Vinacontrol CE®

CHỨNG NHẬN HACCP

Kiểm soát an toàn thực phẩm là trách nhiệm của chúng tôi

TẠI SAO PHẢI CHỨNG NHẬN HACCP?

Trong những năm gần đây, vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm đã ngày càng trở nên nghiêm trọng và được chính phủ ở nhiều quốc gia quan tâm thực hiện. Hầu hết các tổ chức, các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm đã nhận biết rõ ràng hơn về tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm đối với sức khoẻ con người. HACCP là một công cụ hữu hiệu giúp các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm có thể kiểm soát được vấn đề này.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) là hệ thống quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm dựa trên nguyên tắc phân tích mối nguy với sức khỏe con người và kiểm soát điểm tới hạn để phòng ngừa trong quá trình sản xuất thực phẩm, ví dụ: các mối nguy từ sinh học, hóa học, vật lý và từ điều kiện bảo quản, vận chuyển, sử dụng. Tiêu chuẩn này được xây dựng dựa trên 07 nguyên tắc:

1. Phân tích mối nguy
2. Xác định các điểm kiểm soát tới hạn (CCP)
3. Thiết lập các giới hạn tới hạn
4. Thiết lập hệ thống kiểm soát giám sát các điểm CCP
5. Thiết lập hành động khắc phục cần tiến hành khi khâu giám sát chỉ ra rằng một CCP nào đó không được kiểm soát
6. Thiết lập các thủ tục xác nhận để khẳng định là hệ thống HACCP hoạt động hữu hiệu
7. Lập tài liệu về tất cả các thủ tục và hồ sơ đối với các nguyên tắc này và việc ứng dụng chúng

CHỨNG NHẬN HACCP MANG LẠI LỢI ÍCH GÌ CHO DOANH NGHIỆP?

- Phát hiện và kiểm soát các mối nguy hại tới sức khỏe con người ngay trong từng khâu của toàn bộ quá trình sản xuất.
- Đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm.
- Giảm tối đa chi phí rủi ro liên quan tới an toàn thực phẩm.
- Nâng cao uy tín và thương hiệu khi được bên thứ ba chứng nhận phù hợp với hệ thống HACCP.
- Tăng ưu thế cạnh tranh và tạo ấn tượng tốt đối với khách hàng nhờ tính minh bạch.
- Được xem xét miễn, giảm kiểm tra khi có giấy chứng nhận.

DỊCH VỤ LIÊN QUAN

Để cung cấp gói dịch vụ toàn diện, hiệu quả nhất cho doanh nghiệp, bên cạnh HACCP, Vinacontrol CE còn cung cấp nhiều dịch vụ khác liên quan như:

- Chứng nhận ISO 9001, 14001,...
- Chứng nhận hợp chuẩn, hợp quy,
- Đào tạo an toàn lao động,
- Quan trắc môi trường lao động,
- Chứng nhận quốc tế: JAS, FSC,…

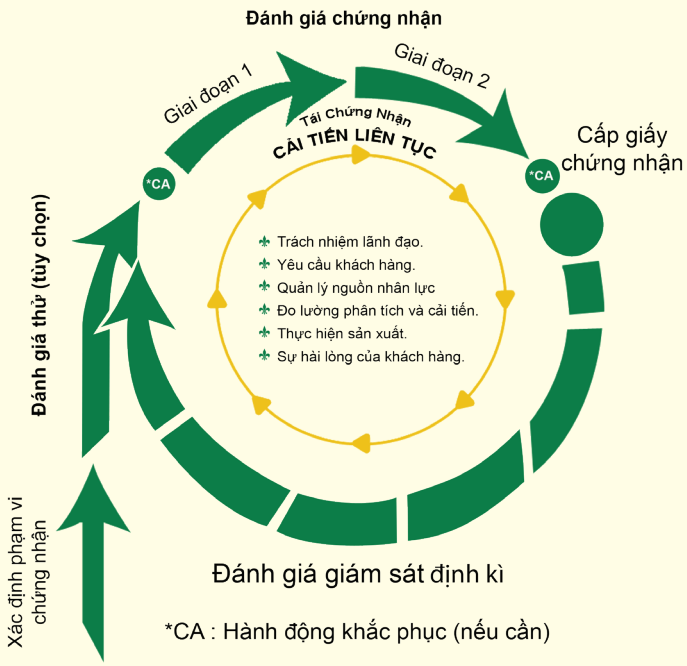
Khi sử dụng cùng lúc nhiều dịch vụ của Vinacontrol CE sẽ tiết kiệm được chi phí, thời gian từ đó đem lại lợi ích tối ưu nhất cho khách hàng.

