / thật buồn cười khi hơn 2 tỷ tấn thực phẩm mỗi năm không bao giờ được tiêu thụ (WWF-UK 2021).



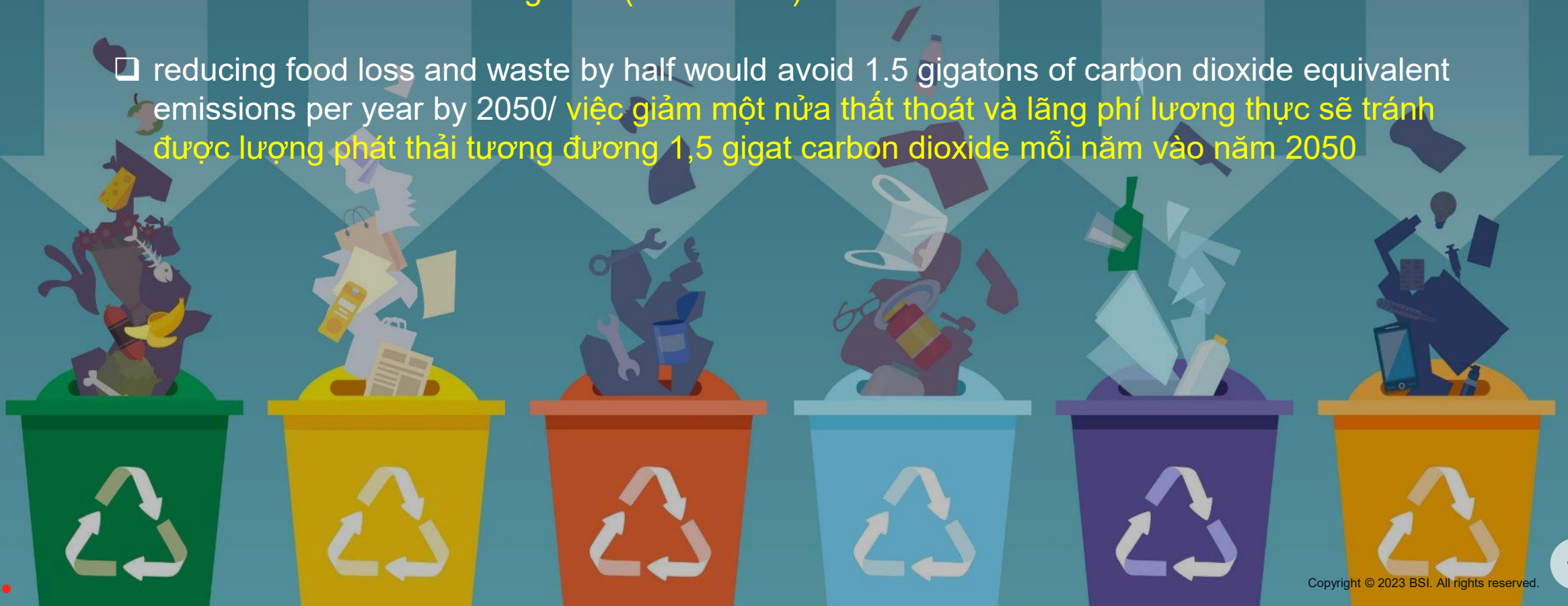
The Challenge/ Các thách thức

- ✓ **Consider the economic costs./ Xem xét các chi phí kinh tế.**
 - ❑ Food loss and waste results in more than US\$1 trillion in economic losses globally per year (Scialabba 2015; WWF-UK 2021)./ **Thất thoát và lãng phí thực phẩm gây ra thiệt hại kinh tế hơn 1 nghìn tỷ USD trên toàn cầu mỗi năm (Scialabba 2015; WWF-UK 2021).**
 - ❑ Investing in food loss and waste reduction efforts therefore can reap significant economic benefits./ **Do đó, đầu tư vào các nỗ lực giảm thất thoát và lãng phí lương thực có thể thu được lợi ích kinh tế đáng kể.**
