

Xây dựng quy trình sản xuất đạt chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm: Nền tảng tạo dựng niềm tin

14:30 24/05/2026

Trong bối cảnh người tiêu dùng ngày càng ưu tiên các sản phẩm có nguồn gốc rõ ràng và khả năng truy xuất minh bạch, quy trình sản xuất đạt chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm đang trở thành “thước đo” năng lực của doanh nghiệp. Không chỉ đáp ứng yêu cầu pháp luật, việc đầu tư vào hệ thống quản lý chất lượng còn giúp doanh nghiệp nâng cao sức cạnh tranh, mở rộng thị trường và khẳng định uy tín thương hiệu.

Hàng chục nghìn cơ sở vi phạm: An toàn thực phẩm phải được kiểm soát từ gốc

Theo Bộ Y tế, năm 2025 cả nước đã kiểm tra 334.764 cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phát hiện 20.791 cơ sở vi phạm các quy định về an toàn thực phẩm, chiếm 6,21% tổng số cơ sở được kiểm tra. Tổng số tiền xử phạt lên tới hơn 33,83 tỷ đồng, 40 cơ sở bị đình chỉ hoạt động và 635 loại thực phẩm không bảo đảm chất lượng bị tiêu hủy.

Bên cạnh đó, năm 2025 cả nước ghi nhận 84 vụ ngộ độc thực phẩm với 2.301 người mắc; riêng quý I/2026 xảy ra 36 vụ, tăng 20 vụ so với cùng kỳ năm trước. Phần lớn các vụ việc liên quan đến bếp ăn tập thể, trường học và các cơ sở dịch vụ ăn uống nhỏ lẻ.



Công nhân vận hành hệ thống máy chiết rót và đóng gói tự động đạt tiêu chuẩn vô trùng.

Theo nhận định của các chuyên gia trong lĩnh vực an toàn thực phẩm, nhiều sự cố phát sinh không xuất phát từ sản phẩm cuối cùng mà bắt nguồn từ nguyên liệu đầu vào không đạt chuẩn, điều kiện sản xuất không bảo đảm hoặc quy trình kiểm soát chất lượng chưa được thực hiện nghiêm ngặt.

Các chuyên gia cho rằng, thay vì tập trung vào khâu hậu kiểm, doanh nghiệp cần xây dựng hệ thống quản lý chất lượng xuyên suốt từ khâu lựa chọn nguyên liệu, chế biến, đóng gói đến bảo quản và phân phối sản phẩm. Đây là giải pháp căn cơ để giảm thiểu nguy cơ mất an toàn thực phẩm ngay từ nguồn phát sinh.

Quy trình chuẩn không chỉ là yêu cầu pháp lý mà còn là lợi thế cạnh tranh

Hiện nay, nhiều doanh nghiệp thực phẩm lớn tại Việt Nam đã đầu tư mạnh vào hệ thống quản lý chất lượng theo các tiêu chuẩn quốc tế như HACCP, GMP và ISO 22000.

Đơn cử, Vinamilk hiện vận hành hệ thống trang trại và nhà máy đạt nhiều tiêu chuẩn quốc tế về quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm. Toàn bộ quy trình từ nguồn nguyên liệu sữa tươi, vận chuyển, sản xuất đến phân phối đều được kiểm soát bằng hệ thống công nghệ tự động và truy xuất nguồn gốc.



Quy trình chuẩn không chỉ là yêu cầu pháp lý mà còn là lợi thế cạnh tranh

Tương tự, Masan Consumer đã đầu tư các dây chuyền sản xuất hiện đại cùng hệ thống kiểm soát chất lượng nhiều lớp đối với các sản phẩm thực phẩm và gia vị. Các công đoạn sản xuất được chuẩn hóa nhằm giảm thiểu tối đa nguy cơ nhiễm khuẩn hoặc sai sót kỹ thuật.

Trong lĩnh vực nông nghiệp công nghệ cao, TH true MILK xây dựng mô hình chăn nuôi và chế biến khép kín, ứng dụng công nghệ quản trị đàn bò, giám sát chất lượng sữa tự động và truy xuất nguồn gốc điện tử đối với sản phẩm lưu thông trên thị trường.

Theo các chuyên gia, việc đầu tư vào quy trình sản xuất không chỉ giúp doanh nghiệp đáp ứng yêu cầu của cơ quan quản lý mà còn giảm tỷ lệ sản phẩm lỗi, tiết kiệm chi phí vận hành và nâng cao uy tín thương hiệu.

Đặc biệt, đối với các doanh nghiệp xuất khẩu, việc đáp ứng các tiêu chuẩn quốc tế gần như là điều kiện bắt buộc để tiếp cận các thị trường khó tính như Liên minh châu Âu, Mỹ, Nhật Bản hay Hàn Quốc.

Minh bạch hóa chuỗi sản xuất để chinh phục người tiêu dùng

Trong bối cảnh thương mại điện tử phát triển mạnh, người tiêu dùng ngày càng quan tâm đến tính minh bạch của sản phẩm thay vì chỉ dựa vào quảng cáo. Khả năng truy xuất nguồn gốc đang trở thành một trong những tiêu chí quan trọng khi lựa chọn thực phẩm.

Nhiều doanh nghiệp hiện đã ứng dụng mã QR, nền tảng dữ liệu số và công nghệ quản lý chuỗi cung ứng để công khai thông tin về vùng nguyên liệu, thời gian

sản xuất, quy trình chế biến và đơn vị chịu trách nhiệm sản phẩm.



Các loại gia vị, nông sản đặc trưng của Việt Nam luôn phải trải qua các bước kiểm định gắt gao.

Theo các chuyên gia, đây không chỉ là công cụ quản lý chất lượng mà còn là cách để doanh nghiệp xây dựng niềm tin với khách hàng trong bối cảnh thị trường xuất hiện nhiều sản phẩm giả mạo hoặc không rõ nguồn gốc.

Các chuyên gia nhận định, chất lượng sản phẩm không thể được tạo dựng bằng những chiến dịch quảng bá ngắn hạn mà phải bắt đầu từ quy trình sản xuất được kiểm soát nghiêm ngặt mỗi ngày. Trong xu hướng tiêu dùng hiện đại, doanh nghiệp nào làm chủ được chất lượng và tính minh bạch sẽ có lợi thế lớn trong việc giữ chân khách hàng và phát triển bền vững.

Từ thực tế hàng chục nghìn cơ sở vi phạm an toàn thực phẩm mỗi năm cho thấy, đầu tư vào quy trình sản xuất đạt chuẩn không còn là lựa chọn mà đã trở thành yêu cầu bắt buộc đối với mọi doanh nghiệp thực phẩm. Đây không chỉ là trách nhiệm đối với sức khỏe cộng đồng mà còn là nền tảng để nâng cao giá trị thương hiệu và năng lực cạnh tranh trên thị trường.

Minh Thành