



CHƯƠNG TRÌNH TƯ VẤN AN TOÀN THỰC PHẨM VIỆT NAM CỦA IFC

Nâng cao tiêu chuẩn, Thúc đẩy tăng trưởng kinh doanh

Hợp tác với:



Creating Markets, Creating Opportunities



KHAO KHÁT THỰC PHẨM AN TOÀN

Hàng ngày, hàng giờ, mọi người đều chịu tác động của vấn đề an toàn thực phẩm.

Nếu chúng ta ăn phải những thực phẩm mà không được sản xuất, chế biến, đóng gói hoặc bảo quản một cách đảm bảo, chúng ta có thể gặp phải những hậu quả tồi tệ.

Đối với các doanh nghiệp trong lĩnh vực này- từ những cơ sở bán thịt và những xưởng làm bánh đến các khách sạn và cơ sở kinh doanh nước ép hoa quả - an toàn thực phẩm cần được ưu tiên hàng đầu. Thực phẩm an toàn và được chứng nhận sẽ làm người tiêu dùng hài lòng, xây dựng được thương hiệu uy tín, và tạo ra cơ hội thâm nhập vào thị trường lớn hơn. Hàng năm, thực phẩm không an toàn khiến các doanh nghiệp thua lỗ hàng tỷ USD. Tội tệ hơn là, chỉ cần một sự cố về thiếu an toàn thực phẩm, uy tín mà doanh nghiệp xây dựng trong nhiều năm có thể bị hủy hoại trong phút chốc.

IFC là tổ chức tiên phong trong việc giúp các doanh nghiệp hiểu và áp dụng các thực hành và hệ thống an toàn thực phẩm đã được công nhận. IFC giúp các nhà sản xuất tham gia vào chuỗi giá trị thực phẩm hiện đại và bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng bằng cách hỗ trợ họ thực hiện các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế.

Vấn đề gia tăng dân số cũng như nhận thức ngày càng cao của người tiêu dùng về an toàn thực phẩm đã dẫn đến nhu cầu ngày càng gia tăng đối với ngành công

SỰ HỖ TRỢ TỪ IFC

Chương trình An toàn Thực phẩm Toàn cầu của IFC đã giúp hơn 200 khách hàng của IFC thuộc lĩnh vực chế biến nông sản và bán lẻ thu hút được nguồn vốn đầu tư trị giá 564 triệu USD và tạo ra hơn 478 triệu USD doanh thu mới.

Các đánh giá chuyên môn

- Đánh giá chi tiết về an toàn thực phẩm bao gồm phân tích thiếu hụt, định chuẩn so với các tiêu chuẩn quốc tế và khuyến nghị kế hoạch hành động

Các chương trình đào tạo

- Khóa đào tạo cơ bản của IFC là chương trình mang tính thực tế và tương tác dựa trên những điều kiện tiên quyết về an toàn thực phẩm nền tảng, bao gồm phòng ngừa nhiễm chéo, vệ sinh và cơ sở hạ tầng, và làm sạch và khử trùng
- Khóa đào tạo về Bộ công cụ an toàn thực phẩm của IFC giúp nhân viên xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo HACCP (hệ thống phân tích mối nguy và các điểm kiểm soát tới hạn - hệ thống tiêu chuẩn an toàn thực phẩm được áp dụng rộng rãi) và góp phần củng cố văn hóa an toàn thực phẩm bền vững trong suốt quá trình tiến hành hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp
- Khóa kiểm toán nội bộ của IFC giúp các công ty triểm tra khả năng và hệ thống nội bộ của họ và xác định các lĩnh vực cần cải thiện

Huấn luyện

- Tư vấn tại chỗ được tùy chỉnh phù hợp để giúp các công ty đảm bảo rằng nhân viên của họ áp dụng kiến thức vào thực tiễn và đạt được tiến bộ có thể đo lường được



“An toàn thực phẩm đã trở thành ‘nam châm hút khách’ cho công ty của tôi, mở ra những cơ hội marketing mới”.