 - ❑ For example, one study found that food-related businesses such as canteens, hotels, and restaurants can experience up to a 14-fold return on their investment in food waste reduction programs (Hanson and Mitchell 2017)/ **Ví dụ, một nghiên cứu cho thấy các doanh nghiệp liên quan đến thực phẩm như căng tin, khách sạn và nhà hàng có thể thu được lợi tức gấp 14 lần khi đầu tư vào các chương trình giảm lãng phí thực phẩm (Hanson và Mitchell 2017).**

The Challenge/ Các thách thức

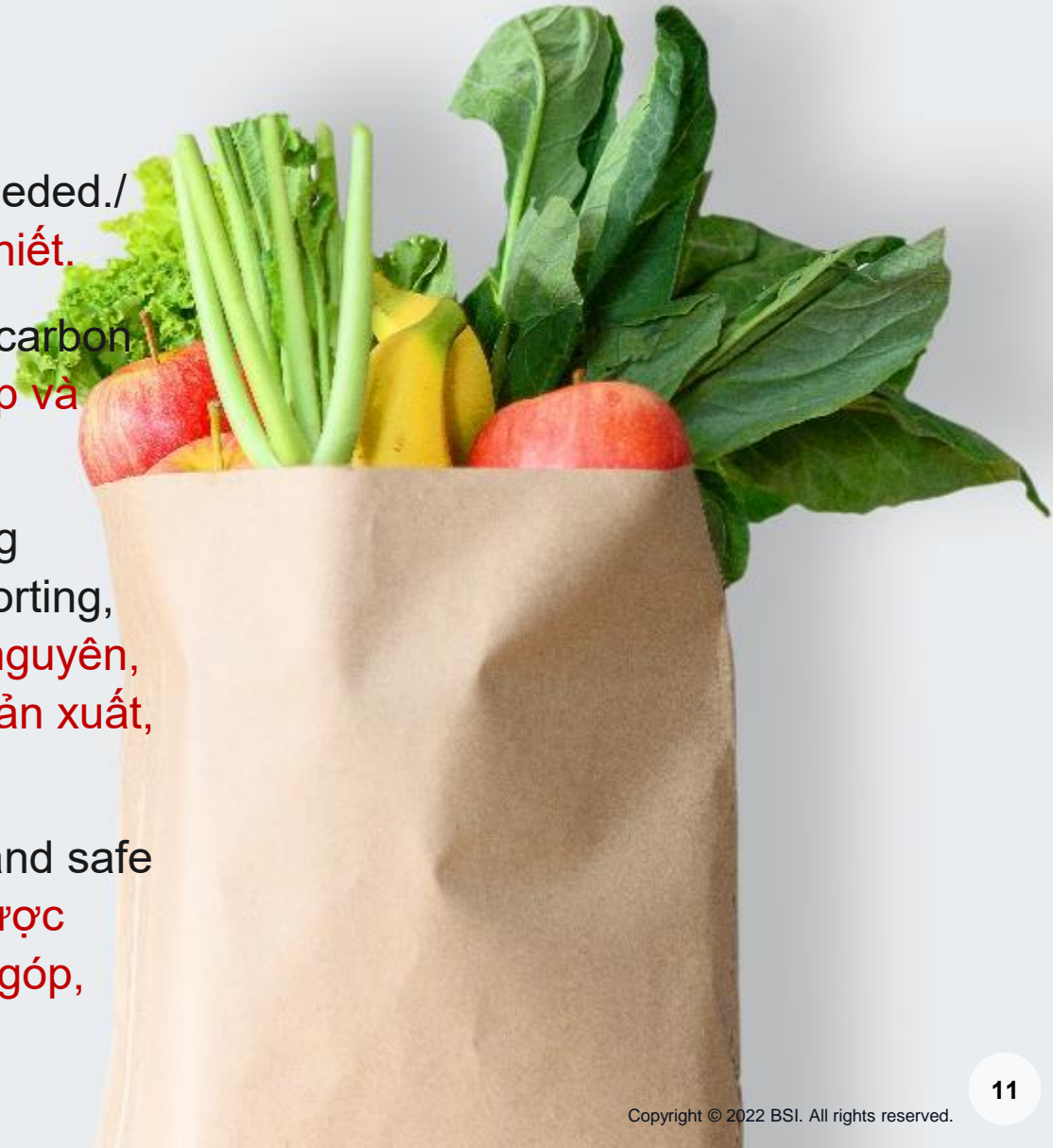
✓ Consider the environment./ Xem xét môi trường.

