

HACCP KẾ HOẠCH ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM

TIÊU CHUẨN TOÀN CẦU CHO AN TOÀN THỰC PHẨM

Hazard analysis critical control point (HACCP) - Điểm kiểm soát phân tích độc hại được chấp thuận theo tiêu chuẩn quốc tế là phương pháp ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm hiệu quả nhất từ các mối nguy cơ về hóa học, vi sinh và vật lý.



Dịch vụ của Intertek

Intertek là đơn vị tiên phong trong lĩnh vực đảm bảo an toàn thực phẩm. Với chuyên môn sâu rộng trong lĩnh vực đảm bảo sự tuân thủ hệ thống, quy trình và sản phẩm, chúng tôi có thể giúp doanh nghiệp đạt được kế hoạch một cách hiệu quả nhất về đảm bảo an toàn thực phẩm (HACCP) nhằm tối đa hóa sản phẩm đầu ra được an toàn và đảm bảo rằng doanh nghiệp tuân thủ các yêu cầu theo quy định.

Việc đánh giá HACCP tập trung vào các nguyên nhân có thể gây ra các mối nguy về an toàn thực phẩm bằng cách đánh giá toàn bộ quá trình sản xuất, từ chuỗi cung ứng nguyên liệu đến đào tạo nhân viên, sau đó áp dụng các quy trình giám sát và kiểm soát dự phòng ở những điểm quan trọng này.

Chúng tôi giúp doanh nghiệp bắt đầu từ những điều kiện tiên quyết như GMP/GHP (Thực hành sản xuất tốt/ Thực hành vệ sinh tốt) nhằm thực hiện, hiểu và áp dụng bảy nguyên tắc chính của HACCP để doanh nghiệp đạt được chứng nhận về:

- Tiến hành phân tích nguy cơ
- Xác định các điểm kiểm soát quan trọng
- Thiết lập giới hạn quan trọng
- Thiết lập quy trình giám sát
- Thiết lập quy trình hành động khắc phục
- Thiết lập quy trình kiểm tra
- Thiết lập quy trình lưu trữ hồ sơ hiệu quả

Lợi ích cho doanh nghiệp

Mỗi HACCP là một phần không thể tách rời của việc thực hiện Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (FSMS), dựa trên nền khoa học vững chắc và mang lại những lợi ích sau:

- Tập trung vào việc ngăn ngừa các mối nguy cơ từ ô nhiễm thực phẩm
- Ngăn chặn việc thu hồi thực phẩm
- Nâng cao chất lượng sản phẩm và thời hạn sử dụng
- Giảm thiểu trách nhiệm pháp lý sản phẩm
- Giảm thiểu chi phí sản xuất và loại bỏ sản phẩm
- Loại bỏ sự lan truyền bệnh từ thực phẩm và giúp doanh nghiệp đáp ứng nhanh chóng các khiếu nại về bệnh do thực phẩm
- Cho phép doanh nghiệp ứng phó hiệu quả với các cơ quan quản lý
- Chịu trách nhiệm về việc đảm bảo an toàn thực phẩm trực tiếp đối với các nhà sản xuất thực phẩm hoặc nhà cung cấp
- Áp dụng các nguyên tắc HACCP để bắt đầu hành động khắc phục và ngăn ngừa tái phát



Intertek cùng với doanh nghiệp trên mọi nẻo đường

HACCP chỉ là một trong những dịch vụ mà chúng tôi cung cấp để đảm bảo sự an toàn và chất lượng sản phẩm của doanh nghiệp. Intertek là một trong những tổ chức giám định, kiểm nghiệm, đánh giá và chứng nhận

hàng đầu thế giới về an toàn thực phẩm.

Sự kết hợp các dịch vụ phân tích và tư vấn chuyên nghiệp của chúng tôi giúp khách hàng đạt được sự tuân thủ và nâng cao chất lượng, an toàn và hiệu quả. Dù doanh nghiệp đang phải đối mặt với vấn đề về an toàn hay chất lượng, chúng tôi có sự linh hoạt và kinh nghiệm để đưa ra các giải pháp phù hợp cho quý doanh nghiệp.

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/haccp-hazard-analysis-critical-control-point