



In partnership with
Canada

alinea

**BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ MÔI TRƯỜNG**

Dự án “An toàn thực phẩm vì sự phát triển” (SAFEGRO)

HƯỚNG DẪN TRIỂN KHAI CHUỖI GIÁ TRỊ NÔNG SẢN CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN, BỀN VỮNG THEO CHUẨN QUỐC TẾ

Ban điều phối Dự án:

Ông Đỗ Thành Lâm, Giám đốc Dự án.

Ông Nguyễn Văn Thuận, Trưởng phòng, Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường.

Biên tập:

Tiến sỹ Brian G. Bedard, Giám đốc An toàn thực phẩm và Sức khỏe động vật, Alinea International.

Ông Nguyễn Văn Thuận, Trưởng phòng, Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường.

Hà Nội, 2025

Mục lục

Mục lục	2
TỪ VIẾT TẮT VÀ THUẬT NGỮ	3
1 GIỚI THIỆU	4
2 CHUỖI GIÁ TRỊ AN TOÀN THỰC PHẨM BỀN VỮNG VÀ HỆ SINH THÁI.....	5
3 CÁC YẾU TỐ CẤU THÀNH CHUỖI GIÁ TRỊ NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN VÀ BỀN VỮNG	11
3.1 Khung chính sách và quy định về nông sản thực phẩm để hỗ trợ các chuỗi giá trị bền vững	11
3.2 Quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm trong các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm	12
3.3 Quản lý an toàn thực phẩm dựa trên nguy cơ và tăng cường khả năng chống chịu.....	13
3.4 Tuân thủ, chứng nhận và các tiêu chuẩn quốc tế	14
3.5 Truy xuất nguồn gốc, công khai minh bạch và niềm tin.....	16
3.6 Tiêu chuẩn GS1 trong truy xuất nguồn gốc.....	18
3.7..... Truy xuất nguồn gốc: Nguyên tắc chung và mục tiêu hỗ trợ an toàn thực phẩm.....	19
.....	20
3.8 Biến đổi khí hậu, chất lượng và an toàn thực phẩm.....	21
3.9 Bình đẳng giới.....	23
3.10 Quan hệ đối tác công-tư-nông dân (PPPP) và Quản trị	25
3.11 Đổi mới sáng tạo, công nghệ, nghiên cứu và phát triển	25
3.12 Người tiêu dùng, truyền thông và văn hóa an toàn thực phẩm.....	26
3.13 Xây dựng năng lực và đào tạo	29
4 CHUỖI GIÁ TRỊ TUÂN THỦ CÁC TIÊU CHUẨN AN TOÀN THỰC PHẨM QUỐC TẾ..	32
Bộ tiêu chuẩn Codex Alimentarius	33
HACCP.....	33
Chương trình tiên quyết (PRPs)	33
Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm ISO.....	34
Các chương trình đảm bảo bên thứ ba tự nguyện (VTPA).....	36
Các nhà bán lẻ toàn cầu	36
FSSC	36
GFSI.....	37
Thực hành nông nghiệp tốt (GAP).....	37
Tiêu chuẩn hữu cơ.....	37
Hiệp hội đất: Tiêu chuẩn hữu cơ Vương quốc Anh	38
Chứng nhận hữu cơ của Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ	39
Chứng nhận nông nghiệp bền vững Rain Forest Alliance.....	39
Thực hành nuôi trồng thủy sản tốt BAP	39
Sáng kiến thương mại đạo đức: tiêu chuẩn trách nhiệm xã hội SEDEX/SMETA	39
Tiêu chuẩn chứng nhận BRCGS.....	40
5 TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	41

TỪ VIẾT TẮT VÀ THUẬT NGỮ

AWP	Kế hoạch năm
CBT	Đào tạo dựa trên năng lực
CD	Xây dựng năng lực
CFIA	Cơ quan Thanh tra thực phẩm Canada
DOIT	Sở Công Thương
GoC	Chính phủ Canada
FAO	Tổ chức lương thực và nông nghiệp Liên Hợp Quốc
FCSA	Công cụ đánh giá hệ thống kiểm soát thực phẩm (FAO/WHO)
FDA	Cục quản lý thực phẩm và dược phẩm (Hoa Kỳ)
FS	An toàn thực phẩm
FSIS	Cơ quan thanh tra an toàn thực phẩm (thuộc Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ)
FSL	Luật An toàn thực phẩm
FSRM	Quản lý nguy cơ về an toàn thực phẩm
HACCP	Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn
HCMC	Thành phố Hồ Chí Minh
HR	Nguồn nhân lực
MOH	Bộ Y tế
MOIT	Bộ Công Thương
MOST	Bộ Khoa học và Công nghệ
MOU	Biên bản ghi nhớ
MRL	Giới hạn dư lượng tối đa cho phép
NAFIQPM	Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường
PPC	Ủy ban nhân dân cấp tỉnh
QCVN	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia
RA	Đánh giá nguy cơ
RM	Quản lý nguy cơ
SAFEGRO	Dự án An toàn thực phẩm vì sự phát triển
SME	Doanh nghiệp vừa và nhỏ
SPS	Biện pháp kiểm dịch động thực vật
TA	Hỗ trợ kỹ thuật
TCVN	Tiêu chuẩn quốc gia
ToT	Đào tạo giảng viên nguồn
UoG	Đại học Guelph
USDA	Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ
VC	Chuỗi giá trị
VFA	Cục An toàn thực phẩm
VietGAP	Thực hành sản xuất nông nghiệp tốt của Việt Nam
WHO	Tổ chức y tế thế giới

1 GIỚI THIỆU

Bối cảnh

Dự án An toàn thực phẩm vì sự phát triển (SAFEGRO) là dự án do Bộ các vấn đề toàn cầu của Canada (GAC) tài trợ cho Việt Nam. Mục tiêu của Dự án nhằm nâng cao khả năng tiếp cận của người dân Việt Nam đối với các nông sản thực phẩm an toàn, giá cả phải chăng, với mục tiêu cải thiện phúc lợi của người tiêu dùng cũng như các tác nhân khác trong chuỗi giá trị nông sản thực phẩm. Dự án SAFEGRO được thực hiện bởi công ty Alinea International phối hợp với Đại học Guelph.

Dự án SAFEGRO hỗ trợ cho các cơ quan quản lý an toàn thực phẩm ở trung ương và địa phương tăng cường năng lực kiểm soát an toàn thực phẩm để quản lý các cơ sở sản xuất kinh doanh nông sản thực phẩm (hộ nông dân, hợp tác xã, các cơ sở sơ chế, chế biến, kinh doanh) trong các chuỗi giá trị thịt, rau và thủy sản tại Hà Nội và Thành phố Hồ Chí Minh. Dự án được thiết kế nhằm thúc đẩy hiện đại hóa an toàn thực phẩm trong các chuỗi giá trị cụ thể, thông qua trình diễn áp dụng thực hành quốc tế tốt nhất, thí điểm sáng kiến đổi mới, tạo nền tảng để Việt Nam thích ứng và lồng ghép một số cách tiếp cận này với sự hỗ trợ của dự án.

Trong những năm gần đây, ngành nông nghiệp Việt Nam đã đạt được nhiều thành tựu quan trọng trong sản xuất và xuất khẩu nông sản thực phẩm. Tuy nhiên, chuỗi giá trị của một số ngành hàng vẫn còn quy mô nhỏ lẻ, liên kết sản xuất chưa chặt chẽ giữa các tác nhân, còn nhiều hạn chế trong việc đáp ứng toàn diện các yêu cầu về chất lượng, an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc.

Việt Nam tham gia ngày càng sâu vào các hiệp định thương mại tự do thế hệ mới (CPTPP, EVFTA, UKVFTA...) đã mở ra cơ hội lớn cho nông sản, nhưng đồng thời đặt ra yêu cầu phải tuân thủ các tiêu chuẩn ngày càng nghiêm ngặt của nước nhập khẩu, cũng như chứng nhận theo các tiêu chuẩn chuỗi tự nguyện bên thứ ba (vTPA) về chuẩn hóa quy trình sản xuất, chế biến và phân phối (GFSI, GlobalG.A.P, HACCP, ISO 22000). Mặt khác, trong bối cảnh người tiêu dùng trong nước ngày càng quan tâm đến thực phẩm an toàn, bền vững và có thể truy xuất nguồn gốc rõ ràng, việc xây dựng các chuỗi giá trị ngành hàng có thương hiệu và độ tin cậy cao sẽ cần được phát triển nhằm nâng cao năng lực cạnh tranh và đảm bảo sinh kế bền vững cho người sản xuất.

Mục đích của hướng dẫn này

Tài liệu này nhằm chia sẻ bài học kinh nghiệm toàn diện để hướng dẫn việc xây dựng và duy trì thực phẩm an toàn thông qua các chuỗi giá trị nông sản thực phẩm bền vững. Các nguyên tắc trong tài liệu được xây dựng phù hợp với các tiêu chuẩn và thực hành quốc tế tốt nhất, nhằm đảm bảo các chuỗi giá trị thực phẩm là an toàn, bền vững và bao trùm. Đảm bảo tính bền vững và khả năng chống chịu của các chuỗi giá trị nông sản thực phẩm bao gồm một phạm vi rộng lớn các hệ thống quản lý và hệ thống liên quan, tuy nhiên tài liệu hướng dẫn này tập trung vào an toàn thực phẩm như là yếu tố cốt lõi trong các chuỗi giá trị có khả năng chống chịu.

Mục đích của tài liệu hướng dẫn này là nhằm tìm hiểu các thực hành quốc tế tốt nhất để cung cấp thông tin cho các cơ quan quản lý an toàn thực phẩm, các nhà sản xuất kinh doanh thực phẩm trong việc thiết kế và xây dựng năng lực cho một hệ thống kiểm soát thực phẩm quốc gia hiệu

quả, phù hợp với tiêu chuẩn quốc tế và hỗ trợ sự phát triển của các chuỗi giá trị nông sản thực phẩm bền vững.

Hướng dẫn này được xây dựng dựa trên một số nguyên tắc nền tảng liên quan đến các chuỗi giá trị nông sản thực phẩm có khả năng chống chịu, bền vững. Mặc dù dự án SAFEGRO - bên xây dựng hướng dẫn này - chủ yếu tập trung vào các thực hành tốt nhất liên quan đến an toàn thực phẩm, danh sách các nguyên tắc còn bao gồm các yếu tố quan trọng khác của tính bền vững như:

1. Khung chính sách và các quy định về nông sản thực phẩm để hỗ trợ cho các chuỗi giá trị bền vững
2. Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm
3. Quản lý an toàn thực phẩm dựa trên nguy cơ và khả năng chống chịu
4. Tuân thủ, chứng nhận và các tiêu chuẩn quốc tế
5. Truy xuất nguồn gốc, minh bạch và xây dựng niềm tin
6. Biến đổi khí hậu, chất lượng và an toàn thực phẩm
7. Bình đẳng giới
8. Đối tác công tư (PPPP) và quản trị
9. Đổi mới sáng tạo, ứng dụng công nghệ, nghiên cứu và phát triển
10. Người tiêu dùng, truyền thông và văn hóa an toàn thực phẩm
11. Đào tạo và phát triển nguồn lực

Tài liệu hướng dẫn này đồng thời nhấn mạnh vai trò then chốt trong bình đẳng giới và trao quyền cho phụ nữ (GEE) tại các chuỗi giá trị nông sản thực phẩm bền vững, được lồng ghép xuyên suốt nội dung. Tác động của GEE đối với các chuỗi giá trị bền vững và việc tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế đã được thúc đẩy trong các chiến lược nhằm áp dụng các thông lệ, thực hành quốc tế tốt nhất, bao gồm cả trong cơ quan quản lý nhà nước.

2 CHUỖI GIÁ TRỊ AN TOÀN THỰC PHẨM BỀN VỮNG VÀ HỆ SINH THÁI

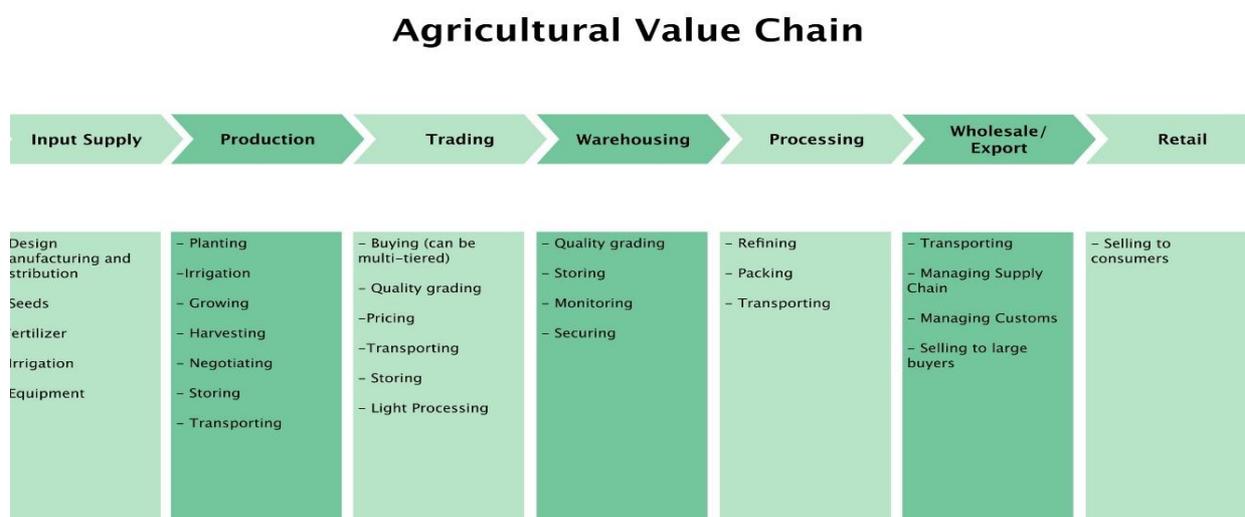
An toàn thực phẩm là mối quan tâm toàn cầu đòi hỏi sự phối hợp nỗ lực ở cấp độ quốc tế. Bộ tiêu chuẩn Codex Alimentarius, được thiết lập vào năm 1963 bởi FAO và WHO, phản ánh nhu cầu xây dựng tiêu chuẩn hóa trong phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm trên toàn thế giới. Codex đã phát triển nhiều tiêu chuẩn, hướng dẫn và mức giới hạn cho các chất phụ gia và chất gây ô nhiễm trong thực phẩm, dựa trên sự đồng thuận và quyết định dựa trên bằng chứng khoa học. Các quốc gia thành viên có trách nhiệm triển khai các khuyến nghị này, trong đó hoạt động truyền thông tập trung vào việc cung cấp hướng dẫn thực tiễn để đảm bảo sự tuân thủ. Trong môi trường thương mại toàn cầu hóa, FAO và WTO đã hợp tác xây dựng các tiêu chuẩn quốc tế về thực phẩm và thương mại phù hợp với hướng dẫn về các hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm cấp quốc gia. Các tiêu chuẩn này hỗ trợ việc đạt được các mục tiêu phát triển bền vững như xóa đói, sức khỏe tốt, tăng trưởng kinh tế và quan hệ đối tác toàn cầu.

Nhu cầu về nguồn cung thực phẩm chất lượng cao và an toàn ngày càng tăng trên toàn cầu, và cả các nhà bán lẻ lẫn các cơ sở chế biến nông sản thực phẩm đều yêu cầu chất lượng cao này từ các nhà cung cấp của họ. Mặc dù an toàn thực phẩm trước đây thường được coi là một lĩnh vực phi cạnh tranh, nhưng hiện nay nó đang ngày càng trở thành một yếu tố trong năng lực cạnh tranh của ngành nông sản thực phẩm. Mức thu nhập và nhận thức ngày càng tăng của người tiêu dùng về an toàn thực phẩm đang tác động đến thị trường nội địa đối với các nhà sản xuất và nhà chế biến, cũng như xuất khẩu thực phẩm và các cơ hội thay thế hàng nhập khẩu.

Chuỗi giá trị nông sản thực phẩm bền vững “lý tưởng” cần bao gồm một số đặc điểm sau:

- Nâng cao hiệu quả kinh tế thông qua việc giảm chi phí trung gian và giá trị gia tăng;
- Tăng cường liên kết giữa nông dân và doanh nghiệp nhằm đảm bảo khả năng tiếp cận thị trường một cách ổn định;
- Cải thiện truy xuất nguồn gốc, kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm để đáp ứng nhu cầu của thị trường nội địa và xuất khẩu;
- Cải thiện khả năng tiếp cận thực phẩm cho người tiêu dùng thông qua nguồn cung ổn định các sản phẩm chất lượng cao, an toàn và dinh dưỡng, góp phần giảm thiểu các nguy cơ mất an ninh lương thực;
- Kinh tế: thu nhập ổn định và bảo đảm lợi ích công bằng, cùng có lợi giữa các tác nhân chính trong chuỗi;
- Xã hội: quản trị minh bạch, đảm bảo tiếp cận công bằng cho mọi nhóm đối tượng, không phân biệt giới tính, độ tuổi, dân tộc, người khuyết tật hay người nghèo;
- Môi trường: sản xuất thích ứng với biến đổi khí hậu, quản lý chất thải, giảm tổn thất sau thu hoạch và bảo vệ hệ sinh thái nông nghiệp;
- Cải tiến liên tục thông qua hoạt động giám sát, đánh giá và học hỏi.

Hình 1. Sơ đồ chuỗi giá trị tuyến tính (tiếng Anh)

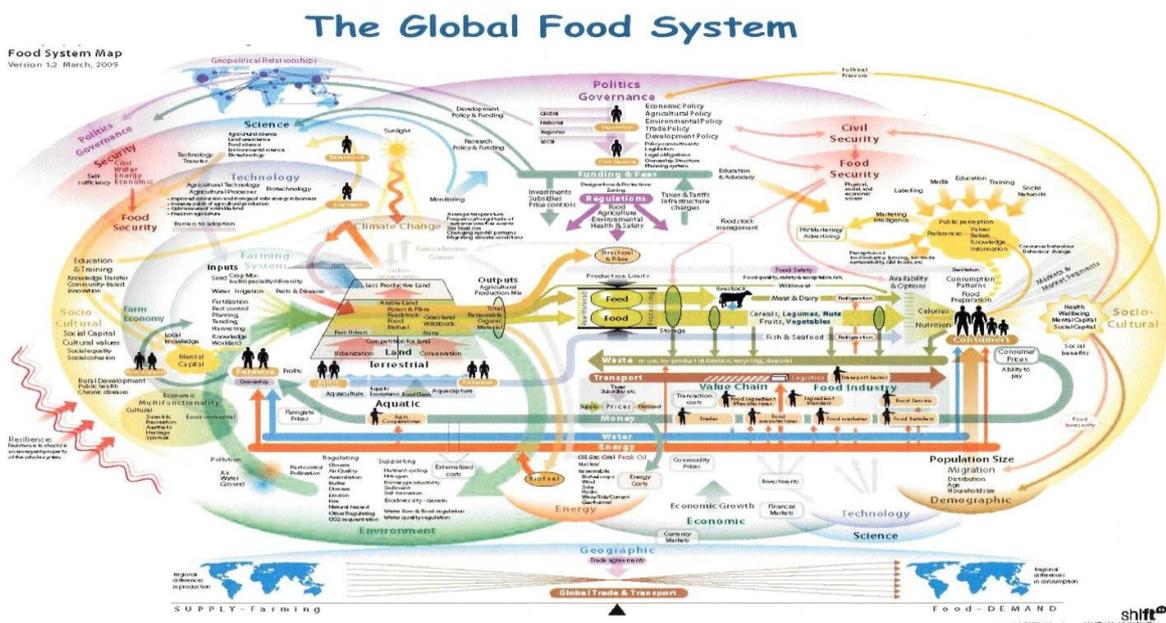


Tại nhiều thị trường mới nổi, các chương trình an toàn thực phẩm hiện hành thường được quản lý bởi nhiều cơ quan quản lý khác nhau, họ hoạt động độc lập với sự phối kết hợp còn hạn chế. Một trong những bước quan trọng để tăng cường sự gắn kết trong công tác giám sát của chính phủ là thành lập các cơ quan mới hoặc tiến hành cải cách thể chế, đồng thời ban hành các luật và quy định an toàn thực phẩm mới dựa trên quản lý nguy cơ và phù hợp với các tiêu chuẩn quốc tế. Các cải cách này thường đi kèm với các chương trình xây dựng năng lực nhằm thúc đẩy an toàn và chất lượng thực phẩm tại trang trại, đồng thời nâng cấp hệ thống quản lý an toàn thực phẩm trong chuỗi cung ứng, truy xuất nguồn gốc và các hệ thống thông tin liên quan. Các chuỗi giá trị nông sản thực phẩm bền vững được xây dựng dựa trên một mạng lưới phức tạp của các chức năng, mối quan hệ, cơ sở hạ tầng và cơ sở vật chất có khả năng tương tác với nhau, từ trang trại đến bàn ăn. Mặc dù chuỗi cung ứng thường được mô tả dưới dạng một quy trình tuyến tính, nhưng thực tế của chuỗi cung ứng toàn cầu cũng như trong nước hiện nay được thể hiện trong Hình 2 và Hình 3.

