



**CÔNG TY CỔ PHẦN CHỨNG NHẬN QUỐC GIA  
GOOD VIỆT NAM**

**QUY TRÌNH  
ĐÁNH GIÁ CHỨNG NHẬN HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM**

Mã số: **QT.13.1 FSMS**

Ngày ban hành: 01/03/2023

Lần ban hành: 01

	<b>Người soạn thảo</b>	<b>Người kiểm tra</b>	<b>Người phê duyệt</b>
Họ và tên	Dương Đình Hai	Ông Thế Khương	Nguyễn Đỗ Sơn
Chức vụ	Chuyên gia đánh giá	TP Chứng nhận và Kỹ thuật	Giám đốc
Chữ ký			



## 1. MỤC ĐÍCH

Quy trình này quy định thống nhất nội dung và nguyên tắc chứng nhận hệ thống quản lý thực hiện theo yêu cầu của tổ chức phù hợp với yêu cầu tiêu chuẩn:

- Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm phù hợp tiêu chuẩn TCVN ISO/ISO 22000;
- Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn HACCP
- Hướng dẫn thực hành sản xuất tốt thực phẩm GMP

## 2. PHẠM VI

Áp dụng cho hoạt động chứng nhận hệ thống quản lý An toàn thực phẩm của Phòng Chứng nhận và kỹ thuật Công ty Cổ phần Chứng nhận Quốc Gia GOOD Việt Nam theo các chương trình đánh giá sau:

- Đánh giá giai đoạn 2;
- Đánh giá giai đoạn 2;
- Đánh giá giám sát;
- Đánh giá đột xuất;
- Đánh giá mở rộng/ thu hẹp
- Đánh giá chứng nhận lại;
- Đánh giá chuyển đổi

## 3. TÀI LIỆU VIỆN DẪN

- QT.01: Quy trình kiểm soát tài liệu;
- QT.02: Quy trình kiểm soát hồ sơ;
- ISO 22000:2018: Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm – Các yêu cầu;
- HACCP Codex 2020 Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn
- TCVN 5603:2008 CAC/RCP 1-1969, REV.4-2003: Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm.
- TCVN ISO 19011:2013: Hướng dẫn đánh giá hệ thống quản lý;
- TCVN ISO/IEC 17021-1:2015: Đánh giá sự phù hợp – Yêu cầu đối với tổ chức đánh giá và chứng nhận hệ thống quản lý – Phần 1 – Các yêu cầu;
- TCVN ISO/IEC 17021-3:2018: Đánh giá sự phù hợp – Yêu cầu đối với tổ chức đánh giá và chứng nhận hệ thống quản lý – Phần 3 – Yêu cầu về năng lực đánh giá và chứng nhận hệ thống quản lý chất lượng;
- ISO 22003-1:2022 Food safety — Part 1: Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems
- Các văn bản pháp quy khác có liên quan.

## 4. ĐỊNH NGHĨA VÀ CÁC TỪ VIẾT TẮT

- Định nghĩa và các từ viết tắt giống như quy định tại GOODVN-QT.13 Quy trình chứng nhận Hệ thống quản lý

## 5. NỘI DUNG

**Lưu đồ:** Như lưu đồ của quy trình đánh giá chứng nhận GOODVN-QT.13 Quy trình chứng nhận Hệ thống quản lý

Ngoài các yêu cầu và trình tự chung đối với đánh giá hệ thống quản lý chất lượng theo GOODVN-QT.13, cần tuân thủ các yêu cầu sau đây đối với đánh giá HTQL An toàn thực phẩm:

### 5.1 XEM XÉT VÀ TIẾP NHẬN ĐĂNG KÝ

Phòng Chứng nhận và Kỹ thuật/ Phòng PTKH tiếp nhận thông tin và hướng dẫn khách hàng *đăng ký chứng nhận hệ thống* theo biểu BM.13.01, hồ sơ đăng ký gồm:

TT	Thành phần hồ sơ	Yêu cầu	
		Phải có	Nếu có
1.	Đăng ký chứng nhận hệ thống quản lý:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Giấy tờ pháp lý khác	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2.1	Giấy phép đăng ký kinh doanh	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2	Hợp đồng thuê nhà xưởng/ Thuê gia công (nếu địa điểm hoạt động không có tên trong ĐKKD)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	Sổ tay, tài liệu hệ thống quản lý/ Danh mục Tài liệu	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	Tài liệu liên quan khác theo yêu cầu các bên quan tâm.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5.	Thỏa thuận chứng nhận	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.	Hình ảnh thể hiện về nhà xưởng, cơ sở vật chất	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Phòng Chứng nhận và Kỹ thuật có trách nhiệm hướng dẫn cho tổ chức đăng ký chứng nhận về các thủ tục cần thiết, đồng thời yêu cầu khách hàng xác nhận toàn bộ các nội dung thoả thuận chứng nhận theo BM.13.02 Thỏa thuận chứng nhận

Phòng Chứng nhận và Kỹ thuật được phép cung cấp quy định liên quan đến việc chứng nhận cho các tổ chức đăng ký chứng nhận theo **Quy định công khai thông tin – QD.04.**

### 5.2 CHUẨN BỊ ĐÁNH GIÁ

Điểm kiểm soát	Biểu mẫu	Trách nhiệm
Hồ sơ Đăng ký chứng nhận đầy đủ và phù hợp với quy định	BM.13.03 Phiếu xem xét Đăng ký chứng nhận	Nhân sự tiếp nhận ĐKCN
Nhân sự phụ trách xen xét ĐKCN đảm bảo có năng lực, kinh nghiệm phù hợp với lĩnh vực ATTP	BM.13.01 Đăng ký chứng nhận	Giám đốc chứng nhận / Trưởng phòng chứng nhận
Lựa chọn chuyên gia đánh giá được phê duyệt đúng Code theo từng lĩnh vực kỹ thuật ATTP	BM.13.03 Phiếu xem xét Đăng ký chứng nhận	Trưởng phòng chứng nhận / Người xem xét yêu cầu chứng nhận

Từ hồ sơ đăng ký chứng nhận của KH chuyển từ Phòng Khách hàng, Giám đốc chứng nhận/ Trưởng phòng Chứng nhận và Kỹ thuật phân công cho nhân sự phù hợp năng lực xem xét yêu cầu chứng nhận đối với lĩnh vực an toàn thực phẩm theo danh sách nhân sự đã được phê duyệt.

