TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Lợi ích từ hệ thống quản lý HACCP

11:01 31/05/2022

Việc áp dụng HACCP giúp doanh nghiệp nâng cao uy tín chất lượng sản phẩm, tăng tính cạnh tranh, khả năng chiếm lĩnh và mở rộng thị trường; đảm bảo an toàn thực phẩm, góp phần cải thiện sức khỏe cộng đồng...

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) là hệ thống quản lý mang tính phòng ngừa nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm thông qua nhận biết mối nguy, thực hiện các biện pháp phòng ngừa và kiểm soát tại các điểm tới hạn. Các nguyên lý của HACCP được thống nhất trên toàn thế giới và có thể áp dụng trong tất cả các ngành sản xuất thực phẩm và đồ uống, trong việc phân phối và bán sản phẩm. Hệ thống này có thể được áp dụng cho các sản phẩm đang tiêu thụ trên thị trường cũng như cho các sản phẩm mới.

Các doanh nghiệp áp dụng hệ thống quản lý HACCP thường là doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thủy sản, thực phẩm, thức ăn chăn nuôi...; Các cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm, khu chế xuất, thức ăn công nghiệp; Cơ sở dịch vụ ăn uống, nhà hàng, khách sạn và các tổ chức hoạt động liên quan đến thực phẩm.



Ảnh minh họa.

Đối với doanh nghiệp, việc áp dụng HACCP sẽ nâng cao uy tín chất lượng sản phẩm, tăng tính cạnh tranh, khả năng chiếm lĩnh và mở rộng thị trường, đặc biệt đối với thực phẩm xuất khẩu; Doanh nghiệp được phép in trên nhãn dấu chứng nhận phù hợp hệ thống HACCP, tạo lòng tin với người tiêu dùng và bán hàng; Là cơ sở đảm bảo điều kiện thuận lợi cho việc đàm phán, ký kết hợp đồng thương mại trong nước cũng như xuất khẩu và là cơ sở của chính sách ưu tiên đầu tư, đào tạo của Nhà nước cũng như các đối tác nước ngoài;

Đối với ngành công nghiệp, áp dụng HACCP tăng khả năng cạnh tranh và tiếp thị; giảm chi phí do giảm sản phẩm hỏng và phải thu hồi; cải tiến quá trình sản xuất và điều kiện môi trường; cải tiến năng lực quản lý đảm bảo an toàn thực phẩm; tăng cơ hội kinh doanh và xuất, nhập khẩu thực phẩm;

Đối với nhà nước, HACCP cải thiện sức khỏe cộng đồng, nâng cao hiệu quả và kiểm soát thực phẩm; giảm chi phí cho sức khỏe cộng đồng; tạo điều kiện thuận lợi cho sự phát triển thương mại; tạo lòng tin của người dân vào việc cung cấp thực phẩm;

Đối với người tiêu dùng, HACCP giảm nguy cơ các bệnh truyền qua thực phẩm, nâng cao nhận thức về vệ sinh an toàn thực phẩm; tăng sự tin cậy vào việc cung cấp thực phẩm; cải thiện cuộc sống trong lĩnh vực sức khỏe và kinh tế - xã hội.

Để áp dụng thành công hệ thống HACCP, doanh nghiệp cần phải chú ý các điều kiện sau:

Thứ nhất, cam kết của lãnh đạo: Lãnh đạo doanh nghiệp phải cam kết đối với việc triển khai áp dụng và duy trì hệ thống an toàn vệ sinh thực phẩm HACCP thông qua đảm bảo cung cấp kịp thời các nguồn lực cần thiết theo các yêu cầu đảm bảo an toàn thực phẩm.

Thứ hai, yếu tố con người: Cán bộ quản lý chủ chốt phải được trang bị các kiến thức về sản phẩm và quá trình sản xuất, kinh nghiệm thực tế và hiểu biết về các nguyên tắc của HACCP, đồng thời nhận thức được vai trò của HACCP trong việc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

Thứ ba, nhà xưởng và trang thiết bị: Công nghệ, thiết bị và điều kiện nhà xưởng đóng một vai trò quan trọng trong việc đáp ứng các yêu cầu của pháp luật và chế định về an toàn thực phẩm.

Anh Minh