“Chuỗi cung ứng” đề cập đến hệ thống và các nguồn lực cần thiết để đưa một sản phẩm hoặc dịch vụ từ nhà cung cấp đến khách hàng. Khái niệm “chuỗi giá trị” phát triển thêm từ chuỗi cung ứng bằng cách xem xét cả cách thức mà giá trị được gia tăng trong suốt chuỗi, đối với cả sản phẩm/dịch vụ lẫn các tác nhân tham gia. Từ góc độ phát triển bền vững, “chuỗi giá trị” mang lại sức hấp dẫn lớn hơn vì nó nhấn mạnh vai trò của các bên liên quan bên trong và bên ngoài trong quá trình tạo giá trị.

Bối cảnh hệ sinh thái năng động cũng khuyến khích cách tiếp cận dựa trên toàn bộ vòng đời sản phẩm, thay vì chỉ tập trung vào khâu thu mua đầu vào (giai đoạn đầu). Mặc dù “giá trị” thường được hiểu theo nghĩa hẹp về kinh tế, nhưng cũng có thể được diễn giải để bao hàm cả “các giá trị” chẳng hạn như các mối quan tâm về đạo đức và luân lý, cũng như các giá trị tiện ích phi tiền tệ khác như việc khép kín chuỗi tuần hoàn vật chất, cung cấp dịch vụ hệ sinh thái và gia tăng giá trị cho khách hàng (1). Đối với hàng hóa nông sản thực phẩm, các giá trị gia tăng phi tiền tệ này có thể bao gồm chất lượng, niềm tin, minh bạch, dinh dưỡng, tính liêm chính, chính trực và an toàn thực phẩm, cùng các yếu tố khác.

Hình 2. Tính phức tạp của hệ thống lương thực toàn cầu (tiếng Anh)



Ví dụ, gần đây các cuộc tham vấn với các bên liên quan trong chuỗi giá trị tại Canada đã tập trung vào phát triển quốc tế và xác định một số lĩnh vực then chốt nhằm thúc đẩy thay đổi tích cực trong chuỗi giá trị nông sản thực phẩm toàn cầu, hướng tới chuyển đổi hệ thống thực phẩm tại các nước đang phát triển. Những chuyển đổi này được định hướng bởi các mục tiêu phát triển bền vững (SDGs), nhằm xem xét các tác động môi trường, xã hội và kinh tế, cũng như hoạt động xuất nhập khẩu nông sản thực phẩm. Cụ thể, các động lực cơ bản thúc đẩy thay đổi nhằm hỗ trợ phát triển chuỗi giá trị nông sản thực phẩm bền vững bao gồm:

- Tăng cường hỗ trợ nông hộ nhỏ, đặc biệt là phụ nữ tại các nước đang phát triển, nhằm giữ lại giá trị lớn hơn cho sản phẩm nông sản trong các chuỗi giá trị địa phương và toàn cầu, đồng thời thúc đẩy an toàn thực phẩm và dinh dưỡng
- Các chuỗi giá trị nông sản thực phẩm tập trung vào xuất khẩu cần đáp ứng mối quan tâm về nạn phá rừng nhiệt đới và suy giảm đa dạng sinh học, phù hợp với các tiêu chuẩn quốc tế và yêu cầu của các nước nhập khẩu
- Nông sản thực phẩm, dù tiêu thụ nội địa hay xuất khẩu, cần được chứng nhận theo các chương trình đảm bảo của bên thứ ba tự nguyện (vTPA) về an toàn thực phẩm và sáng kiến bền vững, có xét đến tính bền vững môi trường, xã hội và kinh tế.
- Thương mại nông sản thực phẩm minh bạch, dựa trên khoa học và các quy tắc quốc tế, nhằm thúc đẩy thương mại, hỗ trợ tính bền vững và đạt được các kết quả tích cực về xã hội và môi trường thông qua hệ thống truy xuất nguồn gốc.
- Hỗ trợ các thị trường toàn diện bao trùm, và thúc đẩy tiêu dùng các loại cây trồng và vật nuôi dinh dưỡng nhưng ít được chú ý, bản địa hoặc ít được khai thác tại các nước đang phát triển.

Chuỗi giá trị nông sản thực phẩm bền vững phải mang lại lợi ích cho các bên tham gia chính và các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong các khâu của chuỗi giá trị. Các chương trình của chính phủ và hỗ trợ phát triển quốc tế cho việc hiện đại hóa các chuỗi giá trị nông sản thực phẩm cần củng cố một số hoặc tất cả các yếu tố sau để giải quyết những hạn chế đã được nhận diện và các khoảng trống tiềm ẩn:

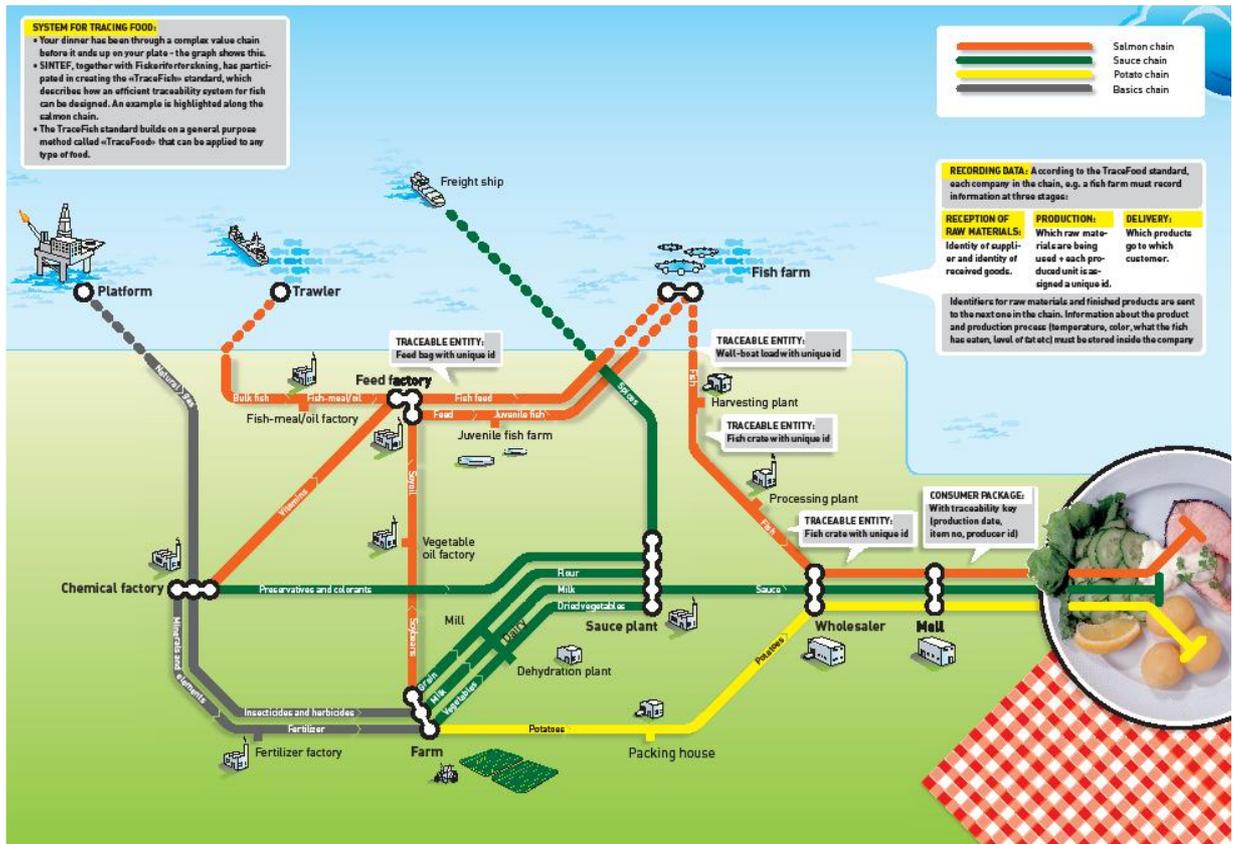
- Xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm “tích hợp” dựa trên nguy cơ, được hỗ trợ bởi khung pháp lý phù hợp với thực hành quốc tế tốt nhất cho các chuỗi giá trị nông sản thực phẩm và các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm tham gia.
- Đồng bộ hóa các chương trình nghị sự trong nước và quốc tế, bao gồm các lĩnh vực nông nghiệp, khí hậu, thương mại, hệ thống thực phẩm bản địa và hỗ trợ phát triển chính thức (ODA).
- Chuyển đổi sang hệ thống quản lý và xác minh an toàn thực phẩm theo hướng dựa trên nhu cầu để đảm bảo chứng nhận an toàn thực phẩm tại tất cả các mắt xích của chuỗi giá trị, được thúc đẩy bởi các tiêu chuẩn thanh kiểm tra an toàn thực phẩm quốc gia dựa trên nguy cơ có tính “thực thi cao” và đồng thời, yêu cầu của khách hàng và nhà bán lẻ đối với việc tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm thông qua các chương trình vTPA “đáng

tin cậy” và “phù hợp với khả năng chi trả”, tất cả đều được thúc đẩy bởi nhu cầu của người tiêu dùng có hiểu biết, sẵn sàng chi trả cho thực phẩm an toàn.

- Các giải pháp, bao gồm đầu tư, nghiên cứu và hỗ trợ chương trình... cần mang tính đặc thù theo bối cảnh và được phát triển với sự phối hợp của cộng đồng địa phương, đặc biệt là phụ nữ và các nhóm người bản địa - những nhóm thường bị đưa ra khỏi quá trình ra quyết định. Cần áp dụng phương pháp tiếp cận có sự tham gia và tiếp cận cộng đồng trong việc xây dựng các tiêu chuẩn (dù là tự nguyện hay không) nhằm đảm bảo sự tham gia của tất cả các tác nhân trong chuỗi cung ứng, bao gồm cả cấp độ trang trại, cũng như phân bổ nguồn lực và chia sẻ lợi ích trong chuỗi cung ứng.
- Cải thiện khả năng tiếp cận tài chính và quyền kiểm soát các nguồn lực (đất đai, lao động) của phụ nữ nông hộ nhỏ là chìa khóa để gia tăng sản xuất và đảm bảo giữ lại giá trị cao hơn cho sản phẩm nông sản, đồng thời góp phần nâng cao quyền năng cho phụ nữ và cải thiện dinh dưỡng.
- Định nghĩa lại giá trị trong các hệ thống thực phẩm nhằm bao quát cả các khía cạnh xã hội và môi trường, những yếu tố thường bị ảnh hưởng bởi các khía cạnh kinh tế và an toàn thực phẩm.
- Tính bền vững xã hội và môi trường trong các chuỗi giá trị nông sản thực phẩm quốc tế nên được hỗ trợ bằng các điều khoản chuyên biệt trong các hiệp định thương mại. Các hiệp định này cần có tính phù hợp với bối cảnh địa phương cũng như toàn cầu (dù việc này trên thực tế không dễ thực hiện) và được hỗ trợ bởi quá trình xây dựng tiêu chuẩn quốc tế dựa trên bằng chứng
- Truy xuất nguồn gốc chuỗi cung ứng và thực hiện thẩm tra là cần thiết để ghi nhận tác động và kết quả của hệ thống thực phẩm bền vững, đặc biệt tại cấp độ trang trại. Tuy nhiên, những sáng kiến này không dễ dàng để triển khai.
- Đánh giá tác động của các hệ thống/thị trường thực phẩm toàn cầu đối với hệ thống thực phẩm địa phương, thông qua các tác động về an toàn thực phẩm, sinh kế của nông dân, an ninh lương thực hoặc kết quả môi trường.

Chuỗi giá trị nông sản thực phẩm bền vững được xây dựng trên nền tảng của niềm tin, tính minh bạch, và nhận thức về lợi ích và nguy cơ được chia sẻ một cách công bằng giữa các tác nhân chính trong chuỗi, từ đó có thể cùng nhau phát triển một thương hiệu có uy tín. Các tác nhân trong chuỗi được kỳ vọng tuân thủ và thực hiện đầy đủ các tiêu chuẩn, quy định quốc gia, bao gồm cả thị trường trong nước và xuất khẩu quốc tế, cũng như đáp ứng các yêu cầu bổ sung từ chuỗi cung ứng hoặc từ người mua liên quan đến an toàn thực phẩm và chất lượng, nhằm đảm bảo sức khỏe cộng đồng, truy xuất nguồn gốc, và xử lý hiệu quả các sự cố hoặc vấn đề liên quan đến chất lượng và an toàn thực phẩm, bao gồm cả việc thu hồi sản phẩm. Các tác nhân trong chuỗi cùng nhau đóng góp vào việc giảm chi phí sản xuất và chế biến, hạn chế tổn thất sau thu hoạch, và bảo vệ hệ sinh thái nông sản thực phẩm.

Hình 3. Chuỗi giá trị nông sản thực phẩm (tiếng Anh)



3 CÁC YẾU TỐ CẤU THÀNH CHUỖI GIÁ TRỊ NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN VÀ BỀN VỮNG

3.1 Khung chính sách và quy định về nông sản thực phẩm để hỗ trợ các chuỗi giá trị bền vững

Các chuỗi giá trị nông sản thực phẩm bền vững phụ thuộc vào việc xây dựng hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm quốc gia hiệu quả với tổ chức chính sách pháp lý, cơ sở hạ tầng và nguồn nhân lực toàn diện, tích hợp và hợp lý nhằm giảm thiểu và kiểm soát những thách thức phức tạp về nguy cơ an toàn thực phẩm. Các thành phần này bao gồm các trạm kiểm soát cửa khẩu, phòng thí nghiệm/kiểm nghiệm, các hệ thống thông tin và nguồn lực vận hành cho việc theo dõi, thanh tra, giám sát, quản lý sự cố, truy xuất nguồn gốc, thu hồi sản phẩm, và thu hút sự tham gia của các bên liên quan nhằm chia sẻ trách nhiệm.

Kinh nghiệm quốc tế đã được chứng minh cho thấy việc thiết lập các biện pháp kiểm soát phòng ngừa dựa trên nguy cơ và hệ thống quản lý có thể xác minh được trong quá trình sản xuất ban đầu, chế biến và phân phối thực phẩm là hiệu quả hơn so với việc kiểm tra sản phẩm cuối cùng nhằm phát hiện ô nhiễm trong chuỗi sản xuất (kiểm nghiệm sản phẩm cuối). Vai trò của các cơ quan thanh tra chính thức đang chuyển đổi sang các cơ quan thúc đẩy hệ thống kiểm soát phòng ngừa và cung cấp đào tạo, thông tin và tư vấn cho tất cả các bên liên quan tham gia vào chuỗi thực phẩm dưới mô hình chia sẻ trách nhiệm.

Chuỗi giá trị nông sản thực phẩm phức tạp và đa dạng bao gồm vật tư đầu vào như thức ăn chăn nuôi, phân bón, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y và sinh phẩm, cho đến các sản phẩm nông nghiệp dưới dạng thực phẩm tiêu dùng. Môi trường kinh doanh của ngành này đang thay đổi nhanh chóng. Những tiến bộ về đổi mới trong toàn bộ chuỗi giá trị từ trang trại đến bàn ăn, cùng với các tiến bộ công nghệ rộng hơn (ví dụ như AI, học máy, phân tích dữ liệu tiên tiến, kỹ thuật phòng thí nghiệm như giải trình tự toàn bộ bộ gen) và sự toàn cầu hóa ngày càng tăng của chuỗi cung ứng mang lại tiềm năng thúc đẩy tăng trưởng nông nghiệp chưa từng có, nhưng cũng kéo theo những bất định và rủi ro mới, đòi hỏi sự chuyển đổi nhanh chóng. Biến đổi khí hậu, thiếu hụt nước, suy thoái đất đai, sụt giảm năng suất và sự phụ thuộc vào năng lượng đặt ra những thách thức đối với tính bền vững của chuỗi cung ứng, bao gồm năng suất thấp, chất lượng kém, rào cản thương mại và môi trường pháp lý.

Chuỗi giá trị nông sản thực phẩm có thể chịu sự điều chỉnh bởi nhiều quy định liên quan đến an toàn thực phẩm, sức khỏe động thực vật, vận chuyển, lao động và các lĩnh vực khác. Các doanh nghiệp nông sản thực phẩm phải điều hướng một hệ thống pháp lý phức tạp trong nước và quốc tế, trải qua gánh nặng quy định tích lũy mà không dễ nhận thấy khi xem xét từng quy định riêng lẻ. Mặc dù toàn cầu hóa có thể mang lại tiềm năng tăng trưởng lớn hơn, nhưng các hệ thống pháp lý không theo kịp với sự thay đổi có thể làm suy yếu khả năng cạnh tranh. Điều này đòi hỏi sự hài hòa với các đối tác thương mại, việc đồng thiết lập các tiêu chuẩn và giảm các rào cản pháp lý đối với thương mại thông qua việc rút ngắn thời gian phê duyệt, hiện đại hóa (ví dụ: quy trình nghiệp vụ, nền tảng và công cụ) nhằm đảm bảo tính nhất quán.

Hệ thống pháp lý quốc gia dựa trên nguy cơ tập trung vào sức khỏe, an toàn thực phẩm và nguồn tài nguyên động thực vật bền vững cần được rà soát với sự hỗ trợ của các nhà tài trợ và công cụ của các tổ chức quốc tế (như công cụ “đánh giá hệ thống kiểm soát thực phẩm của FAO”). Các hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm vững chắc giúp hỗ trợ tăng trưởng kinh tế, thúc đẩy đổi mới và khuyến khích sự tham gia của các bên liên quan trong quy trình pháp lý nhằm đảm bảo tính minh bạch và vận động chính sách để hiểu rõ tác động của quy định đối với khả năng đổi mới, phát triển và cạnh tranh của ngành trong toàn bộ chuỗi giá trị.

Chẳng hạn như một cuộc rà soát quy định cấp liên bang gần đây ở Canada đã cung cấp một cách tiếp cận khác để xác định hành động nào là cấp bách nhất hoặc cần hoàn thành trước - và cơ hội áp dụng lăng kính về khả năng cạnh tranh ngành, đổi mới và tăng trưởng để điều chỉnh các kế hoạch hiện tại và thúc đẩy các sáng kiến then chốt, nhằm định vị chính phủ và giá trị ngành hàng cho tương lai cũng như cho việc ra quyết định liên tục.