**a) Xem xét hồ sơ đăng ký và địa điểm đánh giá:**

- Đánh giá mức độ đầy đủ và chính xác của các thông tin, thành phần hồ sơ theo quy định tại mục 5.1.

- Xác định hình thức đánh giá đối với địa điểm đăng ký của khách hàng.

- Cán bộ phụ trách xem xét hồ sơ trước đánh giá có thể yêu cầu tổ chức đăng ký chứng nhận hệ thống bổ sung thông tin hoặc làm rõ một số điểm nào đó khi cần thiết.

- Nội dung Xem xét hồ sơ đăng ký và địa điểm đánh giá thực hiện theo **BM.13.03**

**Phiếu xem xét Đăng ký chứng nhận.**

- Cá nhân thực hiện xem xét trước đánh giá phải được đào tạo và xem xét tới:

+ Phân loại đăng ký trong các lĩnh vực và loại hình trong chuỗi thực phẩm tại **Phụ lục 1 Bảng phân loại Loại hình chuỗi thực phẩm (FOOD CODE)**

+ Các tiêu chuẩn, văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm liên quan;

+ Các nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm bao gồm các chương trình tiên quyết (PRP), chương trình tiên quyết vận hành OPRPs;

+ Các nguyên tắc phân tích mối nguy, đánh giá mối nguy và xác định điểm kiểm soát tới hạn CCPs, Kế hoạch HACCPs;

+ Kết quả của cuộc đánh giá trước đó (nếu có)

**b) Xem xét ngày công và kiến nghị thành phần đoàn đánh giá:**

Dựa vào kết quả xem xét đăng ký chứng nhận, phải xác định ngày công đánh giá chứng nhận, yêu cầu năng lực của các cán bộ liên quan trong đoàn đánh giá và cán bộ thực hiện việc xem xét hồ sơ, kiến nghị chứng nhận đảm bảo rằng:

- Số ngày công đánh giá và địa điểm đánh giá được xác định căn cứ vào Phụ lục 2 và Phụ lục 3 tại Quy định này.

- Lựa chọn đoàn đánh giá đảm bảo đủ năng lực có đầy đủ về kỹ năng để đảm bảo được mục tiêu của cuộc đánh giá, nếu các thành viên không đáp ứng được các kiến thức và kỹ năng cần thiết có thể bổ sung thêm chuyên gia kỹ thuật hỗ trợ chuyên gia đánh giá.

- Trong trường hợp cần thiết sau khi lựa chọn thành viên đoàn chuyên gia đánh giá dự kiến và ngày dự kiến, cán bộ được phân công trao đổi với khách hàng qua điện thoại, email xem xét chấp thuận.

- Phòng Chứng nhận và Kỹ thuật phải tổ chức sắp xếp lại đoàn đánh giá nếu khách hàng có lý do hợp lệ phản đối một chuyên gia đánh giá hay một chuyên gia kỹ thuật cụ thể.

- Xem xét ngày công và kiến nghị thành phần đoàn đánh giá giá thực hiện theo **BM.13.03**

**c) Lập chương trình đánh giá chứng nhận:**

- Cán bộ phụ trách xem xét trước đánh giá dựa và kết quả xem xét trước đánh giá và các thông tin từ khách hàng, tiến hành lập chương trình đánh hệ thống quản lý theo: **BM.13.04 Chương trình đánh giá**

**Lưu ý:**

- Áp dụng đánh giá đa điểm theo quy định tại **Phụ lục 2. Các xác định thời lượng đánh giá và đánh giá đa điểm** và GOODVN-QD.02 Quy định về đánh giá đa điểm

- Áp dụng tính ngày công theo **Phụ lục 2. Các xác định thời lượng đánh giá và đánh giá đa điểm** và GOODVN-QD.03 Quy định về tính ngày công chuyên gia

**5.3 ĐÁNH GIÁ GIAI ĐOẠN I**

<b>Điểm kiểm soát</b>	<b>Biểu mẫu</b>	<b>Trách nhiệm</b>
Chuyên gia đánh giá được phê duyệt đúng Code theo từng lĩnh vực theo quy định tại GOODVN-QD.05	BM.13.01; BM.13.03; BM.13.04; BM.13.05; BM.13.06; BM.13.07; BM.13.08; BM.13.10;	Chuyên gia đánh giá trưởng Chuyên gia đánh giá Chuyên gia kỹ thuật
Hồ sơ đầy đủ theo quy định chứng nhận		Chuyên gia đánh giá trưởng Chuyên gia đánh giá

Việc đánh giá giai đoạn 1 được thực hiện như trong quy định tại quy trình GOODVN-QT.13 Quy trình đánh giá hệ thống quản lý. Ngoài ra cần phải chú ý những vấn đề sau:

- Chuyên gia đánh giá xác định các điều kiện tiên quyết PRPs phải phù hợp với yêu cầu của tiêu chuẩn ISO 22000/ HACCP / GMP thực phẩm/ TCVN 5603 và các yêu cầu luật định có liên quan.

