

Áp dụng ISO 22000 để quản lý các mối nguy hại trong chuỗi cung ứng thực phẩm

Trong những năm gần đây, tình trạng ngộ độc thực phẩm và sự bùng phát các mối nguy khác liên quan đến thực phẩm như dịch “lở mồm long móng”, dịch H5N1, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật vượt quá ngưỡng cho phép, sữa và gia vị có chất độc hại... là những bằng chứng cho thấy sự cần thiết phải có các tiêu chuẩn về thực phẩm nhằm bảo vệ sức khỏe cộng đồng và giảm thiểu các tác động tiêu cực về mặt kinh tế, xã hội. Trong số các hệ thống quản lý chất lượng có liên quan, Hệ thống quản lý chất lượng ISO 22000 là một lựa chọn tối ưu giúp giảm thiểu các mối nguy hại trong chuỗi cung ứng thực phẩm tới người tiêu dùng.

ISO 22000 và lợi ích của việc áp dụng

Theo thống kê của Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế), trong 5 năm gần đây, toàn quốc đã ghi nhận có gần 1.000 vụ ngộ độc thực phẩm với 30.733 người bị ngộ độc, trong đó có 229 người chết. Trung bình mỗi năm ở Việt Nam xảy ra 185 vụ với 6.147 người mắc và 46 người chết. Nguyên nhân làm cho thực phẩm mất an toàn xuất phát chủ yếu từ các mối nguy hại sinh học (chiếm trên 90%).

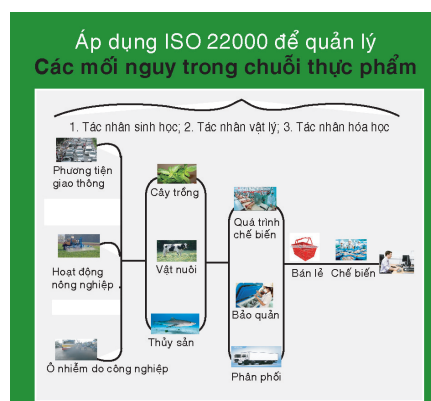
Trong số các hệ thống quản lý chất lượng, ISO 22000 là tiêu chuẩn về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm quốc tế, được chấp nhận và có giá trị trên phạm vi toàn cầu. Một doanh nghiệp trong chuỗi cung cấp thực phẩm áp dụng và đạt được chứng chỉ ISO 22000 được xác nhận là đơn vị có hệ thống quản lý tốt về an toàn vệ sinh thực phẩm và đảm bảo cung cấp các sản phẩm thực phẩm an toàn, chất lượng cho người tiêu dùng. Tiêu chuẩn ISO 22000 được xây dựng bởi sự đóng góp của 187 quốc gia thành viên trên thế giới, được ban hành vào năm 2005, và năm 2007 được Việt Nam chính thức thừa nhận là tiêu chuẩn quốc

gia (TCVN ISO 22000:2007).

Mặc dù là tự nguyện áp dụng, nhưng xu hướng lựa chọn ISO 22000 đối với doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm đã trở nên phổ biến. Mục tiêu là giúp các doanh nghiệp chế biến, sản xuất thực phẩm kiểm soát các mối nguy về vật lý (mảnh kim loại, mảnh thủy tinh, gỗ, sạn, cát, tóc...); hóa học (độc tố, kim loại nặng, thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất...); sinh học (vi khuẩn, nấm mốc, virus, ký sinh trùng...) từ khâu nuôi trồng, đánh bắt cho tới khi được người tiêu dùng sử dụng, nhằm đảm bảo an toàn về thực phẩm. Đến nay, tiêu chuẩn này đã được xem là một trong những giải pháp tối ưu để quản lý các mối

nguy hại trong chuỗi cung ứng thực phẩm. Điều này được thể hiện qua việc ISO 22000 đã kế thừa 8 nguyên tắc quản lý chất lượng, chu trình liên tục cải tiến P-D-C-A nổi tiếng từ tiêu chuẩn ISO 9001, đồng thời được kết hợp hài hòa với phương pháp tiếp cận dựa trên các nguyên tắc HACCP để kiểm soát các mối nguy an toàn thực phẩm.

Tiêu chuẩn ISO 22000 được thiết kế cho tất cả các tổ chức trong chuỗi cung ứng thực phẩm, “từ nông trại đến bàn ăn”. Qua thực tế triển khai tại các cơ sở sản xuất của nhiều nước và ở Việt Nam, ISO 22000 đã chứng tỏ các lợi ích không thể phủ nhận sau: 1- Tiêu chuẩn hóa toàn bộ hoạt động quản lý sản xuất, kinh doanh của doanh nghiệp/cơ sở; 2- Theo dõi được các yếu tố bên trong và bên ngoài có ảnh hưởng đến sự mất an toàn của thực phẩm; 3- Giảm tối đa các nguy cơ ngộ độc, kiện cáo, phàn nàn của khách hàng liên quan đến sản phẩm cung cấp; 4- Thỏa mãn được các yêu cầu về luật định, chế định về an toàn thực phẩm; 5- Giảm các chi phí liên quan đến hoạt động kiểm tra, đánh giá của khách hàng và của các cơ quan quản lý nhà nước về thực phẩm; 6-



Tăng lợi thế cạnh tranh, từ đó có nhiều cơ hội thâm nhập vào các thị trường có yêu cầu khắt khe về an toàn thực phẩm trên toàn thế giới.