Việc phát triển và duy trì các chuỗi giá trị nông sản thực phẩm bền vững đòi hỏi phải có một khung pháp lý và chính sách mạnh mẽ ở cấp quốc gia và địa phương, nhằm đảm bảo rằng các chính sách và quy định được ban hành kịp thời và có sự tham vấn công khai, minh bạch. Các dịch vụ công của Chính phủ cần đóng vai trò cầu nối để giải quyết các điểm yếu then chốt trong chuỗi giá trị và hỗ trợ nâng cao năng lực cho những mắt xích còn yếu trong chuỗi. Các doanh nghiệp đầu chuỗi như cơ sở chế biến hoặc nhà bán lẻ thường là động lực thúc đẩy khả năng tiếp cận thị trường, nhưng Chính phủ cũng đóng vai trò quan trọng trong việc tạo điều kiện để các tác nhân khác trong chuỗi giá trị được tích hợp và tham gia thông qua các chính sách hiệu quả, hỗ trợ tài chính, đào tạo và khuyến nông. Các chính sách và quy định cần được thống nhất giữa cấp quốc gia và địa phương, đánh giá phù hợp với bối cảnh thực tiễn hiện tại, và được rà soát định kỳ để đảm bảo tính hiệu quả.

3.2 Quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm trong các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm

Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong nước (FBOs) phải tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia, và đối với các doanh nghiệp xuất khẩu thì còn phải đáp ứng các yêu cầu của nước nhập khẩu. Đồng thời, để chuỗi giá trị nông sản thực phẩm bền vững và cạnh tranh, các cơ sở này cần triển khai các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm bổ sung vượt trên các yêu cầu cơ bản của tiêu chuẩn quốc gia. Các FBOs thành công và bền vững không chỉ tuân thủ các tiêu chuẩn quốc tế cơ bản theo Bộ Quy tắc CODEX mà còn áp dụng hệ thống Đảm bảo bên thứ ba tự nguyện (vTPA) như HACCP, ISO 22000, và các chương trình an toàn thực phẩm được công nhận bởi Sáng kiến an toàn thực phẩm toàn cầu (GFSI), trong đó nhiều chương trình đã trở thành yêu cầu bắt buộc đối với các nhà cung cấp cho chuỗi cung ứng hiện đại và khách hàng của họ. Trong một số trường hợp, các chương trình vTPA cấp quốc gia cũng có thể được công nhận - chẳng hạn như CanadaGAP, ChinaGAP, Australia FreshCare, v.v. Nguyên tắc này đảm bảo rằng an toàn thực phẩm được duy trì trong tất cả các khâu trong chuỗi giá trị, từ sản xuất đến tiêu dùng, để các FBOs có thể đảm bảo thực phẩm không chứa các tác nhân gây hại và mầm bệnh. Việc bảo đảm an toàn thực phẩm được định hướng nhu cầu này cần được thực hiện xuyên suốt chuỗi sản xuất thực phẩm trong quá trình sơ chế, chế biến, xử lý và phân phối. An toàn thực phẩm được xây dựng trên nền tảng quản lý chất lượng và các tiêu chuẩn vững chắc nhằm duy trì thực hành đảm bảo chất lượng

sản phẩm đồng bộ ở mọi giai đoạn sản xuất thực phẩm, từ việc đảm bảo nguồn nguyên liệu an toàn, sơ chế, chế biến, đóng gói, vận chuyển và phân phối sản phẩm cuối cùng.

Nếu thiếu sự kiểm soát an toàn thực phẩm cần thiết trong chuỗi giá trị, thực phẩm có thể bị nhiễm chất hóa học (thuốc bảo vệ thực vật và phụ gia) hoặc vi sinh vật (vi khuẩn, virus, nấm, ký sinh trùng), dẫn đến bệnh truyền qua thực phẩm và làm suy yếu khả năng chống chịu của chuỗi giá trị nông sản thực phẩm. Thực hành xử lý thực phẩm an toàn của các FBOs không chỉ bảo vệ khách hàng khỏi những nguy cơ sức khỏe tiềm ẩn mà còn bảo vệ danh tiếng thương hiệu trước các sự cố bệnh truyền qua thực phẩm (FBD). Việc vận hành dịch vụ thực phẩm và đồ uống cần đảm bảo rằng chuỗi cung ứng thực phẩm hoạt động theo tiêu chuẩn an toàn và vệ sinh cao nhất, đồng thời xây dựng văn hóa an toàn thực phẩm mạnh mẽ trong tổ chức.

3.3 Quản lý an toàn thực phẩm dựa trên nguy cơ và tăng cường khả năng chống chịu

Việc hiện đại hóa hệ thống quản lý an toàn thực phẩm quốc gia hiện nay tích hợp các chiến lược quản lý nguy cơ nhằm giảm thiểu tác động của các sự cố an toàn thực phẩm và biến đổi khí hậu đối với chuỗi giá trị. Xây dựng, phát triển hệ thống quản lý an toàn thực phẩm dựa trên nguy cơ bao gồm giám sát dựa trên nguy cơ đối với các mối nguy vi sinh và chất ô nhiễm hóa học, cũng như các quy trình thu hồi và điều tra thực phẩm, thay vì chỉ kiểm tra sản phẩm cuối cùng như truyền thống. Điều này đảm bảo quản lý chủ động, phòng ngừa các nguy cơ an toàn thực phẩm và xây dựng khả năng chống chịu.

Trước hết, quản lý an toàn thực phẩm dựa trên nguy cơ đòi hỏi phải có một nhà quản lý nguy cơ được chỉ định, dù là thuộc chính phủ hay một phần của chuỗi giá trị cụ thể. Nhà quản lý nguy cơ là người đưa ra quyết định trong cơ quan quản lý hoặc tổ chức khác, cần thông tin từ đánh giá nguy cơ để hỗ trợ họ đưa ra quyết định tốt nhất có thể. Họ khởi xướng đánh giá nguy cơ và xác định phạm vi và mục tiêu. Trong hầu hết các tổ chức, họ cũng kiểm soát ngân sách, phân công bố trí nhân sự cho công tác đánh giá nguy cơ và xác định thời gian thực hiện. Đánh giá nguy cơ đưa ra phân tích khoa học và kỹ thuật phục vụ cho việc ra quyết định. Nhà quản lý nguy cơ có thể cần xem xét các yếu tố khác trong việc đưa ra quyết định, bao gồm các ràng buộc pháp lý và quy định, các ràng buộc kinh doanh hoặc kinh tế, ảnh hưởng cảm quan và dinh dưỡng, khả năng kỹ thuật của quy trình thực phẩm và các vấn đề văn hóa và người tiêu dùng rộng hơn.

Nhà quản lý nguy cơ cần xây dựng một quy trình thực hiện phương pháp giao tiếp, truyền thông hai chiều, trong đó các bên liên quan có cơ hội tham gia vào quá trình ra quyết định dựa trên nguy cơ. Phương pháp này nên bao gồm ý kiến đóng góp và khả năng tham gia các cuộc thảo luận liên quan đến cơ sở ra quyết định, cũng như thông tin về sự không chắc chắn, sự biến đổi của dữ liệu cơ bản. Tương tự, phương pháp dựa trên nguy cơ đòi hỏi việc công khai tất cả các nguồn thông tin, phân tích toàn diện và minh bạch về các yếu tố được xem xét trong quá trình ra quyết định. Ngoài ra, việc bình duyệt/đánh giá đồng cấp độc lập là nền tảng cho tất cả các hoạt động khoa học và rất quan trọng cho các quy trình ra quyết định dựa trên nguy cơ.

Đặc điểm của Hệ thống an toàn thực phẩm dựa trên nguy cơ

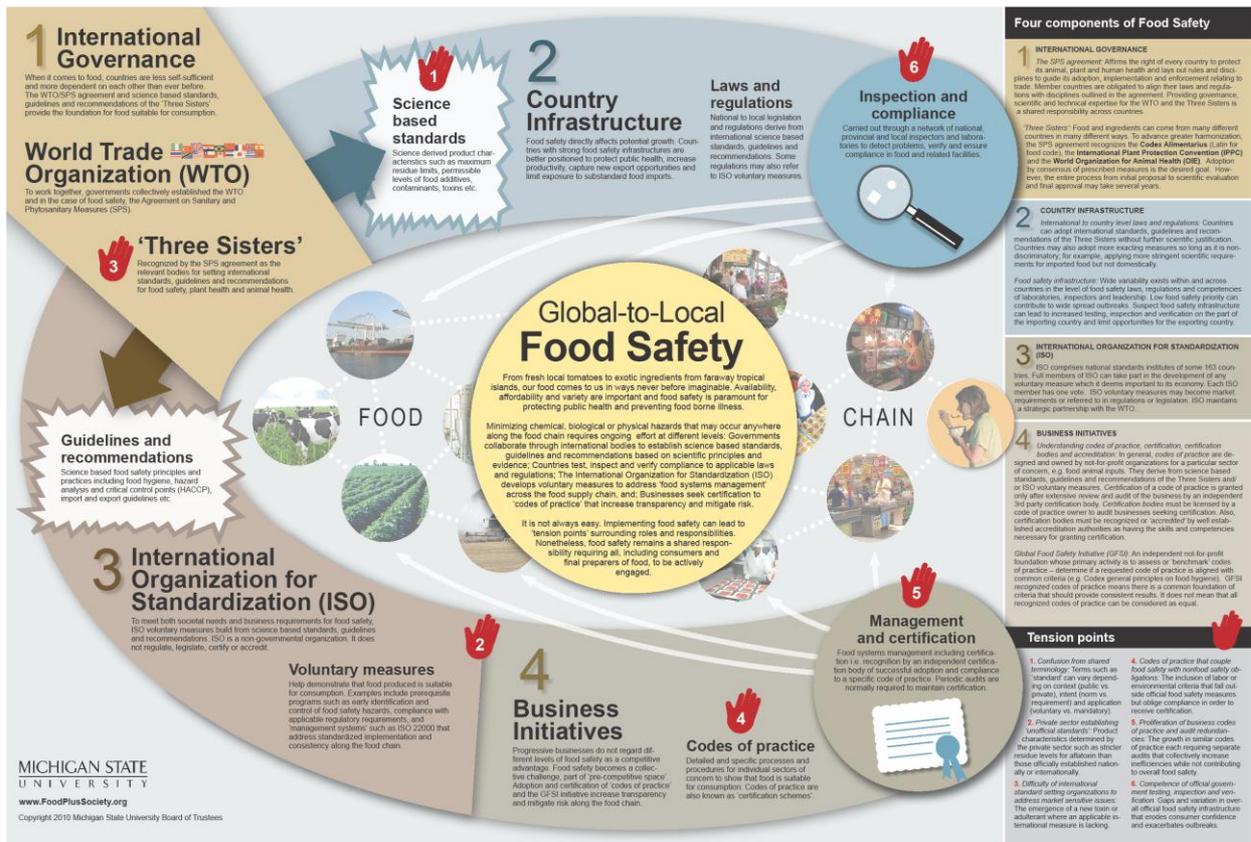
- Hệ thống dựa trên nguy cơ là hệ thống chủ động và dựa trên kế hoạch quản lý chiến lược mà cần bao gồm nhiều bên liên quan với tầm nhìn dự đoán các vấn đề ô nhiễm thực phẩm thay vì chỉ phản ứng với các đợt bùng phát.

- Hệ thống dựa trên nguy cơ được thúc đẩy bởi dữ liệu và dựa trên khoa học, với việc thu thập, phân tích và diễn giải dữ liệu chất lượng, cũng như quản lý dữ liệu thông qua các cơ sở dữ liệu thông tin an toàn thực phẩm quốc gia.
- Hệ thống dựa trên nguy cơ được xây dựng toàn cầu dựa trên các nguyên tắc phân tích nguy cơ, được thúc đẩy bởi các nhà quản lý nguy cơ với sự giám sát của (i) đánh giá nguy cơ có chủ đích để thông tin cho quá trình ra quyết định và chính sách liên quan (ii) truyền thông nguy cơ và (iii) hành động quản lý nguy cơ để bảo vệ sức khỏe cộng đồng dựa trên sự minh bạch
- Hệ thống dựa trên nguy cơ sử dụng các phương pháp phân tích để phát triển các mô hình và xếp hạng nguy cơ an toàn thực phẩm theo tác động đến sức khỏe cộng đồng, và để phân loại ưu tiên phân bổ nguồn lực có hạn để quản lý nguy cơ được thực hiện một cách hiệu quả nhất. Các công cụ phân tích quyết định mà nhà quản lý nguy cơ có thể sử dụng trong quá trình này bao gồm: phân tích khả thi, hiệu quả chi phí và phân tích lợi ích - chi phí để xây dựng lộ trình cho việc đưa ra quyết định liên quan đến sự kết hợp giữa trách nhiệm tư nhân, các chính sách khuyến khích của chính phủ và quy định của chính phủ sẽ được sử dụng để quản lý các nguy cơ khác nhau.
- Hệ thống dựa trên nguy cơ xem xét nhận thức của người tiêu dùng, chi phí, khả năng kiểm soát, sự chấp nhận của công chúng, tác động môi trường và ảnh hưởng thị trường trong việc quyết định các chiến lược giảm thiểu nguy cơ và chính sách công, được truyền đạt, truyền thông rõ ràng đến các bên liên quan
- Hệ thống dựa trên nguy cơ áp dụng các biện pháp để đánh giá hiệu quả của chương trình quản lý nguy cơ một cách liên tục với các chỉ số đo lường liên kết các can thiệp với kết quả sức khỏe cộng đồng.
- Hệ thống dựa trên nguy cơ thực hiện tất cả các chức năng này một cách có hệ thống và minh bạch với sự tham gia của các bên liên quan.

3.4 Tuân thủ, chứng nhận và các tiêu chuẩn quốc tế

Chuỗi giá trị nông sản - thực phẩm bền vững được điều chỉnh phù hợp với các tiêu chuẩn quốc tế về an toàn thực phẩm, chất lượng và môi trường nhằm nâng cao thị trường nội địa, tăng cường khả năng cạnh tranh trên thị trường toàn cầu. Nguyên tắc này đảm bảo rằng sản phẩm đáp ứng cả tiêu chuẩn quốc gia lẫn yêu cầu của các đối tác thương mại quốc tế. Hầu hết các quốc gia đã áp dụng các tiêu chuẩn chứng nhận an toàn thực phẩm quốc gia dựa trên CODEX cho yêu cầu quản lý, tuy nhiên trong hai thập kỷ qua đã xuất hiện nhiều chương trình chứng nhận an toàn thực phẩm của bên thứ ba không thuộc quy định (vTPA). Các tiêu chuẩn chứng nhận an toàn thực phẩm nhìn chung được chia thành hai loại: (i) Các tiêu chuẩn do các cơ quan quản lý nhà nước điều hành, thường là tiêu chuẩn bắt buộc, được hỗ trợ bởi các quy tắc, hướng dẫn hoặc định nghĩa để đảm bảo nguyên liệu, sản phẩm, quy trình và dịch vụ đáp ứng các yêu cầu bắt buộc có thể thực thi; và (ii) một tập hợp “các quy cách/đặc tả kỹ thuật - specifications” đảm bảo tự nguyện của bên thứ ba (vTPA) do các đối tác ngành, các tổ chức hoặc yêu cầu của bên mua đồng thuận cho mục đích thương mại nhưng có thể được các cơ quan quản lý nhà nước công nhận là tương đương.

Hình 4. Chứng nhận và quy định về an toàn thực phẩm (tiếng Anh)



Các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (FSMS) dựa trên công chúng (ISO 9001:2015,

HACCP, và ISO 22000:2018) và FSMS dựa trên ngành công nghiệp cùng các chương trình được định chuẩn dưới Sáng kiến an toàn thực phẩm toàn cầu (GFSI) là những ví dụ điển hình. Tuy nhiên, việc triển khai nhiều FSMS khác nhau vẫn chưa đạt được kỳ vọng, với các vấn đề không tuân thủ đối với cả yêu cầu an toàn thực phẩm trong nước tại Việt Nam lẫn chuỗi cung ứng nông sản - thực phẩm toàn cầu.

Tính linh hoạt ở địa phương trong việc tuân thủ các chương trình chứng nhận làm suy yếu sự công nhận toàn cầu của chúng tiếp tục là một vấn đề và thách thức quan trọng đối với bất kỳ nỗ lực tiêu chuẩn hóa nào. Tham vấn có sự tham gia của nhiều bên liên quan trong quá trình xây dựng tiêu chuẩn là điều cốt yếu để đảm bảo tiêu chuẩn không phân biệt đối xử với các nhóm nhà sản xuất hoặc chế biến cụ thể, hoặc không đặt ra các yêu cầu tuân thủ không thể đạt được. Ngoài ra, yêu cầu của tiêu chuẩn không nên bao gồm các tiêu chí không cần thiết hoặc trở nên quá hạn chế để đạt mục tiêu chính của tiêu chuẩn - thực phẩm an toàn. Trên phạm vi quốc tế, an toàn thực phẩm được chấp nhận rộng rãi là một thuộc tính phi cạnh tranh trong chuỗi giá trị nông sản thực phẩm.

Một tập hợp tiêu chí khác cần thiết để một chương trình chứng nhận cụ thể được công nhận hoặc được chuẩn đối sánh với các chương trình khác đòi hỏi hệ thống chứng nhận phải được hỗ trợ bởi một cơ cấu quản lý và quản trị đáng tin cậy, nhằm đảm bảo tính toàn vẹn, liêm chính của việc triển khai chương trình và cung cấp cơ chế xác minh, thẩm định tất cả chứng chỉ, cùng cơ sở dữ liệu minh bạch dễ dàng truy cập để người sử dụng cuối xác nhận tính hợp lệ của chứng nhận, năng

lực của các tổ chức đánh giá, và ngày hết hạn chứng nhận. Đây thường là yêu cầu khó khăn đối với các quốc gia đang nỗ lực hiện đại hóa hệ thống FSMS. Đồng thời, rào cản lớn nhất đối với hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hiệu quả là sự thiếu thực thi hiệu quả, vốn bị trầm trọng hơn bởi sự thiếu nhận thức về HACCP và nhu cầu có các chương trình tiên quyết (PRPs) và Thực hành sản xuất tốt (GMP) trước khi có thể triển khai một FSMS hoặc HACCP hiệu quả.

Các chương trình chứng nhận an toàn thực phẩm được thúc đẩy bởi một bộ chương trình đào tạo nền tảng, cả trực tiếp và trực tuyến, nhằm đảm bảo các tác nhân chính trong chuỗi giá trị có đủ năng lực, kỹ năng và áp dụng các hành vi cần thiết để triển khai các quy trình thủ tục và các quy trình thao tác chuẩn (SOPs) then chốt, hướng đến xây dựng văn hóa an toàn thực phẩm. Một ví dụ là rất nhiều chương trình đào tạo bắt buộc dành cho người trực tiếp xử lý thực phẩm đang được yêu cầu trong nhiều mạng lưới quốc gia thuộc OECD và một số quốc gia khác, so với tiến trình xây dựng văn hóa an toàn thực phẩm tại các quốc gia thu nhập thấp và trung bình (LMICs).