- Mục tiêu của đánh giá giai đoạn 1 là cung cấp định hướng cho kế hoạch đánh giá giai đoạn 2 nhằm tăng thêm sự hiểu biết về hệ thống quản lý An toàn thực phẩm trong bối cảnh các mối nguy về ATTP của tổ chức được nhận biết, phân tích, kế hoạch HACCP và các PRP, chính sách và mục tiêu; và tình trạng của tổ chức đã sẵn sàng cho cuộc đánh giá bởi việc xem xét các nội dung như:

a) Hiểu rõ tổ chức và bối cảnh của tổ chức

b) Hiểu rõ nhu cầu và mong đợi của các bên quan tâm

c) Hoạch định hệ thống quản lý ATTP:

+ Những quy định về ATTP liên quan phải được áp dụng hoặc triển khai;

+ Hệ thống quản lý ATTP được thiết lập nhằm đạt được chính sách ATTP của tổ chức;

+ Các chương trình thực hiện HTQL an toàn thực phẩm phải được minh bạch trong quá trình đánh giá (Giai đoạn 2);

+ Hệ thống quản lý ATTP bao gồm đầy đủ các quy trình, các phương pháp cho việc nhận biết và đánh giá các mối nguy ATTP của tổ chức, và tiếp theo là lựa chọn và phân loại các biện pháp kiểm soát đo lường.

d) Thăm tra liên quan đến PRPs và kế hoạch kiểm soát mối nguy;

e) Tổ chức phải nhận diện được các PRP rằng chúng phù hợp với lĩnh vực của mình (ví dụ các yêu cầu về luật định);

f) Việc thăm tra các biện pháp kiểm soát, xác minh hoạt động và các chương trình cải tiến cho phù hợp với các yêu cầu tiêu chuẩn của hệ thống quản lý ATTP;

g) Các tài liệu của hệ thống quản lý ATTP và việc sắp xếp tại những nơi thuận lợi cho trao đổi thông tin nội bộ và với bên cung cấp liên quan, các khách hàng và các bên quan tâm khác; và

h) Có bất kỳ các tài liệu bổ sung phải được xem xét và/hoặc thông tin cần được biết trước.

Khi một tổ chức áp dụng kết hợp các biện pháp kiểm soát được phát triển bên ngoài, giai đoạn 1 phải xem xét tài liệu trong hệ thống ATTP để xác định nếu kết hợp các biện pháp kiểm soát có:

- Phù hợp với tổ chức

- Được phát triển phù hợp với yêu cầu của tiêu chuẩn ISO 22000/ HACCP/ GMP Thực phẩm..

- Được cập nhật.

Tính sẵn sàng của các ủy quyền liên quan phải được kiểm tra khi thu thập thông tin về tuân thủ các khía cạnh pháp lý.

Ngoài việc sử dụng các biểu mẫu như đối với đánh giá chứng nhận của quy trình GOODVN-QT.13, quá trình đánh giá phải dựa trên các tài liệu do Phòng Chứng nhận và kỹ thuật gửi cho đoàn đánh giá, bao gồm:

1) Phiếu ghi chép đánh giá

2) Mẫu Báo cáo đánh giá

Bất kỳ nội dung nào của Báo cáo đánh giá mà đã được đánh giá ở giai đoạn 1 và được xác định thực hiện đầy đủ, hiệu lực và phù hợp với các yêu cầu thì có thể không cần phải đánh giá lại ở giai đoạn 2. Tuy nhiên, chuyên gia đánh giá phải đảm bảo nội dung đã được đánh giá ở giai đoạn 1 tiếp tục phù hợp với các yêu cầu chứng nhận. Trong trường

hợp này, báo cáo đánh giá giai đoạn 1 phải bao gồm các phát hiện và tình trạng rõ ràng về sự phù hợp đã được lập trong đánh giá giai đoạn 1.

Thời gian giữa giai đoạn 1 và giai đoạn 2 phải không được dài hơn 6 tháng. Giai đoạn 1 phải được lặp lại nếu thời gian giữa hai giai đoạn hơn 6 tháng.

## 5.4 ĐÁNH GIÁ GIAI ĐOẠN 2

Đánh giá chứng nhận FSMS được tiến hành tại cơ sở và các điểm đang hoạt động của khách hàng .

Điểm kiểm soát	Biểu mẫu	Trách nhiệm
Chuyên gia đánh giá ATTP được phê duyệt đúng Code theo từng lĩnh vực theo quy định tại GOODVN-QD.05	BM.13.01; BM.13.03; BM.13.04; BM.13.05; BM.13.06; BM.13.07; BM.13.08; BM.13.10;	Chuyên gia đánh giá trưởng Chuyên gia đánh giá Chuyên gia kỹ thuật
Hồ sơ đầy đủ theo quy định chứng nhận		Chuyên gia đánh giá trưởng Chuyên gia đánh giá

### 5.4.1 Chuẩn bị đánh giá giai đoạn 2

Thủ tục đánh giá giai đoạn 2 được thực hiện như quy định GOODVN-QT.13 Quy trình chứng nhận HTQL

### 5.4.2 Tài liệu đánh giá chứng nhận

Chuyên gia đánh giá trưởng/ chuyên gia đánh giá cần phải chuẩn bị các tài liệu đánh giá giai đoạn 2 gồm:

- Kế hoạch đánh giá - **BM.13.06**
- Kết quả đánh giá giai đoạn 01 - **BM.13.07**
- Phiếu Ghi chép đánh giá - **BM.13.08.**
- Báo cáo đánh giá giai đoạn 2 - **BM.13.09**
- Phiếu hỏi (nếu cần).
- Hướng dẫn đánh giá từng tiêu chuẩn (nếu cần)
- Tiêu chuẩn chứng nhận.
- Các yêu cầu pháp quy khác có liên quan.
- Các tài liệu do khách hàng cung cấp.

### 5.4.3 Tiến hành đánh giá chứng nhận

Thực hiện đánh giá chứng nhận như với đánh giá hệ thống quản lý quy định tại GOODVN-QT.13 Quy trình đánh giá hệ thống quản lý.

