

Bối cảnh và yêu cầu an toàn thực phẩm ngày nay.

Ngày nay, với sự phát triển nhanh chóng của nền kinh tế, người tiêu dùng không chỉ còn quan tâm đến vị ngon thực phẩm mà còn quan tâm đến thực phẩm họ đang dùng có an toàn cho sức khỏe của họ không? Có chứa những chất độc hại không? Có hại vì sinh không?...

Xu hướng đang trở nên phổ biến trong nhiều ngành công nghiệp là sự cạnh tranh ngày càng khốc liệt, đặc biệt là trong thị trường nông sản mà hiện tại do nhu cầu ngày nay, đáp ứng nhu cầu về thực phẩm ngày cao, cũng như sự cạnh tranh khốc liệt, ngành công nghiệp thực phẩm đã tập trung vào phát triển nhiều phương pháp khác nhau để phát triển những sản phẩm mới, tăng năng suất, làm cho sản phẩm không chỉ ngon mà đẹp hơn,... ví dụ như là ứng dụng công nghệ biến đổi gen (GMO). Phương pháp này giúp, những thay đổi đó giúp đáp ứng nhu cầu xã hội tốt hơn những cũng như hướng tới việc đảm bảo chất lượng, sức khỏe và an toàn thực phẩm.

Ngày nay người tiêu dùng ngày càng trở nên hiểu biết hơn, đặc biệt thông tin tốt hơn và rất quan tâm đến an toàn thực phẩm. Cho dù là về vấn đề giá trị dinh dưỡng, hay thực phẩm biến đổi gen, hay ô nhiễm thực phẩm, người tiêu dùng ngày càng biết nhiều hơn đến những vấn đề này. Điều này rất khác với quá khứ khi mà mọi người tiêu dùng và doanh nghiệp sản xuất chỉ là việc đóng gói, trình bày, mùi vị, màu sắc, thành phần và tất nhiên là giá cả. Vấn đề sức khỏe và an toàn thực phẩm đang ngày càng trở nên phổ biến và vì vậy ngày càng có nhiều những tiêu chuẩn quy định về vấn đề an toàn và sinh thực phẩm, trong đó có thể kể đến các chuẩn như là GMP, HACCP, BRC, ISO 22000, Global Gap, ...

GMP, HACCP, BRC, IFS, ISO 22000, Global Gap là những tiêu chuẩn gì ?

Tiêu chuẩn GMP, HACCP, BRC, IFS, Global Gap và ISO 22000 là các tiêu chuẩn dựa trên những nguyên tắc cơ bản về kiểm soát sản xuất liên quan đến an toàn và sinh thực phẩm. Các tiêu chuẩn này cũng đưa ra những quy định cho những hoạt động khác như kiểm soát lưu trữ, vận chuyển, kiểm tra và phân phối pháp bán lẻ sản phẩm hiệu quả.

----- ISO 22000: Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.

----- GMP: Nguyên tắc thực hành sản xuất tốt

----- HACCP: Phân tích rủi ro và các điểm kiểm soát tối thiểu

----- BRC: Tiêu chuẩn thực phẩm toàn cầu

----- IFS: Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế

----- Global Gap: Tiêu chuẩn về thực hành nông nghiệp tốt toàn cầu

Điểm khác biệt giữa GMP, HACCP, BRC, IFS và ISO 22000 là gì?

----- GMP dựa trên quá trình thực hành sản xuất

----- HACCP tập trung vào những điểm quan trọng của quá trình sản xuất để giảm thiểu và kiểm soát các rủi ro về mặt an toàn và vệ sinh thực phẩm.

----- BRC (do nước Anh ban hành) và IFS (khởi xướng từ Đức và Pháp) là những tiêu chuẩn được phát triển bởi các tập đoàn bán lẻ của Châu Âu, các tiêu chuẩn này cũng bao gồm phần lớn yêu cầu giống như của tiêu chuẩn HACCP và GMP.

----- ISO 22000 là tiêu chuẩn do tổ chức Quốc tế về Tiêu chuẩn hóa (ISO) ban hành, tiêu chuẩn kết hợp 7 nguyên tắc và 12 bước kiểm soát mối nguy an toàn thực phẩm của HACCP với các nguyên tắc quản lý hệ thống.

----- Global Gap: Tiêu chuẩn về thực hành nông nghiệp tốt toàn cầu do tổ chức phi lợi nhuận FoodPlus là chủ sở hữu pháp nhân. Tiêu chuẩn GlobalGap ra đời nhằm bổ sung và thay thế cho Eurep Gap bởi phạm vi của EurepGap chỉ trên sản phẩm trồng trọt còn GlobalGap mở rộng ra cả sản phẩm trồng trọt, chăn nuôi và thủy sản. Đến nay GlobalGap đã xây dựng các tiêu chuẩn cho rau và quả, cây trồng hàng năm, hoa và cây cảnh, cà phê, chè, thuốc lá, gia cầm, gia súc và cừu, bò sữa và cá hồi, tôm, các sản phẩm khác đang được nghiên cứu và xây dựng.

Lợi ích chủ yếu của các tiêu chuẩn GMP, HACCP, BRC, ISO 22000

----- Nâng cao niềm tin của khách hàng đối với sản phẩm của doanh nghiệp

----- Các quy trình an toàn thực phẩm được triển khai sẽ giúp tìm ra những vấn đề tiềm ẩn một cách hiệu quả.

----- Việc theo dõi thông tin xuyên suốt và nghiên cứu tiếp nhận sẽ giúp cải thiện liên tục để an toàn của sản phẩm.

----- Giảm bớt tình trạng khiếu nại từ khách hàng hay từ chủ khác.

----- Giảm thiểu những rào cản trong quá trình mua và giúp mở rộng khả năng thâm nhập vào những thị trường khác.

----- Cải thiện những tiêu chuẩn về sản xuất và vận chuyển kiểm soát của tổ chức.

----- Xây dựng lực lượng lao động chuyên nghiệp có đầy đủ kiến thức về an toàn thực phẩm.

----- Hạng độ n cho t ch c theo sát nh ng lu t l đúng v v sinh, s c kho và an toàn th c phẩm.

----- Trong tr ng h p các s n phẩm v ng vào nh ng v n đ v an toàn th c phẩm các tiêu chuẩn này s giúp t ch c có th x lý v n đ theo cách hi u qu nh t.

N i dung c a bài vi t này có tham kh o t các tài li u c a t ch c ch ng nh n BVC (Bureau Veriats Certification Vietnam)

N u Quý Khách không rõ b t k n i dung nào trong bài vi t này, vui lòng liên h v i chúng tôi, chu Đ hi u qu trong vi c gi i đáp, Quý Khách vui lòng s d ng m t trong ba cách liên h sau:

- G i đi n tr c ti p đ n Văn phòng Công ty chúng tôi đ đ c gi i đáp tr c ti p c
- T ng h p các câu h i và info@i-tsc.vn
- G i tr c ti p vào form bên d i.

Đ Chúng tôi có th gi i đáp đ hi u h n, khi g i nh ng th c m c cho Chúng tôi, Quý Khách vui lòng c

(Ngu n: International TSC Co., Ltd - www.i-tsc.vn)