3.5 Truy xuất nguồn gốc, công khai minh bạch và niềm tin

Truy xuất nguồn gốc là một yêu cầu cơ bản đối với một hệ thống quản lý an toàn thực phẩm vững chắc. Để bảo vệ sức khỏe và sự an toàn của người tiêu dùng, các khuôn khổ pháp lý yêu cầu phải có khả năng truy xuất nguồn gốc và thu hồi thực phẩm không an toàn đối với cả thực phẩm phân phối nội địa lẫn xuất nhập khẩu. Ngoài ra, một hệ thống truy xuất nguồn gốc còn hỗ trợ nhiều tuyên bố liên quan đến sản phẩm thực phẩm và phương pháp sản xuất, bao gồm GAP, hữu cơ và chăn nuôi tự nhiên, vốn thường được công bố trên các sản phẩm thực phẩm (Caveen và cộng sự, 2021). Trong bối cảnh an toàn thực phẩm, hình ảnh dưới đây minh họa các động lực chính của truy xuất nguồn gốc, bao gồm tuân thủ quy định, an toàn sản phẩm, chất lượng sản phẩm và quản lý các tuyên bố, nguồn gốc sản phẩm (xuất xứ), và tăng cường minh bạch cũng như niềm tin của người tiêu dùng. Truy xuất nguồn gốc trong toàn bộ chuỗi giá trị đảm bảo tính minh bạch, nâng cao niềm tin của người tiêu dùng và đáp ứng các yêu cầu của thương mại quốc tế. Điều này bao gồm việc sử dụng mã vạch, mã QR và công nghệ blockchain để theo dõi nguồn gốc, quá trình di chuyển và mức độ an toàn của sản phẩm thực phẩm.

Hình 5: Các động lực của truy xuất nguồn gốc: Nguồn: Caveen và cộng sự (2021), điều chỉnh từ nguồn Aung và Chang (2014) (tiếng Anh).



Các vấn đề về chất lượng và an toàn thực phẩm đã trở thành mối quan tâm hàng đầu của người tiêu dùng, chiến lược ngành và chính sách của chính phủ khi người tiêu dùng ngày càng khắt khe hơn trong lựa chọn thực phẩm. Nhiều sáng kiến truy xuất nguồn gốc từ khu vực tư nhân và khu vực công đã xuất hiện nhằm giảm bớt sự bất cân xứng thông tin đối với người tiêu dùng liên quan đến các thuộc tính chất lượng, an toàn thực phẩm. An toàn thực phẩm ngày càng trở nên quan trọng, đặc biệt khi các khía cạnh chất lượng và lựa chọn của người tiêu dùng ngày càng đa dạng.

Tuân thủ quy định: Bảo vệ sản phẩm và an toàn người tiêu dùng là những động lực then chốt thúc đẩy việc xây dựng các quy định truy xuất nguồn gốc, cũng như các mục tiêu hoàn trả: cải thiện thanh toán, giám sát và phòng ngừa gian lận hoàn trả; tăng khả năng hiển thị và hiệu quả chuỗi cung ứng; cải thiện quy trình thu hồi sản phẩm; xử lý trả hàng, độ chính xác và hiệu quả trong vận chuyển.

Cơ quan Tiêu chuẩn thực phẩm Vương quốc Anh đã chỉ ra những lợi ích sau của việc cải thiện truy xuất nguồn gốc:

- Hỗ trợ các mục tiêu an toàn và/hoặc chất lượng thực phẩm và đáp ứng các yêu cầu kỹ thuật của khách hàng.
- Tuân thủ các quy định hoặc tiêu chuẩn ở cấp địa phương, khu vực hoặc quốc tế (nếu có).
- Truyền đạt thông tin đến các bên liên quan và người tiêu dùng thông qua việc cung cấp thông tin đáng tin cậy cho cơ quan quản lý, khách hàng và người tiêu dùng.
- Nâng cao bảo vệ người tiêu dùng thông qua các hoạt động thu hồi và/hoặc thu hồi sản phẩm mục tiêu tốt hơn và nhanh hơn.
- Tăng hiệu quả trong nội bộ doanh nghiệp, với nhiều thông tin hơn để hỗ trợ kiểm soát và quản lý quy trình, ví dụ như kiểm soát tồn kho và kiểm soát chất lượng.
- Hỗ trợ các tuyên bố về tính xác thực của sản phẩm, ví dụ xác thực nguồn gốc và tuyên bố sản xuất, cũng như ngăn chặn gian lận.

3.6 Tiêu chuẩn GS1 trong truy xuất nguồn gốc

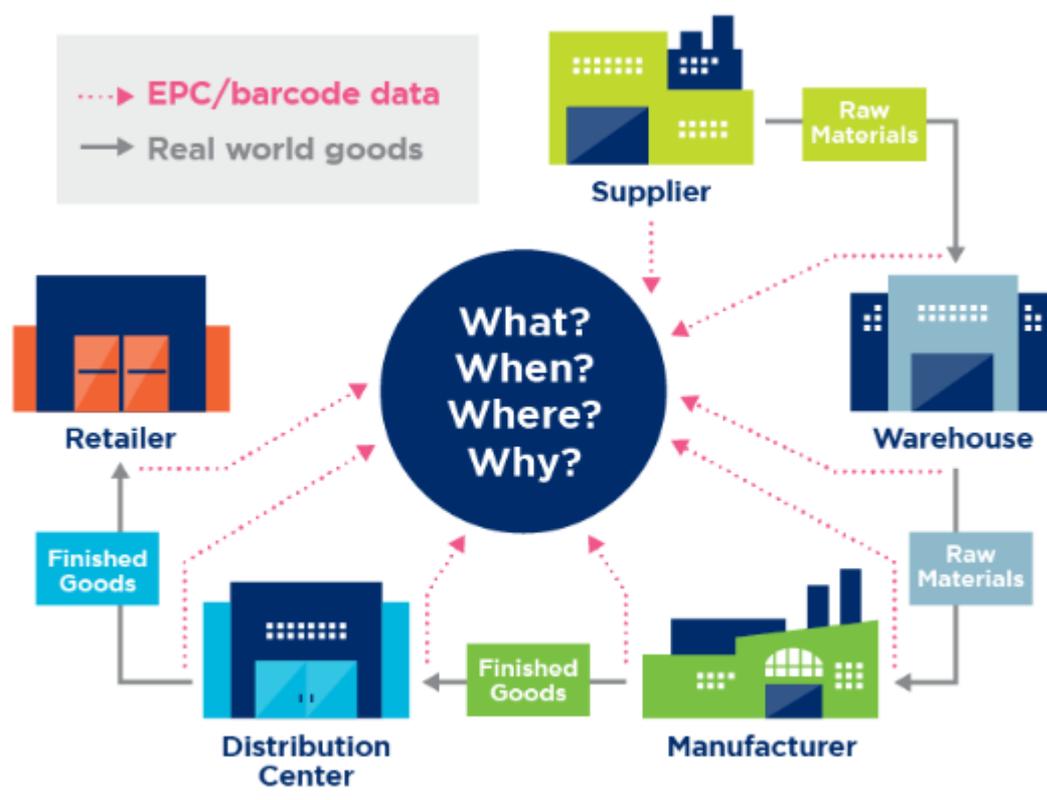
Trong chuỗi cung ứng toàn cầu, các tiêu chuẩn do ngành phát triển được quản lý bởi GS1. Mã số sản phẩm thương mại toàn cầu (GTIN) là “khóa” GS1 được biết đến nhiều nhất. Đây thường là yêu cầu bắt buộc để định danh duy nhất các sản phẩm bán lẻ trong siêu thị hoặc trên các sàn thương mại điện tử. Các doanh nghiệp nông sản thực phẩm sử dụng các khóa định danh khác cho các mục đích vận hành khác nhau. Ví dụ, GLN (Mã toàn cầu phân định địa điểm) và SSCC (Mã container vận chuyển theo xê-ri) là những định danh phổ biến được GS1 phát triển và được công nhận bởi các tiêu chuẩn ISO và IEC. Các đối tác thương mại dựa vào các khóa định danh này để trao đổi hàng hóa vật chất, dịch vụ và thông tin giao dịch (hóa đơn, đơn đặt hàng, v.v.).

Tiêu chuẩn GS1 đóng vai trò thiết yếu trong việc tạo điều kiện cho truy xuất nguồn gốc toàn diện và hỗ trợ ngành tuân thủ các quy định. Dữ liệu được cấu trúc, thu thập và chia sẻ một cách nhất quán sẽ có khả năng giải quyết hiệu quả các thách thức truy xuất nguồn gốc và mang tính then chốt trong việc hỗ trợ tất cả các bên liên quan trong chuỗi cung ứng nhìn thấy sản phẩm hiện đang ở đâu, đã đi qua đâu và sẽ đi đâu (ví dụ: khả năng hiển thị chuỗi cung ứng). Việc tạo ra một ngôn ngữ và quy trình chung cho phép chia sẻ ở mọi cấp độ của chuỗi cung ứng. Điều này cải thiện khả năng liên thông giữa các giải pháp phần cứng và phần mềm. Chiến lược này sẽ đòi hỏi sự cam kết đầy đủ về vận hành và tài chính từ tất cả các doanh nghiệp trong chuỗi cung ứng.

Các khóa định danh đối tượng này được mã hóa thành mã vạch hoặc thẻ nhận dạng qua tần số vô tuyến (RFID). Mã vạch biểu thị một con số (chỉ chứa chữ số) hoặc một chuỗi ký tự (gồm cả chữ cái và chữ số). Hình thức thể hiện này là cần thiết cho hệ thống Nhận dạng tự động và thu thập dữ liệu (AIDC) nhằm thu thập dữ liệu tự động qua các thiết bị điện tử như máy quét mã vạch hoặc camera. Các loại mã vạch phổ biến nhất thuộc họ GS1, như EAN/UPC (ISO/IEC 15420), GS1 DataBar (ISO/IEC 24724), GS1-128 (ISO/IEC 15417), DataMatrix (ISO/IEC 16022).

Nhiều định danh (khóa) và mã vạch tiêu chuẩn phục vụ cho các mục đích thương mại khác nhau, bao gồm cả truy xuất nguồn gốc. Truy xuất nguồn gốc phụ thuộc vào các định danh duy nhất toàn cầu để liên kết các Sự kiện theo dõi trọng yếu (CTEs) và Các phần tử dữ liệu chính (KDEs) xảy ra trong một bên và tất cả các bên tham gia chuỗi cung ứng. Một hệ thống truy xuất nguồn gốc sẽ hiệu quả khi sản phẩm có thể được truy xuất đầy đủ trong toàn bộ chuỗi cung ứng thông qua các định danh duy nhất toàn cầu. Các hệ thống định danh đối tượng dựa trên tiêu chuẩn cho phép liên kết các sự kiện theo dõi. Mỗi sự kiện theo dõi cung cấp thông tin về ai, cái gì, ở đâu, khi nào và tại sao.

Hình 6: Sơ đồ truy xuất nguồn gốc (tiếng Anh)

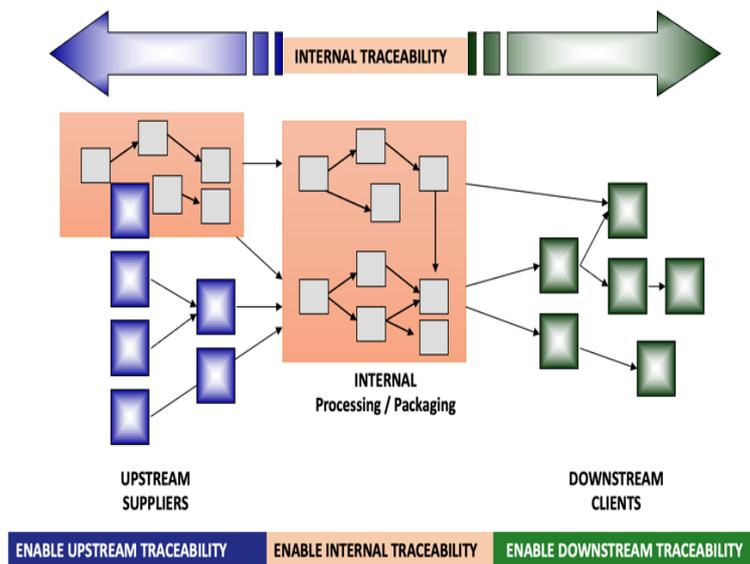


3.7 Truy xuất nguồn gốc: Nguyên tắc chung và mục tiêu hỗ trợ an toàn thực phẩm

Một đối tượng có thể truy xuất cần được phải là định danh duy nhất và có quy trình đường đi trong chuỗi cung ứng được ghi lại, lưu trữ và chia sẻ. Các đối tượng có thể truy xuất bao gồm sản phẩm rời, sản phẩm đóng gói, thùng carton và các thùng vận chuyển thực phẩm có thể tái sử dụng. Các nhà vận hành trong ngành thực phẩm cần phối hợp và thống nhất về những gì cần được định danh duy nhất và truy xuất trong chuỗi giá trị của mình. Một đối tượng có thể truy xuất có thể là sản phẩm hoặc mặt hàng giao dịch (ví dụ: thùng hàng/carton hoặc sản phẩm tiêu dùng), một đơn vị hậu cần (ví dụ: một pallet hoặc thùng vận chuyển), một lô hàng hoặc việc di chuyển sản phẩm hay mặt hàng giao dịch, hoặc một tài sản (ví dụ: khay, thùng, thùng chứa có thể tái sử dụng).

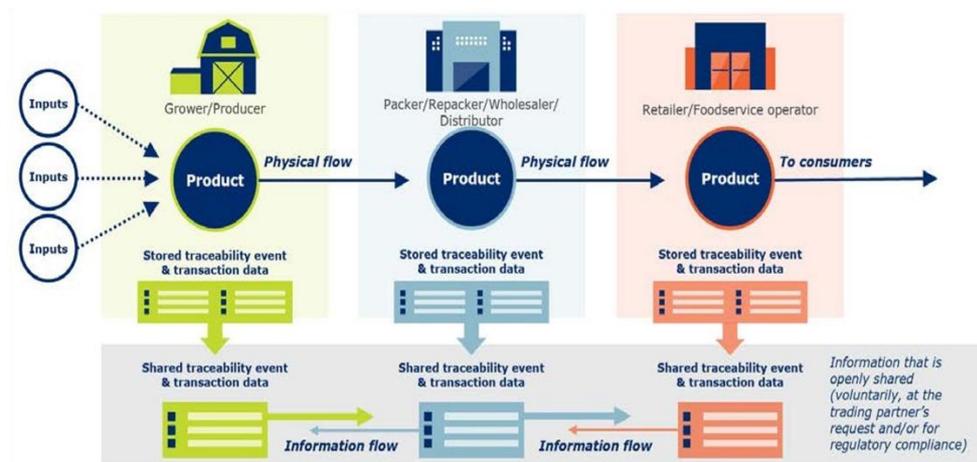
Ở mức cơ bản nhất, truy xuất nguồn gốc bao gồm cả chiều nội bộ và bên ngoài. Một cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm (FBO) cần xác định các đối tác thương mại của họ để thực hiện truy xuất nguồn gốc sản phẩm theo hướng một bước trước (khách hàng phía cuối chuỗi) và một bước sau (nhà cung cấp phía đầu chuỗi). Nếu một sản phẩm được đánh giá là không an toàn và cần phải thu hồi hoặc rút khỏi thị trường, FBO cần nắm rõ và có tài liệu ghi lại nguồn gốc nguyên liệu thông qua truy xuất ngược và điểm đến thông qua truy xuất xuôi. Truy xuất nguồn gốc cho phép các bên liên quan nhanh chóng xác định vị trí của sản phẩm tại bất kỳ thời điểm nào trong chuỗi cung ứng chế biến và phân phối thực phẩm. Khi phát hiện mối nguy về an toàn, truy xuất nguồn gốc hỗ trợ xác định nơi sản phẩm và nguyên liệu (nếu là sản phẩm chế biến) xuất phát, và sản phẩm đã được bán cho đơn vị nào, đảm bảo rằng các sản phẩm bị nhiễm bẩn khác không đến tay người tiêu dùng.

Hình 7 Nguyên tắc chung: Truy xuất nguồn gốc nội bộ và bên ngoài. Nguồn: điều chỉnh từ GSI (tiếng Anh)



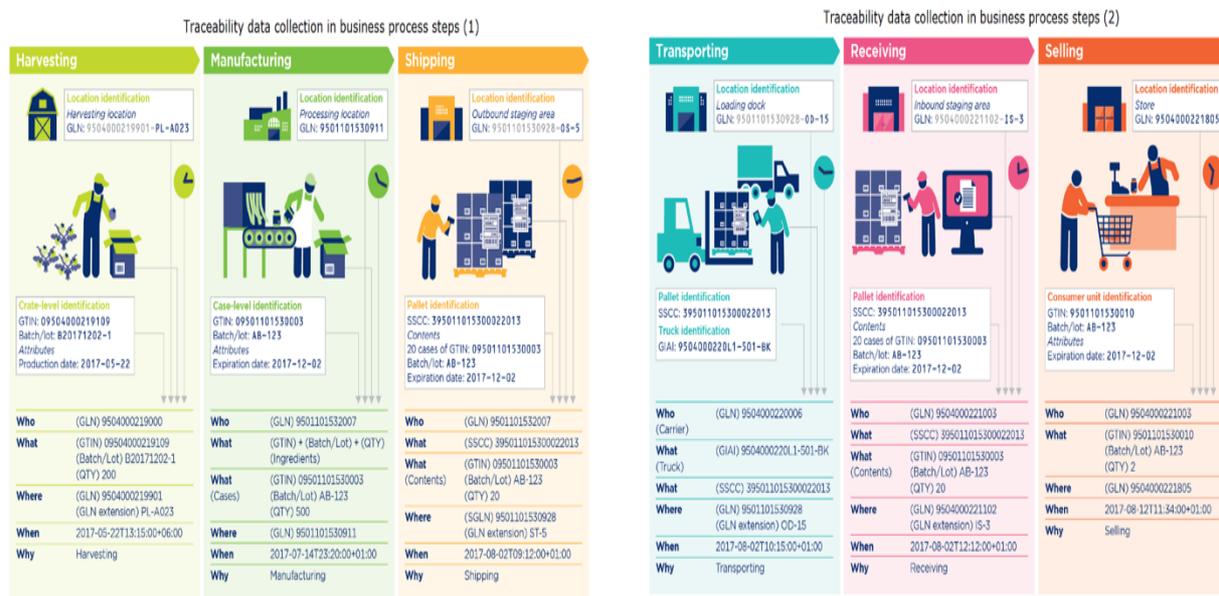
Hình dưới đây minh họa một hệ thống truy xuất nguồn gốc rau quả và trái cây toàn diện, tích hợp truy xuất nội bộ và bên ngoài cần có của từng bên liên quan. Mô hình này phân biệt giữa dòng sản phẩm và dòng thông tin. Hình 17 minh họa dữ liệu truy xuất cần được thu thập và lưu trữ tại từng giai đoạn của chuỗi giá trị, từ khâu nhà sản xuất ban đầu đến khâu bán hàng. Điều này phản ánh luồng thông tin hỗ trợ truy xuất nội bộ và bên ngoài cũng như quản lý thu hồi sản phẩm.

Hình 8: Luồng sản phẩm và dữ liệu rau quả và trái cây cho truy xuất nguồn gốc toàn diện. Nguồn: GSI (tiếng Anh)



Hình dưới đây minh họa dữ liệu truy xuất cần được thu thập và lưu trữ tại từng giai đoạn của chuỗi giá trị, từ khâu nhà sản xuất ban đầu đến khâu bán hàng. Điều này phản ánh luồng thông tin hỗ trợ truy xuất nội bộ và bên ngoài cũng như quản lý thu hồi sản phẩm.

Hình 9: Thu thập dữ liệu TXNG trong các bước quy trình chuỗi giá trị rau quả và trái cây. Nguồn: GSI (tiếng Anh)



Các chuỗi giá trị bền vững thúc đẩy các thực hành nông nghiệp cải tiến, bao gồm nông nghiệp bảo tồn, canh tác thích ứng với khí hậu và quản lý dịch hại tổng hợp, tuy nhiên trong trường hợp này đặc biệt nhấn mạnh đến an toàn thực phẩm. Những thực hành này giúp giảm thiểu tác động môi trường, giảm phát thải khí nhà kính, bảo tồn đa dạng sinh học và sản xuất thực phẩm an toàn không có chất gây ô nhiễm ngay từ nguồn (FAO Climate-Smart Agriculture Sourcebook, UNEP Guidelines on Sustainable Agriculture and Agroecology). Cuối cùng, việc đảm bảo các chuỗi giá trị nông sản thực phẩm bền vững cung cấp nguồn thực phẩm chất lượng cao, an toàn, bổ dưỡng và dễ tiếp cận một cách ổn định.