**Ngoài ra:**

Chuyên gia đánh giá xem xét đến bối cảnh của tổ chức, nhu cầu và mong đợi các bên quan tâm, xử lý rủi ro và cơ hội, đánh giá năng lực của các yếu tố được phát triển bên ngoài, khái niệm kiểm soát mối nguy bao gồm các biện pháp kiểm soát tại CCPs, OPRPs, kế hoạch HACCP, các điều kiện PRPs, việc tuân thủ và hiệu lực thi hành kế hoạch HACCP, PRPs.

Phát hiện đánh giá ISO 22000 / HACCP/ GMP Thực phẩm chia thành 4 loại: Phù hợp / Khuyến nghị (Ob)/ Sự không phù hợp nhẹ (NC2) / Sự không phù hợp nặng (NC1). Với mỗi loại được nhận diện và áp dụng quy định sau:

Loại	Giải thích	Quy định thực hiện	
		Đánh giá lần đầu	Giám sát
Phù hợp	Đáp ứng yêu cầu tiêu chuẩn	<b>Đạt yêu cầu</b>	<b>Đạt yêu cầu</b>
NC 1	<p><b>Điểm không phù hợp nặng (loại 1):</b> Là lỗi cơ bản của hệ thống. Lỗi này được xem như hệ thống không phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn tương ứng hoặc sự không phù hợp xảy ra mang tính hệ thống ( có hơn 3 NC nhẹ tại cùng một bộ phận trong thời gian liên tục) hoặc ảnh hưởng nghiêm trọng tới chất lượng sản phẩm.</p> <p>Hoặc là sự không tuân thủ yêu cầu của pháp luật liên quan đến ATTP mà tổ chức có nghĩa vụ phải thực hiện</p>	<p>Dừng cuộc đánh giá nếu liên quan tới vi phạm các yêu cầu của pháp luật liên quan tới ATTP, chuyển sang thời điểm khác khi KH chứng minh tuân thủ.</p> <p>Đối với SPH nặng khác, Doanh nghiệp cần cam kết thời điểm hoàn thành HĐKP tại cuộc họp kết thúc. Bắt buộc phải đánh giá bổ sung để thẩm tra HĐKP tại văn phòng hoặc hiện trường.</p>	<p>Nếu là sự không tuân thủ yêu cầu pháp luật liên quan tới ATTP thì đình chỉ hiệu lực chứng chỉ cho đến khi có đủ bằng chứng tuân thủ.</p> <p>Đối với SPH nặng khác, Tổ chức phải có kế hoạch thực hiện HĐKP, cam kết thời hạn hoàn thành và chuyển bằng chứng khi hoàn thành HĐKP. Đến thời điểm cam kết chưa hoàn thành HĐKP thì đình chỉ chứng chỉ.</p>

NC 2	<p><b>Điểm không phù hợp nhẹ (loại 2):</b> Điểm không phù hợp thường được đánh giá ở mức này khi mang tính cá biệt, không thành hệ thống, có thể do sơ suất ở phía người thực hiện.</p> <p>Sự đáp ứng này không gây ảnh hưởng đến hệ thống hoặc sự không đáp ứng yêu cầu hệ thống tài liệu mà tổ chức đã thiết lập</p>	Tổ chức phải thực hiện hành động khắc phục. GOODVN chỉ cấp chứng chỉ sau khi HĐKP được chấp nhận.	Tổ chức phải có kế hoạch thực hiện HĐKP. HĐKP sẽ được thẩm tra tại lần đánh giá giám sát gần nhất.
Ob	<p><b>Điểm lưu ý (khuyến nghị):</b> Đây là các điểm được nêu ra nhưng chưa đủ bằng chứng kết luận là điểm không phù hợp, chưa gây ảnh hưởng đến sự phù hợp của Hệ thống quản lý hoặc là các khuyến nghị cơ hội cải tiến.</p>	Tổ chức không có nghĩa vụ phải thực hiện. Tuy nhiên, GOODVN sẽ xem xét các khuyến nghị cải tiến này trong lần đánh giá giám sát tiếp theo	Như chứng nhận lần đầu

#### 5.4.4 Xem xét các thông tin liên quan

Thực hiện theo phần xem xét các thông tin liên quan tại quy trình GOODVN-QT.13 Quy trình đánh giá hệ thống quản lý.

#### 5.4.5 Báo cáo đánh giá chứng nhận

Thủ tục thực hiện như quy định tại GOODVN-QT.13 Quy trình đánh giá hệ thống quản lý.

Ngoài ra, trong quá trình đánh giá chuyên gia đánh giá sử dụng các biểu mẫu được cung cấp dành riêng cho đánh giá chứng nhận ISO 22000/ HACCP/ GMP Thực phẩm.

#### 5.4.6 Hợp kết thúc

Thủ tục thực hiện như quy định tại GOODVN-QT.13 Quy trình đánh giá hệ thống quản lý.

#### 5.4.7 Tiếp nhận và Thẩm tra hành động khắc phục (nếu có)

Thủ tục thực hiện như quy định tại GOODVN-QT.13 Quy trình đánh giá hệ thống quản lý.

#### **5.4.8 Hoàn thiện hồ sơ chứng nhận**

Thủ tục thực hiện như quy định tại GOODVN-QT.13 Quy trình đánh giá hệ thống quản lý.

#### **5.4.9 Thẩm định hồ sơ**

Thủ tục thực hiện như quy định tại GOODVN-QT.13 Quy trình đánh giá hệ thống quản lý.

#### **5.4.10 Dự thảo giấy chứng nhận, xác nhận**

Thủ tục thực hiện như quy định tại GOODVN-QT.13 Quy trình đánh giá hệ thống quản lý.

#### **5.2.11 Ký quyết định và giấy chứng nhận**

Thủ tục thực hiện như quy định tại GOODVN-QT.13 Quy trình đánh giá hệ thống quản lý.