- ❑ food loss and waste generates about 8–10 percent of global greenhouse gas emissions annually (IPCC 2020)./ thất thoát và lãng phí lương thực tạo ra khoảng 8–10% lượng phát thải khí nhà kính toàn cầu hàng năm (IPCC 2020).
- ❑ reducing food loss and waste by half would avoid 1.5 gigatons of carbon dioxide equivalent emissions per year by 2050/ việc giảm một nửa thất thoát và lãng phí lương thực sẽ tránh được lượng phát thải tương đương 1,5 gigat carbon dioxide mỗi năm vào năm 2050



Benefits of Less Food Loss & Waste/ Lợi ích của việc ít thất thoát và lãng phí thực phẩm

- Cost savings on labor./ Tiết kiệm chi phí lao động
- Cost savings when purchasing only as much food as needed./ Tiết kiệm chi phí khi chỉ mua đủ lượng thực phẩm cần thiết.
- Reduced methane emissions from landfills and a lower carbon footprint./ Giảm lượng khí thải mêtan từ các bãi chôn lấp và lượng khí thải carbon thấp hơn.
- Better management of energy and resources, preventing pollution involved in the growing, manufacturing, transporting, and selling of food./ Quản lý tốt hơn năng lượng và tài nguyên, ngăn ngừa ô nhiễm liên quan đến quá trình trồng trọt, sản xuất, vận chuyển và bán thực phẩm.
- Community benefits by providing donated, untouched, and safe food that would otherwise be thrown out./ Cộng đồng được hưởng lợi bằng cách cung cấp thực phẩm được quyên góp, nguyên vẹn và an toàn mà nếu không sẽ bị vứt đi.



Benefits of Less Food Loss & Waste/ Lợi ích của việc ít Thất thoát và lãng phí thực phẩm

❖ **Reducing food loss and waste can generate a triple win/ Việc giảm thất thoát và lãng phí thực phẩm có thể tạo ra ba lợi ích:**

1. **It can help feed more people./ Nó có thể giúp nuôi sống nhiều người hơn**
2. **It can increase savings for farmers, businesses, and households./ Nó có thể tăng tiết kiệm cho nông dân, doanh nghiệp và hộ gia đình.**
3. **And it can reduce the food system's pressure on the environment./ Và nó có thể làm giảm áp lực của hệ thống thực phẩm lên môi trường.**

Definition/ Định nghĩa



Definition/ Định nghĩa

FSSC 22000 V6 - FOOD LOSS AND WASTE/ THẤT THOÁT VÀ LÃNG PHÍ THỰC PHẨM

- ✓ **Food loss** occurs before the food reaches the consumer as a result of issues in the supply chain (production, processing, storage, and distribution phases)./ **Thất thoát thực phẩm** xảy ra trước khi thực phẩm đến tay người tiêu dùng do các vấn đề trong chuỗi cung ứng (các giai đoạn sản xuất, chế biến, bảo quản và phân phối).



