

FSSC 22000 HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM

TIÊU CHUẨN TOÀN CẦU CHO AN TOÀN THỰC PHẨM

The FSSC 22000 là một chương trình dựa trên tiêu chuẩn quốc tế về an toàn thực phẩm, nhằm bảo vệ thương hiệu và bảo vệ sức khỏe cộng đồng.



Nhu cầu ngày càng gia tăng về an toàn thực phẩm là kết quả tất yếu của thương mại quốc tế và toàn cầu hóa, đã dẫn đến sự phát triển hàng loạt các tiêu chuẩn. Số lượng tiêu chuẩn - bao gồm cả rủi ro và chi phí liên quan đến chúng - làm cho các nhà cung cấp gần như không thể đáp ứng được các yêu cầu khác nhau trên thị trường thực phẩm toàn cầu.

FSSC 22000 cung cấp các giải pháp nhằm đảm bảo an toàn và kiểm soát tất cả các liên kết của chuỗi thức ăn. Các tổ chức thực hiện FSSC 22000, bao gồm các nguyên tắc của hệ thống HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point - Phân tích nguy cơ và điểm kiểm soát quan trọng) cho việc quản lý rủi ro an toàn thực phẩm, bây giờ có thể đáp ứng các yêu cầu chính của các tiêu chuẩn toàn cầu khác nhau bằng cách chỉ sử dụng một loại tài liệu.

Lợi ích của việc áp dụng FSSC 22000

Việc thực hiện Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tuân thủ tiêu chuẩn FSSC 22000 mang đến các doanh nghiệp những lợi ích sau:

- Mở rộng tiếp cận thị trường – Nhu cầu về các nhà cung cấp được chứng nhận trong ngành thực phẩm ngày càng gia tăng. Do FSSC 22000 được công nhận bởi Sáng kiến An toàn Thực phẩm Toàn cầu (Global Food Safety Initiative - GFSI) và các chuyên gia về an toàn thực phẩm trên toàn thế giới, giấy chứng nhận của bạn sẽ mở ra nhiều cơ hội kinh doanh trong nước và quốc tế.

- Giảm thiểu nguy cơ trách nhiệm pháp lý – Khi một sản phẩm thực phẩm không an toàn xâm nhập vào thị trường, toàn bộ chuỗi thức ăn bị ảnh hưởng bởi sự phớt lờ của người tiêu dùng. Bằng cách thực hiện FSSC 22000, doanh nghiệp của bạn có thể giúp đảm bảo an toàn cho người tiêu dùng và giảm nguy cơ phải chi trả bảo hiểm và các chi phí pháp lý.
- Nâng cao hiệu quả quy định – Thay vì liên tục được đánh giá cho nhiều tiêu chuẩn đơn thuần khác – và quá tải với những quy định và nguồn lực đảm bảo chất lượng – FSSC 22000 cung cấp phương pháp tuân thủ duy nhất, hài hòa.

Intertek có thể giúp quý doanh nghiệp như thế nào?

Là một trong những tổ chức chứng nhận lớn nhất thế giới, dịch vụ và các chuyên gia của Intertek đã mang lại sự tin tưởng và đảm bảo cho hàng ngàn tổ chức trên toàn cầu. Intertek cung cấp cho quý doanh nghiệp nhiều hơn một chứng chỉ - chúng tôi cung cấp một quy trình kiểm tra hiệu quả và tùy biến, giúp doanh nghiệp giải quyết những thách thức về an toàn thực phẩm. Với “cửa hàng một cửa (one-stop shop)” duy nhất của chúng tôi về đánh giá nhà cung cấp, kiểm định nhà cung cấp và chứng nhận sản phẩm, Intertek cung cấp các giải pháp tuân thủ nhằm chứng minh sự cam kết thực sự về an toàn thực phẩm đối với khách hàng, người lao động và các đối tác.

Bên cạnh các tiêu chuẩn FSSC 22000, Intertek có thể đồng thời đánh giá hệ thống quản lý của doanh nghiệp bạn theo các tiêu chuẩn khác như ISO 9001 hoặc ISO 14001, qua đó, doanh nghiệp có thể tiết kiệm thời gian đánh giá và tiết kiệm chi phí.

THÔNG TIN LIÊN HỆ

 Hà Nội +84 24 3733 7094

Tp.HCM +84 28 6297 1099
+84 28 7305 1088

 ba.vietnam@intertek.com

 intertek.com/food/auditing/fssc-22000-food-safety-certification