



Nhân viên trong nhà máy, quan sát và ghi chép, đánh giá tuân thủ an toàn thực phẩm theo FSSC 22000.

## ÁP DỤNG FSSC 22000: TIÊU CHUẨN QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM, THÚC ĐẨY HỘI NHẬP

**Dương Thạch Quỳnh Hoa**

*Văn phòng Công nhận Chất lượng Quốc gia*

*Ủy ban Tiêu chuẩn Đo lường chất lượng, Bộ Khoa học và Công nghệ*

“

FSSC 22000 là chứng nhận của Hiệp hội Chứng nhận An toàn Thực phẩm, được Sáng kiến An toàn thực phẩm toàn cầu (The Global Food Safety Initiative - GFSI) công nhận đối với các đơn vị sản xuất và chế biến thực phẩm trong toàn bộ chuỗi cung ứng thực phẩm. Là quốc gia có thế mạnh về xuất khẩu các mặt hàng nông sản, thực phẩm, các doanh nghiệp của Việt Nam đã và đang từng bước triển khai áp dụng FSSC 22000 nhằm tiếp cận chuẩn mực quốc tế.

”

### **Đảm bảo an toàn thực phẩm - Mối quan tâm hàng đầu của các quốc gia**

Trong bối cảnh toàn cầu hóa ngày càng sâu rộng, vấn đề an toàn thực phẩm trở thành mối quan tâm hàng đầu của các quốc gia cũng như cộng đồng quốc tế. Chuỗi cung ứng thực phẩm hiện đại không còn giới hạn trong phạm vi một quốc gia mà đã trải dài khắp các châu lục, từ khâu trồng trọt, chăn nuôi, chế biến, vận chuyển cho đến phân phối và tiêu dùng.

Sự phức tạp này mang lại nhiều lợi ích về thương mại và phát triển kinh tế, nhưng đồng thời cũng đặt ra những thách thức lớn về việc kiểm soát an toàn thực phẩm. Những vụ ngộ độc, sự cố gian lận và tình trạng

mất an toàn thực phẩm diễn ra tại nhiều quốc gia trong những năm qua là hồi chuông cảnh tỉnh về tầm quan trọng của một hệ thống quản lý an toàn thực phẩm toàn diện, thống nhất và có tính quốc tế. Với vai trò là một trong những nước xuất khẩu nông sản và thực phẩm chế biến, Việt Nam càng phải chú trọng vấn đề này để vừa bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng trong nước, vừa giữ vững vị thế trên thị trường toàn cầu.

### Hạn chế của ISO 22000

Đã từ lâu, các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo chuẩn quốc tế được coi là công cụ quan trọng để bảo đảm chất lượng và an toàn. Tiêu chuẩn ISO 22000 (tiêu chuẩn quốc tế về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm) ra đời từ năm 2005 và được nhiều doanh nghiệp Việt Nam áp dụng như một hệ thống quản lý nền tảng. Tiêu chuẩn này thiết lập khung quản lý dựa trên các nguyên tắc phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP) kết hợp với mô hình quản lý chất lượng theo chu trình vòng tròn quản lý chất lượng (PDCA). Tuy nhiên, trong quá trình áp dụng, ISO 22000 cũng đã bộc lộ một số hạn chế:

*Thứ nhất*, tiêu chuẩn này chưa được GFSI thừa nhận, trong khi nhiều thị trường xuất khẩu lớn chỉ chấp nhận những hệ thống được GFSI thừa nhận.

*Thứ hai*, ISO 22000 còn thiếu các quy định cụ thể về chương trình tiên quyết (PRPs) cho từng ngành nghề sản xuất, từ chế biến thực phẩm, sản xuất bao bì đến vận tải và lưu kho.

*Thứ ba*, ISO 22000 chưa bao hàm các yêu cầu ngày càng được quan tâm như phòng vệ thực phẩm, chống gian lận thực phẩm hay quản lý chuỗi cung ứng.

Những hạn chế này khiến cho ISO 22000 dù là nền tảng quan trọng, nhưng chưa đáp ứng đầy đủ yêu cầu thực tiễn và hội nhập quốc tế của doanh nghiệp.