Definition/ Định nghĩa

FSSC 22000 V6 - FOOD LOSS AND WASTE/ THẤT THOÁT VÀ LÃNG PHÍ THỰC PHẨM

- ✓ **Food waste** refers to food that is fit for consumption, but consciously discarded at the retail or consumption levels./ **Lãng phí thực phẩm** đề cập đến thực phẩm phù hợp để tiêu dùng nhưng bị loại bỏ một cách có chủ ý ở cấp độ bán lẻ hoặc tiêu dùng.

Definition/ Định nghĩa

FSSC 22000 V6 - FOOD LOSS AND WASTE/ THẤT THOÁT VÀ LÃNG PHÍ THỰC PHẨM

- ✓ In the context of the FSSC 22000 Scheme, food loss and waste only relate to food – it does not include packaging material wastage./ Theo chương trình FSSC 22000, thất thoát và lãng phí thực phẩm chỉ liên quan đến thực phẩm – không bao gồm lãng phí vật liệu đóng gói.





FSSC 22000 Scheme requirements/ Yêu cầu của chương trình FSSC 22000

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):**

In addition to clause 8 of ISO 22000:2018, the organization shall/
Ngoài điều 8 của ISO 22000:2018, tổ chức phải:

- Have a documented policy and objectives detailing the organization's strategy to reduce food loss and waste within their organization and the related supply chain./ **Có chính sách và mục tiêu được lập thành văn bản nêu chi tiết chiến lược của tổ chức nhằm giảm thất thoát và lãng phí thực phẩm trong tổ chức của họ và chuỗi cung ứng liên quan.**
- Have controls in place to manage products donated to not-for-profit organizations, employees, and other organizations; and ensure that these products are safe to consume./ **Có các biện pháp kiểm soát để quản lý các sản phẩm được tặng cho các tổ chức phi lợi nhuận, nhân viên và các tổ chức khác; và đảm bảo rằng những sản phẩm này an toàn để tiêu thụ.**