TẠI SAO LỰA CHỌN TỔ CHỨC CHỨNG NHẬN VINACONTROL CE?

- **Thương hiệu** Vinacontrol 60 năm được nhiều quốc gia biết đến như một tổ chức đánh giá lâu đời và uy tín nhất của Việt Nam.
- **Được thừa nhận:** Chứng chỉ của Vinacontrol CE được công nhận rộng rãi trên thế giới, mang đến cho doanh nghiệp cơ hội cạnh tranh và khẳng định thương hiệu trên thị trường quốc tế.
- **Kinh nghiệm:** Các chuyên gia đánh giá của Vinacontrol CE được đào tạo bài bản bởi những tổ chức trong và ngoài nước, có nhiều năm kinh nghiệm trong lĩnh vực thực phẩm.
- Là tổ chức duy nhất cung cấp **gói dịch vụ, giải pháp tổng thể** về chứng nhận hệ thống quản lý chất lượng và chứng nhận chất lượng sản phẩm, sẽ giúp doanh nghiệp có cái nhìn tổng thể và chuyên sâu về hoạt động và sản phẩm của công ty.
- **Thời gian** nhanh chóng, **chi phí** hợp lý.

QUY TRÌNH CHỨNG NHẬN

- Thu thập thông tin (xác định phạm vi chứng nhận);
- Đánh giá thử (nếu cần): Đánh giá sơ bộ để xác định mức độ đáp ứng yêu cầu của tiêu chuẩn;
- Đánh giá chính thức (02 giai đoạn):
  - Giai đoạn 1: Đánh giá tài liệu, hồ sơ và/hoặc tại hiện trường để xác định sự sẵn sàng của hệ thống;
  - Giai đoạn 2: Đánh giá tại hiện trường toàn bộ các yếu tố theo yêu cầu của tiêu chuẩn;
- Xử lý hành động khắc phục (nếu có), cấp giấy chứng nhận có giá trị 03 năm trên cơ sở được giám sát hàng năm;
- Đánh giá giám sát định kỳ nhằm đảm bảo hệ thống quản lý tiếp tục được duy trì và cải tiến hiệu lực và hiệu quả;
- Đánh giá tái chứng nhận sau 03 năm để xác nhận sự phù hợp và hiệu lực, hiệu quả của hệ thống.



KHÁCH HÀNG TIÊU BIỂU

LongSon – LONG SON FOODS COMPANY LIMITED

NIC GROUP – Trust to brighten life

VALENCY

HỎI & ĐÁP

Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2007 và Hệ thống HACCP có tương đồng với nhau không? Doanh nghiệp đã áp dụng HACCP có nên chuyển đổi sang ISO 22000:2007?

	ISO 22000:2007	HACCP
Giống	- Giúp doanh nghiệp chế biến, sản xuất thực phẩm kiểm soát được các mối nguy từ khâu nuôi trồng ban đầu cho đến tay người tiêu dùng nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm - Đều phải thực hiện 7 nguyên tắc do Ủy ban CODEX đưa ra để kiểm soát các môi nguy hiểm trong quá trình sản xuất thực phẩm - Phải xây dựng một hệ thống kiểm soát tài liệu, hồ sơ, các quá trình... - Áp dụng đối với tất cả các doanh nghiệp nằm trong chuỗi cung cấp thực phẩm	
Khác	- Quy định về các yêu cầu hệ thống quản lý với cấu trúc và nội dung tương tự ISO 9001. - Do tổ chức ISO ban hành.	- ISO 22000 đã bao hàm các yêu cầu của HACCP, có một vài khác biệt nhỏ. HACCP tập trung chủ yếu vào 7 bước và 12 nguyên tắc. - Được hình thành bởi công ty Pillsbury.

Việc lựa chọn áp dụng HACCP hay ISO 22000 tùy thuộc vào nhu cầu của nhà chế biến, kinh doanh thực phẩm, thông thường được xuất phát từ khách hàng mua sản phẩm. Một doanh nghiệp đã áp dụng HACCP và ISO 9001 thì việc chuyển đổi sang ISO 22000 là khá thuận lợi vì đã có kinh nghiệm về hệ thống quản lý và kiểm soát mối nguy.

LIÊN HỆ

Để biết thêm chi tiết về dịch vụ và những thông tin khác. Vui lòng liên hệ VNCE:

Qua Hotline: **1800.6083**

Qua Email: **vnce@vnce.vn**

ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN

Vui lòng truy cập:

Website: **www.vnce.vn**