### FSSC 22000 - Giải pháp toàn diện

GFSI là một sáng kiến quốc tế phi lợi nhuận được điều phối bởi Diễn đàn Hàng tiêu dùng toàn cầu (Consumer Goods Forum - CGF). GFSI ra đời nhằm xây dựng niềm tin trong chuỗi cung ứng thực phẩm toàn cầu thông qua việc thiết lập một cơ chế thừa nhận lẫn nhau đối với các chương trình chứng nhận an toàn thực phẩm. GFSI không trực tiếp ban hành tiêu chuẩn hay thực hiện chứng nhận, mà tập trung đánh giá và thừa nhận các hệ thống chứng nhận đáp ứng bộ yêu cầu chung do GFSI đề ra.



Hội thảo chuyên gia đánh giá công nhận FSSC 22000.

Năm 2009, Tổ chức Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (Foundation for Food Safety Certification) đã phát triển FSSC 22000 dựa trên nền tảng ISO 22000, bổ sung các chương trình tiên quyết chi tiết (ISO/TS 22002-x) cùng nhiều yêu cầu thực tiễn khác. Chỉ một năm sau, FSSC 22000 được GFSI thừa nhận, mở ra cơ hội lớn cho doanh nghiệp áp dụng nhằm đáp ứng yêu cầu khắt khe của thị trường quốc tế.

Sự thừa nhận này khiến FSSC 22000 trở thành một trong những hệ thống chứng nhận an toàn thực phẩm có uy tín và được triển khai rộng rãi nhất trên thế giới. Đến nay, hàng chục nghìn doanh nghiệp tại hơn 150 quốc gia đã áp dụng, trải rộng trên nhiều lĩnh vực từ nông nghiệp, chế biến thực phẩm, sản xuất bao bì, vận tải, lưu trữ cho đến bán lẻ và dịch vụ ăn uống.

FSSC 22000 có cấu trúc bao gồm 3 thành phần chính:

Thành phần thứ nhất là ISO 22000 - nền tảng cốt lõi, cung cấp khung quản lý an toàn thực phẩm dựa trên chu trình PDCA nhằm đảm bảo sự cải tiến liên tục, đồng thời kết hợp với các nguyên tắc HACCP của Ủy ban Codex Alimentarius (cơ quan chịu trách nhiệm về tất cả các vấn đề liên quan đến việc thực hiện chương trình tiêu chuẩn thực phẩm chung của Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên hợp quốc và Tổ chức Y tế thế giới).

Thành phần thứ hai là các chương trình tiên quyết (PRPs) được quy định chi tiết trong bộ tiêu chuẩn ISO/TS 22002-x, áp dụng riêng cho từng lĩnh vực như chế biến thực phẩm, sản xuất bao bì, nông nghiệp, vận tải hay lưu kho.

Thành phần thứ ba là các yêu cầu bổ sung do Tổ chức Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm đưa vào, nhằm hoàn thiện hệ thống quản lý và giải quyết những thách thức mới trong ngành thực phẩm.

Các yêu cầu bổ sung gồm nhiều yêu cầu quan trọng mà ISO 22000 chưa bao hàm, trong đó có quản lý dịch vụ và ghi nhãn, phòng vệ thực phẩm, chống gian lận thực phẩm cũng như quản lý chuỗi cung ứng. Những yếu tố này giúp hệ thống chứng nhận trở nên toàn diện và có khả năng đáp ứng tốt hơn những thách thức mới trong ngành thực phẩm.

**Lợi ích khi áp dụng FSSC 22000**

Việc áp dụng FSSC 22000 mang lại nhiều lợi ích thiết thực cho cả doanh nghiệp lẫn xã hội.

*Được GFSI thừa nhận:* Chứng nhận FSSC được GFSI thừa nhận giúp doanh nghiệp tiếp cận các chuỗi cung ứng toàn cầu. Các tập đoàn bán lẻ, siêu thị, hãng thực phẩm lớn thường yêu cầu chứng nhận do GFSI thừa nhận. Những chứng nhận không được GFSI thừa nhận, sẽ ít “giá trị thương mại” hơn trong xuất khẩu.