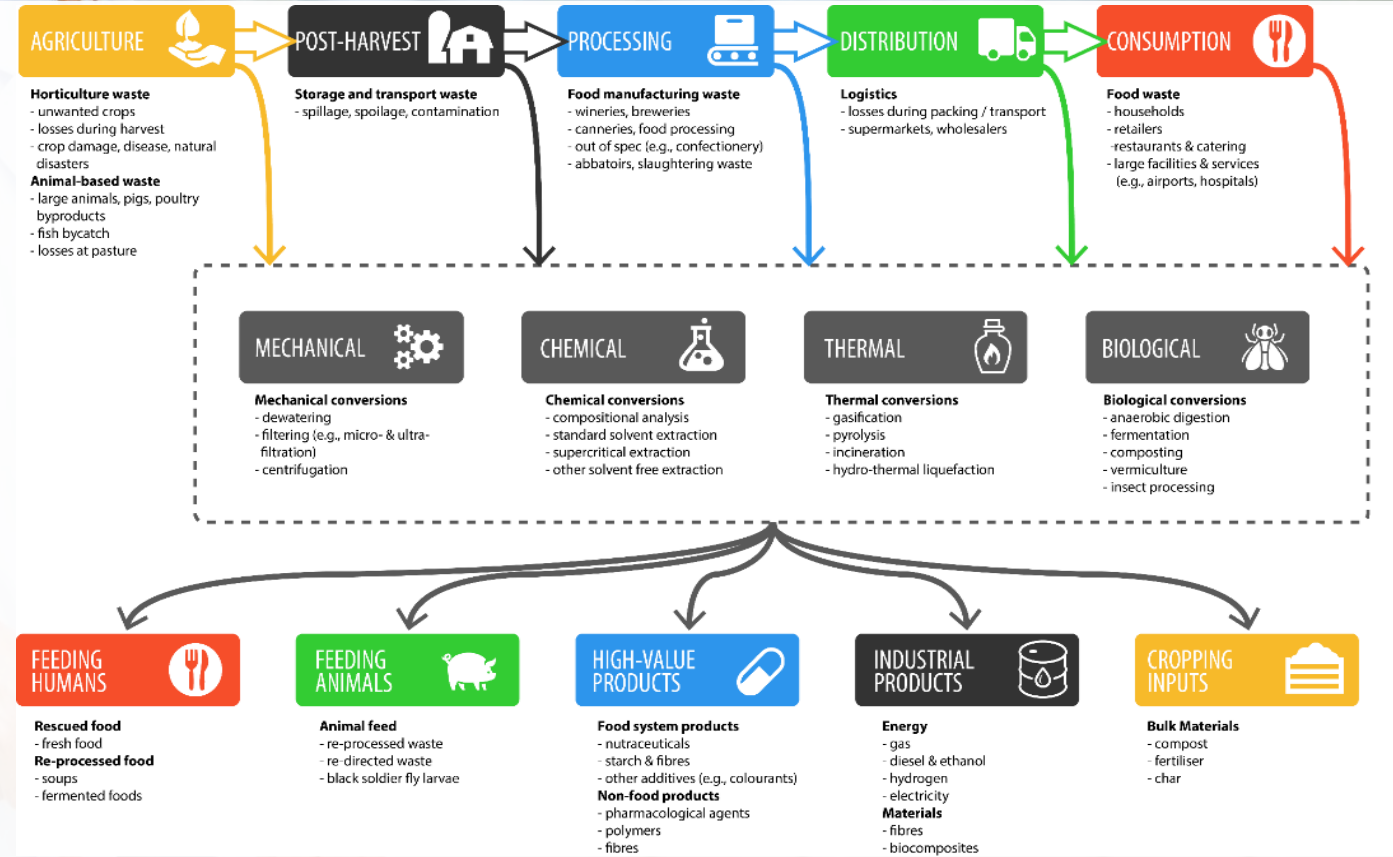
2.5.16 - Food loss and waste (All Food Chain Categories, excluding I)/ **Thất thoát và lãng phí thực phẩm (Tất cả các nhóm trong chuỗi thực phẩm, trừ nhóm I):**

In addition to clause 8 of ISO 22000:2018, the organization shall/ **Ngoài điều 8 của ISO 22000:2018, tổ chức phải:**

- Manage surplus products or by-products intended as animal feed/food to prevent contamination of these products./ **Quản lý sản phẩm dư thừa hoặc sản phẩm phụ dùng làm thức ăn chăn nuôi, thực phẩm để ngăn ngừa ô nhiễm cho các sản phẩm này.**
- These processes shall comply with the applicable legislation, be kept up to date, and not have a negative impact on food safety./ **Các quá trình này phải tuân thủ pháp luật hiện hành, được cập nhật và không có tác động tiêu cực đến an toàn thực phẩm.**

Food loss and waste

The aim is to reduce total food waste, not shift food waste from one part of the chain to another/ Mục đích là giảm tổng lượng lãng phí thực phẩm, không chuyển lãng phí thực phẩm từ phần này sang phần khác của chuỗi



PUSH

ENABLE

PULL



Solutions to reduce food loss and waste / **Giải pháp giảm thiểu thất thoát và lãng phí thực phẩm**



**STOP FOOD LOSS
AND WASTE.
FOR THE PEOPLE.
FOR THE PLANET.**



**First International Day of Awareness of Food Loss and Waste observed on Sept 29, 2020/
Ngày Quốc tế Nhận thức về Thất thoát và Lãng phí Thực phẩm đầu tiên 29/09/2020.**

Key to reducing food loss and waste/ **Chìa khóa để giảm thất thoát và lãng phí thực phẩm**

Innovation, technologies and behavioral change./ **Đổi mới, công nghệ và thay đổi hành vi**

"**Food loss and waste is a big challenge of our time**," said FAO Director-General QU Dongyu, urging for stronger partnerships, more public and private investments in **training for smallholder farmers, technology and innovation** to step up the fight against food loss and waste as "**our planet is a small boat in the universe**"./