#### **5.2.12 Thanh quyết toán**

Thủ tục thực hiện như quy định tại GOODVN-QT.13 Quy trình đánh giá hệ thống quản lý.

#### **5.2.13 Trao quyết định, công văn và giấy chứng nhận**

Thủ tục thực hiện như quy định tại GOODVN-QT.13 Quy trình đánh giá hệ thống quản lý.

#### **5.2.14 Lưu hồ sơ chứng nhận**

Thủ tục thực hiện như quy định tại GOODVN-QT.13 Quy trình đánh giá hệ thống quản lý.

#### **5.2.15 Chăm sóc và quản lý khách hàng**

Thủ tục thực hiện như quy định tại GOODVN-QT.13 Quy trình đánh giá hệ thống quản lý.

### **5.5 ĐÁNH GIÁ GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ**

Thủ tục thực hiện như quy định tại GOODVN-QT.13 Quy trình đánh giá hệ thống quản lý.

Chu kỳ giám sát phụ thuộc vào bản chất sản phẩm sản xuất và mức độ nguy cơ nhưng không quá 12 tháng.

Tương tự như đánh giá chứng nhận lần đầu, chuyên gia đánh giá được cung cấp, sử dụng và gửi hồ sơ đánh giá cho Ban Thẩm xét – Phòng Chứng nhận và Kỹ thuật.

## **5.6 ĐÁNH GIÁ ĐỘT XUẤT**

Thủ tục thực hiện như quy định tại GOODVN-QT.13 Quy trình đánh giá hệ thống quản lý.

## **5.7 ĐÁNH GIÁ CHỨNG NHẬN LẠI**

Thủ tục thực hiện như quy định tại GOODVN-QT.13 Quy trình đánh giá hệ thống quản lý.

## **5.7 ĐÁNH GIÁ MỞ RỘNG, THU HẸP PHẠM VI, CHUYỂN ĐỔI**

Thủ tục thực hiện như quy định tại GOODVN-QT.13 Quy trình đánh giá hệ thống quản lý.

## **5.8 ĐÌNH CHỈ, HỦY BỎ CHỨNG NHẬN**

Quy định và Thủ tục thực hiện như quy định tại GOODVN-QT.13 Quy trình đánh giá hệ thống quản lý.

Phòng Chứng nhận và Kỹ thuật lưu và bảo quản hồ sơ đánh giá và các văn bản khác có liên quan trong 3 năm. Sau 3 năm sẽ tiến hành xem xét và hủy hồ sơ.

## **6. HỒ SƠ LƯU**

Áp dụng yêu cầu về lưu hồ sơ như quy định tại GOODVN-QT.13 Quy trình đánh giá hệ thống quản lý.

**Phụ lục I: Bảng phân loại Loại hình chuỗi thực phẩm (FOOD CODE)**

(Bảng phân loại tuân theo quy định tại Bảng A11.1 từ Tiêu chuẩn ISO/TS 22003:2022)

Nhóm	Loại hình		Loại hình con		Ví dụ về các hoạt động bao gồm	
Nông trại	A	Chăn nuôi và xử lý động vật	AI	Nuôi động vật lấy thịt/sữa/trứng/mật ong	Nuôi động vật (không phải cá và hải sản) để sản xuất thịt, trứng, sữa hoặc mật ong. Nuôi, giữ, bẫy và săn bắt (chế biến tại thời điểm săn bắt) Đóng gói và bảo quản mà không thay đổi sản phẩm hoặc xử lý sản phẩm	
			AII	Nuôi cá và hải sản	Nuôi cá và hải sản để sản xuất thịt Nuôi, bắt và đánh cá (chế biến tại thời điểm đánh bắt) Đóng gói và bảo quản mà không thay đổi sản phẩm hoặc xử lý sản phẩm	
	B	Trồng trọt hoặc xử lý thực vật	BI	Trồng trọt và xử lý thực vật (không phải là ngũ cốc và cây họ đậu)	Trồng hoặc thu hoạch cây trồng (không phải ngũ cốc và cây họ đậu); sản phẩm làm vườn (trái cây; rau; gia vị, nấm, v.v...) và thực vật dưới nước.	
			BII	Nông trại ngũ cốc và cây họ đậu	Trồng hoặc thu hoạch ngũ cốc hoặc cây họ đậu dùng làm thực phẩm. Xử lý ngũ cốc và đậu Đóng gói và bảo quản ngũ cốc và đậu cho thực phẩm	
				BIII	Xử lý sơ bộ các sản phẩm thực vật	Các hoạt động thu hoạch thực vật mà không biến đổi sản phẩm từ dạng nguyên vẹn ban đầu, bao gồm các sản phẩm làm vườn và thực vật thủy sinh. Bao gồm: làm sạch, rửa, tráng, xả, phân loại, cắt tía, đóng gói, làm mát, làm mát bằng nước, tẩy rửa, làm ướt, sục khí chuẩn bị cho lưu trữ hoặc chế biến, đóng gói, đóng gói lại, sắp xếp, lưu trữ và vận chuyển.
				C0	Động vật – Chuyển đổi sơ cấp	Chuyển đổi thịt động vật nhằm mục đích chế biến thêm bao gồm nhốt, giết mổ, lấy nội tạng; làm lạnh, cấp đông, bảo quản số lượng lớn động

