

CÔNG NHẬN TỔ CHỨC CHỨNG NHẬN HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM THEO ISO 22000: TỪ NĂNG LỰC CHỨNG NHẬN ĐẾN NIỀM TIN CỦA THỊ TRƯỜNG

Nguyễn Kim Long

Văn phòng Công nhận Chất lượng Quốc gia (BoA)

Tóm tắt

ISO 22000 là tiêu chuẩn quốc tế quy định các yêu cầu đối với hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (FSMS), được áp dụng cho các tổ chức trực tiếp hoặc gián tiếp tham gia trong chuỗi thực phẩm. Tiêu chuẩn kết hợp các nguyên tắc của hệ thống quản lý với chương trình tiên quyết (PRP), trao đổi thông tin và các nguyên tắc HACCP nhằm giúp tổ chức nhận diện, đánh giá và kiểm soát các mối nguy an toàn thực phẩm. Chứng nhận ISO 22000 là hoạt động đánh giá sự phù hợp của bên thứ ba, qua đó tổ chức chứng nhận (CB) đánh giá và xác nhận sự phù hợp của FSMS trong phạm vi xác định. Tuy nhiên, độ tin cậy của kết quả chứng nhận phụ thuộc đáng kể vào năng lực, tính khách quan và tính nhất quán trong hoạt động của tổ chức chứng nhận.

Công nhận đóng vai trò là một tầng bảo đảm về năng lực của tổ chức chứng nhận. Đối với chứng nhận FSMS, cơ quan công nhận đánh giá tổ chức chứng nhận trên cơ sở các chuẩn mực quốc tế, trong đó có ISO/IEC 17021-1, ISO 22003-1 và các tài liệu bắt buộc có liên quan của IAF. Hoạt động đánh giá không chỉ xem xét hệ thống tài liệu, tính khách quan, nguồn lực và quá trình chứng nhận mà còn tập trung vào năng lực kỹ thuật của đánh giá viên trong việc hiểu sản phẩm, quá trình, công nghệ, mối nguy an toàn thực phẩm, PRP, oPRP và CCP. Đặc biệt, đánh giá chứng kiến tại doanh nghiệp cho phép cơ quan công nhận quan sát trực tiếp cách tổ chức chứng nhận lập kế hoạch, thu thập bằng chứng, đánh giá hiện trường và đưa ra kết luận, qua đó xác nhận năng lực của tổ chức chứng nhận trong điều kiện thực tế.

Báo cáo trình bày mối quan hệ giữa **doanh nghiệp – tổ chức chứng nhận – cơ quan công nhận** trong chuỗi bảo đảm niềm tin đối với hệ thống quản lý an toàn thực phẩm; đồng thời phân tích các yếu tố ảnh hưởng đến hiệu lực của FSMS, những khó khăn thường gặp trong quá trình áp dụng ISO 22000 và những nội dung tổ chức chứng nhận cần tập trung đánh giá tại doanh nghiệp. Trên cơ sở đó, báo cáo làm rõ vai trò của công nhận trong việc nâng cao độ tin cậy của hoạt động chứng nhận, hỗ trợ cơ quan quản lý và chuỗi cung ứng sử dụng kết quả đánh giá sự phù hợp có cơ sở, giảm đánh giá trùng lặp và thúc đẩy sự thừa nhận kết quả chứng nhận giữa các thị trường.

ACCREDITATION OF CERTIFICATION BODIES FOR ISO 22000 FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS: FROM CERTIFICATION COMPETENCE TO MARKET CONFIDENCE

Long Nguyen Kim

National Accreditation Bureau (BoA)

Abstract

ISO 22000 is an international standard that specifies requirements for food safety management systems (FSMS) and is applicable to organizations directly or indirectly involved in the food chain. The standard integrates management system principles with prerequisite programmes (PRPs), communication, and HACCP principles to enable organizations to identify, assess, and control food safety hazards. ISO 22000 certification is a third-party conformity assessment activity through which a certification body (CB) evaluates and confirms the conformity of an FSMS within a defined scope. However, the reliability of certification results depends significantly on the competence, impartiality, and consistency of the certification body.

Accreditation provides an additional layer of assurance regarding the competence of certification bodies. For FSMS certification, accreditation bodies assess certification bodies against relevant international standards, including ISO/IEC 17021-1, ISO 22003-1, and applicable IAF mandatory documents. The assessment considers not only the management system, impartiality, resources, and certification processes of a certification body, but also the technical competence of its auditors in understanding products, processes, technologies, food safety hazards, PRPs, operational prerequisite programmes (oPRPs), and critical control points (CCPs). In particular, witness assessments conducted at certified organizations enable accreditation bodies to directly observe how certification bodies plan and conduct audits, collect objective evidence, assess on-site activities, and reach audit conclusions, thereby providing evidence of their competence under actual operating conditions.

This paper presents the relationship among **organizations, certification bodies, and accreditation bodies** within the chain of confidence supporting food safety management systems. It also examines factors affecting FSMS effectiveness, common challenges encountered in the implementation of ISO 22000, and key areas that certification bodies should evaluate in depth during audits. On this basis, the paper highlights the role of accreditation in enhancing the reliability of certification, supporting regulators and supply chains in the use of credible conformity assessment results, reducing duplication of assessments, and facilitating the acceptance of certification results across markets.