Tổng Giám đốc FAO QU Dongyu cho biết : "**Mất mát và lãng phí lương thực là một thách thức lớn của thời đại chúng ta**", đồng thời kêu gọi quan hệ đối tác mạnh mẽ hơn, đầu tư công và tư nhiều hơn vào **đào tạo cho nông dân sản xuất nhỏ, công nghệ và đổi mới** để đẩy mạnh cuộc chiến chống thất thoát lương thực và lãng phí vì "**hành tinh của chúng ta là một con thuyền nhỏ trong vũ trụ**".

Solutions to reduce FLW/ Giải pháp giảm FLW

Solutions to stem food loss and waste include/ Các giải pháp ngăn chặn FLW bao gồm:

- **Good data/ dữ liệu tốt;**
- **applying innovation - for example, e-commerce platforms for marketing/ áp dụng đổi mới - ví dụ: nền tảng thương mại điện tử để tiếp thị, ...;**
- **investments in training, technology and innovation, including for small-scale producers/ đầu tư vào đào tạo, công nghệ và đổi mới, bao gồm cả các nhà sản xuất quy mô nhỏ;**
- **better food packaging and relaxing on regulations and standards on aesthetic requirements for fruit and vegetables/ đóng gói thực phẩm tốt hơn và nới lỏng các quy định, tiêu chuẩn về yêu cầu thẩm mỹ đối với rau quả;**

Solutions to reduce FLW/ Giải pháp giảm FLW

Solutions to stem food loss and waste include/ Các giải pháp ngăn chặn FLW bao gồm:

- **behaviours that value and make the most of food at home/ những hành vi coi trọng và tận dụng tối đa đồ ăn ở nhà**
- **redistributing safe surplus food to those in need through food banks/ phân phối lại thực phẩm dư thừa an toàn cho người có nhu cầu thông qua ngân hàng thực phẩm;**
- **facilitating farmer's access to consumers and shorter value chains through farmers markets and rural urban linkages/ tạo điều kiện thuận lợi cho nông dân tiếp cận người tiêu dùng và rút ngắn chuỗi giá trị thông qua thị trường nông dân và liên kết đô thị nông thôn;**
- **and investing more to strengthen infrastructure and logistics, including sustainable cold chains and cooling technologies./ và đầu tư nhiều hơn để tăng cường cơ sở hạ tầng và hậu cần, bao gồm chuỗi cung ứng lạnh bền vững và công nghệ làm mát.**

Solution for implementing new requirements - FLW of FSSC 22000-V6/ Giải pháp triển khai yêu cầu mới FLW của FSSC 22000-V6

- ✓ **Take into account of organizational context./** Tính đến bối cảnh tổ chức
- ✓ **States of policy and objectives strategy /** Tuyên bố chính sách và mục tiêu chiến lược
- ✓ **Appointed FLW team/** Chỉ định nhóm FLW
- ✓ **Establish a supply chain flow chart/** Lập sơ đồ chuỗi cung ứng
- ✓ **Monitoring, measurement, analysis and evaluation/** Theo dõi, đo lường, phân tích và đánh giá





Solution for implementing new requirements - FLW of FSSC 22000-V6/ Giải pháp triển khai yêu cầu mới FLW của FSSC 22000-V6

Critical process diagnosis./ Chẩn đoán quá trình trọng yếu

Specific goals based on process capabilities/ Mục tiêu cụ thể dựa trên năng lực của quá trình

Identify and select proportionate control measures./ Xác định và lựa chọn các biện pháp giảm thiểu tương ứng

Monitor, measure and evaluate results/ Theo dõi và đo lường và đánh giá kết quả

Supported by FSMS/ Được hỗ trợ bởi hệ thống quản lý ATTP



● **Thank you/ Xin cảm ơn.**