					vật và lấy nội tạng, đông lạnh số lượng lớn cá và bảo quản thịt.
<b>Chế biến thực phẩm và thức ăn chăn nuôi</b>	<b>C</b>	<b>Chế biến thực phẩm và nguyên liệu và thức ăn cho vật nuôi</b>	<b>CI</b>	Chế biến các sản phẩm động vật dễ thối, hỏng	Chế biến và đóng gói các sản phẩm động vật bao gồm cá, các sản phẩm từ cá và hải sản, thịt, trứng, sữa cần nhiệt độ lạnh hoặc đông lạnh  Chỉ chế biến thức ăn cho vật nuôi từ sản phẩm động vật
			<b>CII</b>	Chế biến các sản phẩm từ thực vật dễ thối, hỏng	Chế biến và đóng gói bao gồm trái cây và nước trái cây tươi, rau, ngũ cốc, quả hạch và cây họ đậu, các loại nước uống đông lạnh, các sản phẩm thay thế thịt và sữa từ thực vật  Chỉ chế biến thức ăn cho vật nuôi từ các sản phẩm thực vật.
			<b>CIII</b>	Chế biến các sản phẩm từ động vật và thực vật dễ thối hỏng (sản phẩm hỗn hợp)	Chế biến và đóng gói bao gồm bánh pizza, lasagne, bánh mì kẹp, bánh bao và các thức ăn chế biến sẵn.  Bao gồm nhà bếp phục vụ ăn uống bên ngoài.  Bao gồm các sản phẩm bếp ăn công nghiệp chưa đưa ra tiêu thụ ngay.  Chế biến thức ăn vật nuôi dễ hỏng từ sản phẩm hỗn hợp..
			<b>CIV</b>	Chế biến các sản phẩm sử dụng dài ở nhiệt độ môi trường	Sản xuất các sản phẩm thực phẩm từ các nguồn được lưu trữ và bán ở nhiệt độ môi trường, bao gồm thực phẩm đóng hộp, bánh quy, bánh snack, dầu ăn, nước uống, nước giải khát, pasta, bột mỳ, đường, muối ăn.  Chế biến thức ăn vật nuôi sử dụng dài ở nhiệt độ môi trường
	<b>D</b>	<b>Sản xuất thức ăn chăn nuôi và thức ăn gia súc</b>			Chế biến nguyên liệu thức ăn chăn nuôi dành cho động vật sản xuất thực phẩm và phi thực phẩm không được nuôi trong hộ gia đình, ví dụ: bột từ ngũ cốc, hạt có dầu, phụ phẩm của quá trình sản xuất lương thực.

					Chế biến hỗn hợp thức ăn chăn nuôi, có hoặc không có chất phụ gia, dành cho động vật sản xuất thực phẩm, ví dụ: premix, thức ăn có thuốc, thức ăn hỗn hợp.
Dịch vụ ăn uống/ thực phẩm	E	Dịch vụ ăn uống/ thực phẩm			Các hoạt động tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm như nấu nướng, trộn, chuẩn bị các thành phần và sản phẩm phục vụ tiêu dùng trực tiếp tại chỗ hoặc mang đi. Ví dụ bao gồm nhà hàng, khách sạn, xe bán đồ ăn, tổ chức, nơi làm việc (trường học hoặc nhà ăn của nhà máy), bao gồm cả hoạt động bán lẻ với chế biến tại chỗ (ví dụ: gà quay). Bao gồm hâm nóng thức ăn, phục vụ sự kiện, quán cà phê và quán rượu.
Bán lẻ, vận chuyển và bảo quản	F	Thương mại, bán lẻ và thương mại điện tử	FI	Bán lẻ/bán buôn	Lưu trữ và cung cấp thành phẩm cho khách hàng và người tiêu dùng (đại lý bán lẻ, cửa hàng, người buôn bán).  Bao gồm các hoạt động chế biến nhỏ, ví dụ: cắt lát, chia nhỏ, hâm nóng.
			FII	Môi giới/buôn bán thực phẩm	Mua và bán sản phẩm mà không cần qua xử lý thực tế hoặc làm đại lý cho người khác đối với bất kỳ mặt hàng nào tham gia vào chuỗi thực phẩm.
	G	Cung cấp dịch vụ vận chuyển và kho bãi			Cơ sở lưu trữ và phương tiện phân phối thực phẩm và thức ăn chăn nuôi dễ hỏng, nơi nhiệt độ phải duy trì ổn định.  Cơ sở lưu trữ và phương tiện phân phối cho thực phẩm và thức ăn ổn định xung quanh.  Dán nhãn/ đóng gói lại ngoại trừ nguyên liệu sản phẩm bị hỏng.  Cơ sở lưu trữ và phương tiện phân phối vật liệu đóng gói thực phẩm.
Dịch vụ phụ trợ	H	Dịch vụ			Các dịch vụ được cung cấp liên quan đến sản xuất thực phẩm và thức ăn chăn nuôi an toàn bao gồm cấp nước, kiểm soát dịch hại, dịch vụ vệ sinh và xử lý chất thải.

Vật liệu đóng gói	<b>I</b>	<b>Sản xuất bao gói thực phẩm và vật liệu bao gói</b>	Sản xuất vật liệu đóng gói tiếp xúc với thực phẩm, thức ăn chăn nuôi và thức ăn gia súc.  Có thể bao gồm bao bì được sản xuất tại chỗ cho sử dụng trong chế biến
Thiết bị hỗ trợ	<b>J</b>	<b>Thiết bị</b>	Thiết bị chế biến thực phẩm, thức ăn chăn nuôi hoặc đóng gói, máy bán hàng tự động, thiết bị nhà bếp, dụng cụ chế biến, bộ lọc, thiết kế hợp vệ sinh của thiết bị và cơ sở.
<b>Hóa sinh</b>	<b>K</b>	<b>Sản xuất chế phẩm (sinh) hóa học</b>	Sản xuất thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thức ăn chăn nuôi, phụ gia (ví dụ: hương liệu, vitamin), chất khí và khoáng chất.  Sản xuất men vi sinh và enzym.