*Bổ sung các yêu cầu thực tiễn hơn:* Ngoài ISO 22000, FSSC 22000 yêu cầu thêm các PRPs theo từng lĩnh vực (dựa trên ISO/TS 22002-x, BSI PAS 221...); các yêu cầu bổ sung: quản lý dịch vụ, an ninh chuỗi cung ứng, phòng chống gian lận thực phẩm, phòng vệ thực phẩm, quản lý nhãn mác... Điều này giúp hệ thống quản lý an toàn thực phẩm toàn diện và chặt chẽ hơn.

*Tính thừa nhận quốc tế cao hơn:* FSSC 22000 được nhiều thị trường khó tính (châu Âu, Mỹ, Nhật Bản, Hàn Quốc) chấp nhận; giúp doanh nghiệp thuận lợi hơn khi muốn cung cấp cho các tập đoàn đa quốc gia hoặc tham gia chuỗi cung ứng toàn cầu.

*Nâng cao uy tín và năng lực cạnh tranh:* Chứng nhận FSSC 22000 thể hiện doanh nghiệp không chỉ đáp ứng tiêu chuẩn chung (ISO 22000) mà còn đạt chuẩn quốc tế được thừa nhận toàn cầu; góp phần xây dựng hình ảnh chuyên nghiệp, tăng độ tin cậy với khách hàng và đối tác.

*Thúc đẩy phát triển bền vững:* FSSC 22000 cũng gắn liền với mục tiêu phát triển bền vững bởi nó khuyến khích doanh nghiệp quản lý chuỗi cung ứng một cách có trách nhiệm, ngăn ngừa gian lận và giảm thiểu lãng phí, từ đó góp phần vào mục tiêu chung của Liên hợp quốc về sức khỏe, môi trường và kinh tế.

Những lợi ích trên cho thấy, FSSC 22000 là một hệ thống quản lý hiệu quả, được quốc tế công nhận và có phạm vi áp dụng rộng khắp trong ngành công nghiệp thực phẩm. Việc áp dụng tiêu chuẩn này không chỉ giúp doanh nghiệp nâng cao năng lực cạnh tranh, mở rộng thị trường xuất khẩu và củng cố uy tín thương



**Đánh giá chứng kiến FSSC 22000.**

hiệu, mà còn mang lại giá trị lớn lao cho xã hội thông qua việc bảo vệ sức khỏe cộng đồng và thúc đẩy phát triển bền vững. Trong bối cảnh toàn cầu hóa ngày càng sâu rộng, có thể khẳng định rằng FSSC 22000 chính là “tấm hộ chiếu” để các doanh nghiệp thực phẩm Việt Nam tự tin hội nhập và khẳng định vị thế trên thị trường quốc tế.

**Công nhận FSSC 22000**

Hiện nay, có 45 cơ quan công nhận trên thế giới đã triển khai công nhận FSSC 22000, điển hình như UKAS (Anh), ANAB (Mỹ), DAKKS (Đức), JAS-ANZ (Úc). Ở Đông Nam Á, Indonesia là quốc gia duy nhất được Diễn đàn Công nhận quốc tế (IAF) công nhận trong lĩnh vực này. Tại Việt Nam, đến năm 2025 đã có khoảng 200 chứng chỉ FSSC 22000, song chủ yếu do Tổ chức Chứng nhận SGS Việt Nam (SGS Vietnam), Tổ chức Chứng nhận Bureau Veritas (BV), Tổ chức Chứng nhận BSI Việt Nam (BSI Vietnam Certification Organisation)... cấp.

Các tổ chức chứng nhận trong nước có nhu cầu sẽ được Văn phòng Công nhận Chất lượng Quốc gia (Ủy ban Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Quốc gia, Bộ Khoa học và Công nghệ) công nhận để chủ động triển khai dịch vụ chứng nhận, giám phụ thuộc và chi phí. Trong bối cảnh đó, Văn phòng Công nhận Chất lượng Quốc gia triển khai chương trình công nhận các tổ chức chứng nhận FSSC 22000 nhằm nâng cao năng lực đánh giá sự phù hợp, tăng cường niềm tin vào hệ thống công nhận quốc gia, giúp doanh nghiệp giảm chi phí chứng nhận, tiếp cận chuẩn mực quốc tế, mang lại lợi ích cho người tiêu dùng và xã hội thông qua hệ thống thực phẩm an toàn, thúc đẩy xuất khẩu bền vững.