TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

# Lâm Đồng hỗ trợ doanh nghiệp áp dụng tiêu chuẩn ISO 22000, nâng chất lượng nông sản và thực phẩm

09:36 02/11/2026

Từ kiểm soát các mối nguy trong sản xuất đến chuẩn hóa quy trình quản lý, tiêu chuẩn ISO 22000 được kỳ vọng giúp doanh nghiệp Lâm Đồng nâng cao chất lượng, giá trị sản phẩm và đáp ứng tốt hơn yêu cầu ngày càng khắt khe của thị trường.




ISO 22000 là tiêu chuẩn quốc tế về Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm. (Ảnh: Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng)

**Kiểm soát an toàn thực phẩm từ quy trình sản xuất**

Vừa qua, tại phường Phú Thủy, Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng (Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Lâm Đồng) phối hợp với Công ty Cổ phần và Chứng nhận Quốc tế ISOCERT tổ chức lớp tập huấn “Thiết lập và áp dụng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 tại doanh nghiệp”.



Quang cảnh lớp tập huấn.

Hoạt động nằm trong khuôn khổ chương trình quốc gia hỗ trợ doanh nghiệp nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm, hàng hóa trên địa bàn tỉnh Lâm Đồng năm 2026, với sự tham gia của đại diện các doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh trên địa bàn.

Tại lớp tập huấn, ông Nguyễn Văn Lâm, Phó Chi cục trưởng Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng tỉnh Lâm Đồng, nhấn mạnh ISO 22000 là công cụ quản lý hữu ích, giúp doanh nghiệp nhận diện, đánh giá và kiểm soát các mối nguy có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm.

Việc áp dụng hệ thống này không chỉ dừng lại ở kiểm soát chất lượng thành phẩm mà còn đặt ra yêu cầu quản lý xuyên suốt các công đoạn trong chuỗi sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm. Qua đó, doanh nghiệp có thể chuẩn hóa quy trình vận hành, nâng cao hiệu quả quản lý, hạn chế sai lỗi và giảm thiểu những rủi ro phát sinh.



Ông Nguyễn Văn Lâm - Phó Chi cục trưởng Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng phát biểu tại lớp tập huấn.

Theo ông Nguyễn Văn Lâm, đối với địa phương có thế mạnh về sản xuất nông nghiệp và chế biến thực phẩm như Lâm Đồng, áp dụng các hệ thống quản lý tiên tiến có ý nghĩa thiết thực. Đây là giải pháp góp phần nâng cao chất lượng, gia tăng giá trị và khả năng cạnh tranh của nông sản, thực phẩm địa phương, đồng thời tạo nền tảng để doanh nghiệp phát triển ổn định, bền vững.

Thực tế, yêu cầu về an toàn thực phẩm ngày càng trở thành một trong những điều kiện quan trọng để sản phẩm tiếp cận các hệ thống phân phối hiện đại và thị trường xuất khẩu. Vì vậy, việc xây dựng hệ thống quản lý theo tiêu chuẩn quốc tế không chỉ giúp doanh nghiệp kiểm soát tốt hơn hoạt động sản xuất mà còn góp phần củng cố niềm tin của khách hàng, đối tác đối với sản phẩm.



Một số điểm giống và khác nhau giữa chứng chỉ GMP và tiêu chuẩn ISO 22000.

**Doanh nghiệp được hướng dẫn xây dựng và vận hành hệ thống**

Trong khuôn khổ chương trình, các học viên được trang bị kiến thức về những yêu cầu của tiêu chuẩn ISO 22000:2018 và phương pháp thiết lập hệ thống quản lý an toàn thực phẩm phù hợp với điều kiện hoạt động của từng doanh nghiệp.

Nội dung tập huấn tập trung vào kỹ năng nhận diện, xác định và phân tích các mối nguy về an toàn thực phẩm; xây dựng các biện pháp kiểm soát; thiết lập hệ thống tài liệu và quy trình quản lý. Bên cạnh đó, học viên còn được hướng dẫn các bước triển khai, vận hành, duy trì và cải tiến hệ thống sau khi đưa vào áp dụng.

Một nội dung đáng chú ý là hướng dẫn chuẩn bị hồ sơ, tài liệu cần thiết để đăng ký chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000. Các tình huống phát sinh trong thực tế sản xuất, kinh doanh cũng được đưa ra trao đổi, giúp học viên hiểu rõ hơn cách vận dụng tiêu chuẩn vào hoạt động của doanh nghiệp, thay vì chỉ tiếp cận kiến thức trên lý thuyết.

Trong suốt thời gian tập huấn, đại diện các doanh nghiệp tích cực tương tác, thảo luận và chia sẻ những khó khăn gặp phải trong quá trình kiểm soát an toàn thực phẩm. Qua đó, các nội dung chuyên môn được gắn với yêu cầu thực tiễn, giúp học viên có thêm kinh nghiệm để từng bước xây dựng hệ thống quản lý phù hợp với quy mô, lĩnh vực và năng lực của đơn vị.



Các học viên tham gia tập huấn và hoàn thành bài kiểm tra sẽ được cấp giấy chứng nhận đã tham gia tập huấn Thiết lập và áp dụng Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000.

Kết thúc khóa học, các học viên tham gia đầy đủ và hoàn thành bài kiểm tra được cấp giấy chứng nhận đã tham gia tập huấn thiết lập và áp dụng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000.

Thông qua hoạt động hỗ trợ này, ngành khoa học và công nghệ tỉnh Lâm Đồng hướng đến thúc đẩy doanh nghiệp chủ động tiếp cận, ứng dụng các tiêu chuẩn quản lý tiên tiến trong sản xuất, kinh doanh. Quan trọng hơn, ISO 22000 cần được triển khai như một phương thức quản trị thường xuyên, giúp doanh nghiệp kiểm soát chất lượng ngay từ đầu vào, nâng cao tính minh bạch và tạo dựng uy tín cho sản phẩm.

Đây cũng là hướng đi cần thiết để nông sản, thực phẩm Lâm Đồng không chỉ cạnh tranh bằng lợi thế về sản lượng và nguồn nguyên liệu mà còn bằng chất lượng, độ an toàn và khả năng đáp ứng các tiêu chuẩn của thị trường trong nước, quốc tế.

**Hoàng Phương**