**Phụ lục 2. Các xác định thời lượng đánh giá và đánh giá đa điểm**  
(Bảng này tuân thủ quy định tại Phụ lục B Tiêu chuẩn ISO/TS 22003:2022)

**Phụ lục B (Quy định) Thời lượng đánh giá tối thiểu**

**B.1. Yêu cầu về kết quả đánh giá**

Thời lượng đánh giá phải hợp lý để đạt được các kết quả đánh giá sau:

- a) Đánh giá hiệu quả việc thực hiện (xác định và lựa chọn nếu được phép) quản lý các mối nguy về an toàn thực phẩm (điều này bao gồm phân tích mối nguy và các điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) và RRP) được xác định bởi cơ chế;
- b) Đánh giá hiệu quả việc quản lý các quá trình có liên quan lẫn nhau của FSMS;
- c) Đánh giá khả năng đáp ứng các yêu cầu về luật định và quy định hiện hành của hệ thống;
- d) Đánh giá việc tổ chức sử dụng hiệu quả phương pháp tiếp cận dựa trên rủi ro đối với các sản phẩm, quá trình và việc quản lý thay đổi;
- e) Đánh giá xem các yêu cầu của kế hoạch và tổ chức, nếu có, có được đáp ứng hay không;
- f) Xác minh rằng phạm vi chứng nhận phù hợp với các hoạt động của tổ chức và lấy mẫu đánh giá mang tính đại diện.

**B.2. Xác định thời lượng đánh giá**

Khi xác định thời lượng đánh giá, tổ chức chứng nhận phải xem xét, ngoài những vấn đề khác, còn các vấn đề sau:

- a) Các yêu cầu của tiêu chuẩn hoặc chương trình liên quan có thể được đưa vào hoặc bổ sung cho thời lượng đánh giá;
- b) Các danh mục và danh mục phụ được đưa ra trong Bảng A.1 (nếu phạm vi của tổ chức bao gồm nhiều hơn một loại, việc tính toán thời lượng đánh giá sẽ được lấy từ thời lượng đánh giá cơ bản được kiến nghị cao nhất);
- c) Mức độ phức tạp của các hoạt động của khách hàng (ví dụ: số lượng sản phẩm và các loại quá trình, số lượng dòng sản phẩm, số lượng người và nhiều vấn đề ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm, phát triển sản phẩm, thử nghiệm trong phòng thí nghiệm nội bộ, vệ sinh) và FSMS;
- d) Các mối nguy liên quan đến sản phẩm, quá trình và dịch vụ của tổ chức;
- e) Bối cảnh luật định và quy định;
- f) Bất kỳ hoạt động thuê ngoài nào thuộc phạm vi chứng nhận;
- g) Mức độ hoàn thiện và hiệu quả của FSMS, loại hình đánh giá (ví dụ: ban đầu, giám sát, không báo trước, theo dõi) và kết quả của bất kỳ cuộc đánh giá nào trước đó;
- h) Quy mô địa điểm, cơ sở hạ tầng và số lượng địa điểm, vị trí địa lý và tính thời vụ của họ;
- i) Xem xét nhiều địa điểm;

- j) Các cuộc đánh giá được kết hợp, liên kết hay tích hợp;
- k) Phương pháp thực hiện đánh giá (ví dụ: ICT và mức độ sử dụng);
- l) Mức độ kiểm soát tập trung của FSMS;
- m) Mức độ tự động hóa, hệ thống sản xuất khép kín, sử dụng công nghệ, cơ giới hóa và cường độ lao động;
- n) Mọi nhu cầu về ngôn ngữ hoặc thông dịch.

### **B.3. Tính toán thời lượng đánh giá tối thiểu**

#### **B.3.1. Tổng quan**

Các cuộc đánh giá FSMS phải đáp ứng việc tính toán thời lượng đánh giá tối thiểu được đưa ra trong B.3.2 bằng cách sử dụng các yêu cầu của Phụ lục A và B. Các chương trình FSMS có thể thiết kế các danh mục riêng và tính toán thời lượng đánh giá vượt quá Phụ lục B. Tổ chức chứng nhận phải tuân theo các loại chương trình và tính toán thời lượng đánh giá được tham chiếu trong các yêu cầu của Phụ lục A và B. Thời lượng đánh giá tối thiểu bao gồm giai đoạn 1 và giai đoạn 2 của chứng nhận ban đầu.

Khi xác định số lượng nhân viên tham gia vào bất kỳ khía cạnh nào của an toàn thực phẩm, nó sẽ được biểu thị dưới dạng số lượng nhân viên toàn thời gian tương đương (FTE). Khi một tổ chức triển khai công nhân theo ca và các sản phẩm và/hoặc quá trình tương tự nhau, số FTE sẽ được tính toán dựa trên nhân viên trong ca chính (bao gồm cả nhân viên thời vụ) cộng với nhân viên ngoài sản xuất có ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm.

Trong trường hợp số lượng ca làm việc hoặc quá trình lặp đi lặp lại nhiều bất thường, việc cắt giảm đồng bộ và nhất quán có thể được áp dụng trên cơ sở giữa các công ty trong phạm vi chứng nhận. Việc quyết định và giải trình của tổ chức chứng nhận phải được ghi lại.

Thời lượng đánh giá không bao gồm thời gian lập kế hoạch đánh giá, chuẩn bị đánh giá, di chuyển đến và đi từ địa điểm, đánh giá các hoạt động tiếp theo nếu có sự không phù hợp hoặc các thành viên trong nhóm không được chỉ định làm đánh giá viên (ví dụ: chuyên gia kỹ thuật, phiên dịch viên, quan sát viên và đánh giá viên tập sự, người viết báo cáo).

Trong trường hợp người sở hữu chương trình đã thiết lập các quy tắc của riêng họ để xác định thời lượng đánh giá, kết quả của các quy tắc chương trình sẽ được áp dụng với điều kiện là các quy tắc chương trình không ít hơn các quy tắc được yêu cầu trong phụ lục này như một mức tối thiểu chung.