3.8 Biến đổi khí hậu, chất lượng và an toàn thực phẩm

Mặc dù tài liệu này tập trung vào an toàn thực phẩm, mối quan hệ giữa an toàn thực phẩm, môi trường và biến đổi khí hậu thường khó xác định rõ ràng. Biến đổi khí hậu có tác động đáng kể và đa chiều đến chất lượng và an toàn thực phẩm, ảnh hưởng đến toàn bộ quá trình sản xuất và phân phối thực phẩm. Biến đổi khí hậu đặt ra thách thức phức tạp đối với an toàn thực phẩm bằng cách tạo điều kiện thuận lợi cho các mầm bệnh truyền qua thực phẩm, làm gián đoạn sản xuất thực phẩm và gia tăng nguy cơ ô nhiễm trong chuỗi cung ứng thực phẩm. Để giải quyết những thách thức này, cần có các chiến lược thích ứng trong nông nghiệp, y tế công cộng và quy định an toàn thực phẩm nhằm đảm bảo thực phẩm là an toàn để tiêu thụ. Những tác động này có thể ảnh hưởng đến chất lượng, khả năng tiếp cận và an toàn của thực phẩm theo nhiều cách:

1. Gia tăng nguy cơ bệnh truyền qua thực phẩm

Nhiệt độ cao hơn: Nhiệt độ ấm hơn thúc đẩy sự phát triển của các mầm bệnh như *Salmonella*, *E. coli* và *Listeria*, vốn phát triển mạnh trong môi trường ấm. Tần suất và cường độ của các đợt nắng nóng gia tăng có thể dẫn đến hư hỏng thực phẩm và ô nhiễm vi khuẩn trong quá trình sản xuất và lưu trữ.

Các hiện tượng thời tiết cực đoan: Lũ lụt, bão và các hiện tượng cực đoan khác có thể làm quá tải hệ thống thoát nước và nước thải, làm ô nhiễm hệ thống tưới tiêu, nguồn nước và cánh đồng nông nghiệp với vi khuẩn, virus và hóa chất có hại, sau đó xâm nhập vào chuỗi cung ứng thực phẩm.

2. Khan hiếm và ô nhiễm nước

Giảm nguồn nước sẵn có: Biến đổi khí hậu gây ra tình trạng thiếu nước và hạn hán ở nhiều khu vực, khiến việc tưới tiêu cây trồng trở nên khó khăn hơn. Điều này có thể dẫn đến thiếu hụt thực phẩm, đồng thời làm suy giảm tiêu chuẩn vệ sinh trong quá trình sản xuất và xử lý thực phẩm, tạo điều kiện cho sự phát triển của độc tố nấm mốc.

Nguồn nước bị ô nhiễm: Nhiệt độ tăng và lượng mưa gia tăng cũng có thể dẫn đến ô nhiễm nguồn nước với các mầm bệnh như *Cryptosporidium* và *Giardia*, ảnh hưởng đến cây trồng và vật nuôi, làm cho thực phẩm không an toàn để tiêu thụ.

3. Giảm năng suất nông nghiệp

Giảm năng suất nông nghiệp: Các mô hình thời tiết khó dự đoán, bao gồm hạn hán, lũ lụt và mùa vụ thay đổi, có thể làm giảm sản lượng cây trồng, ảnh hưởng đến khả năng cung ứng và an toàn thực phẩm. Điều này có thể dẫn đến thiếu hụt thực phẩm và tăng sự phụ thuộc vào thực phẩm nhập khẩu – vốn có thể tuân theo các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm khác nhau.

Vấn đề lưu trữ và vận chuyển: Các hiện tượng thời tiết cực đoan như bão lũ có thể làm gián đoạn chuỗi cung ứng và mạng lưới vận chuyển, gây chậm trễ trong phân phối thực phẩm, nếu không được bảo quản và xử lý đúng cách, thực phẩm dễ bị giảm thời hạn sử dụng, hư hỏng và tăng nguy cơ nhiễm vi sinh vật gây bệnh trước khi đến tay người tiêu dùng.

4. Gia tăng sâu bệnh và dịch hại

Di cư của dịch hại: Nhiệt độ ấm lên và sự thay đổi về lượng mưa có thể làm thay đổi hệ sinh thái và mở rộng môi trường sống của các mầm bệnh, côn trùng truyền bệnh và các loài gây hại như chim, côn trùng và loài gặm nhấm. Những loài này có thể lan sang các khu vực mới, gây hại mùa màng, đồng thời làm tăng nguy cơ nhiễm nấm mốc và vi nấm, có thể làm ô nhiễm cây trồng và phát tán các mầm bệnh hoặc độc tố nấm mốc mới vào chuỗi cung ứng thực phẩm – gây ra các nguy cơ nghiêm trọng về an toàn thực phẩm.

Bệnh thực vật: Biến đổi khí hậu có thể thay đổi mức độ phổ biến và phân bố của các bệnh thực vật, làm tăng nguy cơ cây trồng bị nhiễm bệnh. Ví dụ, độ ẩm và nhiệt độ cao hơn có thể thúc đẩy sự lây lan của các bệnh do nấm như cháy lá hoặc độc tố nấm mốc, ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm. Tình trạng này cũng có thể dẫn đến việc tăng sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, thậm chí là nguy cơ lạm dụng thuốc.

5. Tác động đến sức khỏe vật nuôi

Căng thẳng nhiệt: Vật nuôi, đặc biệt là ở các khu vực chịu ảnh hưởng của các đợt nắng nóng hoặc hạn hán, dễ bị căng thẳng do nhiệt, ảnh hưởng tiêu cực đến sức khỏe, khả năng tăng trưởng và năng suất của chúng. Động vật bị căng thẳng dễ bị nhiễm bệnh hơn, điều này không chỉ ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm mà còn có thể dẫn đến việc sử dụng và lạm dụng kháng sinh, góp phần làm gia tăng tình trạng kháng kháng sinh (AMR).

Thay đổi về nguồn thức ăn chăn nuôi: Hạn hán hoặc thay đổi về thời tiết có thể ảnh hưởng đến nguồn cung và chất lượng của thức ăn chăn nuôi, dẫn đến tình trạng vật nuôi bị thiếu dinh dưỡng hoặc cần sử dụng nhiều kháng sinh hơn để duy trì sức khỏe, làm gia tăng nguy cơ liên quan đến kháng kháng sinh và an toàn thực phẩm.

Ô nhiễm nguồn nước: Các hoạt động chăn nuôi gần khu vực trồng trọt cũng làm tăng nguy cơ mất an toàn thực phẩm do ô nhiễm phân qua các nguồn nước chung.

6. Những khó khăn, thách thức về kinh tế và quản lý

Chi phí gia tăng: Khi nguy cơ an toàn thực phẩm gia tăng do biến đổi khí hậu, các chính phủ và nhà sản xuất có thể cần đầu tư nhiều hơn vào hệ thống an toàn thực phẩm, bao gồm cải thiện khâu bảo quản, làm lạnh, giám sát và quản lý. Những khoản chi phí gia tăng này có thể dẫn đến việc tăng giá thành thực phẩm, khiến thực phẩm an toàn, thực phẩm sạch trở nên đắt đỏ hơn, hoặc khó tiếp cận hơn đối với người tiêu dùng.

Thách thức trong quản lý: Thương mại thực phẩm toàn cầu có thể trở nên phức tạp hơn khi các khu vực khác nhau bị ảnh hưởng bởi biến đổi khí hậu ở các mức độ khác nhau, đòi hỏi phải tăng cường hợp tác quốc tế để quản lý các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và giảm thiểu nguy cơ đối với sức khỏe cộng đồng.

7. Những thay đổi tiềm năng trong thực hành sản xuất chuỗi giá trị nông sản thực phẩm

Di dời, chuyển đổi khu vực sản xuất: Khi một số khu vực trở nên kém hiệu quả, không thích hợp cho sản xuất nông nghiệp do nhiệt độ cực đoan, thiếu nước hoặc hiện tượng nước biển xâm nhập, sản xuất thực phẩm có thể chuyển sang các khu vực mới. Mặc dù điều này có thể giúp đảm bảo an ninh lương thực ở một số khu vực, nhưng cũng có thể phát sinh những thách thức an toàn thực phẩm, bao gồm nguy cơ phơi nhiễm với các tác nhân gây bệnh khác nhau. Mặt tích cực, những tiến bộ trong thực hành nông nghiệp, chẳng hạn như canh tác nông nghiệp thẳng đứng, hệ thống tưới tiêu cải tiến, các kỹ thuật canh tác bền vững... có thể giúp giảm thiểu một số tác động tiêu cực của biến đổi khí hậu đến an toàn thực phẩm, tuy nhiên, việc triển khai hiệu quả các giải pháp này đòi hỏi thời gian và sự đầu tư. Các biện pháp can thiệp giảm thiểu khác có thể bao gồm quản lý nước và chất thải rắn, áp dụng quy hoạch phân khu để tách biệt dòng sản phẩm ướt và khô, đồng thời thực hiện giám sát và lấy mẫu môi trường định kỳ để đảm bảo tuân thủ các tiêu chuẩn môi trường. Trong bối cảnh ngành thực phẩm mang tính cạnh tranh cao (về giá cả, chi phí đầu vào, tổn thất sau thu hoạch, rủi ro khí hậu, v.v.), một chuỗi giá trị nông sản thực phẩm bền vững cần có sự tham gia của các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm (FBOs) có năng lực quản lý và ứng phó với các nguy cơ này.

3.9 Bình đẳng giới

Tính bền vững của các chuỗi giá trị nông sản thực phẩm được tăng cường đáng kể thông qua việc lồng ghép các cách tiếp cận giới. Việc tích hợp các chiến lược bình đẳng giới và bao trùm xã hội vào phát triển chuỗi giá trị giúp trao quyền cho phụ nữ và các nhóm yếu thế, đảm bảo sự tham gia và tiếp cận các lợi ích của họ. Nguyên tắc này nhằm giải quyết các bất bình đẳng giới và thúc đẩy tăng trưởng toàn diện.

Khoảng cách giới trong các chuỗi giá trị được lựa chọn có thể bị gia tăng bởi việc thực thi tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và có thể cản trở vai trò của phụ nữ trong các chuỗi giá trị có giá trị cao hơn. Đây là một ưu tiên cao của dự án SAFEGRO tại Việt Nam, dự án đã xem xét một số chiến lược giảm thiểu.

Phân tích khoảng cách giới đã định hướng các can thiệp tại một số chuỗi giá trị được lựa chọn tại Hà Nội và TP. Hồ Chí Minh. Ở cấp quốc gia, vấn đề giới chưa được tích hợp một cách hệ thống vào các luật và chính sách liên quan đến nông nghiệp mà thay vào đó còn phân tán, với rất ít chỉ số và dữ liệu được phân tách theo giới. Nhiều nghiên cứu chuỗi giá trị còn thiếu sự xem xét yếu tố giới trong phân tích của họ. Phụ nữ chiếm một tỷ lệ đáng kể trong số nông dân, lao động và thương nhân trong các lĩnh vực này nhưng thường gặp rào cản về giới trong việc tham gia và ra quyết định. Phụ nữ làm việc trong các lĩnh vực công nghệ thuộc hệ thống an toàn thực phẩm nông nghiệp vẫn còn ít cơ hội và có thể thiếu tự tin để đảm nhận các vị trí lãnh đạo hoặc theo đuổi các nghề nghiệp liên quan.

Ở cấp hộ gia đình, khoảng cách giới bao gồm việc tiếp cận hạn chế với tín dụng, công nghệ và thông tin thị trường, cũng như các thách thức đặc thù về giới. Trách nhiệm trong gia đình và các chuẩn mực xã hội có thể hạn chế sự di chuyển và quyền tự chủ của phụ nữ. Trong chuỗi giá trị thủy sản tại Cần Giờ do SAFEGRO hỗ trợ, chẳng hạn, các định kiến và khuôn mẫu giới cho rằng công việc trong ngành thủy sản chủ yếu dành cho nam giới đã ảnh hưởng đến động lực và sự tham gia của phụ nữ.

Để giải quyết khoảng cách giới tại một số chuỗi giá trị được lựa chọn tại Hà Nội và TP. Hồ Chí Minh, phân tích giới được áp dụng trong toàn bộ hoạt động Đánh giá chuỗi giá trị dựa trên giới (GBVA) và một kế hoạch hành động GBVA được xây dựng tập trung vào: (i) Phát triển năng lực cho cả nam và nữ thuộc cơ quan chuyên môn và các hợp tác xã trong việc thực hiện đánh giá an toàn thực phẩm sử dụng lăng kính giới, đồng thời cung cấp e-learning về giới cho các chuỗi giá trị được lựa chọn và các khóa đào tạo liên quan. Khuyến khích phụ nữ tham gia đào tạo về thú y, tiêm phòng cho lợn và đào tạo kỹ thuật trong các chuỗi giá trị rau và thủy sản. Tất cả các buổi đào tạo được sắp xếp vào thời gian và địa điểm phù hợp để tối đa hóa sự tham gia của cả phụ nữ và nam giới. (ii) Cải thiện điều kiện làm việc và vệ sinh cho cả nam và nữ tại các chợ và hợp tác xã, bao gồm nâng cấp nhà vệ sinh theo giới, trạm rửa tay và trang thiết bị vệ sinh. (iii) Ưu tiên các doanh nghiệp và hợp tác xã do phụ nữ lãnh đạo hoặc có tỷ lệ nông dân nữ cao hơn, sử dụng như một tiêu chí có trọng số khi lựa chọn các chuỗi giá trị. (iv) Các sáng kiến thúc đẩy trao quyền và lãnh đạo của phụ nữ, như các chương trình đào tạo và cố vấn, cùng các kênh tiếp thị dành riêng cho phụ nữ, giúp thu hẹp khoảng cách giới trong các chuỗi giá trị nông sản thực phẩm.

Các biện pháp hữu ích đã được xây dựng nhằm thúc đẩy sự tham gia có ý nghĩa của cả nam và nữ cũng như các nhóm yếu thế trong các chuỗi giá trị được lựa chọn, qua đó từng bước thay đổi vai trò giới truyền thống của phụ nữ và nam giới trong chuỗi giá trị (VC). Các bảng kiểm và công cụ hiện có giúp xem xét mức độ nhạy cảm giới của chuỗi giá trị và đảm bảo rằng chuỗi giá trị có lòng ghép giới, góp phần thúc đẩy bình đẳng giới. Một số câu hỏi và chỉ số chính cần đo lường khi thực hiện đánh giá chuỗi giá trị dựa trên giới có thể bao gồm, ví dụ (20):

- Luật pháp, chính sách, quy định và thực tiễn thể chế

- Khả năng tiếp cận và kiểm soát tài sản và nguồn lực
- Vai trò giới, trách nhiệm và việc sử dụng thời gian
- Chuẩn mực văn hóa và niềm tin
- Mô hình quyền lực và ra quyết định
- Phân tích dữ liệu phân tách theo giới và nhóm tuổi
- Phân bổ thời gian theo giới và độ tuổi cho các hoạt động hằng ngày và theo mùa vụ
- Địa điểm thực hiện hoạt động
- Đánh giá nhu cầu đào tạo tập trung vào giới

3.10 Quan hệ đối tác công-tư-nông dân (PPPP) và Quản trị

Các tác nhân trong chuỗi giá trị về bản chất là các thành phần thuộc khu vực tư nhân, do đó cần thiết phải thiết lập mối quan hệ đối tác chặt chẽ giữa khu vực công-tư-nông dân (PPPP) nhằm thúc đẩy sự hợp tác giữa các bên liên quan trong chuỗi giá trị, bảo đảm các thực hành bền vững, công bằng và tuân thủ các yêu cầu về an toàn thực phẩm quốc gia hoặc tiêu chuẩn tự nguyện của bên thứ ba (vTPA) thông qua đánh giá và chứng nhận. PPPP có thể tận dụng nguồn lực và chuyên môn từ nhiều lĩnh vực để đạt được các mục tiêu chung.

Tính khả thi về kinh tế trong dài hạn nhằm đảm bảo tính bền vững và khả năng sinh lời của chuỗi giá trị đòi hỏi các hoạt động tại mỗi mắt xích của chuỗi phải có hiệu quả kinh tế, thông qua việc tối ưu hóa việc sử dụng tài nguyên, giảm lãng phí, chứng nhận an toàn thực phẩm, áp dụng truy xuất nguồn gốc, xây dựng lòng tin lẫn nhau và tăng cường khả năng tiếp cận thị trường một cách công bằng cho tất cả các bên liên quan, đặc biệt là nông hộ quy mô nhỏ. Tính khả thi về kinh tế là yếu tố then chốt bảo đảm tính bền vững và lợi nhuận lâu dài của chuỗi giá trị.

Cần thúc đẩy sự hợp tác giữa tất cả các bên liên quan, bao gồm nông dân, cơ sở chế biến, thương nhân và các cơ quan nhà nước nhằm bảo đảm tính minh bạch, nâng cao nhận thức và thu hút sự tham gia và cam kết của khu vực tư nhân vào việc xây dựng chính sách và khung pháp lý. Các thực hành quản trị tốt cần đảm bảo sự phân chia công bằng về lợi ích và trách nhiệm trong toàn bộ chuỗi giá trị. Cuối cùng, khu vực tư nhân, đặc biệt là các nhà bán lẻ và cơ sở chế biến, cần được giao trách nhiệm và nghĩa vụ đối với việc bảo đảm an toàn thực phẩm, với sự giám sát của nhà nước thông qua hệ thống quản lý và thanh tra an toàn thực phẩm dựa trên nguy cơ.

3.11 Đổi mới sáng tạo, công nghệ, nghiên cứu và phát triển

Việc thúc đẩy các chuỗi giá trị bền vững cần khuyến khích áp dụng các công nghệ đổi mới như nông nghiệp số, canh tác chính xác, thực hành nông nghiệp tốt và blockchain nhằm nâng cao hiệu quả, truy xuất nguồn gốc và tuân thủ an toàn thực phẩm. Đổi mới là động lực thúc đẩy năng suất và tính bền vững, giúp đáp ứng nhu cầu của dân số đang tăng.

Tích hợp các công nghệ đổi mới và bền vững như số hóa, cơ giới hóa và nông nghiệp thông minh thích ứng với biến đổi khí hậu (CSA) để nâng cao hiệu quả sản xuất và tính bền vững. Những tiến bộ công nghệ có thể mang lại những cải thiện đáng kể về năng suất và tính bền vững.

Ngành nông nghiệp và thực phẩm (nông sản-thực phẩm) đang đối mặt với những mối quan ngại toàn cầu ngày càng gia tăng về tính bền vững và khả năng chống chịu trước các hiện tượng khí hậu. Do đó, cần có các giải pháp mới để đảm bảo an ninh môi trường và lương thực. Trí tuệ nhân tạo (AI) mang đến các giải pháp sáng tạo nhằm cải thiện thực hành sản xuất nông nghiệp và thực phẩm. Các phương pháp AI tạo sinh, chẳng hạn như mạng đối kháng sinh (GAN), bộ mã hóa tự biến phân (VAE) và các mô hình ngôn ngữ lớn (LLM), góp phần vào quá trình chuyển đổi do AI và các hệ thống chuyên gia khởi xướng trong các thực hành liên quan đến nông nghiệp và thực phẩm, nhằm nâng cao năng suất, tính bền vững và khả năng chống chịu.

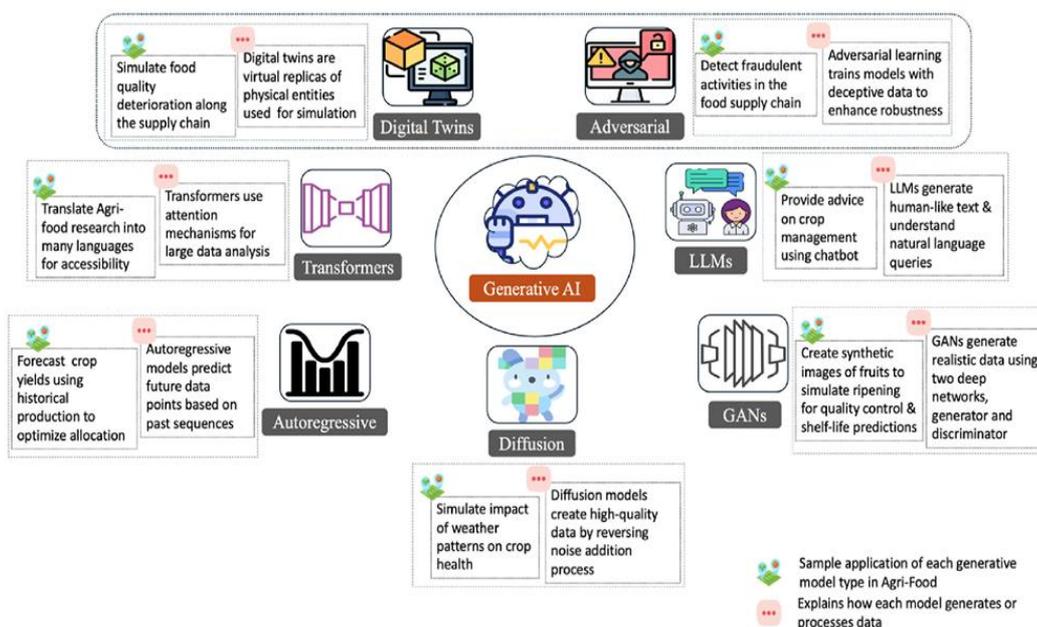


Fig. 1. Generative AI Approaches. The figure highlights various approaches used in generative AI, including transformers, GANs, and diffusion models alongside complementary techniques like adversarial learning and digital twins, which enable secure and context-aware deployment of generative solutions.

Hình 1: Trí tuệ nhân tạo (tiếng Anh)

3.12 Người tiêu dùng, truyền thông và văn hóa an toàn thực phẩm

Các chuỗi giá trị nông sản thực phẩm bền vững, mạnh mẽ được thúc đẩy bởi những người tiêu dùng hiểu biết, có giáo dục và chủ động - những người tạo ra nhu cầu đối với các sản phẩm thực phẩm chất lượng cao, an toàn và dễ tiếp cận. Các cơ quan của chính phủ và khu vực tư nhân đều có trách nhiệm khuyến khích các mô hình tiêu dùng có trách nhiệm nhằm hỗ trợ các chuỗi giá trị bền vững, giảm thiểu các sự cố do thực phẩm gây ra và thúc đẩy các kết quả tích cực về sức khỏe cộng đồng. Các chiến lược truyền thông về nguy cơ an toàn thực phẩm và các chương trình đào tạo hiệu quả sẽ nâng cao nhận thức về an toàn thực phẩm, tính bền vững và các thực hành tốt trong toàn bộ chuỗi giá trị. Truyền thông và đào tạo hiệu quả là yếu tố then chốt cho việc triển khai thành công các nguyên tắc này.

Truyền thông nguy cơ, một phần thiết yếu trong cách tiếp cận phân tích nguy cơ, bao gồm việc nâng cao nhận thức, chia sẻ thông tin và quan điểm về các nguy cơ an toàn thực phẩm giữa các bên liên quan, cũng như thông báo về các đợt bùng phát bệnh do thực phẩm, ngộ độc thực phẩm và tiếp nhận phản hồi từ các bên liên quan khác nhau nhằm bảo đảm nội dung truyền thông phù hợp với nhu cầu của họ. Mục tiêu của truyền thông nguy cơ là nâng cao hiểu biết của các bên liên

quan về các nguy cơ an toàn thực phẩm và hỗ trợ việc ra quyết định liên quan đến các nguy cơ và mối nguy. Điều này được thực hiện bằng cách tích hợp Truyền thông nguy cơ với Đánh giá nguy cơ và Quản lý nguy cơ trong Khuôn khổ phân tích nguy cơ.

Khung phân tích nguy cơ (tiếng Anh)



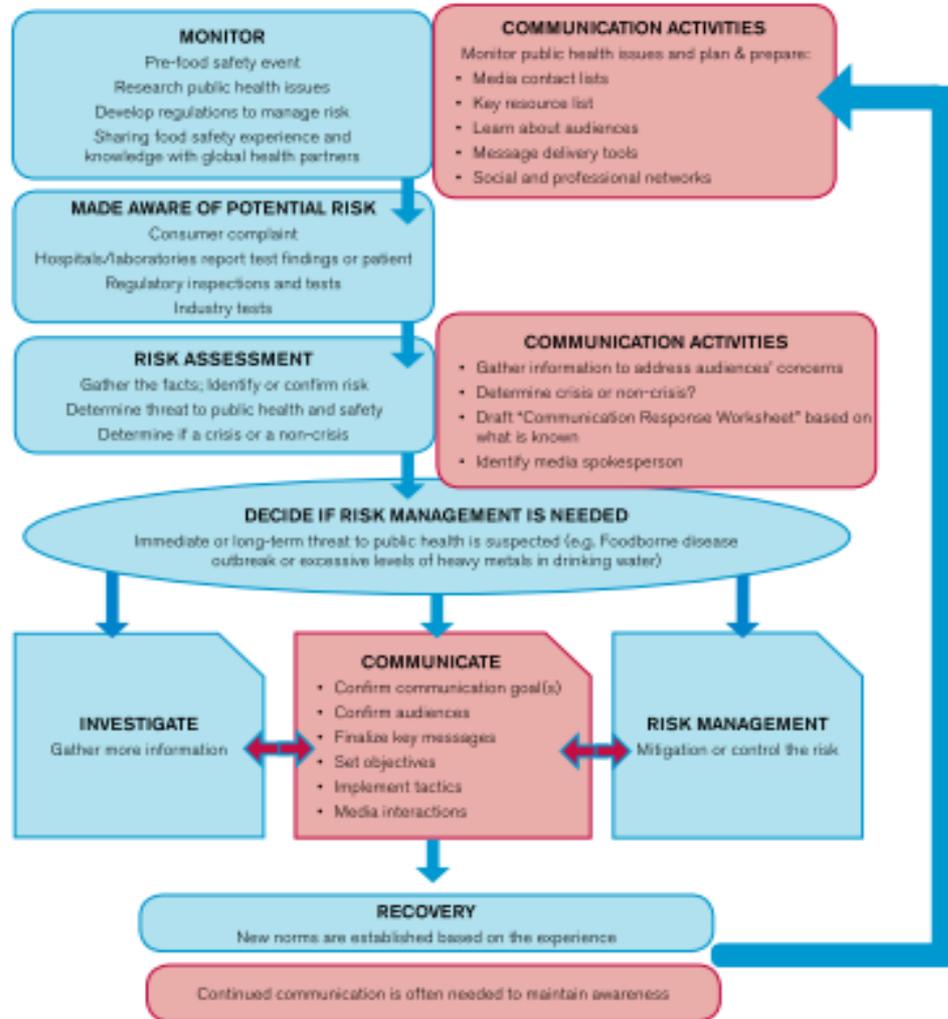
FAO và WHO cũng đã phối hợp xây dựng các hướng dẫn về truyền thông nguy cơ cho các quốc gia thành viên thực hiện, nhằm bảo đảm tuân thủ các nguyên tắc chung của phân tích nguy cơ.

Truyền thông nguy cơ an toàn thực phẩm khi đối mặt với các sự cố do thực phẩm sẽ thông báo, thông tin cho các bên liên quan bị ảnh hưởng về (các) vấn đề và các bước cần thiết để giảm nguy cơ an toàn thực phẩm của họ. Sơ đồ quy trình ứng phó dưới đây xác định rõ các điểm mà các hoạt động truyền thông nên được các cơ quan có thẩm quyền sử dụng để:

1. Theo dõi, lập kế hoạch và chuẩn bị cho các hoạt động truyền thông an toàn thực phẩm nhằm cho phép (các) ứng phó, phản ứng nhanh đối với sự cố khi cần thiết;
2. Luôn cập nhật về các nguy cơ mới nổi để có thể nhanh chóng đánh giá các nguy cơ tiềm ẩn và xác định xem có cần thực hiện các bước quản lý nguy cơ để giảm thiểu hoặc kiểm soát nguy cơ hay không và, nếu cần quản lý nguy cơ;
3. Phối hợp với các chuyên gia truyền thông nguy cơ để lập kế hoạch, xây dựng và truyền tải thông điệp truyền thông nguy cơ đến các bên liên quan cần hành động để tự bảo vệ hoặc tránh nguy cơ.

Việc truyền thông liên tục về các nguy cơ an toàn thực phẩm có thể cần thiết và có thể nhắm đến nhiều nhóm đối tượng khác nhau, tùy thuộc vào bản chất của sự cố và nguy cơ an toàn thực phẩm.

Diagram 1
 THE ROLE OF COMMUNICATION IN THE RESPONSE PROCESS
 (Red boxes indicate communication activities)



Source: IFIC Foundation

Truyền thông nguy cơ cần phù hợp với một chiến lược quốc gia được xây dựng dựa trên đánh giá nguy cơ và được điều chỉnh phù hợp với các nguy cơ an toàn thực phẩm cụ thể đối với từng nhóm đối tượng. Điều này đảm bảo các giải pháp quản lý phù hợp, các phương pháp truyền thông thích hợp và các kế hoạch chi tiết, với từng vấn đề an toàn thực phẩm đòi hỏi các chiến lược truyền thông tùy chỉnh.

WHO đã ban hành các hướng dẫn quốc tế để khuyến khích các phản ứng chủ động trước sự phức tạp ngày càng tăng của các nguy cơ sức khỏe. ‘Chiến lược khu vực châu Á - Thái Bình Dương về bệnh mới nổi và tình trạng khẩn cấp y tế công cộng’ mở rộng các hướng dẫn này, nhấn mạnh sự chuẩn bị không chỉ đối với bệnh truyền nhiễm mà còn đối với các vấn đề y tế công cộng khẩn cấp khác như an toàn thực phẩm và hậu quả sức khỏe liên quan đến thiên tai.

Việc thúc đẩy một văn hóa an toàn thực phẩm tích cực từ sản xuất đến người tiêu dùng là một điểm nhấn quan trọng khác, nhằm khơi dậy cách tiếp cận chủ động và có trách nhiệm trong quản lý an toàn thực phẩm trên tất cả các lĩnh vực. Trọng tâm là thu hút sự tham gia của tất cả các tác

nhân trong chuỗi giá trị, từ trang trại đến bàn ăn, nhấn mạnh tầm quan trọng của trách nhiệm chia sẻ và hợp tác trong việc đảm bảo an toàn thực phẩm. Mặc dù ngành nông nghiệp và thực phẩm có các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm để thực hiện, nhưng bằng cách ưu tiên giáo dục người tiêu dùng và an toàn thực phẩm tại các điểm bán lẻ, kế hoạch này trao quyền cho người dân đưa ra quyết định sáng suốt và áp dụng các thực hành xử lý thực phẩm an toàn.

Việc triển khai công tác truyền thông an toàn thực phẩm trong các tổ chức, bao gồm các đơn vị sản xuất thực phẩm, chế biến, dịch vụ ăn uống/bếp ăn, bán lẻ và thương mại, cần được tích hợp với khái niệm “Văn hóa an toàn thực phẩm”. Tài liệu hướng dẫn về văn hóa an toàn thực phẩm của GFSI nhấn mạnh rằng an toàn thực phẩm phải là ưu tiên hàng đầu của các doanh nghiệp thực phẩm và trở thành một phần không thể thiếu trong văn hóa của doanh nghiệp - được định nghĩa bởi các giá trị, niềm tin và chuẩn mực chung ảnh hưởng đến hành vi an toàn thực phẩm từ ban lãnh đạo cấp cao đến công nhân sản xuất.

Hướng dẫn của GFSI nhằm nâng cao “Văn hóa an toàn thực phẩm” dựa trên các nguyên tắc khoa học và tâm lý học để giúp các tổ chức xây dựng, duy trì một văn hóa an toàn thực phẩm tích cực, từ đó bảo vệ người tiêu dùng và cộng đồng toàn cầu. Năm khía cạnh chính và các thành phần thiết yếu của chúng là nền tảng của văn hóa này, trong đó truyền thông hiệu quả là một yếu tố thiết yếu, giúp đảm bảo tất cả nhân sự trong tổ chức, từ chủ doanh nghiệp đến công nhân làm trực tiếp, hiểu rõ các nguy cơ an toàn thực phẩm và vai trò của họ trong việc giảm thiểu hoặc kiểm soát các nguy cơ đó. Những hướng dẫn này có thể được áp dụng trực tiếp cho các tổ chức công như bếp ăn trường học hoặc điều chỉnh cho các cơ quan nhà nước như cơ quan thanh tra an toàn thực phẩm.

Các khía cạnh của văn hóa an toàn thực phẩm (GFSI)

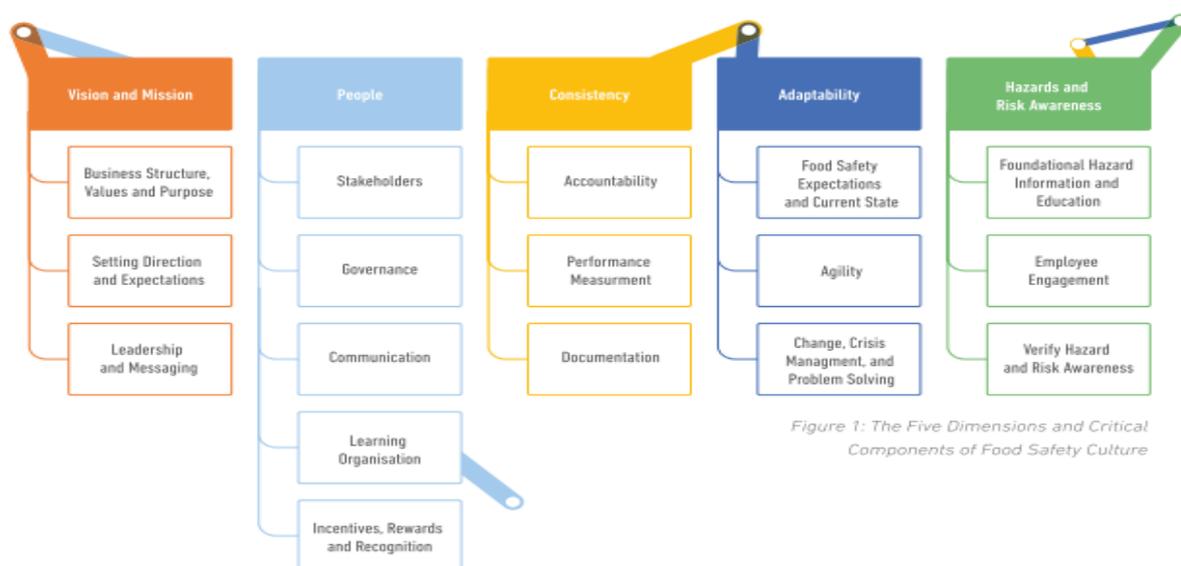


Figure 1: The Five Dimensions and Critical Components of Food Safety Culture

3.13 Xây dựng năng lực và đào tạo

Phân tích chuỗi giá trị (VCA) cần đánh giá kỹ lưỡng nhu cầu xây dựng năng lực và đào tạo. Các bên liên quan được tham vấn sẽ bao gồm các tác nhân thuộc các khâu dọc chuỗi giá trị, các hiệp hội ngành hàng, cơ quan chính phủ, các tổ sản xuất, bao gồm cả tổ của nông dân nữ. Phân tích chuỗi giá trị sẽ bao gồm các hội thảo, phỏng vấn, thăm quan thực địa, xem xét tài liệu và phân tích khoảng cách để xác

định sự đồng thuận về nhu cầu đào tạo. Kết quả cũng nên xác định vai trò, năng lực, nhu cầu và rào cản của phụ nữ nhằm thiết kế chương trình đào tạo nhạy cảm giới.

Kế hoạch xây dựng năng lực cũng nên phối hợp chặt chẽ với các nhà xuất khẩu, nhà bán lẻ và nhà chế biến được xác định là những người tiên phong trong mỗi chuỗi giá trị được chọn, những người quan tâm đến việc bảo vệ và quảng bá thương hiệu, và có thể thúc đẩy việc áp dụng xuống đến nông dân, người sản xuất. Đào tạo thực hành, trình diễn và các chương trình thí điểm sẽ cung cấp cho các tác nhân trong chuỗi giá trị khu vực tư nhân thông tin, kiến thức và kỹ năng mà họ có thể áp dụng ngay vào công việc hàng ngày. Đào tạo cần được phối hợp chặt chẽ với các chuyên gia tư vấn an toàn thực phẩm được công nhận, các trường đại học, hiệp hội thương mại, các tổ chức chứng nhận và cơ quan quản lý, cũng như những người có thể cung cấp đào tạo trực tiếp theo hình thức dịch vụ có phí cho các nhà xuất khẩu và nhà bán lẻ, và phát triển hoặc điều chỉnh tài liệu đào tạo phù hợp với các tác nhân trong chuỗi giá trị. Các chương trình đào tạo nên được gói vào các tổ chức có nhiệm vụ và khả năng cung cấp tính bền vững.

Nhu cầu tiềm năng đa dạng của chuỗi giá trị quá rộng để có thể bao gồm hết trong báo cáo này, nhưng một số chủ đề và nguồn lực chính có thể bao gồm, nhưng không giới hạn ở những nội dung sau:

- **Cơ quan quản lý và thanh tra**: Việc triển khai hệ thống kiểm soát và quản lý an toàn thực phẩm quốc gia dựa trên nguy cơ đòi hỏi nhân viên được đào tạo bài bản với nhiều kỹ năng kỹ thuật và quản lý. Cơ quan thanh tra thực phẩm Canada (CFIA) và Cục quản lý thực phẩm và dược phẩm Hoa Kỳ (US FDA) đã phát triển và sử dụng bộ năng lực toàn diện, được trình bày trong Phụ lục A. Bộ năng lực này bao gồm nhiều chương trình đào tạo từ cấp độ nhập môn đến quản lý cấp cao, với các chương trình e-learning được phát triển để thúc đẩy các năng lực này. Đặc biệt, cần chú trọng đến kỹ năng nâng cao trong đánh giá nguy cơ định lượng để xác định và ưu tiên các mối nguy và nguy cơ an toàn thực phẩm trong các chuỗi giá trị cụ thể.
- **Sản xuất ban đầu**: Thực hành nông nghiệp tốt (GAP) phù hợp với CODEX và được triển khai thông qua Lớp học đầu bờ FFS (FAO) nhằm tuân thủ các tiêu chuẩn quốc tế, đồng thời bao gồm các yêu cầu cụ thể của chuỗi giá trị để đáp ứng các tiêu chuẩn quốc gia hoặc các chương trình Đảm bảo bên thứ ba tự nguyện (vTPA) như GlobalG.A.P., CanadaGAP, ChinaGAP, ASEANGAP, GFSI Primary Production, v.v.
- **Sản xuất và chế biến thực phẩm**: Chế biến thực phẩm là một yếu tố quan trọng trong chuỗi giá trị an toàn thực phẩm và thường là nguồn gốc của các đợt bùng phát bệnh do thực phẩm. Hệ thống Quản lý an toàn thực phẩm (FSMS) tập trung vào Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) được coi là tiêu chuẩn quốc tế để đào tạo, nhưng có thể được bổ sung bằng các khóa đào tạo kỹ thuật cụ thể bổ sung (xử lý nhiệt, vệ sinh và thiết kế vệ sinh...) và Văn hóa ATTP như một yếu tố thúc đẩy hành vi an toàn thực phẩm.
- **Chợ đầu mối, HTX, vận chuyển, phân phối, thị trường bán lẻ và siêu thị, dịch vụ thực phẩm, bếp thương mại, tổ chức và thương mại điện tử**: Phân khúc này của chuỗi giá trị nông sản thực phẩm bao gồm nhiều đối tượng tham gia với các nguy cơ an toàn thực phẩm đáng kể dọc theo chuỗi cung ứng liên quan đến xử lý và chế biến thực phẩm từ đóng gói, vận chuyển, bảo quản lạnh, nấu nướng và phục vụ. Mặc dù các chương trình đào tạo cần được tùy chỉnh cho từng hoạt động và cơ sở, các nguyên tắc cơ bản của HACCP có thể áp dụng cho hầu

hết, hoặc ít nhất là các Chương trình tiên quyết (PSP). Đào tạo cơ bản về xử lý thực phẩm cũng nên là yêu cầu đối với bất kỳ ai xử lý thực phẩm sau thu hoạch và thường là yêu cầu ở nhiều quốc gia OECD.

- **Nhận thức và truyền thông cho người tiêu dùng**: Người tiêu dùng hiểu biết có thể là động lực chính thúc đẩy an toàn thực phẩm trong chuỗi giá trị nông sản thực phẩm, và cần nỗ lực đáng kể để nâng cao nhận thức về an toàn thực phẩm, xây dựng niềm tin và minh bạch, cũng như thúc đẩy văn hóa an toàn thực phẩm tại gia đình để đảm bảo chế biến và xử lý thực phẩm an toàn.

4 CHUỖI GIÁ TRỊ TUÂN THỦ CÁC TIÊU CHUẨN AN TOÀN THỰC PHẨM QUỐC TẾ

Các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm được quốc tế công nhận bao gồm Bộ tiêu chuẩn CODEX, HACCP, ISO, cũng như các chương trình đảm bảo bên thứ ba tự nguyện (vTPA) khác có liên quan đến hệ sinh thái cung ứng nông sản thực phẩm toàn cầu và các chuỗi giá trị ngày nay. Những tiêu chuẩn này là động lực quan trọng thúc đẩy an toàn thực phẩm, nhưng cần có quản trị đáng tin cậy, cơ chế thực thi và các biện pháp khuyến khích thực tiễn để đảm bảo tuân thủ có thể chứng nhận đối với các tiêu chuẩn và quy cách an toàn thực phẩm cũng như các thực hành tốt được quốc tế công nhận. Khung pháp lý và lập pháp, cùng với quy trình chứng nhận an toàn thực phẩm, có thể phức tạp, đòi hỏi nhiều thủ tục hành chính, tốn kém và mất thời gian. Một khung pháp lý và thanh tra an toàn thực phẩm quốc gia minh bạch, đơn giản hóa và dựa trên nguy cơ cần được kết hợp hài hòa với các yêu cầu chứng nhận, đánh giá của khu vực tư nhân và các vTPA hoặc các yêu cầu cụ thể của bên mua.

Hầu hết các quốc gia đã áp dụng các tiêu chuẩn chứng nhận an toàn thực phẩm quốc gia dựa trên CODEX, nhưng nhiều hệ thống chứng nhận an toàn thực phẩm bên thứ ba không theo quy định, được gọi là Đảm bảo bên thứ ba tự nguyện (vTPA), đã xuất hiện trong hai thập kỷ qua và thường là yêu cầu cụ thể của các bên mua tại Việt Nam và quốc tế. Các tập đoàn thực phẩm toàn cầu lớn sử dụng rộng rãi các vTPA. Các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm công (FSMS) (ISO 9001:2015, HACCP, và ISO 22000:2018) và các hệ thống FSMS dựa trên ngành được đánh giá chuẩn, đối sánh theo Sáng kiến an toàn thực phẩm toàn cầu (GFSI) là những ví dụ. Tuy nhiên, việc triển khai đa dạng các hệ thống FSMS chưa đáp ứng được kỳ vọng và những vấn đề đã được nêu ra trong nhiều năm nhằm giải quyết các yêu cầu về an toàn thực phẩm trong nước tại Việt Nam cũng như khả năng tiếp cận chuỗi cung ứng nông sản thực phẩm toàn cầu.

Những nỗ lực phát triển và hài hòa hóa các tiêu chuẩn đã bắt đầu từ đầu thế kỷ 20. Viện Tiêu chuẩn Anh (BSI) là cơ quan tiêu chuẩn hóa đầu tiên, thành lập năm 1901. Tổ chức Tiêu chuẩn hóa Quốc tế (ISO) được thành lập bởi Viện Tiêu chuẩn Anh. Tính linh hoạt tại địa phương của các chương trình chứng nhận so với uy tín toàn cầu của chúng là một vấn đề và thách thức lớn đối với bất kỳ nỗ lực tiêu chuẩn hóa nào.

Tham vấn có sự tham gia của các bên liên quan khác nhau trong quá trình xây dựng tiêu chuẩn là điều tối quan trọng để đảm bảo tiêu chuẩn không gây phân biệt đối xử với các nhóm nhà sản xuất hoặc chế biến cụ thể, hoặc tạo ra các yêu cầu tuân thủ không thể đạt được. Ngoài ra, các yêu cầu của tiêu chuẩn không nên bao gồm các tiêu chí không cần thiết hoặc trở nên quá hạn chế để đạt được mục tiêu của tiêu chuẩn - thực phẩm an toàn.

Một tập hợp tiêu chí khác cần thiết để công nhận một chương trình chứng nhận cụ thể hoặc so sánh chuẩn với các hệ thống khác đòi hỏi hệ thống chứng nhận phải được hỗ trợ bởi một cấu trúc quản lý và quản trị đáng tin cậy nhằm đảm bảo tính toàn vẹn của việc thực hiện chương trình, đồng thời cung cấp cơ chế xác minh, thẩm định tất cả chứng chỉ và cơ sở dữ liệu minh bạch, dễ dàng truy cập bởi người sử dụng cuối để xác nhận tính hiệu lực của chứng chỉ và năng lực của các tổ chức đánh giá.

Các nghiên cứu gần đây chỉ ra rằng rào cản lớn nhất đối với các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hiệu quả là sự thiếu vắng và không thực thi các chương trình cần thiết, càng trầm trọng hơn bởi sự thiếu nhận thức về HACCP (Baş và cộng sự, 2007). Các chương trình tiên quyết (PRP) và Thực hành sản xuất tốt (GMP) cần được thiết lập trước khi có thể triển khai hiệu quả FSMS, HACCP (Nguyên tắc & Hướng dẫn áp dụng HACCP | FDA, không đề ngày).

Các tiêu chuẩn chứng nhận an toàn thực phẩm nhìn chung được chia thành hai nhóm: (i) Các tiêu chuẩn do cơ quan quản lý chính phủ điều hành, thường là các tiêu chuẩn bắt buộc, được hỗ trợ bằng quy định, hướng dẫn hoặc định nghĩa nhằm đảm bảo vật liệu, sản phẩm, quy trình và dịch vụ đáp ứng các yêu cầu bắt buộc; và (ii) một nhóm các “quy cách/đặc tả kỹ thuật” đảm bảo bên thứ ba tự nguyện (vTPA) do các đối tác ngành, tổ chức hoặc bên mua thỏa thuận làm yêu cầu cho mục đích thương mại, nhưng vẫn có thể được các cơ quan chính phủ công nhận là tương đương.

Bộ tiêu chuẩn Codex Alimentarius

Bộ Tiêu chuẩn Codex, hay “Bộ quy tắc thực phẩm”, là tập hợp các tiêu chuẩn, hướng dẫn và quy tắc thực hành được Ủy ban Codex thông qua, phù hợp với WTO. Bộ này bao gồm tập hợp các tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế và các văn bản liên quan nhằm bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng và đảm bảo thực hành thương mại công bằng trong nông sản thực phẩm. Nhiều chính phủ đã tích hợp Bộ Tiêu chuẩn Codex vào các quy định an toàn thực phẩm của họ. CODEX bao gồm các tiêu chuẩn cho tất cả các loại thực phẩm chính, dù đã qua chế biến, bán chế biến hay thô, để phân phối cho người tiêu dùng. Nguyên liệu, phụ gia và vật liệu để chế biến tiếp thực phẩm nên được bao gồm trong phạm vi cần thiết để đạt mục đích của CODEX như đã định nghĩa. CODEX cũng bao gồm các quy định liên quan đến vệ sinh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, dư lượng thuốc trừ sâu và thuốc thú y, các chất gây ô nhiễm, ghi nhãn và trình bày, phương pháp phân tích và lấy mẫu, kiểm tra và chứng nhận xuất nhập khẩu.

HACCP

HACCP là một bộ nguyên tắc được quốc tế công nhận để xác định mối nguy, đánh giá nguy cơ và cuối cùng là giảm thiểu các nguy cơ an toàn thực phẩm. HACCP được sử dụng rộng rãi trên toàn thế giới như một ‘Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm’ bởi nhiều cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm và được chính phủ chấp nhận, trong một số trường hợp là bắt buộc, nhằm đảm bảo tất cả thực phẩm họ sản xuất đều an toàn.

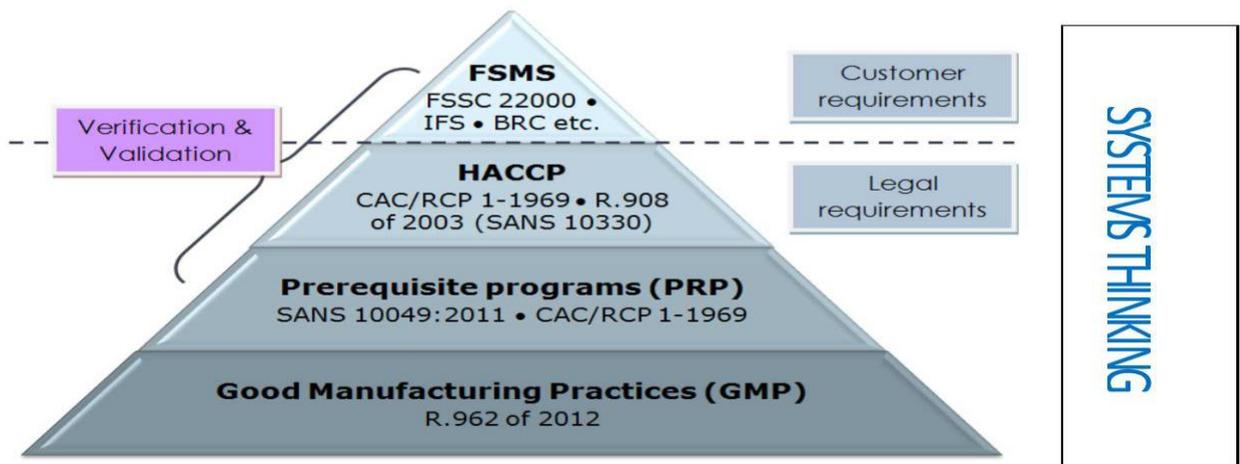
HACCP là một phương pháp tiếp cận có hệ thống để xác định, mô tả, đánh giá và kiểm soát các mối nguy an toàn thực phẩm dựa trên 7 nguyên tắc cơ bản và 12 bước, bất kể được áp dụng ở đâu. Xem Phụ lục A để biết chi tiết.

Chương trình tiên quyết (PRPs)

Các chương trình tiên quyết (PRPs) đóng vai trò là nền tảng vệ sinh cho tất cả các hoạt động liên quan đến thực phẩm. Ở nhiều khu vực trên thế giới, các thuật ngữ như PRPs, Thực hành sản xuất tốt (GMPs), Thực hành vệ sinh tốt (GHPs), và Quy trình vận hành tiêu chuẩn về vệ sinh (SSOPs) thường được sử dụng thay thế cho nhau nhưng đều mang cùng một ý nghĩa. Các chương trình này tạo ra các điều kiện tiên quyết để triển khai hiệu quả hệ thống HACCP và các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm khác.



Chương trình tiên quyết (PRPs) chuyển thể từ Hệ thống quản lý là gì?



Chuyển thể từ Các chương trình tiên quyết đảm bảo ATTP.

Theo Tổ chức Y tế Thế giới (WHO), các chương trình tiên quyết (PRPs) được định nghĩa là “những quy trình an toàn thực phẩm quan trọng cần được thực hiện trước và trong quá trình triển khai HACCP”. Việc sản xuất thực phẩm an toàn đòi hỏi hệ thống HACCP phải được xây dựng trên nền tảng vững chắc của các PRPs nhằm đơn giản hóa tính phức tạp của kế hoạch HACCP và bảo đảm có cơ chế thẩm tra nhà cung cấp. WHO nhấn mạnh rằng PRPs là “những quy trình an toàn thực phẩm quan trọng cần được thực hiện trước và trong quá trình triển khai HACCP.”

Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm ISO

Viện Tiêu chuẩn Anh (BSI) đã ban hành tiêu chuẩn đầu tiên cho Vương quốc Anh vào năm 1971 dưới mã số BS 9000, nhưng phải đến những năm 1980, Tổ chức Tiêu chuẩn hóa Quốc tế (ISO)

mới bắt đầu tích hợp các tiêu chuẩn của Anh vào hướng dẫn và yêu cầu chứng nhận quốc tế của mình, bắt đầu với phiên bản đầu tiên của ISO 9000 vào năm 1987. Kể từ đó, đã có một sự chuyển đổi dần dần từ kiểm nghiệm sản phẩm cuối sang cách tiếp cận chủ động hơn, sử dụng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm dựa trên nguy cơ để thực hiện các biện pháp phòng ngừa và tăng cường niềm tin, tính minh bạch trong toàn bộ chuỗi cung ứng.

ISO 9001:1987 có cấu trúc chặt chẽ với 20 yêu cầu, nhưng ISO 9001:2000 đã giải quyết một số vấn đề và hướng tới việc xây dựng một tiêu chuẩn tập trung vào sự phát triển của doanh nghiệp và nuôi dưỡng tư duy an toàn thực phẩm. Thay vì những tài liệu và sổ tay dày đặc quy định cách vận hành Hệ thống quản lý chất lượng (QMS), tài liệu vận hành được xây dựng từ chính hoạt động thực tế hằng ngày. Phiên bản thứ ba của ISO 9001 này được thiết kế như một “hệ thống” quản lý chất lượng với tài liệu được kiểm tra nghiêm ngặt nhằm xác minh rằng quy trình quản lý an toàn thực phẩm đang hoạt động hiệu quả, dựa trên 8 nguyên tắc cơ bản (xem Phụ lục A để biết chi tiết). Với sự phát triển của ISO 9001:2015, hơn một triệu tổ chức trên toàn cầu đã đạt được chứng nhận ISO 9001, khiến nó trở thành một trong những công cụ quản lý được sử dụng rộng rãi nhất thế giới. Ví dụ, Vương quốc Anh, Đạo luật hiện đại hóa an toàn thực phẩm (FSMA) của Hoa Kỳ, và Đạo luật thực phẩm an toàn của Canada (SFCA)... đều nhấn mạnh các biện pháp kiểm soát phòng ngừa dựa trên nguy cơ trong hệ thống quản lý an toàn thực phẩm có thể đánh giá được.

ISO 22000 là tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế tự nguyện được áp dụng rộng rãi nhất trong ngành thực phẩm, với 42.937 cơ sở được chứng nhận (theo khảo sát ISO năm 2021). Bộ tiêu chuẩn ISO 22000 là tiêu chuẩn đồng thuận quốc tế tự nguyện, phù hợp với Thực hành tiêu chuẩn hóa tốt (GSP) và các Nguyên tắc của Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) về phát triển tiêu chuẩn quốc tế, định nghĩa các yêu cầu cho Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (FSMS). Truyền thông xuyên suốt chuỗi thực phẩm là điều thiết yếu để bảo đảm rằng mọi mối nguy an toàn thực phẩm liên quan đều được nhận diện và kiểm soát đầy đủ tại mỗi bước trong chuỗi thực phẩm.

ISO 22000 sử dụng hai chu trình Lập kế hoạch - Thực hiện - Kiểm tra - Hành động (PDCA) vận hành đồng thời, trong đó một chu trình bao phủ hệ thống quản lý và chu trình còn lại bao phủ hoạt động vận hành (mô tả trong ISO 22000:2018, khoản 8), đồng thời tích hợp các nguyên tắc của HACCP. ISO 22000 cũng viện dẫn đến các nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm của Codex Alimentarius, CXC 1-1969.

ISO đã ban hành bộ tiêu chuẩn ISO 22000 bao gồm các phần sau:

- ISO 22000 – Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm – Yêu cầu đối với mọi cơ sở thực phẩm (FBO);
- ISO 22001 – Hướng dẫn áp dụng ISO 9001:2000 cho ngành công nghiệp thực phẩm và đồ uống;
- ISO/TS 22002 – Các chương trình tiên quyết về an toàn thực phẩm;
- ISO/TS 22003 – Yêu cầu an toàn thực phẩm đối với các tổ chức chứng nhận và kiểm định;
- ISO/TS 22004 – Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm – Hướng dẫn áp dụng ISO 22000:2005;
- ISO 22005 – Truy xuất nguồn gốc trong chuỗi thức ăn chăn nuôi và thực phẩm;

- ISO 22006 – Hệ thống quản lý chất lượng – Áp dụng ISO 9001:2000 cho sản trồng trọt.

Các chương trình đảm bảo bên thứ ba tự nguyện (vTPA)

Các chương trình đảm bảo bên thứ ba tự nguyện (vTPA) bao gồm chứng nhận an toàn thực phẩm thông qua các chương trình tự chủ, độc lập, thường do các tổ chức tư nhân hoặc thương mại sở hữu. Các chương trình này sở hữu bản quyền của một tiêu chuẩn an toàn thực phẩm mà có thể tích hợp các yêu cầu quốc gia hoặc quốc tế. Ngoài ra, các chương trình này áp dụng một cơ cấu quản trị về chứng nhận và đánh giá sự phù hợp, bao gồm việc đánh giá tại chỗ định kỳ các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm để đảm bảo rằng các cơ sở này tuân thủ các thông số kỹ thuật được nêu trong tiêu chuẩn. Cuối cùng, việc các cơ sở thực phẩm tham gia trong các chương trình này là tự nguyện, nhưng thường là điều kiện tiên quyết để các nhà sản xuất và chế biến thực phẩm có thể bán hàng cho thị trường hoặc các nhà bán lẻ. Các cơ sở thực phẩm chịu trách nhiệm chính trong việc quản lý sự an toàn của sản phẩm của họ và tuân thủ các yêu cầu quy định của chính phủ đối với thực phẩm thuộc phạm vi kiểm soát của họ. Cơ quan có thẩm quyền (CA) của một quốc gia có thể yêu cầu các cơ sở thực phẩm phải chứng minh rằng họ có đủ các biện pháp kiểm soát và quy trình để bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng và đảm bảo thực hành công bằng trong thương mại thực phẩm. Nhiều cơ sở sử dụng các hệ thống đảm bảo chất lượng, bao gồm các chương trình vTPA, để giảm thiểu nguy cơ trong chuỗi cung ứng và đảm bảo kết quả an toàn thực phẩm.

Các hướng dẫn đánh giá và sử dụng vTPA nhằm giúp các cơ quan có thẩm quyền xem xét các dự án vTPA để bổ sung các yêu cầu tuân thủ quy định. Chúng đưa ra khuôn khổ và tiêu chí để đánh giá tính liên chính và độ tin cậy của cấu trúc quản trị chương trình vTPA cũng như độ tin cậy của thông tin/dữ liệu do các chương trình đó cung cấp để hỗ trợ các mục tiêu quản lý. Các cơ quan có thẩm quyền nên được định hướng, hướng dẫn về mục đích sử dụng thông tin/dữ liệu của chương trình vTPA khi hoàn thành đánh giá đó.

Các nhà bán lẻ toàn cầu

Các nhà cung cấp và nhà sản xuất thực phẩm trên toàn thế giới cũng phải đáp ứng và tuân thủ các yêu cầu này, và thường tìm kiếm chứng nhận bên thứ ba thông qua các hệ thống và tổ chức chứng nhận này để tuân thủ các yêu cầu của nhà bán lẻ đối với nhà cung cấp của họ. Ngành công nghiệp thực phẩm nỗ lực quản trị tập thể hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của mình để nâng cao nhận thức và mức độ tuân thủ trong các lĩnh vực sản xuất và chế biến, đồng thời giảm các nguy cơ an toàn thực phẩm đối với hoạt động kinh doanh của họ, với việc kiểm tra bên thứ ba xác nhận sự tuân thủ.

FSSC

ISO 22000 cũng được tích hợp trong Hệ thống chứng nhận an toàn thực phẩm (FSSC 22000), một chương trình vTPA được công nhận toàn cầu đã được chuẩn hóa theo hướng dẫn của Sáng kiến an toàn thực phẩm toàn cầu (GFSI) đối với vTPA. FSSC, như là một ví dụ về vTPA, cung cấp sự tin cậy và tạo ra uy tín đáng kể cho ngành hàng tiêu dùng. FSSC, một hệ thống độc lập và phi lợi nhuận toàn cầu, đã đảm bảo sự tuân thủ an toàn thực phẩm trong hơn 12 năm thông qua mô hình chứng nhận của mình, có thể được sử dụng trong toàn bộ chuỗi cung ứng thực phẩm để đảm bảo

các tiêu chuẩn và quy trình an toàn thực phẩm. FSSC 22000 đã được GFSI chuẩn hóa và tuân theo mô tả danh mục chuỗi thực phẩm như được định nghĩa trong ISO/TS 22003.

GFSI

Sáng kiến An toàn thực phẩm toàn cầu (GFSI) là một tổ chức quốc tế tư nhân, do ngành công nghiệp thực phẩm dẫn dắt, hoạt động như một “liên minh hành động” trực thuộc Diễn đàn hàng tiêu dùng (CGF), quy tụ các nhà bán lẻ và chủ sở hữu thương hiệu (nhà sản xuất) trong cộng đồng thành viên CGF, nhằm tạo ra một “cộng đồng an toàn thực phẩm mở rộng giám sát các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm cho doanh nghiệp và cung cấp thực phẩm an toàn cho mọi người trên khắp thế giới”. Công tác chuẩn hóa và hài hòa hóa của GFSI nhằm thúc đẩy sự chấp nhận lẫn nhau đối với các chương trình chứng nhận được GFSI công nhận trên toàn ngành, nhằm cho phép tiếp cận “một lần được chứng nhận, chấp nhận ở mọi nơi”. Liên minh bao gồm 43 thành viên cam kết của Diễn đàn hàng tiêu dùng, bao gồm nhiều tập đoàn đa quốc gia nổi bật đến từ Mỹ, châu Âu và châu Á.

Việc chuẩn hóa và hài hòa hóa của GFSI giúp giảm thiểu sự kém hiệu quả, hạn chế việc đánh giá trùng lặp và hỗ trợ giảm các rào cản thương mại, đồng thời hiện nay đã được ngành công nghiệp thực phẩm toàn cầu chấp nhận rộng rãi. Các hệ thống vTPA tư nhân, được GFSI chuẩn hóa trên toàn thế giới, giải quyết nhiều khía cạnh về quản lý chất lượng, trách nhiệm môi trường và xã hội, cũng như an toàn thực phẩm và văn hóa an toàn thực phẩm.

Thực hành nông nghiệp tốt (GAP)

GlobalG.A.P là một ví dụ khác về vTPA có thương hiệu để đảm bảo chất lượng tại trang trại và thực hành nông nghiệp tốt. Nguồn gốc của GLOBALG.A.P bắt nguồn từ hướng dẫn EUREPGAP đã hỗ trợ các công ty tuân thủ các yêu cầu được công nhận rộng rãi về ATTP, các thực hành sản xuất thân thiện với môi trường, phúc lợi của người lao động và của động vật, cũng như sử dụng thận trọng tài nguyên nước, thức ăn hỗn hợp, thuốc kháng sinh và vật liệu nhân giống cây trồng trên khắp châu Âu. Tới năm 2007, EUREPGAP đã được đổi tên thành GLOBALG.A.P, và hiện nay là chương trình đảm bảo trang trại hàng đầu trên thế giới, chuyển đổi nhu cầu của người tiêu dùng thành Thực hành nông nghiệp tốt ở 135 quốc gia.



Mặc dù nhiều chương trình GAP cấp quốc gia đã được phát triển cho các nhà sản xuất trong nước nhưng chỉ một số ít trong số đó được định chuẩn so với hướng dẫn và thông số kỹ thuật của GFSI. Các chương trình được định chuẩn bao gồm CanadaGAP, FreshCare (Úc) và các chương trình khác. Các chương trình khác, chẳng hạn như ChinaGAP, đã được công nhận là tương đương nhưng chưa được định chuẩn đầy đủ với GFSI. VietGAP ở Việt Nam cũng chưa.

Tiêu chuẩn hữu cơ

Sự tồn tại của các tiêu chuẩn sản xuất và thủ tục chứng nhận là một trong những yếu tố then chốt giúp phân biệt giữa canh tác hữu cơ với các hình thức nông nghiệp bền vững khác. Không có tiêu chuẩn chung nào cho việc sản xuất, chế biến rau quả và trái cây hữu cơ. Ban đầu, các hiệp hội tư nhân phát triển các tiêu chuẩn hữu cơ, cho phép các thành viên tiếp thị sản phẩm của mình bằng thương hiệu, nhãn hiệu hữu cơ của hiệp hội mình. Liên đoàn quốc tế các phong

trào nông nghiệp hữu cơ (viết tắt là IFOAM) - một tổ chức phi chính phủ thúc đẩy nông nghiệp hữu cơ trên toàn cầu, đã đưa ra các hướng dẫn về sản xuất, chế biến hữu cơ và được áp dụng rộng rãi. Hướng dẫn này thường được coi là “các tiêu chuẩn tối thiểu”, dành chỗ cho các yêu cầu cụ thể hơn dựa trên đặc thù địa phương hoặc khu vực. Khi nông nghiệp hữu cơ trở nên phổ biến, nhiều nước phát triển đã thiết lập các tiêu chuẩn hữu cơ của họ. Kể từ đầu những năm 1990, các nước thành viên EC đã ủng hộ một tiêu chuẩn hữu cơ chung, được nêu trong Quy định EEC 2092/91. Canada, Hoa Kỳ và Nhật Bản đã áp dụng các tiêu chuẩn và quy định hữu cơ. Năm 1999, Ban ghi nhãn thực phẩm của Ủy ban Codex của FAO/WHO đã ban hành “Hướng dẫn sản xuất, chế biến, ghi nhãn và tiếp thị các thực phẩm sản xuất theo phương thức hữu cơ”. Các tiêu chuẩn hữu cơ thường tương tự nhau vì chúng dựa trên hướng dẫn sản xuất hữu cơ của IFOAM. Chúng phải áp dụng các phương pháp góp phần duy trì hoặc cải thiện độ phì của đất. Một đặc điểm chung nữa đó là chúng thường cho phép các vật tư đầu vào tự nhiên đồng thời cấm các vật tư đầu vào tổng hợp.

Tuy nhiên, có những ngoại lệ trong cả hai trường hợp. Nếu các đầu vào tự nhiên nhất định mà được xác định bởi các chương trình chứng nào đó là có hại cho sức khỏe con người hoặc môi trường thì đều bị cấm. Đồng thời cho phép một số đầu vào tổng hợp nhất định. Ví dụ, Quy định EEC 2092/91 cho phép sử dụng các loại phân bón cụ thể và các sản phẩm kiểm dịch thực vật khi cần thiết. Tất cả các chương trình chứng nhận đều có danh mục các đầu vào tự nhiên tổng hợp được phép và bị cấm.

Nhiều chương trình chứng nhận yêu cầu ngoài các điều kiện tiên quyết nêu trên thì còn phải có các biện pháp bảo vệ môi trường bổ sung. Hiện nay, việc chứng nhận xuất khẩu ở các nước đang phát triển thường được thực hiện bởi các tổ chức chứng nhận của các nước nhập khẩu, với một số trường hợp ngoại lệ đáng chú ý (vd: Argentina). Các tổ chức chứng nhận địa phương cũng có thể thực hiện chứng nhận hữu cơ ở các nước đang phát triển nơi họ có hoạt động nếu chính quyền nước nhập khẩu công nhận họ.

Do việc công nhận các tổ chức chứng nhận ở các nước đang phát triển là khá phức tạp và do đó không phổ biến, nên các tổ chức địa phương có xu hướng hình thành liên minh với các tổ chức chứng nhận quốc tế. Nhìn chung, tổ chức địa phương thực hiện hầu hết các hoạt động dẫn đến việc chứng nhận. Ngược lại, tổ chức quốc tế đánh giá việc thực hiện các thủ tục chứng nhận định kỳ và đôi khi cũng cấp giấy chứng nhận. Điều này có thể giảm chi phí cho nhà sản xuất và nhà xuất khẩu, đồng thời giúp tiếp cận nhãn hiệu chứng nhận quốc tế. Nó cũng giúp các nước đang phát triển nâng cao năng lực kiểm tra và chứng nhận địa phương.

Hiệp hội Đất: Tiêu chuẩn hữu cơ Vương quốc Anh

Hiệp hội Đất đặt ra các tiêu chuẩn cho thực phẩm hữu cơ để đưa ra hướng dẫn và công nhận cho nông dân sử dụng các phương pháp thực hành sản xuất thân thiện với thiên nhiên và đảm bảo phúc lợi động vật. Chứng nhận Hiệp hội Đất là một công ty con thuộc sở hữu hoàn toàn của tổ chức từ thiện chứng nhận các sản phẩm hữu cơ theo tiêu chuẩn của Hiệp hội Đất và là một trong sáu cơ quan kiểm soát duy nhất được Vương quốc Anh phê duyệt. Biểu tượng hữu cơ của Hiệp hội Đất đại diện cho một bộ tiêu chuẩn được phát triển để thể hiện các nguyên

tác hữu cơ về sinh thái, công bằng, chăm sóc và sức khỏe. 70% thực phẩm hữu cơ ở Vương quốc Anh được chứng nhận bởi Chứng nhận Hiệp hội Đất.

Chứng nhận hữu cơ của Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ

Chương trình hữu cơ quốc gia (NOP) của Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA) chịu trách nhiệm giám sát việc xây dựng các quy định và quy tắc điều chỉnh sản xuất, xử lý, ghi nhãn và thực thi đối với tất cả các sản phẩm hữu cơ được bán bởi USDA. Hội đồng tiêu chuẩn hữu cơ quốc gia là một Ủy ban tư vấn liên bang gồm 15 thành viên đại diện cho công chúng. Ý kiến đóng góp của họ được thu thập như một phần của quy trình xây dựng quy định này. NOP cũng duy trì một sổ tay truyền thông các tiêu chuẩn hữu cơ, bao gồm hướng dẫn, chỉ thị, bản ghi nhớ chính sách và các tài liệu khác.

Chứng nhận nông nghiệp bền vững Rain Forest Alliance

Rainforest Alliance là một tổ chức phi lợi nhuận quốc tế hoạt động tại giao điểm của doanh nghiệp, nông nghiệp và rừng, nhằm làm cho các doanh nghiệp có trách nhiệm và nghĩa vụ đối với chất lượng, an toàn và tính bền vững trở thành chuẩn mực mới. Công việc này được thực hiện tại giao điểm của kinh doanh, nông nghiệp và rừng. Họ đang xây dựng một liên minh để bảo vệ rừng, cải thiện sinh kế của nông dân và cộng đồng rừng, thúc đẩy quyền con người của các cộng đồng này, và hỗ trợ họ trong việc giảm thiểu cũng như thích ứng với tác động của biến đổi khí hậu. Kế hoạch này không chủ yếu là một sáng kiến về an toàn thực phẩm.

Thực hành nuôi trồng thủy sản tốt BAP

Chương trình nuôi trồng thủy sản tốt (BAP) thuộc Liên minh thủy sản toàn cầu là chương trình chứng nhận đặc thù cho thủy sản lớn nhất, có thể chứng nhận mọi bước trong chuỗi sản xuất. Quy trình bắt đầu từ trại giống và kết thúc tại nhà máy chế biến nơi sản phẩm được chuẩn bị để giao hàng. Chương trình BAP dựa trên các cuộc đánh giá độc lập nhằm đánh giá sự tuân thủ các tiêu chuẩn BAP do GAA xây dựng. Tiêu chuẩn chế biến thủy sản của GAA cũng đã được đối sánh bởi GFSI của Diễn đàn hàng tiêu dùng (CGF). Việc được công nhận bởi các cơ quan kiểm soát các tiêu chuẩn chứng nhận quốc tế là vô cùng quan trọng đối với tính toàn vẹn của chương trình BAP.

Sáng kiến thương mại đạo đức: tiêu chuẩn trách nhiệm xã hội SEDEX/SMETA

Sáng kiến thương mại đạo đức (ETI) được thành lập nhằm cho phép các thành viên được chứng nhận thực hiện các thực hành tốt về thương mại đạo đức; trong đó bao gồm một tiêu chuẩn cụ thể. Các thành viên doanh nghiệp của ETI đồng ý áp dụng Bộ quy tắc cơ bản về thực hành lao động của ETI, dựa trên các tiêu chuẩn của Tổ chức Lao động Quốc tế (ILO). SEDEX đã xác định các bước hiệu quả nhất mà các công ty có thể thực hiện để áp dụng Bộ quy tắc cơ bản này vào chuỗi cung ứng của mình. Các dự án và nhóm làm việc của ETI tạo ra và thử nghiệm các ý tưởng mới, thường thí điểm các cách tiếp cận này tại các quốc gia cung ứng. Các thành viên thiết lập thực hành tốt về thương mại đạo đức bằng cách tham gia các nhóm này và các cuộc thảo luận bàn tròn. Sau đó, các tài liệu đào tạo được xây dựng và các nguồn lực được phân bổ để lưu giữ kiến thức này, cung cấp các công cụ thực tiễn giúp doanh nghiệp trong việc thực hiện các chính sách thương mại đạo đức của mình.

Tiêu chuẩn chứng nhận BRCGS

Công ty này được thành lập vào năm 1996 bởi các nhà bán lẻ nhằm tiêu chuẩn hóa các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm trong toàn bộ chuỗi cung ứng. Ngày nay, chương trình BRC của họ được công nhận trên toàn cầu trong cả các lĩnh vực thực phẩm và phi thực phẩm và vận hành một trong những hệ thống chứng nhận bên thứ ba nghiêm ngặt nhất.

BRCGS là một thương hiệu toàn cầu dẫn đầu thị trường, đóng góp vào niềm tin trong chuỗi cung ứng. Các tiêu chuẩn toàn cầu của họ về an toàn thực phẩm, vật liệu bao bì, lưu trữ và phân phối, sản phẩm tiêu dùng, đại lý và môi giới, bán lẻ, không gluten, nguồn gốc thực vật và thương mại đạo đức... đặt ra tiêu chuẩn cho thực hành sản xuất tốt và giúp khách hàng cảm thấy tin tưởng rằng sản phẩm của họ an toàn, hợp pháp và chất lượng cao.

5 TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Bedard, B.G. et al, National Food Safety Management Systems: An Overview of Selected OECD Country Food Safety Systems (Australia, Canada, European Union, New Zealand & United States)
2. https://www.cisl.cam.ac.uk/files/pdf_-_value_chains_definitions_2024.pdf
3. <https://inspection.canada.ca/en/about-cfia/acts-and-regulations/forward-regulatory-plan/regulatory-roadmap>
4. <https://fhafnb.com/fha-insider/food-safety-and-quality-management/>
5. Enhancing Food Safety: The Role of the Food and Drug Administration. National Research Council (US) Committee on the Review of Food and Drug Administration's Role in Ensuring Safe Food; Wallace RB, Oria M, editors. [National Academies Press \(US\)](#); 2010
6. Escanciano and Santos-Vijande, 2014; Macheke et al., 2013 Implementation of ISO 22000 in Spain: obstacles and key benefits. 2013 [British Food Journal](#) 116(10):1581
7. Barriers, benefits and motivation factors for the implementation of food safety management system in the food sector in Harare Province, Zimbabwe. 2013. [Food Control](#) 34(1):126–131
8. ISBN: 92-807-2429-0 Environmental Impact Assessment and Strategic Environmental Assessment: Towards an Integrated Approach by Hussein Abaza DTIE-ETB, UNEP Ron Bisset BMT Cordah Limited Barry Sadler UNEP Advise 2004
9. FAO. 2025. Development finance for gender equality and women’s empowerment in agrifood systems. Rome. <https://doi.org/10.4060/cd5017en>
10. FAO. 2016. Public–private partnerships for agribusiness development – A review of international experiences, by Rankin, M., Gálvez Nogales, E., Santacoloma, P., Mhlanga, N. & Rizzo, C. Rome, Italy
11. OECD/FAO (2016), OECD-FAO Guidance for Responsible Agricultural Supply Chains, OECD Publishing, Paris. <http://dx.doi.org/10.1787/9789264251052-en>
12. E-Agriculture Strategy Guide. Published by the Food and Agriculture Organization of the United Nations and International Telecommunication Union Bangkok, 2016
13. Schroeder, Kateryna, Julian Lampietti, and Ghada Elabed. 2021. What’s Cooking: Digital Transformation of the Agrifood System. Agriculture and Food Series. Washington, DC: World Bank.
14. Sakib Shahriar et al, The role of generative artificial intelligence in digital agri-food. *Journal of Agriculture and Food Research* 20 (2025) 101787
15. Vietnam Food Safety: Perceptions, Behaviors, Economics and Policy, PhD Thesis, VUONG Thi Hue, 2021 University of Western Australia
16. International Food Information Council (IFIC) Foundation. 2015. Food safety: A Communicator’s Guide to Improving Understanding. 1st edition.
17. GFSI. A culture of food safety – A position paper from the Global Food Safety Initiative. V1.0 – 4/11/18.
18. SAFEGRO Food Safety Risk Communication Action Plan. September 2024.
19. FAO-WHO. 2016. Risk Communication applied to food safety Handbook.
20. Gender Mainstreaming for the SAFEGRO Project. SAFEGRO Report. 2023
21. FAO. 2018. Developing gender-sensitive value chains – Guidelines for practitioners. Rome
22. SAFEGRO Project Implementation Plan (PIP). 2021.
23. Brian G. Bedard, Brigitte Cadieux, Lawrence Goodridge, and Akhila Vasani (Editors) National Food Safety Management Systems, An Overview of Selected OECD Country Food Safety Systems (Australia, Canada, European Union, New Zealand & United States) , SAFEGRO 2021 (Unpublished):
24. FOOD SAFETY CERTIFICATION IN VIETNAM. Gap Analysis and Assessment of the Status of Food Safety Management Systems & Certification. SAFEGRO. 2024