Tiêu chuẩn ISO 22000 có thể áp dụng cho tất cả các loại hình doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh trong chuỗi cung cấp thực phẩm, không phân biệt quy mô, bao gồm: sản xuất và chế biến thức ăn gia súc, thực phẩm chức năng (cho người già, trẻ em, người bị bệnh); chế biến rau, củ, quả, thịt trứng sữa, thủy hải sản; sản xuất, chế biến đồ uống (nước ngọt, nước tinh khiết, rượu, bia, cà phê, chè...); sản xuất, chế biến gia vị; các hãng vận chuyển thực phẩm; sản xuất, chế biến đồ ăn sẵn; nhà hàng, hệ thống siêu thị, bán buôn, bán lẻ; sản xuất vật liệu bao gói thực phẩm; trang trại trồng trọt và chăn nuôi. Việc triển khai xây dựng và áp dụng hệ thống quản lý chất lượng theo ISO 22000 tại doanh nghiệp/cơ sở sản xuất thực phẩm là một quá trình lâu dài, đòi hỏi có một nguồn lực thích hợp.

Thực trạng áp dụng ISO 22000 ở Việt Nam

Cho đến nay, việc áp dụng hệ thống quản lý chất lượng trong chuỗi cung ứng thực phẩm ISO 22000 ở Việt Nam chưa nhiều và rộng rãi như ISO 9000. Tổng số chứng chỉ ISO 22000 đã được cấp cho doanh nghiệp/cơ sở trong ngành sản xuất thực phẩm/đồ uống ở Việt Nam hiện chưa tới con số 300. Điều này cho thấy, các doanh nghiệp chưa thấy được lợi ích lâu dài và hiệu quả khi xây dựng và áp dụng ISO 22000, thậm chí có doanh nghiệp còn sợ ISO 22000 gây khó khăn trong công việc sản xuất kinh doanh.

Một số doanh nghiệp đã nhận thức được đầy đủ lợi ích của việc áp dụng ISO 22000 vào sản xuất và đạt được nhiều kết quả nổi bật có thể kể đến là: Công ty Cổ phần xuất

nhập khẩu Huy Quang (chuyên chế biến thịt lợn đông lạnh xuất khẩu), Công ty Cổ phần sữa quốc tế (sữa tươi, sữa chua uống...), Công ty Cổ phần nước khoáng Vĩnh Hảo (sản xuất nước khoáng và nước giải khát đóng chai), Công ty Cổ phần VINE - Nhà hàng V.I.N.E (cung cấp dịch vụ ăn uống), Công ty TNHH Thanh Thành Đạt (sản xuất rượu Vodka và rượu Whisky), Công ty TNHH Tây Đô (sản xuất nước giải khát), Công ty Cổ phần xây lắp điện nước Long Giang (Nhà máy chè xuất khẩu Ngọc Lập)...



An toàn thực phẩm đã trở thành một vấn đề nóng bỏng, được quốc tế quan tâm. Năm 1999, sự kiện nhiễm khuẩn Listeria ở Mỹ đã gây ảnh hưởng tới hàng trăm người và làm 20 người chết do ăn phải xúc xích nhiễm khuẩn. Đó là một ví dụ điển hình cho thấy, vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm có thể xảy ra ngay cả ở những nước có tiêu chuẩn khắt khe về thực phẩm như Hoa Kỳ.

Là thành viên của Tổ chức thương mại thế giới, Việt Nam phải tham gia hai hiệp định cơ bản có tác động lớn đến vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm, đó là Hiệp định về vệ sinh thực phẩm và kiểm dịch động thực vật (SPS) và Hiệp định về hàng rào kỹ thuật trong thương mại (TBT). Nhìn chung, các cơ sở sản xuất thực phẩm đều chịu chi phối bởi yêu cầu về an toàn thực phẩm và các quy định thực hành hiện đang triển khai áp dụng, nhưng hầu hết các doanh nghiệp Việt Nam chưa có ý thức trong việc áp dụng

các công cụ/hệ thống quản lý tiên tiến nhằm kiểm soát chuỗi cung ứng thực phẩm.



Khóa đào tạo ISO 22000 tại Trung tâm Năng suất Việt Nam

Từ thực tế nêu trên cho thấy, rất cần phải đẩy mạnh việc xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn ISO 22000 nhằm nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm tại các doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Với trách nhiệm là cơ quan năng suất quốc gia, Trung tâm Năng suất Việt Nam - thông qua Chương trình 712 đã tổ chức nhiều lớp bồi dưỡng về hệ thống quản lý chất lượng nói chung và ISO 22000 nói riêng, thu hút sự tham gia của nhiều doanh nghiệp. Lĩnh vực chế biến thực phẩm nói chung là lĩnh vực quan trọng, có liên quan trực tiếp đến sức khỏe của cộng đồng. Vì vậy, các doanh nghiệp thuộc lĩnh vực này cần chủ động hơn nữa trong việc nắm bắt thông tin và áp dụng các công cụ quản lý chất lượng hiệu quả nhằm nâng cao nhận thức về an toàn thực phẩm, sản xuất, cung ứng các sản phẩm sạch, thể hiện được trách nhiệm của mình với cộng đồng và toàn xã hội ■

Chương trình quốc gia nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm, hàng hóa của doanh nghiệp Việt Nam đến năm 2020