#### **B.3.2. Tính toán thời lượng đánh giá ban đầu**

Khoảng thời gian đánh giá chứng nhận ban đầu tối thiểu cho các cuộc đánh giá chứng nhận FSMS được xác định là  $D_s$ , tính bằng ngày, được tính toán, xem Bảng B.1:

$$D_s = (TD + TH + TFTE)$$

Trong đó:

$D_S$  là tổng thời lượng đánh giá;

TD là thời lượng đánh giá cơ sở cho hạng mục phụ và phạm vi chứng nhận (bao gồm một nghiên cứu HACCP), tính bằng ngày;

TH là số ngày đánh giá đối với các nghiên cứu HACCP bổ sung; TFTE là số ngày đánh giá trên mỗi số nhân viên FTE.

### I. Bảng B.1 – Các chỉ số để tính thời lượng đánh giá tối thiểu

Danh mục hoặc danh mục phụ	Thời gian kiểm tra địa điểm cơ bản, tính bằng ngày kiểm tra $T_D$	Số ngày đánh giá cho mỗi nghiên cứu HACCP bổ sung $T_H$	Số hiệu dụng FTE $T_{FTE}$
AI	1,0	0,25	1 đến 5 = 0 6 đến 49 = 0,5 50 đến 99 = 1,0 100 đến 199 = 1,5 200 đến 499 = 2,0 500 đến 999 = 2,5 >1000 = 3
AII	1,0	0,25	
BI	1,0	0,25	
BII	1,0	0,25	
BIII	1,0	0,25	
CO	2,0	0,50	
CI	2,0	0,50	
CII	2,0	0,50	
CIII	2,0	0,50	
CIV	2,0	0,50	
D	1,0	0,50	
E	1,5	0,50	
FI	1,0	0,50	
FII	1,0	0,50	
G	1,5	0,25	
H	1,5	0,25	
I	1,5	0,50	
J	1,5	0,50	
K	2,0	0,50	

Nếu có nhiều danh mục hoặc danh mục phụ, thì sử dụng danh mục hoặc danh mục phụ có giá trị TD cao nhất để xác định  $D_S$ . Các thông số kết hợp (nghiên cứu HACCP, FTE) cho tất cả các danh mục/danh mục phụ sẽ được sử dụng khi tính toán thời lượng đánh giá.

Khi các yêu cầu của chương trình bao gồm các yếu tố có liên quan lẫn nhau khác (ví dụ: thực hành nông nghiệp tốt (GAP), nông học) được đánh giá kết hợp với FSMS, những điều này sẽ được đưa vào thời lượng đánh giá tối thiểu.

Thời gian đánh giá kết quả bằng cách sử dụng các yếu tố trong Điều B.2 và Bảng B.1 phải được chứng minh và lập thành văn bản.

Tối thiểu 50% tổng thời lượng đánh giá sẽ được dành cho việc đánh giá việc lập kế hoạch vận hành an toàn thực phẩm và việc thực hiện PRP và các biện pháp kiểm soát.

**LƯU Ý 1:** Lập kế hoạch vận hành an toàn thực phẩm không bao gồm các hoạt động liên quan đến đào tạo, phát triển FSMS, đánh giá nội bộ, xem xét quản lý và cải tiến.

Trong trường hợp FSMS được tích hợp với một hệ thống quản lý hoặc hệ thống an toàn thực phẩm (FSS) có liên quan khác, thì có thể giảm thời gian đánh giá.

Thời lượng đánh giá kết hợp phải được xác định và ghi lại như sau:

- Tính toán thời lượng đánh giá cho từng chương trình riêng biệt (bao gồm các hạn chế chương trình và cho phép giảm);
- Cộng các khoảng thời gian đánh giá lại với nhau;
- Xác định mức độ giảm xem xét có thể giảm tối đa 20% trong khoảng thời gian kết hợp. Phạm vi giảm dựa trên tích hợp là 0% đến 20% được xác định bởi mức độ kết hợp của chiến lược kinh doanh tổng thể, đánh giá của ban quản lý, cách tiếp cận chính sách, mục tiêu, hệ thống, quá trình, kiểm toán nội bộ và hành động khắc phục hiệu quả để ngăn ngừa tái diễn.

**LƯU Ý 2:** “Hệ thống quản lý liên quan” nghĩa là hệ thống chất lượng hoặc an toàn thực phẩm bao gồm các quá trình, sản phẩm và dịch vụ.

Những sai lệch so với Bảng B.1 có thể được chứng minh và phải được ghi lại, được xác định bởi các yếu tố như sự hoàn thiện của hệ thống quản lý, kiến thức trước đó về các quá trình và hệ thống của khách hàng (ví dụ: đã được chứng nhận bởi cùng một tổ chức chứng nhận cho chương trình khác), sự sẵn sàng của khách hàng (ví dụ: đã được chứng nhận bởi chương trình của bên thứ ba có liên quan) và mức độ tự động hóa cao.

### **B.3.3. Chứng nhận nhiều địa điểm**

Thời lượng đánh giá tại chỗ của chức năng trung tâm phải bằng hoặc lớn hơn DS.

Thời lượng đánh giá địa điểm cho mỗi địa điểm được kiểm tra sẽ bằng hoặc lớn hơn một nửa DS, cho địa điểm đó.

### **B.3.4. Tính toán thời gian đánh giá giám sát và chứng nhận lại tối thiểu**

Thời lượng đánh giá giám sát tối thiểu không được ít hơn 1/3 thời lượng đánh giá chứng nhận ban đầu, tối thiểu là một ngày đánh giá (0,5 ngày đánh giá đối với loại A và B).

---

Thời lượng đánh giá chứng nhận lại tối thiểu không được ít hơn 2/3 thời lượng đánh giá chứng nhận lần đầu, tối thiểu là 1 ngày đánh giá (0,5 ngày đánh giá đối với loại A và B).