Ông Nguyễn Quốc Hoàng, Tổng Giám đốc Công ty CP Thực phẩm Pan

THÁCH THỨC VÀ GIẢI PHÁP

Các công ty thực phẩm phải đối mặt với vô vàn thách thức. Một hệ thống quản lý an toàn thực phẩm chặt chẽ, hiệu quả là dấu hiệu của một doanh nghiệp phát triển bền vững- và là bằng chứng đầy thuyết phục rằng doanh nghiệp này có khả năng nhận diện và kiểm soát được các rủi ro.

Các hệ thống này kết hợp các quy trình phân tích mối nguy với các hoạt động giám sát và hành động khắc phục để ngăn chặn các vấn đề về an toàn thực phẩm trước khi chúng xuất hiện. Có thể tùy chỉnh các hệ thống này để phù hợp với tất cả các loại hình và quy mô của các doanh nghiệp thuộc ngành thực phẩm.

IFC hợp tác chặt chẽ với các doanh nghiệp để giúp họ xác định chắc chắn hệ thống và tiêu chuẩn nào phù hợp nhất với chiến lược phát triển của họ.

Điều này không chỉ giúp công ty đó vượt qua quy trình đánh giá để cấp giấy chứng nhận, mà còn giúp họ xây dựng năng lực nội bộ của công ty để từ đó công ty "sẵn sàng cho đánh giá" suốt 365 ngày mỗi năm và có thể ứng phó hiệu quả với các sự cố.



Chất lượng an toàn thực phẩm tốt hơn giúp các doanh nghiệp:

- Tăng doanh thu và lợi nhuận nhờ việc tiếp cận được với thị trường lớn hơn và xuất khẩu nhiều hơn.
- Cắt giảm chi phí nhờ việc giảm tổn thất và tăng hiệu quả.
- Giảm thiểu rủi ro bằng cách xây dựng thương hiệu uy tín và niềm tin của người tiêu dùng.

NHỮNG CÂU CHUYỆN THÀNH CÔNG: CÔNG TY CP BEL GÀ VÀ DE HEUS VIỆT NAM

Con gà có trước hay quả trứng có trước?

Đối với công ty CP Bel Gà, chuyên cung cấp gà con một ngày tuổi, và De Heus Việt Nam, chuyên cung cấp thức ăn chăn nuôi, đang cùng nhau vận hành chuỗi cung ứng gia cầm tích hợp, thì câu trả lời không phải là quả trứng hay con gà mà chính là an toàn thực phẩm là cái cần có trước tiên.

Chuỗi cung ứng rộng lớn của hai công ty này liên kết các trang trại nuôi gà lấy trứng và lấy thịt, các nhà sản xuất thức ăn chăn nuôi, các hệ thống giết mổ, các nhà máy chế biến, và các nhà bán lẻ để cung cấp hàng triệu kilogram thịt gà cho thị trường trong nước và xuất khẩu mỗi năm.

IFC đang giúp các công ty này, và ba trang trại nuôi gà lấy thịt thuộc chuỗi cung ứng của họ, nâng cao các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm của họ. Cụ thể là, IFC đã tiến hành đánh giá các thực hành sản xuất nông nghiệp tại các trang trại nuôi gà lấy thịt, các trang trại nuôi gà lấy trứng, và các khu giết mổ và cung cấp khóa huấn luyện về GLOBALG.A.P. và các khóa huấn luyện và đào tạo khác liên quan đến an toàn sinh học, giảm sử dụng kháng sinh, truy xuất nguồn gốc, v.v.

Sự hỗ trợ này đã giúp thiết lập mô hình sản xuất được chứng nhận chuẩn GLOBALG.A.P. tại hai trang trại tại các tỉnh Bình Phước và Đồng Nai, Việt Nam, cho phép các trang trại này cung cấp khoảng 6-8 triệu kilogram thịt gà được chứng nhận đạt tiêu chuẩn cho thị trường nội địa và cho thị trường xuất khẩu quan trọng là Nhật Bản.

Ông Fred Devis, cựu Giám đốc Điều hành công ty CP Bel Gà nhận định rằng: "Đầu tư vào các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm vẫn thường bị xem là một loại chi phí của doanh nghiệp, nhưng việc đáp ứng các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm chính là kinh doanh có lãi vì điều này mang lại những cơ hội thị trường lâu dài, tỷ suất hoàn vốn đầu tư lớn, và gia tăng mức độ hài lòng của người tiêu dùng. Đây chính là phần thưởng lớn lao của việc áp dụng các tiêu chuẩn cao về an toàn thực phẩm".

CHƯƠNG TRÌNH HỖ TRỢ CỦA NEW ZEALAND

Chương trình Hỗ trợ của New Zealand nhằm mục đích giúp Việt Nam giải quyết những thách thức trong nông nghiệp, quản lý rủi ro do thiên tai, giáo dục, và năng lượng tái tạo. New Zealand chia sẻ những kiến thức và công nghệ mới nhất, tốt nhất với Việt Nam để tạo nên những điều khác biệt cho cuộc sống của người dân Việt Nam. Là quốc gia tiên phong trong thực hành sản xuất nông nghiệp hiện đại, New Zealand tự hào hợp tác với IFC để hỗ trợ nền nông nghiệp thị trường vì lợi ích của những nhà sản xuất và nông dân ở Việt Nam.

Truy cập www.mfat.govt.nz/en/aid-and-development/ để biết thêm thông tin chi tiết

BỘ TÀI CHÍNH CỘNG HÒA SLOVAKIA

Bộ Tài chính Slovakia điều phối các hoạt động phát triển giúp huy động các nguồn lực trong nước và phát triển khối kinh tế tư nhân. Slovakia cũng đã trải qua quá trình chuyển tiếp phức tạp từ nền kinh tế tập trung vào những năm 1990 đến những năm 2000, do đó đã tích lũy được vô số bài học kinh nghiệm để xây dựng thị trường. Đó là lý do để Bộ Tài chính Slovakia nỗ lực hỗ trợ IFC hình thành các thị trường bền vững, toàn diện và sáng tạo trên toàn thế giới.

Truy cập www.finance.gov.sk/en/ để biết thêm thông tin chi tiết

VỀ IFC

Tổ chức Tài chính Quốc tế (IFC) - là tổ chức thuộc cùng hệ thống với Ngân hàng Thế giới và là thành viên của Nhóm Ngân hàng Thế giới- tổ chức phát triển toàn cầu lớn nhất tập trung vào khu vực tư nhân tại các thị trường mới nổi. Chúng tôi làm việc với hơn 2.000 doanh nghiệp trên toàn thế giới, bằng cách sử dụng vốn, năng lực chuyên môn, và tầm ảnh hưởng của mình để tạo ra các thị trường và cơ hội cho các khu vực khó khăn nhất trên thế giới. Trong năm tài chính 2017, chúng tôi đã cung cấp các khoản tài trợ vốn dài hạn trị giá 19,3 tỷ USD cho các nước đang phát triển, tận dụng sức mạnh của khối tư nhân để giúp chấm dứt nghèo đói và thúc đẩy sự thịnh vượng chung. Truy cập www.ifc.org để biết thêm thông tin chi tiết

THÔNG TIN LIÊN HỆ

Phạm Đức Úy

Quản lý Dự án An toàn Thực phẩm Việt Nam của IFC

3/F, 63 Lý Thái Tổ, Hoàn Kiếm, Hà Nội, Việt Nam T: +84 24 3937 8775

M: +84 902 229 580

E: upham@ifc.org

W: www.ifc.org/foodsafety

Hợp tác với:

