	VinaCert	V00-11	Phiên bản/ Revision: 10
		Ngày hiệu lực/ Validated from: 25/03/2024	
	QUY TRÌNH ĐÁNH GIÁ CHỨNG NHẬN HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM/ PROCEDURES FOR CERTIFICATION AUDIT OF FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM		

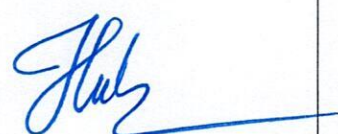
THEO DÕI HIỆU CHỈNH TÀI LIỆU/ DOCUMENT REVISION LOG

Ngày sửa đổi/ Date of revision	Tóm lược hiệu chỉnh/ Revision summary
00; 02/05/2016	- Ban hành lại/ Republish
01; 08/03/2017	- Bổ sung lưu đồ quá trình chứng nhận theo V00-10; Sửa lại cách dùng từ stage 1 và stage 2 đúng theo ISO/TS 22003:2013; / Add Certification Flow Chart as V00-10; Edit the way using "Stage 1" and "Stage 2" same as ISO/TS 22003:2013 - Làm rõ một số nội dung tại Phụ lục 1 và Phụ lục 3 theo yêu cầu của ISO/TS 22003:2013/ Regulate clearly of Annex 1 and Annex 3 as ISO/TS 22003:2013 - Chỉnh sửa định dạng văn bản song ngữ thành 2 cột Việt-Anh riêng biệt/ Edit format of the document into 2-column separately for each language - Điều chỉnh nội dung ghi chú về các phát hiện trong trang 1 của báo cáo đánh giá F00-11-01, F00-11-04/ Edit the content about note of findings in page 1 of F00-11-01, F00-11-04
02; 18/10/2018	- Mục 4.2.2.3 Cập nhật các nội dung cập nhật của ISO 22000:2018 về bối cảnh của tổ chức, xử lý rủi ro và cơ hội, đánh giá năng lực của các yếu tố được phát triển bên ngoài, khái niệm kiểm soát mối nguy bao gồm các biện pháp kiểm soát tại CCPs, OPRPs, kế hoạch HACCP, các điều kiện PRPs, việc tuân thủ và hiệu lực thực thi kế hoạch HACCP, PRPs/ In 4.2.2.3 update the content of ISO 22000:2018 about the context of the organization, in response to risks and opportunities, in assessing competence of externally developed elements, the introduction of the concept of a hazard control plan covering control measures at CCPs and OPRPs, HACCP plan, PRP's conditions, compliance and validation of HACCP plans, PRP's. - Bỏ các từ viết tắt và định nghĩa do đã nêu ở VMM và V00-10/ Abandon the Definitions and Abbreviations mentioned in VMM and V00-10 - Cập nhật các yêu cầu mới của ISO 22000:2018 vào báo cáo đánh giá F00-11-01; Thay đổi thứ tự các mục thông tin chung/ Update the new requirements of ISO 22000:2018 in F00-11-01 Audit report for ISO 22000; change the order of general items.
03; 05/06/2019	- Cập nhật nội dung ghi chép đánh giá điều kiện sản xuất thực phẩm (F00-11-03) theo Nghị định 15/2018/NĐ-CP/ Update the content for auditing prerequisite programs (prp) in F00-11-03 followed the regulation on Decree 15/2018/ND-CP. - Bổ sung nội dung "theo quy định tại V01-08" đối với yêu cầu cho chuyên gia đánh giá ATTP tại mục 4.2.1/ Add the content "as regulated in V01-08" for choosing FSMS audit team at clause 4.2.1. - Bổ sung quy định tính thời lượng đánh giá HACCP tại phụ lục 4/ Add the Annex 4 for determination audit time of HACCP.
04; 29/04/2020	- Cập nhật nội dung đánh giá chứng nhận FSSC 22000 (Phạm vi (2.1), cách tính manday (4.1)/ Update content of FSSC 22000 certification audit (scope (2.1), determination of audit time (4.1). - Cập nhật lại các biểu mẫu F00-11-01 (Xem xét tài liệu: HTQL chất lượng thành HTQL ATTP), F00-11-03 (tích hợp nội dung hệ thống thông gió vào

Handwritten signature

	mục 1.k), F00-11-04 (tiêu đề: hệ thống phân tích mối nguy; Chi tiết đánh giá: Hoạch định HTQL ATTP đổi thành Hoạch định HTQL, Khâu ban đầu: làm sạch, bảo dưỡng và vệ sinh cá nhân ở khâu ban đầu thành hoạch định làm sạch, bảo dưỡng và vệ sinh cá nhân ở khâu ban đầu/ Update forms F00-11-01 (Documentation Review: quality management system into a food safety management system), F00-11-03 (integrating the ventilation system contents in section 1.k), F00-11-04 (title: harzad analysis system; Detail audit: food safety management systemm into management systemm, Primary Production: Cleaning, maintenance and personnel hygiene at primary production procedures into Planning for cleaning, maintenance and personnel hygiene at primary production stage). - Bổ sung biểu mẫu ghi chép đánh giá điều kiện sản xuất biểu mẫu (ghi chép điều kiện sản xuất (F00-11-06, F00-11-07, F00-11-08, F00-11-09, F00-11-10) (4.2.1, 4.2.2, 4.3, 6), báo cáo đánh giá F00-11-05 (4.2.1, 4.2.2, 4.3, 6), phụ lục 5: Cách tính thời lượng đánh giá FSSC 22000/ Add form (audit checklist for PRPs (F00-11-06, F00-11-07, F00-11-08, F00-11-09, F00-11-10) (4.2.1, 4.2.2, 4.3, 6), Audit report F00-11-05 (4.2.1, 4.2.2, 4.3, 6), annex 5: Determination of audit time of FSSC 22000 - Mô tả phân loại điểm kiến nghị (4.2.2)/ Describe the classification of Observations (4.2.2) - Cập nhật bảng 3.2: bổ sung phân loại mã DIIa và DIIb/ Update Table 3.2: add classification of DIIa and DIIb codes
30/10/2021	- Bổ sung viện dẫn để cơ sở cho việc đánh giá và cấp GMP Codex alimentarius theo TCVN 5603:2008, HACCP (Mục 1, 2.1, 4.2.1, 4.2.2, 6, 8) / Adding references to the basis for GMP codex alimentarius assessment and issuance according to TCVN 5603:2008, HACCP (Sections 1, 2.1, 4.2.1, 4.2.2, 6,8) - Thay cụm từ "sơ bộ" bằng cụm từ "đánh giá giai đoạn 1"/ Replace the phrase "preliminary" with the phrase "stage 1 audit (Sections 6, F00-11-01, F00-11-04, F00-11-05) - Điều chỉnh từ tại nội dung tiếng anh để sát với tiếng Việt (mục 4.2.1) / Adjust words in English content to be close to Vietnamese (section 4.2.1) - Ban hành biểu mẫu báo cáo đánh giá GMP: F00-11-11 / Issue form audit report GMP: F00-11-11
26/12/2022	- Tạo các mục ghi thông tin trên mẫu báo cáo đánh giá chứng nhận: việc sử dụng dấu chứng nhận của VinaCert, các vấn đề quan trọng ảnh hưởng đến chương trình đánh giá, Mức độ tích hợp của HTQL, các thay đổi quan trọng ảnh hưởng đến hệ thống quản lý kể từ lần đánh giá trước / Create information entries on the certification audit report form: the use of VinaCert's certification mark, any significant issues impacting on the audit programme, significant changes, if any, that affect the management system of the client since the last audit took place certification, Level of integration of the management system - Sắp xếp lại vị trí các mục trong phần thông tin chung: điểm không phù hợp, các khuyến cáo, danh sách cá nhân/bộ phận được đánh giá / Rearrange the positions of items in the general information section: non-conformities, Observations, the list of interview - Cập nhật nội dung kết luận đánh giá/ Update the content of audit conclusion
22/05/2023	- Sửa đổi mục 8: phụ lục 1, phụ lục 3: Cập nhật tài liệu viện dẫn ISO 22003-1:2022, / Modify section 8: annex 1, annex 3: Update the reference document ISO 22003-1:2022 - Biểu mẫu F00-11-04, F00-11-11: Cập nhật TCVN 5603:2023/ Forms F00-11-04, F00-11-11: Update TCVN 5603:2023 - Biểu mẫu F00-11-03 cập nhật quy chuẩn kiểm soát nước theo QCVN 01-1:2018/BYT, cập nhật TCVN 5603:2023/ Forms F00-11-03 Update water control standards according to QCVN 01-1:2018/BYT, Update TCVN 5603:2023

06/11/2023	- Mục 4.1: Sửa lại yêu cầu đối với nhân viên tiếp nhận hồ sơ/ Section 4.1: Correction of requirements for staff receiving records - Mục 4.2: Dịch lại câu/ Section 4.2: Translating sentences "The availability of relevant authorizations shall be checked when collecting the information regarding the compliance to regulatory aspects" - Bổ sung viện dẫn ISO/TS 22003:2013 và các điều khoản liên quan, áp dụng song song 2 tiêu chuẩn cho đến khi hoàn toàn được công nhận ISO 22003-1:2022 mới sử dụng sang ISO 22003-1:2022/ Add reference to ISO/TS 22003:2013 and related terms, apply 2 standards in parallel until completely ISO 22003-1:2022 recognized, then use to ISO 22003-1:2022 - Mục 1: Bỏ IAF GL 2, IAF MD 3, IAF MD 10, cập nhật các phiên bản mới của IAF MD/ Section 1: Remove IAF GL 2, IAF MD 3, IAF MD 10, update new versions of IAF MD
17/01/2024	- Mục 2, mục 4.1: Bổ sung yêu cầu xác định phạm vi chi tiết tương ứng với các hoạt động được chứng nhận/ - Section 2, section 4.1: Addition of requirements to determine the detailed scope corresponding to certified activities
25/03/2024	- Mục 1, phụ lục 5: Cập nhật FSSC 22000 version 6.0/ Section 1, Appendix 5: Update FSSC 22000 version 6.0

Phê duyệt/ Approval	Hiệu lực/Validity	Hệ thống/Systematicity	Khả thi/Feasibility
Ngày/ Date	25/03/2024	25/03/2024	25/03/2024
Ký tên/ Signature			
Họ và tên/ Name	Nguyễn Thị Yến	Đặng Thị Hương	Nguyễn Hoài Thu
Chức danh/ Position	Tổng Giám đốc/ General Director	Giám đốc Chứng nhận/ Certification Director	Trưởng phòng Chứng nhận/ Head of Certification Department

1. Tài liệu viện dẫn		1. Reference documents	
VMM, V00-10 ISO 17021; ISO/TS 22003:2013, ISO 22003-1:2022; IAF MD 1:2023; IAF MD 2:2023; IAF MD 4:2023; IAF MD 5:2023; IAF MD 11:2023; FSSC 22000 version 6.0; HACCP/TCVN 5603; GMP codex alimentarius (TCVN 5603)		VMM, V00-10 ISO 17021; ISO/TS 22003:2013, ISO 22003-1:2022; IAF MD 1:2023; IAF MD 2:2023; IAF MD 4:2023; IAF MD 5:2023; IAF MD 11:2023; IAF MD11; FSSC 22000 version 6.0; HACCP/TCVN 5603; GMP codex alimentarius (TCVN 5603)	
2. Mục đích và Phạm vi		2. Purpose and Scope	
2.1 Đưa ra các yêu cầu, thủ tục cho việc đánh giá hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (ví dụ theo , FSSC 22000, ISO 22000, HACCP/TCVN 5603; GMP codex alimentarius (TCVN 5603). VinaCert không loại trừ phần nào của các quy trình, bộ phận, sản phẩm hay dịch vụ ra khỏi phạm vi chứng nhận khi mà các yếu tố này ảnh hưởng tới tính an toàn thực phẩm trong các sản phẩm cuối cùng. Từ đó xác định phạm vi chi tiết tương ứng với các hoạt động được chứng nhận 2.2 Tiến hành đánh giá hệ thống quản lý ATTP theo các chương trình đánh giá sau: - Đánh giá giai đoạn 1 - Đánh giá giai đoạn 2; - Đánh giá giám sát, - Đánh giá đột xuất - Đánh giá không báo trước - Đánh giá tiếp theo, - Đánh giá mở rộng/ thu hẹp - Đánh giá chứng nhận lại - Đánh giá chuyển đổi		2.1 Specify requirements and procedures for the food safety management system audit (as FSSC 22000, ISO 22000, HACCP/TCVN 5603; GMP codex alimentarius (TCVN 5603) VinaCert shall not exclude any part of the processes, sectors, products or services from the scope of certification when these elements have influence on the food safety of the output. Thereby defined the scope in detail with respect to the activities it is certified 2.2 Implement the audit of the FSMS according to the following audit programs: - Stage 1 audit; - Stage 2 Audit; - Surveillance audit, - Short- notice audit - Unannounced audits - Follow-up audit, - Expanding/ reducing audit; - Recertification audit - Transfer audit	
3. Viết tắt và Định nghĩa		3 Definitions and Abbreviations	
Như đã quy định trong VMM và V00-10		As specified in VMM and V00-10	
4. Nội dung		4 Content	
Lưu đồ: Như lưu đồ của quy trình đánh giá chứng nhận QMS V00-10 Ngoài các yêu cầu và trình tự chung đối với đánh giá hệ thống quản lý chất lượng V00-10, cần tuân thủ các yêu cầu sau đây đối với đánh giá HTQL ATTP		Flowchart: As the chart of QMS Audit and Certification Procedure V00-10 Apart from meeting with general requirements in V00-10, moreover, have to meet the following requirements for FSMS audit	
4.1 Chương trình đánh giá		4.1 Audit program	
Điểm kiểm soát/Checkpoint	Biểu mẫu/Forms	Trách nhiệm/ Responsibility	
Lựa chọn chuyên gia ATTP được phê duyệt đúng code theo từng lĩnh vực/ Selection of audit team based on category Nhân viên P.CN tiếp nhận đăng ký phải có kiến thức, kỹ năng trong lĩnh vực ATTP/ Staffs of	F00-10-01 Bảng diễn giải tính manday đối với ĐG FSMS kèm F00-10-01/ Calculation of audit time for FSMS audit that attached F00-10-01	Trưởng P.CN/ Head of Certification Dept Nhân viên P.CN/ Staff of Certification Dept	

V00-11			
Certification	Dept with the knowledge and skill in food safety.		
Thời gian cho đánh giá xem phụ lục 3, 4, 5. Cá nhân thực hiện xác định thời gian đánh giá sẽ được đào tạo về cách xác định thời gian đánh giá theo Phụ lục 3, 4, 5 của quy trình này. Từ hồ sơ đăng ký chứng nhận của KH, trường P.CN sẽ phân công xử lý hồ sơ cho nhân viên có kiến thức, kỹ năng phù hợp với lĩnh vực, phạm vi mà KH đăng ký chứng nhận giúp cho việc xác định ngày đánh giá, thời gian đánh giá và mùa vụ (nếu cần) để tạo điều kiện cho đoàn đánh giá đánh giá số dòng sản phẩm, lĩnh vực và phạm vi thực phẩm được tối ưu nhất cho phạm vi chứng nhận của KH đó. Khi xây dựng chương trình đánh giá, nhân viên được giao xem xét đăng ký chứng nhận phải dựa vào kiến thức đã được đào tạo về FSSC, FSMS, về lĩnh vực, phạm vi mà ứng đơn xin chứng nhận để lựa chọn ngày đánh giá, thời gian đánh giá và mùa vụ (khi phù hợp) sao cho đoàn đánh giá có thể đánh giá tối ưu nhất số dòng sản phẩm, lĩnh vực và phạm vi xin chứng nhận của ứng đơn. Phải lưu lại bằng chứng tính toán thời gian đánh giá Cá nhân thực hiện xem xét đăng ký chứng nhận phải được đào tạo và xem xét tới: - Phân loại đăng ký trong các lĩnh vực và loại hình trong chuỗi thực phẩm; - Xác định phạm vi chi tiết tương ứng với các hoạt động được chứng nhận. Tham khảo ý kiến trưởng đoàn về các quá trình chính đưa vào phạm vi chứng nhận. Ví dụ: Sản xuất thức ăn chăn nuôi (nghiên, trộn, ép viên, đóng bao, lưu kho) - Các tiêu chuẩn, văn bản quy phạm pháp luật về ATTP liên quan; - Các nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm bao gồm các chương trình tiên quyết (PRP), chương trình tiên quyết vận hành OPRPs; - Các nguyên tắc phân tích mối nguy, đánh giá mối nguy và xác định điểm kiểm soát tới hạn CCPs, Kế hoạch HACCPs; - Kết quả của các cuộc đánh giá trước đó (nếu có) Các yêu cầu khác về năng lực xem xét đăng ký chứng nhận theo V01-07 Lưu ý: Áp dụng đánh giá đa điểm theo Phụ lục 1 Quy trình này Áp dụng đánh giá tích hợp theo Phụ lục 2 Quy trình này Phạm vi chứng nhận FSMS được công nhận theo Phụ lục công nhận tại từng thời điểm tương ứng		Refer to Annex 3, 4, 5 for audit time determination. The individual determining the audit time and duration will be trained on how to determine those requirements using Annex 3, 4, 5 in this procedure. Based on the certification application, the Head of the P.CN will assign the contract to appropriate employee who possess the knowledge and skill relevant to the sector, category that the applicant is seeking certification aiming at choosing the audit time, day, season (if applicable) such that it provides the audit team with the opportunity to optimally audit the client's product lines, categories and sectors. When developing the audit program, the individual reviewing the application shall make judgement of the time, day and season (where applicable) for the audit based on his/her knowledge, experience in FSSC, FSMS of the categories, sectors and product lines of that specific client such that the audit team will be able to offer the client the best possible audit for the scope seeking certification. The evidences of calculating audit time shall be record Personnel carrying out application review must successfully complete training in and consider: - Classification of applicants in the food chain categories and sectors; - Determine the detailed scope corresponding to certified activities. Consult with the lead auditor on key processes included in the scope of certification. Example: Animal feed production (grinding, mixing, pelleting, bagging, storage) - Relevant FSMS standards and legal regulations; - Food safety management principles including pre-requisite programs (PRP's); operational pre-requisite programs OPRPs - Hazard analysis, hazard assessment and dertermine of critical control point CCPs; HACCP plans; - Results of previous audits (if any) Other requirements of competence for application review as specified in V01-07 Note: Application for multi-site audit follow Annex 1 of this Procedure Application for multi-system integration audit follow Annex 2 of this Procedure The accredited scope for FSMS following the latest accreditation schedule	

4.2 Đánh giá chứng nhận		4.2. Certification audit	
4.2.1. Giai đoạn 1:		4.2.1. Stage 1 Audit	
Điểm kiểm soát/Checkpoint	Biểu mẫu/Forms	Trách nhiệm/ Responsibility	
CGĐG ATTP được phê duyệt đúng code theo từng lĩnh vực theo quy định tại V01-08/ The auditor/TE approved in each category as regulated in V01-08	F00-11-01; F00-11-03; F00-11-04; F00-10-05; F00-11-05; F00-11-06; F00-11-07; F00-11-08; F00-11-09; F00-11-10;	LA, A, TE	
Đánh giá giai đoạn 1 phải thực hiện tại hiện trường. Chuyên gia đánh giá xác định các điều kiện tiên quyết PRPs phải phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn ISO/TS 22002/ISO 22000/ HACCP/TCVN 5603/ GMP codex alimentarius (TCVN 5603) và các yêu cầu luật định có liên quan. VinaCert thông báo cho khách hàng rằng kết quả của đánh giá giai đoạn 1 có thể dẫn đến việc trì hoãn hoặc hủy bỏ đánh giá giai đoạn 2. Mục tiêu của đánh giá giai đoạn 1 là cung cấp định hướng cho kế hoạch đánh giá giai đoạn 2 nhằm tăng thêm sự hiểu biết về hệ thống quản lý ATTP/Phân tích mối nguy/ Thực hành sản xuất tốt trong bối cảnh các mối nguy về an toàn thực phẩm của tổ chức được nhận biết, phân tích, kế hoạch HACCP và các PRP, chính sách và mục tiêu, và tình trạng của tổ chức đã sẵn sàng cho cuộc đánh giá bởi việc xem xét các nội dung như: a) Hiểu rõ tổ chức và bối cảnh của tổ chức b) Hiểu rõ nhu cầu và mong đợi của các bên quan tâm c) Hoạch định hệ thống quản lý ATTP/Phân tích mối nguy/ Thực hành sản xuất tốt: - những quy định về ATTP/ Phân tích mối nguy/ Thực hành sản xuất tốt liên quan phải được áp dụng - Hệ thống quản lý ATTP/ Phân tích mối nguy/ Thực hành sản xuất tốt được thiết kế nhằm đạt được chính sách ATTP của tổ chức. - Các chương trình thực hiện HTQL/Phân tích mối nguy/ Thực hành sản xuất tốt an toàn thực phẩm phải minh bạch trong quá trình đánh giá (giai đoạn 2) - hệ thống quản lý ATTP/Phân tích mối nguy/ Thực hành sản xuất tốt bao gồm đầy đủ các quy trình, các phương pháp cho việc nhận biết và đánh giá các mối nguy an toàn thực phẩm của tổ chức, và tiếp theo là lựa chọn và phân loại các biện pháp kiểm soát đo lường d) Thăm tra liên quan đến PRPs và kế hoạch kiểm soát mối nguy e) Tổ chức phải nhận diện được các PRP rằng chúng phù hợp với công việc kinh doanh (ví dụ các yêu cầu về luật định và pháp định) f) việc thăm tra các biện pháp kiểm soát, xác minh hoạt động và các chương trình cải tiến		Stage 1 audits shall be conducted on sites. Auditors shall determine pre-requisite programs (PRP's) in compliance with the requirements of ISO/TS 22002/ ISO 22000 / HACCP/TCVN 5603/ GMP codex alimentarius (TCVN 5603) and other relevant legal requirements and regulations. The client shall be informed that the results of the stage 1 audit may lead to postponement or cancellation of the stage 2 audit. The objectives of the stage 1 audit are to provide a focus for planning the stage 2 audit by gaining an understanding of the FSMS/ Hazard Analysis and Critical Control Points/Good Manufacturing Practice in the context of the organization's food safety hazard identification, analysis, HACCP plan and PRPs, policy and objectives, and, in particular, the organization's state of preparedness for audit by reviewing the extent to which: a) Understanding the organization and its context b) Understanding the needs and expectations of interested parties c) Food safety management system/ Hazard Analysis and Critical Control Points/Good Manufacturing Practice planning: - relevant food safety/ Hazard Analysis and Critical Control Points/Good Manufacturing Practice legislation is implemented - the FSMS/Hazard Analysis and Critical Control Points/Good Manufacturing Practice is designed to achieve the organization's food safety policy, - the FSMS/ Hazard Analysis and Critical Control Points/Good Manufacturing Practice implementation programme justifies proceeding to the audit (stage 2), - the FSMS/ Hazard Analysis and Critical Control Points/Good Manufacturing Practice includes adequate processes and methods for the identification and assessment of the organization's food safety hazards, and subsequent selection and categorization of control measures (combinations), d) Verification related to PRPs and the hazard control plan e) the organization has identified PRPs that are appropriate to the business (e.g. regulatory and statutory requirements), f) the validation of control measures, verification of activities and improvement programmes conform to the requirements of the	

cho phù hợp với các yêu cầu tiêu chuẩn của hệ thống quản lý ATTP/ Phân tích mối nguy/ Thực hành sản xuất tốt g) các tài liệu của hệ thống quản lý ATTP/ Phân tích mối nguy/ Thực hành sản xuất tốt và việc sắp xếp tại những nơi thuận lợi cho trao đổi thông tin nội bộ, và với bên cung cấp liên quan, các khách hàng và những bên quan tâm khác, và h) Có bất kỳ các tài liệu bổ sung phải được xem xét và/ hoặc thông tin cần được biết trước. Khi một tổ chức áp dụng kết hợp các biện pháp kiểm soát được phát triển bên ngoài, giai đoạn 1 phải xem xét tài liệu trong hệ thống ATTP/ Phân tích mối nguy/ Thực hành sản xuất tốt để xác định nếu kết hợp các biện pháp kiểm soát có: - Phù hợp với tổ chức - Được phát triển phù hợp với yêu cầu của FSSC2200/ISO 22000/ HACCP/TCVN 5603/ GMP codex alimentarius (TCVN 5603) - Được cập nhật Kiểm tra tính sẵn có các giấy tờ chứng minh tuân thủ quy định pháp lý Ngoài việc sử dụng các biểu mẫu như đối với đánh giá hiện trường của V00-10, quá trình đánh giá phải dựa trên các tài liệu do P.CN gửi cho đoàn đánh giá, bao gồm: 1. Phiếu ghi chép đánh giá F00-11-03; F00-10-05, hoặc các phiếu ghi chép F00-11-06, F00-11-07, F00-11-08, F00-11-09, F00-11-10 (đối với đánh giá FSSC 22000) 2. Mẫu Báo cáo đánh giá (F00-11-01 (với ISO 22000), F00-11-04 (với HACCP/TCVN 5603), F00-11-11 với GMP codex alimentarius (TCVN 5603) F00-11-05 (với FSSC 22000) Bất kỳ nội dung nào của báo cáo đánh giá mà đã được đánh giá ở giai đoạn 1 và được xác định thực hiện đầy đủ, hiệu lực và phù hợp với các yêu cầu, thì có thể không cần phải đánh giá lại ở giai đoạn 2. Tuy nhiên, chuyên gia đánh giá phải đảm bảo nội dung đã được đánh giá ở giai đoạn 1 tiếp tục phù hợp với các yêu cầu chứng nhận. Trong trường hợp này, báo cáo đánh giá giai đoạn 1 phải bao gồm các phát hiện và tình trạng rõ ràng về sự phù hợp đã được lập trong đánh giá giai đoạn 1. Thời gian giữa giai đoạn 1 và giai đoạn 2 phải không được dài hơn 6 tháng. Giai đoạn 1 phải được lặp lại nếu thời gian giữa hai giai đoạn hơn 6 tháng.	FSMS/Hazard Analysis and Critical Control Points/Good Manufacturing Practice standard, g) the FSMS/ Hazard Analysis and Critical Control Points/Good Manufacturing Practice documents and arrangements are in place to communicate internally and with relevant suppliers, customers and interested parties, and h) there is any additional documentation which needs to be reviewed and/or information which needs to be obtained in advance Where an organization has implemented an externally developed combination of control measures, the stage 1 shall review the documentation included in the FSMS/ Hazard Analysis and Critical Control Points/Good Manufacturing Practice to determine if the combination of control measures: - is suitable for the organization , - was developed in compliance with the requirements of FSSC 22000/ ISO 22000/ HACCP/TCVN 5603 / GMP codex alimentarius (TCVN 5603) - is kept up to date. The availability of relevant authorizations shall be checked when collecting the information regarding the compliance to regulatory aspects In addition to using the forms as those of the onsite audit of V00-10, the audit process must be based on the forms provided by P.CN to all member of audit team, includes: 1. Audit note sheet F00-11-03; F00-10-05; or audit note sheets F00-11-06, F00-11-07, F00-11-08, F00-11-09, F00-11-10 (for FSSC 22000) 2. Form of Audit report (F00-11-01 for ISO 22000; F00-11-04 for HACCP/TCVN 5603, F00-11-11 for GMP codex alimentarius (TCVN 5603), F00-11-05 (for FSSC 22000) Any part of the audit report that is audited during the stage 1 audit and determined to be fully implemented, effective and in conformity with requirements, may not need to be re-audited during the stage 2 audit. However, Auditor shall ensure that the already part of the stage 1 continue to conform to the certification requirements. In this case, the audit report shall include these findings and shall clearly state that conformity has been established during the stage 1 audit. The interval between stage 1 and stage 2 shall not be longer than 6 months. Stage 1 shall be repeated if a longer interval is needed
4.2.2.Giai đoạn 2 – Đánh giá chứng nhận:	4.2.2.Stage 2 – Certification audit:

Đánh giá chứng nhận được tiến hành tại cơ sở và các điểm đang hoạt động của Khách hàng		The certification audit shall be conducted at the customer's facilities (on-site audit) and operational sites	
Điểm kiểm soát/Checkpoint	Biểu mẫu/Forms	Trách nhiệm/ Responsibility	
CGĐG ATP/ HACCP/TCVN 5603/ TCVN 5603/ GMP codex alimentarius (TCVN 5603) được phê duyệt đúng code theo từng lĩnh vực/ The auditor/TE approved in each category	F00-10-03; F00-10-04; F00-10-05; F00-10-10; F00-10-17; F00-11-01; F00-11-03; F00-11-04; F00-11-05; F00-11-06; F00-11-07; F00-11-08; F00-11-09; F00-11-10;	LA, A, TE	
4.2.2.1 Chuẩn bị đánh giá giai đoạn 2: Thủ tục như V00-10		c.1.3.3. Preparation for stage 2 audit: The procedure as V00-10	
4.2.2.2 Tài liệu đánh giá chứng nhận: P.CN chuyển cho chuyên gia đánh giá tài liệu đánh giá giai đoạn 2 (audit pack stage 2) gồm: 1. Kế hoạch đánh giá F00-10-03- bản cuối- pdf; 2. Mẫu danh sách tham dự F00-10-04 – bản text; 3. Phiếu ghi chép đánh giá F00-10-05, F00-11-03 (với ISO 22000/ HACCP/TCVN 5603/ GMP codex alimentarius (TCVN 5603), F00-11-06, F00-11-07, F00-11-08, F00-11-09, F00-11-10 (với FSSC 22000); 4. Kết quả đánh giá giai đoạn 1 (F00-11-01, F00-11-04, F00-11-05 hồ sơ HĐKP (nếu có)- bản pdf; 5. Mẫu báo cáo đánh giá chứng nhận F00-11-01 (với ISO 22000), F00-11-04 (với HACCP/TCVN 5603), F00-11-11 với GMP codex alimentarius (TCVN 5603), F00-11-05 (với FSSC 22000) 6. Mẫu phiếu nhận xét của chuyên gia kỹ thuật (nếu cần) F00-10-10 7. Audit Log F00-10-17 Các tài liệu khác do khách hàng cung cấp		4.2.2.2. Certification audit documentation The P.CN shall send to the team leader the audit pack stage 2 including: 1. Audit plan F00-10-03 – final version in pdf; 2. Sample form of list of participant F00-10-04– text; 3. Audit note F00-10-05, F00-11-03 (for ISO 22000/ HACCP/TCVN 5603/ GMP codex alimentarius (TCVN 5603), F00-11-06, F00-11-07, F00-11-08, F00-11-09, F00-11-10 (for FSSC 22000/; 4. Results of the audit stage 1 (F00-11-01, F00-11-04, F00-11-05, CA record) pdf; 5. Sample form for the audit certification report F00-11-01 (for ISO 22000), F00-11-04 (for HACCP/TCVN 5603), F00-11-11 for GMP codex alimentarius (TCVN 5603), F00-11-05 (for FSSC 22000) 6. Form Technical comment (if necessary) F00-10-10 7. Audit Log F00-10-17 Other documents provided by the client	
4.2.2.3 Tiến hành đánh giá chứng nhận Như với đánh giá HTQL chất lượng theo V00-10, Ngoài ra: Chuyên gia đánh giá xem xét đến bối cảnh của tổ chức, nhu cầu và mong đợi của các bên quan tâm, xử lý rủi ro và cơ hội, đánh giá năng lực của các yếu tố được phát triển bên ngoài, khái niệm kiểm soát mối nguy bao gồm các biện pháp kiểm soát tại CCPs, OPRPs, kế hoạch HACCP, các điều kiện PRPs, việc tuân thủ và hiệu lực thực thi kế hoạch HACCP, PRPs. Đánh giá các điều kiện PRPs theo F00-11-03 (với ISO 22000/ HACCP/TCVN 5603/ GMP codex		4.2.2.3. Certification audit performance 1. Follow V00-10 Moreover, Auditors shall consider the context of the organization, the needs and expectations of interested parties in response to risks and opportunities, in assessing competence of externally developed elements, the introduction of the concept of a hazard control plan covering control measures at CCPs and OPRPs, HACCP plan, PRP's conditions, compliance and validation of HACCP plans, PRP's. Assess PRPs condition under F00-11-03 form (for ISO 22000/ HACCP/TCVN 5603/ GMP codex alimentarius	

alimentarius (TCVN 5603), F00-11-06, F00-11-07, F00-11-08, F00-11-09, F00-11-10 (với FSSC 22000)
Phát hiện đánh giá FSSC 22000, ISO 22000, HACCP/TCVN 5603, GMP codex alimentarius (TCVN 5603) được chia thành 5 loại: Phù hợp; khuyến cáo (Ob); không phù hợp nhẹ (minor NC); không phù hợp nặng (major NC) và Tới hạn (Critical NC).

Với mỗi loại được nhận diện và áp dụng chế tài sau:

(TCVN 5603), F00-11-06, F00-11-07, F00-11-08, F00-11-09, F00-11-10 form (for FSSC 22000) ;

Audit findings of FSSC 22000, ISO 22000, HACCP/TCVN 5603, GMP codex alimentarius (TCVN 5603) are divided into 5 types: Conformities; Observations (OB); Minor Nonconformities (Minor NC), Major Nonconformities (major NC) and Critical Nonconformities (Critical NC). Each type is identified and dealt with as follows:

Loại phát hiện ĐG	Mô tả	Chế tài		Audit finding level	Description	Sanctions	
		Chứng nhận	Giám sát			Certification	Surveillance
Phù hợp	Đáp ứng yêu cầu tiêu chuẩn	Đạt yêu cầu	Đạt yêu cầu	Conformity	Compliant with the standard requirements	Satisfactory	Satisfactory
OB	+ Tại thời điểm đánh giá, bằng chứng được xem xét cho thấy sự thiếu sót/sai lỗi chưa gây ảnh hưởng đến sự phù hợp của HTQL/Sản phẩm (Nếu điểm kiến nghị lập lại trong lần đánh giá tiếp theo không được cải tiến và đủ bằng chứng kết luận thành điểm KPH thì CG sẽ đưa ra điểm KPH cho khách hàng) + Hoặc là những kiến nghị cải tiến của chuyên gia để HTQL của tổ chức ngày càng hoàn thiện hơn	Tổ chức không có nghĩa vụ phải thực hiện. Tuy nhiên, VICB sẽ xem xét các kiến nghị cải tiến này trong lần đánh giá giám sát gần nhất/	Như chứng nhận	Observation	+ At the time of the audit, the evidence was reviewed to show that the shortcoming/ defect did not affect the conformity of the management system/ Products (If observation point repeated in the next audit is not improved and there is sufficient evidence to conclude non-conformity, Auditor will give a non-conformity point to the client). +Recommendation by the auditor to continue fulfilling the management system of the organization	The organization have no implementation duty. However, VICB shall consider the observatives in the latest surveillance visit.	As certification
Sự KPH nhẹ	+ Sự không đáp ứng yêu cầu tiêu chuẩn nhưng không ảnh hưởng đến hệ thống và sự phù hợp của SP + Sự không đáp ứng yêu cầu hệ thống tài liệu mà quý tổ chức đã thiết lập	Tổ chức phải thực hiện hành động khắc phục. Chỉ cấp chứng chỉ sau khi HDKP được chấp nhận. Có thể phải đánh giá bổ sung/	Tổ chức phải có kế hoạch thực hiện HDKP. HDKP sẽ được thẩm tra tại lần đánh giá giám sát gần nhất	Mi-NC	+non-compliance with standard requirements, but does not cause effects on the system and product compliance; +non-compliance with requirements of the documentation system that the organization have established;	The organization must take corrective actions. The certificate shall be issued only after the actions taken are accepted. The follow-up audit might be required.	The organization must make plan to implement corrective actions. The actions shall be verified at the latest surveillance visit
Sự KPH nặng	+ Là sự không đáp ứng yêu cầu tiêu chuẩn gây ảnh hưởng đến hệ thống ATTP + Có sự không phù hợp nặng mang tính hệ thống. Tính hệ thống là: có hơn 3 NC nhẹ tại một bộ phận hoặc có cùng 1 NC nhẹ trên 3 bộ phận	Cam kết thời điểm hoàn thành HDKP tại cuộc họp kết thúc. Bắt buộc phải đánh giá bổ sung để thẩm tra HDKP tại văn phòng hoặc tại hiện trường	Tổ chức phải có kế hoạch thực hiện HDKP, cam kết thời hạn hoàn thành và chuyển bằng chứng khi hoàn thành HDKP. Đến thời điểm cam	Ma-NC	+ non-compliance with standard requirements affecting the FSMS + There is systematic minor non-conformance. The systematic means having 3 minor non-conformities at one part or the same minor non-conformity on 3 parts;	Commit the completing time for corrective actions at the closing meeting. The additional audit is required to verify the corrective actions at the office or on site	The organization shall make plans for implementing the corrective actions, commit the completing time and send evidence of corrective action fulfillment.

			kết chưa hoàn thành HĐKP thì đình chỉ chứng chỉ				The certificate will be suspended if the actions are not taken until the committed time
Sự KPH nghiêm trọng	Là sự không tuân thủ yêu cầu của pháp luật liên quan đến ATTP mà tổ chức có nghĩa vụ phải thực hiện	Dừng cuộc đánh giá. Chuyển sang thời điểm thích hợp	Đình chỉ hiệu lực chứng chỉ cho đến khi có đủ bằng chứng đã tuân thủ	Cr-NC	Not meeting the requirements of laws and regulations relating to food safety that the organization is obliged to comply with.	Stopping auditing and arranging another suitable time for auditing	Suspending the certificate until there is enough evidence of conformity.
4.2.2.4 Xem xét các thông tin liên quan: Thủ tục theo V00-10				4.2.2.4.. Related information review Follow V00-10			
4.2.2.5 Báo cáo đánh giá chứng nhận Thủ tục như V00-10 Trong quá trình đánh giá Chuyên gia đánh giá sử dụng các biểu mẫu đã được cung cấp tại 4.2.2.2 Mẫu báo cáo đánh giá chứng nhận ISO 22000: F00-11-01, HACCP/TCVN 5603: F00-11-04, GMP codex alimentarius (TCVN 5603): F00-11-11, FSSC 22000: F00-11-05.				4.2.2.5 Certification audit report Follow V00-10 procedure. During audit, auditor use the forms is provided in 4.2.2.2 ISO 22000 certification audit report form: F00-11-01, HACCP/TCVN 5603: F00-11-04, GMP codex alimentarius (TCVN 5603): F00-11-11, FSSC 22000: F00-11-05.			
4.2.2.6. Hợp kết thúc Thủ tục theo V00-10				4.2.2.6. Closing meeting Follow V00-10			
4.2.3. Xem xét các báo cáo đánh giá và hành động khắc phục : Thủ tục theo V00-10				4.2.3. Review of audit report and corrective actions Follow V00-10			
4.2.3.1. Tiếp nhận Hành động khắc phục Thủ tục theo V00-10				4.2.3.1. Receiving the corrective actions Follow V00-10			
4.2.3.2. Xem xét Thủ tục theo V00-10				4.2.532. Review Follow V00-10			
4.2.3.3. Chấp nhận Thủ tục theo V00-10				4.2.3.3. Acceptance Follow V00-10			
4.3 ĐÁNH GIÁ GIÁM SÁT Thủ tục như V00-10 Chu kỳ đánh giá giám sát phụ thuộc vào bản chất sản phẩm sản xuất và mức độ nguy cơ nhưng không quá 12 tháng. Tương tự như đánh giá chứng nhận, Chuyên gia đánh giá được cung cấp, sử dụng và gửi hồ sơ đánh giá cho P.CN bao gồm: - Danh sách tham dự cuộc họp F00-10-04 - Ghi chép đánh giá F00-10-05, F00-11-03 (với ISO 22000/ HACCP/TCVN 5603/ GMP codex alimentarius (TCVN 5603), F00-11-06, F00-11-07, F00-11-08, F00-11-09, F00-11-10 (với FSSC 22000 - Báo cáo đánh giá giám sát F00-11-01 (ISO 22000); F00-11-04 (HACCP/TCVN 5603); F00-11-11 GMP codex alimentarius (TCVN 5603); F00-11-05 (FSSC 22000)				4.3. SURVEILLANCE AUDIT Follow V00-10 The surveillance audit cycle depends on the characteristics of products and level of potential hazards but does not exceed 12 months. Similar to initial certification audit, The records provided, used and send to P.CN by auditor includes: - Attendance record –F00-10-04 - Audit note F00-10-05, F00-11-03 (for ISO 22000/ HACCP/TCVN 5603/ GMP codex alimentarius (TCVN 5603), F00-11-06, F00-11-07, F00-11-08, F00-11-09, F00-11-10 (for FSSC 22000 - Surveillance Audit report – F00-11-01 (ISO 22000) ; F00-11-04 (HACCP/TCVN 5603); F00-11-11 GMP codex alimentarius (TCVN 5603); F00-11-05 (FSSC 22000) - Technical comment (if necessary) F00-10-10 - Audit log – F00-10-17			

- Nhận xét của chuyên gia kỹ thuật (nếu có) F00-10-10 - Audit log F00-10-17				
4.4 ĐÁNH GIÁ BỔ SUNG		4.4. FOLLOW UP AUDIT		
Thủ tục như V00-10		Follow V00-10		
4.5 ĐÁNH GIÁ MỞ RỘNG/NÂNG CẤP		4.5. EXTENDING/UPGRADING AUDIT		
Thủ tục như V00-10		Follow V00-10		
4.6 ĐÁNH GIÁ ĐỘT XUẤT – ĐÁNH GIÁ KHÔNG BÁO TRƯỚC		4.6. IRREGULAR AUDIT – UNANNOUNCED AUDITS		
Thủ tục như V00-10		Follow V00-10		
4.7 ĐÁNH GIÁ CHUYỂN ĐỔI		4.7. TRANSFER AUDIT		
Thủ tục như V00-10		Follow V00-10		
4.8 ĐÁNH GIÁ CHỨNG NHẬN LẠI		4.8. RE-CERTIFICATION		
Thủ tục như V00-10		Follow V00-10		
5. Trách nhiệm, đào tạo và nhận thức Trưởng P.CN có trách nhiệm đào tạo các chuyên gia đánh giá HTQL nhận thức quy trình này; Trưởng P.CN có trách nhiệm hướng dẫn, giám sát chuyên gia đánh giá thực hiện đúng quy trình này Văn phòng có trách nhiệm tổ chức các cuộc đánh giá theo thông báo của P.CN; KD có trách nhiệm cung cấp các thông tin ban đầu của khách hàng cho P.CN và phối hợp với khách hàng tổ chức trao chứng chỉ khi có yêu cầu P.CN có trách nhiệm lập chương trình đánh giá, thẩm tra hồ sơ và kiến nghị GĐCN cấp chứng chỉ. Đoàn đánh giá có trách nhiệm lập kế hoạch đánh giá, tiến hành đánh giá, hoàn thành báo cáo đánh giá, thẩm tra các hành động khắc phục của khách hàng VinaCert đảm bảo duy trì quyền sở hữu đối với các báo cáo.		5. Responsibility, training and awareness Head of P.CN shall be responsible for training auditors for the MS complying with this procedure; Head of P.CN shall be responsible for controlling the auditor to comply with this procedure The VP shall be responsible for organizing the audits in accordance with the P.CN's notices; The KD shall be responsible for providing the customer's initial information to the P.CN and coordinating with the customer to organize granting certificate if requested. P.CN are responsible for audit programming, verification and proposing Certification Director to grant certificates Audit team are responsible audit plan, conducting audits, accomplishing audit reports, verifying corrective action of clients VinaCert ensures that the ownership of the report is maintained by it.		
6. Hồ sơ lưu Áp dụng các yêu cầu như V00-10, ngoài ra:		6. Records: Follow as V00-10, moreover:		
TT	Hồ sơ / Profile	Mã HS / Profile Code	Nơi lưu / Location	Thời gian lưu / Retention time
1.	Ghi chép đánh giá điều kiện sản xuất thực phẩm (prps)/ Notes for auditing prerequisite programs (prps)	F00-11-03; F00-11-06; F00-11-07; F00-11-08; F00-11-09; F00-11-10	P.CN	6 năm/years
2.	Báo cáo Đánh giá ISO 22000 (sơ bộ, chứng nhận, giám sát) Audit Report (Pre-auditing, certification, surveillance for ISO 22000)	F00-11-01	P.CN	6 năm/years
3.	Báo cáo đánh giá HACCP/TCVN 5603/ (Giai đoạn 1, giai đoạn 2, giám sát)/ Audit Report (Stage 1, Stage 2, surveillance) for HACCP	F00-11-04	P.CN	6 năm/years

4.	Báo cáo Đánh giá FSSC 22000 (sơ bộ, chứng nhận, giám sát) Audit Report (Pre-auditing, certification, surveillance for FSSC 22000)	F00-11-05	P.CN	6 năm/years
5.	Báo cáo đánh giá GMP codex alimentarius (TCVN 5603) (Giai đoạn 1, giai đoạn 2, giám sát)/ Audit Report (Stage 1, Stage 2, surveillance) for GMP codex alimentarius (TCVN 5603)	F00-11-11	P.CN	6 năm/years
7. Sự bảo mật: Như V00-10		7. Confidentiality Follow as V00-10		
8. Phụ lục Phụ lục 1: Quy định về lấy mẫu đa điểm - Tổ chức đa điểm là tổ chức có một chức năng trung tâm được xác định (nhưng không nhất thiết là trụ sở của tổ chức) mà tại đó có các hoạt động FSMS/ HACCP/TCVN 5603/ GMP codex alimentarius (TCVN 5603) được lên kế hoạch, được kiểm soát và được quản lý và một mạng lưới các site mà tất cả hoặc một phần hoạt động được thực hiện. Ví dụ về đa điểm là: - Các tổ chức với hoạt động nhượng quyền - Nhóm nhà sản xuất (đối với loại A và B) - Công ty sản xuất với một hoặc nhiều site sản xuất và mạng lưới các văn phòng kinh doanh - Tổ chức dịch vụ với nhiều site cung cấp dịch vụ tương tự - Các tổ chức với nhiều chi nhánh - Tổ chức chứng nhận phải chứng minh rằng việc lấy mẫu tại các địa điểm không ảnh hưởng đến hiệu quả đánh giá. Khi tiến hành lấy mẫu tại nhiều địa điểm, tổ chức chứng nhận phải chứng minh và lập thành văn bản lý do dựa trên các điều kiện sau: a) các địa điểm đang hoạt động theo một FSMS được quản lý và kiểm soát tập trung; b) các địa điểm lấy mẫu tương tự nhau (phân loại chuỗi thực phẩm, vị trí địa lý, quy trình và công nghệ, quy mô và độ phức tạp, các yêu cầu chế định và luật định, yêu cầu của khách hàng, các mối nguy về an toàn thực phẩm và các biện pháp kiểm soát); c) chức năng trung tâm là một phần của tổ chức, được xác định rõ ràng và không được ký hợp đồng phụ với tổ chức bên ngoài; d) tất cả các trang web có liên kết hợp pháp hoặc hợp đồng với chức năng trung tâm; e) chức năng trung tâm có thẩm quyền về mặt tổ chức để xác định, thiết lập và duy trì FSMS; f) tất cả các địa điểm đều phải tuân theo chương		8. Annex Annex 1: The number of sites to be audited when multi-site sampling is used - A multi-site organization is an organization having an identified central function (but not necessarily the headquarters of organization) at which certain FSMS/ HACCP/TCVN 5603/ GMP codex alimentarius (TCVN 5603) activities are planned, controlled or managed, and a network of site at which such activities are fully or partially carried out. Examples of possible multi-site organization are: - Organizations operating with franchises; - producer groups (for categories A and B); - A manufacturing company with one or more production sites and a network of sales offices; - service organization with multiple sites offering a similar service - organizations with multiple branches - The certification body shall demonstrate that the sampling of sites does not undermine effective auditing. When multi site sampling is undertaken, the certification body shall justify and document the rationale based on the following conditions: a) sites are operating under one centrally controlled and administered FSMS; b) sites subject to sampling are similar (food chain subcategory, geographical location, processes and technologies, size and complexity, regulatory and statutory requirements, customer requirements, food safety hazards and control measures); c) the central function is part of the organization, clearly identified and not subcontracted to an external organization; d) all sites have a legal or contractual link with the central function; e) the central function has organizational authority to define, establish and maintain the FSMS;		

trình đánh giá nội bộ của tổ chức và đã được đánh giá;

g) các phát hiện đánh giá tại một địa điểm được coi là dấu hiệu của toàn bộ FSMS và các hành động khắc phục được thực hiện tương ứng;

h) chức năng trung tâm chịu trách nhiệm đảm bảo rằng các kết quả đánh giá hiệu suất và khiếu nại của khách hàng từ tất cả các địa điểm được thu thập và phân tích;

i) FSMS của tổ chức phải chịu sự xem xét của ban quản lý trung tâm;

j) chức năng trung tâm có thẩm quyền bắt đầu cải tiến liên tục FSMS.

Lưu ý: Chức năng trung tâm là nơi kiểm soát hoạt động và quyền hạn từ ban lãnh đạo cao nhất của tổ chức được áp dụng trên mọi địa điểm. Không có yêu cầu cho chức năng trung tâm được đặt trong một trang web duy nhất.

- Cho phép sử dụng lấy mẫu nhiều địa điểm đối với loại A và B. Việc lấy mẫu có thể được áp dụng cho các tổ chức có nhiều địa điểm, với cỡ mẫu tối thiểu là căn bậc hai của tổng số địa điểm: được làm tròn đến số nguyên gần nhất. Căn bậc hai của mẫu sẽ được lấy cho mỗi loại rủi ro dựa trên mức độ phức tạp trong sản xuất của các địa điểm (ví dụ: sản xuất cây trồng ngoài trời, sản xuất cây lâu năm, sản xuất trong nhà, chăn nuôi ngoài trời, chăn nuôi trong nhà).
- Việc sử dụng lấy mẫu nhiều địa điểm được cho phép đối với loại F và G và chỉ đối với các cơ sở loại gia nhiệt lại (ví dụ: phục vụ sự kiện, quán cà phê, quán rượu) đối với loại E và chỉ đối với các cơ sở có chế độ chuẩn bị hoặc nấu nướng hạn chế (ví dụ: tái đun nóng, chiên) (xem Bảng 3.2). Đối với các tổ chức có từ 20 địa điểm trở xuống, tất cả các địa điểm sẽ được đánh giá. Đối với các tổ chức có hơn 20 địa điểm, số lượng địa điểm được lấy mẫu tối thiểu phải là 20 cộng với căn bậc hai của tổng số địa điểm khác: $y = 20 + \sqrt{(x - 20)}$, được làm tròn đến số nguyên tiếp theo. Điều này áp dụng cho chứng nhận lần đầu, giám sát và đánh giá chứng nhận lại.
- Việc sử dụng lấy mẫu nhiều địa điểm không được phép đối với bất kỳ loại nào khác được xác định trong Bảng 3.2
- Khi cho phép lấy mẫu tại nhiều địa điểm, tổ chức chứng nhận phải đảm bảo (ví dụ: thông qua thỏa thuận hợp đồng) rằng tổ chức đã tiến hành đánh giá nội bộ cho từng địa điểm trong vòng một năm trước khi chứng nhận và khi áp dụng, hiệu quả của các hành động khắc phục sẽ có sẵn. Sau khi chứng nhận, đánh giá nội bộ hàng năm sẽ

- f) all sites are subject to the organization's internal audit programme and have been audited;
- g) audit findings at a site are considered indicative of the entire FSMS and corrective actions are implemented accordingly;
- h) the central function is responsible for ensuring that outcomes of performance evaluation and customer complaints from all sites are collected and analysed;
- i) the organization's FSMS is subject to central management review;
- j) the central function has authority to initiate continual improvement of the FSMS.

NOTE: The central function is where operational control and authority from the top management of the organization is exerted over every site. There is no requirement for the central function to be located in a single site.

- The use of multi-site sampling is permitted for categories A and B. Sampling may be applied to multi-site organizations, with the minimum sample size being the square root of the total number of sites: rounded up to the next whole number. The square root sample shall be taken per risk category based on production complexity of the sites (e.g. open field plant production, perennial plant production, indoor production, open field livestock production, indoor livestock production).
- The use of multi-site sampling is permitted for categories F and G, and only for re-heating-type facilities (e.g. event catering, coffee shops, pubs) for category E and only for facilities with limited preparation or cooking (e.g. re-heating, frying) (see Table 3.2). For organizations with 20 sites or fewer, all sites shall be audited. For organizations with more than 20 sites, the minimum number of sites to be sampled shall be 20 plus the square root of the total number of other sites: $y = 20 + \sqrt{(x - 20)}$, rounded up to the next whole number. This applies to the initial certification, to surveillance and to recertification audits.
- The use of multi-site sampling is not permitted for any other categories identified in table 3.2.
- Where multi-site sampling is permitted, the certification body shall ensure (e.g. via contractual arrangements) that the organization has conducted an internal audit for each site within one year prior to certification and when applicable the effectiveness of corrective actions shall be available. Following certification, the annual

bao gồm tất cả các địa điểm của tổ chức được bao gồm trong phạm vi chứng nhận của tổ chức nhiều địa điểm và hiệu quả liên tục của các hành động khắc phục phải được chứng minh. • Khi cho phép lấy mẫu tại nhiều địa điểm, tổ chức chứng nhận phải xác định và sử dụng chương trình lấy mẫu để đảm bảo đánh giá FSMS hiệu quả khi áp dụng các điều kiện sau: a) Tổ chức chứng nhận phải thực hiện đánh giá chức năng trung tâm của FSMS ít nhất hàng năm trước khi đánh giá địa điểm lấy mẫu. b) Ít nhất hàng năm, tổ chức chứng nhận phải thực hiện đánh giá trên số lượng địa điểm được lấy mẫu theo yêu cầu. c) Các phát hiện đánh giá của các địa điểm được lấy mẫu sẽ được đánh giá để xác định xem liệu những điều này có chỉ ra sự thiếu sót tổng thể của FSMS hay không và do đó có thể áp dụng cho một số hoặc tất cả các địa điểm khác. d) Khi các kết quả đánh giá của các địa điểm lấy mẫu được coi là dấu hiệu của toàn bộ FSMS, thì các hành động khắc phục phải được thực hiện tương ứng. e) Đối với các tổ chức có từ 20 địa điểm trở xuống, tất cả các địa điểm sẽ được đánh giá. Tổ chức chứng nhận phải tăng kích thước mẫu hoặc chấm dứt việc lấy mẫu tại địa điểm khi FSMS được chứng nhận không cho thấy khả năng đạt được các kết quả dự kiến. • Mẫu phải được chọn một phần và một phần ngẫu nhiên và sẽ dẫn đến một loạt đại diện cho các địa điểm khác nhau được chọn, đảm bảo rằng tất cả các quy trình thuộc phạm vi chứng nhận sẽ được đánh giá. - Ít nhất 25 % mẫu được chọn ngẫu nhiên. Phần còn lại sẽ được chọn sao cho sự khác biệt giữa các địa điểm được chọn trong khoảng thời gian hiệu lực của chứng nhận là càng lớn càng tốt. - Việc lựa chọn địa điểm sẽ xem xét, trong số những khía cạnh khác, các khía cạnh sau: a) kết quả đánh giá nội bộ, xem xét của lãnh đạo hoặc các cuộc đánh giá trước đó; b) hồ sơ khiếu nại, thu hồi/thu hồi sản phẩm và các khía cạnh liên quan khác của hành động khắc phục; c) các biến thể về đặc điểm của địa điểm; d) những thay đổi liên quan khác kể từ lần đánh giá cuối cùng, • Nếu bất kỳ địa điểm nào có sự không phù hợp nghiêm trọng và hành động khắc phục thỏa đáng chưa được thực hiện trong khung thời gian đã thỏa thuận, chứng nhận sẽ không được cấp hoặc duy trì cho toàn bộ tổ chức nhiều địa điểm trong khi chờ	internal audit shall cover all sites of the organization included in the certification scope of the multi-site organization and ongoing effectiveness of corrective actions shall be demonstrated. • Where multi-site sampling is permitted, the certification body shall define and utilize a sampling programme to ensure an effective audit of the FSMS where the following conditions apply. a) At least annually, an audit of the central function for the FSMS shall be performed by the certification body prior to the sampled site audits. b) At least annually, audits shall be performed by the certification body on the required number of sampled sites. c) Audit findings of the sampled sites shall be assessed to ascertain if these indicate an overall FSMS deficiency and therefore can be applicable to some or all other sites. d) Where audit findings of the sampled sites are considered indicative of the entire FSMS, corrective actions shall be implemented accordingly. e) For organizations with 20 sites or fewer, all sites shall be audited. The certification body shall increase the size of sample or terminate the site sampling where the FSMS subject to certification does not indicate the ability to achieve the intended results. • The sample shall be partly selective and partly random and shall result in a representative range of different sites being selected, ensuring all processes covered by the scope of certification will be audited. - At least 25 % of the sample shall be selected at random. The remainder shall be selected so that the differences among the sites selected over the period of validity of the certification are as large as possible. - The site selection shall consider, among others, the following aspects: a) results of internal audits, management reviews or previous audits; b) records of complaints, product withdrawals/recalls, and other relevant aspects of corrective action; c) variations in the site characteristics; d) other relevant changes since the last audit, • If any site has a major nonconformity and satisfactory corrective action have not been implemented in the agreed time frame, certification shall not be granted or maintained for the whole
---	---

hành động khắc phục thỏa đáng, Tổ chức chứng nhận phải xác định và đưa vào phạm vi chứng nhận các quy trình của FSMS được triển khai tại mỗi địa điểm lấy mẫu. Quy định lấy mẫu đa điểm theo ISO/TS 22003:2013 Việc lấy mẫu đa điểm chỉ được áp dụng cho các loại A, B, E, F, G (xem bảng 3.2) và các tổ chức có hơn 20 điểm vận hành quá trình tương tự với categories. Với tổ chức có 20 điểm hoặc ít hơn, tất cả các điểm phải được đánh giá. Việc lấy mẫu cho hơn 20 điểm phải theo tỷ lệ 1/5	multi-site organization pending satisfactory corrective action The certification body shall identify and include in the scope of certification the processes of the FSMS implemented at each sampled site. Multi-site sampling regulations according to ISO/TS 22003:2013 The use of Multi-site sampling is only possible for categories A, B, E, F & G (refer to Table 3.2) and for organizations with more than 20 sites operating similar processes within these categories. For organizations with 20 sites or less, all sites shall be audited. The sampling for more than 20 sites shall be the ratio of 1 site per 5 sites.
---	--

Bảng quy định về lấy mẫu đa điểm**The number of sites to be audited when multi-site sampling is used**

	Total number of sites								
	Number of sites to be audited between 1 and 20	21	22	23	24	25	26	27	28
Number of sites above 20	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Additional number of sites to audit	0	1	1	1	1	1	2	2	2
Number of sites to be audited	x	21	21	21	21	21	22	22	22

Phụ lục 2: Yêu cầu đối với đánh giá tích hợp nhiều hệ thống:**Như Phụ lục 2 V00-10****Annex 2: Requirements for multi-system integration audit:****As Annex 2 of V00-10****Phụ lục 3: Cách tính manday (thời gian) cuộc đánh giá FSMS**

- Thời gian tối thiểu phải bao gồm cả đánh giá giai đoạn 1 và đánh giá giai đoạn 2 của đánh giá chứng nhận ban đầu, không kể thời gian chuẩn bị đánh giá, viết báo cáo đánh giá.

- Thời gian đánh giá tối thiểu đối với đánh giá FSMS chỉ tính bao gồm cho 1 HACCP study;

- Một HACCP study tương ứng với một phân tích mối nguy một tập hợp sản phẩm/dịch vụ có các mối nguy tương tự và có công nghệ sản xuất tương tự, và nếu có thể, công nghệ bảo quản giống nhau.

- Để tránh trùng lặp trong trường hợp một hệ thống quản lý liên quan khác đã có và được chứng nhận bởi VinaCert, thời gian bổ sung là không cần thiết (Bảng 3.1). Trong trường hợp một cuộc đánh giá tích hợp, bao gồm FSMS, việc giảm thiểu thời lượng đánh giá có thể được áp dụng nếu được minh chứng và lưu tài liệu.

- Thời gian tối thiểu cho việc đánh giá tại cơ sở cho việc thực hiện sản phẩm và/hoặc dịch vụ của tổ chức phải là 50% tổng thời gian đánh giá (áp dụng cho tất cả các loại hình đánh giá)

Annex 3: Determination of Audit time of FSMS

- The minimum time includes stage 1 and stage 2 of the initial certification audit but does not include the time for preparation of the audit nor for writing the audit report.

- The minimum audit time is established for the audit of an FSMS which includes only one HACCP study;

- A HACCP study corresponds to a hazard analysis for a family of products/services with similar hazards and similar production technology and, where relevant, similar storage technology.

- In order to avoid duplication where another relevant management system is in place and certified by VinaCert, additional time is not required (see Table 3.1). In the case of a combined audit involving the FSMS, a reduction of the audit time can be implemented if justified and documented.

- The minimum time for on-site auditing of the product and/or service realisation of the organization shall be 50 % of the total minimum audit time (applies to all type of audits)

- Số lượng chuyên gia cho mỗi ngày đánh giá phải được cân nhắc dựa trên hiệu quả đánh giá, nguồn lực của tổ chức được đánh giá cũng như nguồn lực của **VinaCert**

- Trong trường hợp cần họp bổ sung, ví dụ họp tổng kết, phối hợp, họp đoàn đánh giá, thì việc tăng thời gian đánh giá có thể cần thiết

- Tổng số nhân viên liên quan đến bất kỳ khía cạnh an toàn thực phẩm phải thể hiện là số nhân viên làm việc toàn thời gian. Trong trường hợp tổ chức chia nhân viên theo các ca và sản phẩm hoặc quá trình tương tự, thì số nhân viên làm việc toàn thời gian phải được tính dựa trên ca chính (bao gồm cả nhân viên mùa vụ) thì tính thêm cả nhân viên hành chính.

- Một số code cụ thể thuộc lấy mẫu đa điểm (Phụ lục 1) và điều này có thể được xem xét để tính thời gian đánh giá.

- Khi việc lấy mẫu các điểm được thông qua, các địa điểm mẫu phải được chọn trước khi áp dụng tính thời lượng đánh giá. Vì thế thời lượng đánh giá phải được áp dụng với mỗi điểm phù hợp với yêu cầu của phức lục và bảng 3.1

- Nếu phạm vi của một tổ chức khách hàng cụ thể có nhiều hơn một code, việc tính thời gian đánh giá phải được xem xét từ thời gian đánh giá cơ bản được khuyến cáo. Thời gian bổ sung được yêu cầu cho mỗi nghiên cứu HACCP (Ví dụ, tối thiểu 0.5 ngày đánh giá cho mỗi nghiên cứu HACCP)

- Những nhân tố thêm vào có thể phải tăng dần theo thời gian đánh giá tối thiểu (ví dụ số lượng sản phẩm, số lượng dây chuyền sản phẩm, phát triển sản phẩm, số lượng điểm kiểm soát giới hạn, số lượng chương trình tiên quyết có thể vận hành, diện tích xây dựng, cơ sở hạ tầng, kiểm tra phòng thử nghiệm trong nhà, cần phiên dịch viên)

- Cách xác định thời gian đánh giá tối thiểu đánh giá ban đầu D_s , theo ngày, theo ISO 22003-1:2022 được tính như sau:

$$D_s = T_D + T_H + T_{FTE}$$

Trong đó:

T_D Thời lượng đánh giá tại điểm đánh giá;

T_H Số ngày đánh giá khi nghiên cứu thêm HACCP;

T_{FTE} Là số ngày đánh giá trên số nhân viên

Quy định cách tính thời gian đánh giá tối thiểu đánh giá ban đầu T_s , theo ngày, theo ISO/TS 22003:2013 được tính như sau:

$$T_s = T_D + T_H + T_{MS} + T_{FTE}$$

Trong đó:

T_D Thời lượng đánh giá tại điểm đánh giá;

- The number of auditors per audit day shall take into consideration the effectiveness of the audit, the resources of the organization being audited as well as the resources of **VinaCert**.

- Where additional meetings are necessary, e.g. review meetings, coordination, audit team briefing, an increase in audit time may be required

- The number of employees involved in any aspect of food safety shall be expressed as the number of full-time equivalent employees (FTE). When an organization deploys workers in shifts and the products and/or processes are similar, the FTE will be calculated based on employees on the main shift (including seasonal workers) plus office workers.

- Certain categories are subject to multi-site sampling (Annex 1) and this may be taken into account when calculating the audit time

- Where sampling of sites is allowed, the sample of sites shall be selected before applying the audit duration calculation. Therefore audit duration calculations shall be applied to each site in accordance with the requirements of this annex and Table 3.1

- If the scope of one specific client organization covers more than one category, the audit-time calculation shall be taken from the highest recommended basic audit time. Additional time is required for each HACCP study (i.e. a minimum of 0,5 audit day for each HACCP study)

- Other factors may necessitate increasing the minimum audit time (e.g number of product types, number of product lines, product development, number of critical control points, number of operational prerequisites programmes, building area, infrastructure, in-house laboratory testing, need for a translator)

- Minimum audit time for single site, T_s , expressed in days, is calculated as follows:

$$D_s = T_D + T_H + T_{FTE}$$

Where

T_D is the basis on-site audit time;

T_H is the audit days for additional HACCP studies;

T_{FTE} is the audit days per number of employees

Minimum audit time for single site, T_s , expressed in days, according to ISO/TS 22003:2013 is calculated as follows:

$$T_s = T_D + T_H + T_{MS} + T_{FTE}$$

Where

T_D is the basis on-site audit time;

T_H is the audit days for additional HACCP studies;

T_H Số ngày đánh giá khi nghiên cứu thêm HACCP; T_{MS} Số ngày đánh giá tới sự thiếu hụt liên quan đến hệ thống quản lý; T_{FTE} Là số ngày đánh giá trên số nhân viên - Khi được ghi chép và minh chứng, cắt giảm thời lượng đánh giá có thể áp dụng cho các tổ chức ít phức tạp, được đo lường qua số lượng nhân viên, quy mô của tổ chức và/hoặc khối lượng sản phẩm hoặc nằm trong các code có Ts ít hơn 1,5 ngày đánh giá - Tối thiểu 50 % tổng thời lượng đánh giá sẽ được dành cho việc đánh giá việc lập kế hoạch vận hành an toàn thực phẩm và việc thực hiện các PRP và các biện pháp kiểm soát. - Thời gian đánh giá giám sát tối thiểu phải bằng một phần ba thời gian đánh giá chứng nhận ban đầu, nhưng không ít hơn 1 ngày đánh giá (0,5 ngày đánh giá cho code A và B) - Thời gian đánh giá lại tối thiểu bằng hai phần ba thời gian đánh giá chứng nhận ban đầu, nhưng không ít hơn 1 ngày đánh giá (0,5 ngày đánh giá cho code A và B). - Khi được ghi chép và minh chứng, cắt giảm thời gian đánh giá giám sát và đánh giá lại có thể áp dụng cho các tổ chức ít phức tạp, được đo lường qua số lượng nhân viên, quy mô của tổ chức và/hoặc khối lượng sản phẩm hoặc nằm trong các code có Ts ít hơn 1,5 ngày đánh giá. - Chứng nhận nhiều địa điểm: + Thời lượng đánh giá hiện trường của chức năng trung tâm phải bằng hoặc lớn hơn D_s. + Thời lượng đánh giá cho mỗi site được kiểm tra phải bằng hoặc lớn hơn một nửa D_s cho site đó. VinaCert sử dụng bảng 3.2 (ở dưới) cho các mục đích sau: - Xác định phạm vi chứng nhận có nhu cầu hoạt động; - Xác định bằng cấp kỹ thuật bất kỳ của chuyên gia cần thiết cho loại code cụ thể; - Đánh giá năng lực chuyên gia đối với một loại code cụ thể; - Đánh giá năng lực đoàn đánh giá đối với một loại code phụ cụ thể; - Để xác định thời lượng đánh giá phù hợp với bảng 3.1; - Để xác định phần phù hợp của chuỗi ISO/TS 22002, nếu được áp dụng, đối với việc đánh giá phù hợp với ISO 22000:2018 - Để xác định phạm vi của tài liệu chứng nhận tại cấp code phụ.	T_{MS} is the audit days for absence of relevant management system; T_{FTE} is the audit days per number of employees -When properly documented and justified, a reduction can be made for a less complex organization measured by number of employees, size of the organization and/or product volume or within categories having a Ts time of less than 1,5 audit days - A minimum 50 % of total audit duration shall be spent on auditing the operational food safety planning and the implementation of PRPs and control measures. - The minimum surveillance audit time should be one-third of the initial certification audit time, with a minimum of 1 audit days (0,5 audit day for categories A and B). - The minimum renewal time should be two-thirds of the initial certification audit time, with a minimum of 01 audit days (0,5 audit day for categories A and B). -When properly documented and justified, a reduction to the minimum can be made in a less complex organization measured by number of employees, size of the organization and/or product volume or within categories having an initial minimum audit time of less than 1,5 audit day - Multi-site certification The site audit duration of the central function shall be equal to or greater than D_s. The site audit duration for each site audited shall be equal to or greater than half of D_s for that site. VinaCert shall use Table 3.2 (below) for the following purposes: - to define the scope within which it wishes to operate; - to identify whether any technical qualification of its auditors is necessary for that particular category; - to assess the auditor competence within a particular category; - to assess the audit team competence within a particular subcategory; - to define the audit duration in accordance with Table 3.1; - to identify the appropriate part of the ISO/TS 22002 series, if applicable, for the assessment of compliance with ISO 22000:2018 - to define the scope of certification document at subcategory level. NOTE Relevant activities within the category H "services": for operators in the food chain, there are
--	---

LƯU Ý Các hoạt động liên quan trong danh mục H "dịch vụ": đối với người vận hành trong chuỗi thực phẩm, có nhiều loại dịch vụ khác nhau có thể được cung cấp hoặc yêu cầu. Một số dịch vụ này có thể nằm ngoài phạm vi chứng nhận bao gồm FSMS. Nếu tổ chức/dịch vụ dễ gây ra mối nguy về an toàn thực phẩm trong chuỗi thực phẩm, nhà cung cấp dịch vụ và nhà điều hành có thể được xem xét trong phạm vi.

many different types of services that can be provided or called upon. Some of these services can fall outside the scope of a certification that includes FSMS. If the organization/service is susceptible to introduce a food safety hazard within the food chain, the service provider and its operators) can be considered within the scope.

Bảng 3.1 — Thời gian đánh giá chứng nhận tối thiểu theo ISO 22003-1:2022

Table 3.1 – Minimum initial certification audit time

Code hoặc code phụ/ Category or subcategory	Thời lượng đánh giá cơ bản/ Basic site audit duration, in audit days T_D	Số ngày đánh giá cho mỗi HACCP bổ sung/ Number of audit days for each additional HACCP study T_H	Số hiệu dụng FTE/ Effective number FTE T_{FTE}
AI	1,0	0,25	1 to 5 = 0 6 to 49 = 0,5 50 to 99 = 1,0 100 to 199 = 1,5 200 to 499 = 2,0 500 to 999 = 2,5 > 1 000 = 3
AII	1,0	0,25	
BI	1,0	0,25	
BII	1,0	0,25	
BIII	1,0	0,25	
CO	2,0	0,50	
CI	2,0	0,50	
CII	2,0	0,50	
CIII	2,0	0,50	
CIV	2,0	0,50	
D	1,0	0,50	
E	1,5	0,50	
FI	1,0	0,50	
FII	1,0	0,5	
G	1,5	0,25	
H	1,5	0,25	
I	1,5	0,50	
J	1,5	0,50	
K	2,0	0,5	

Bảng 3.1.1 — Thời gian đánh giá chứng nhận tối thiểu theo ISO/TS 22003:2013

Table 3.1.1 – Minimum initial certification audit time

Category (Xem bảng 3.2)	Basic on-site audit time (in audit days) T_D	Number of audit days for each additional HACCP study T_H	Number of audit days for absence of certified relevant management system T_{MS}	Number of audit days per number of employees T_{FTE}	For each additional site visited
A	0,75	0,25	0,25	1 to 19 = 0	50 % of minimum on-site audit time
B	0,75	0,25		20 to 49 = 0,5	
C	1,50	0,50		50 to 79 = 1,0	
D	1,50	0,50		80 to 199 = 1,5	
E	1,00	0,50		200 to 499 = 2,0	
F	1,00	0,50		500 to 899 = 2,5	
G	1,00	0,25		900 to 1 299 = 3,0	
H	1,00	0,25		1 300 to 1 699 = 3,5	
				1 700 to 2 999 = 4,0	

I	1,00	0,25		3 000 to 5 000 =4,5 >5 000 =5,0	
J	1,00	0,25			
K	1,50	0,50			

Bảng 3.2/Table 3.2. Category codes theo ISO 22003-1:2022

Nhóm /Cluster ^{a)}	Codes /Category		Code phụ / Subcategory		Ví dụ hoạt động / Examples of included activities
Sản xuất sơ cấp/ Primary production	A	Chăn nuôi hoặc xử lý động vật/ Farming or handling of animals	AI	Chăn nuôi động vật để lấy thịt/sữa/ trứng/mật ong/ Farming of Animal for Meat/Milk/Eggs/Honey	Raising animals (other than fish and seafood) used for meat production, egg production, milk production and honey production/ Chăn nuôi động vật (trừ cá và hải sản) dùng để sản xuất thịt, sản xuất trứng, sản xuất sữa và sản xuất mật ong Growing, keeping, trapping and hunting (slaughtering at point of hunting)/ Trồng, giữ, bắt và săn bắn (giết mổ tại điểm săn bắn) Associated temporary packing without modification or processing of the product./ Đóng gói tạm thời có liên quan mà không thay đổi hoặc chế biến sản phẩm
			All	Nuôi các và thủy sản/ Farming of Fish and Sea food	Raising fish and seafood for meat production/ Nuôi cá, hải sản để lấy thịt Growing, keeping, trapping and hunting (slaughtering at point of hunting)/ Trồng, giữ, bắt và săn bắn (giết mổ tại điểm săn bắn) Associated temporary packing without modification or processing of the product./ Đóng gói tạm thời có liên quan mà không thay đổi hoặc chế biến sản phẩm.
	B	Farming or handling of plants/ Trồng trọt hoặc xử lý cây trồng	BI	Farming- Handling of plants (other than grains and pulses)/ Trồng trọt- Xử lý cây trồng (trừ ngũ cốc và đậu)	Growing or harvesting of plants (other than grains and pulses): horticultural products (fruits, vegetables, spices, mushroom, etc.) and hydrophytes of food/ Trồng hoặc thu hoạch cây trồng (trừ ngũ cốc và đậu): các sản phẩm trồng trọt (trái cây, rau,

					gia vị, nấm, v.v.) và cây ưa nước On farm storage of plants (other than grains and pulses), including horticultural products and hydrophytes for food./ Bảo quản cây trồng tại trang trại (không phải ngũ cốc và đậu), bao gồm các sản phẩm trồng trọt và cây ưa nước cho thực phẩm.
			BII	Farming-Handling of grains and pulses/ Trồng trọt- Xử lý ngũ cốc và đậu	Growing and harvesting of grains and pulses for food. Handling grains and pulses./ Trồng và thu hoạch ngũ cốc và đậu để làm thực phẩm. Xử lý ngũ cốc và đậu. On farm storage of grains and pulses for food/ Tại trang trại lưu trữ ngũ cốc và đậu để làm thực phẩm
			BIII	Pre-process handling of plant products/ Xử lý sơ bộ các sản phẩm trồng trọt	Activities on harvested plants that do not transform the product from original whole form, including horticultural products and hydrophytes for food. These include cleaning, washing, rinsing, fluming, sorting, grading, trimming, bundling, cooling, hydro-cooling, waxing, drenching, aeration preparing for storage or processing, packing, repacking, staging, storing and loading./ Các hoạt động trên cây trồng đã thu hoạch mà không biến đổi sản phẩm từ dạng nguyên vẹn ban đầu, bao gồm các sản phẩm trồng trọt và cây ưa nước. Chúng bao gồm làm sạch, giữ, xả, xối, phân loại, phân loại, cắt tỉa, đóng gói, làm mát, làm mát bằng nước, che phủ, làm ướt, sấy khô chuẩn bị cho lưu trữ hoặc chế biến, đóng gói, đóng gói lại, sắp xếp, lưu trữ và chất hàng.
Processing food for humans and animals/ Chế	C	Food, ingredient and pet food	C0	Animal - Primary conversion/ Động vật – xử lý sơ cấp	Conversion of animal carcasses intended for further processing including

biến thực phẩm cho người và thức ăn cho động vật		processing/ Chế biến thực phẩm, nguyên liệu và thức ăn cho vật nuôi			lairage, slaughter, evisceration, bulk chilling, bulk freezing, bulk storage of animals and game gutting, bulk freezing of fish and storage of game./ Chuyển đổi xác động vật nhằm mục đích chế biến thêm bao gồm nhót, giết mổ, moi ruột, làm lạnh số lượng lớn, cấp đông số lượng lớn, bảo quản số lượng lớn động vật và moi ruột thú săn, cấp đông cá số lượng lớn và bảo quản thịt thú săn.
			CI	Processing of perishable animal products/ Chế biến sản phẩm động vật dễ hư hỏng	Processing and packaging including fish, fish products, seafood, meat, eggs and dairy requiring chilled or frozen temperature control. Processing of pet food from animal products only. Chế biến và đóng gói bao gồm cá, sản phẩm cá, hải sản, thịt, trứng và sữa cần kiểm soát nhiệt độ lạnh hoặc đông lạnh. Chỉ chế biến thức ăn cho vật nuôi từ các sản phẩm động vật.
			CII	Processing of perishable plant-based products/ Chế biến các sản phẩm từ thực vật dễ hư hỏng	Processing and packaging including fruits and fresh juices, vegetables, grains, nuts, pulses, frozen water-based products, plantbased meat and dairy substitutes. Processing pet food from plant products only. Chế biến và đóng gói bao gồm trái cây và nước trái cây tươi, rau, ngũ cốc, các loại hạt, đậu, các sản phẩm gốc nước đông lạnh, thịt có nguồn gốc thực vật và các sản phẩm thay thế sữa. Chỉ chế biến thức ăn cho vật nuôi từ các sản phẩm thực vật.
			CIII	Processing of perishable animal and plant products (mixed products)/ Chế biến	Processing and packaging including pizza, lasagne, sandwiches, dumplings and ready- to-eat meals.

				sản phẩm từ động vật và thực vật để hư hỏng (sản phẩm hỗn hợp)	Includes off-site catering kitchens. Includes products of industrial kitchens not offered for immediate consumption. Processing perishable pet food from mixed products Chế biến và đóng gói bao gồm bánh pizza, lasagne, bánh mì kẹp, bánh bao và các bữa ăn sẵn. Bao gồm nhà bếp phục vụ bên ngoài. Bao gồm các sản phẩm bếp ăn công nghiệp chưa đưa ra tiêu thụ ngay. Chế biến thức ăn vật nuôi để hỏng từ sản phẩm hỗn hợp
			CIV	Processing of ambient stable products/ Chế biến sản phẩm ổn định môi trường	Processing and packaging of products stored and sold at ambient temperature including canned foods, biscuits, snacks, oil, drinking water, beverages, pasta, flour, sugar and food-grade salt. Processing ambient stable pet food. Chế biến và đóng gói các sản phẩm được bảo quản và bán ở nhiệt độ môi trường xung quanh bao gồm thực phẩm đóng hộp, bánh quy, đồ ăn nhẹ, dầu, nước uống, đồ uống, mì ống, bột mì, đường và muối cấp thực phẩm. Chế biến thức ăn vật nuôi ổn định.
	D	Feed and animal food processing/ Chế biến thức ăn chăn nuôi và thức ăn động vật			Processing feed material intended for food and non-food producing animals not kept in households, e.g. meal from grain, oilseeds, by-products of food production./ Chế biến nguyên liệu thức ăn chăn nuôi dành cho thực phẩm và phi thực phẩm không được giữ trong hộ gia đình, ví dụ. bột từ ngũ cốc, hạt có dầu, phụ phẩm của quá trình sản xuất lương thực

					Processing feed mixtures, with or without additives, intended for food-producing animals, e.g. premixes, medicated feed, compound feeds./ Chế biến hỗn hợp thức ăn chăn nuôi, có hoặc không có chất phụ gia, dành cho động vật sản xuất thực phẩm, ví dụ: premix, thức ăn chứa thuốc, thức ăn hỗn hợp.
Catering/food service/ Phục vụ và dịch vụ ăn uống	E	Catering/food service/ Phục vụ và dịch vụ ăn uống			Open exposed food activities such as cooking, mixing and blending, preparation of components and products for on-site direct consumer consumption or take away. Examples include restaurants, hotels, food trucks, institutions, work places (school or factory cafeteria), including retail with on-site preparation (e.g. rotisserie chicken). Includes reheating of food, event catering, coffee shops and pubs./ Các hoạt động tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm như nấu nướng, trộn và xay, chuẩn bị các thành phần và sản phẩm để người tiêu dùng tiêu thụ trực tiếp tại chỗ hoặc mang đi. Các ví dụ bao gồm nhà hàng, khách sạn, xe bán đồ ăn, tổ chức, nơi làm việc (trường học hoặc quán ăn tự phục vụ của nhà máy), bao gồm cả hoạt động bán lẻ có chế biến tại chỗ (ví dụ: gà quay). Bao gồm hâm nóng thức ăn, phục vụ sự kiện, quán cà phê và quán rượu
Retail, transport and storage/ Bán lẻ, vận chuyển và lưu trữ	F	Trading, retail and e-commerce/ Thương mại, bán lẻ và thương mại điện tử	FI	Retail/Wholesale/ Bán lẻ, bán buôn	Storage and provision of finished products to customers and consumers (retail outlets, shops, wholesalers). Includes minor processing activities, e.g. slicing, portioning, reheating./ Lưu trữ và cung cấp thành phẩm cho khách hàng và người tiêu dùng (đại lý bán lẻ,

					cửa hàng, đại lý bán buôn). Bao gồm các hoạt động xử lý nhỏ, ví dụ: cắt lát, chia khẩu phần, hâm nóng.
			FII	Brokering/ Trading/ Môi giới/ thương mại	Buying and selling products on its own account without physical handling or as an agent for others of any item that enters the food chain/ Tự mua và bán sản phẩm mà không qua xử lý thực tế hoặc làm đại lý cho người khác đối với bất kỳ mặt hàng nào tham gia vào chuỗi thực phẩm.
	G	Transport and storage services/ Dịch vụ vận chuyển và lưu trữ			Storage facilities and distribution vehicles for perishable food and feed where temperature integrity shall be maintained. Storage facilities and distribution vehicles for ambient stable food and feed. Relabelling/repackaging excluding open exposed product materials. Storage facilities and distribution vehicles for food packaging material. Cơ sở lưu trữ và phương tiện phân phối thực phẩm và thức ăn chăn nuôi dễ hỏng, nơi phải duy trì tính toàn vẹn của nhiệt độ. Cơ sở lưu trữ và phương tiện phân phối thực phẩm và thức ăn chăn nuôi ổn định Dán nhãn lại/đóng gói lại ngoại trừ nguyên liệu sản phẩm bị hỏng. Cơ sở lưu trữ và phương tiện phân phối vật liệu đóng gói thực phẩm.
Auxiliary service/ Dịch vụ phụ trợ	H	Services/ Dịch vụ			Services provisioned related to the safe production of food and feed including water supply, pest control, cleaning services and waste disposal. Các dịch vụ được cung cấp liên quan đến sản xuất thực phẩm và thức ăn chăn nuôi an toàn bao gồm cấp nước,

					Kiểm soát dịch hại, dịch vụ vệ sinh và xử lý chất thải.
Packaging material/ Vật liệu đóng gói	I	Production of packaging material/ Sản xuất vật liệu đóng gói			Production of packaging material in contact with food, feed and animal food. May include packaging produced on-site for use in processing. Sản xuất vật liệu đóng gói tiếp xúc với thực phẩm, thức ăn chăn nuôi và thức ăn gia súc. Có thể bao gồm bao bì được sản xuất tại chỗ để sử dụng trong chế biến.
Auxiliary equipment/ Thiết bị phụ trợ	J	Equipment/ Thiết bị			Equipment for food, feed or packaging processing, vending machines, kitchen equipment, processing utensils, filters, hygienic design of equipment and facilities./ Thiết bị chế biến thực phẩm, thức ăn chăn nuôi hoặc đóng gói, máy bán hàng tự động, thiết bị nhà bếp, dụng cụ chế biến, bộ lọc, thiết kế hợp vệ sinh của thiết bị và máy móc.
Bio/chemical/ Sinh học/Hóa học	K	Chemical and bio-chemical/ Hóa học và hóa sinh			Production of food and feed processing aids, additives (e.g. flavourings, vitamins), gases and minerals. Production of bio-cultures and enzymes./ Sản xuất chất hỗ trợ chế biến, phụ gia thực phẩm và thức ăn chăn nuôi (ví dụ: hương liệu, vitamin), khí và khoáng chất. Sản xuất men vi sinh và enzym.

Bảng 3.2.2/Table 3.2.2 Category codes theo ISO/TS 22003:2013

Nhóm /Cluster ^{a)}	Codes /Category		Code phụ / Subcategory		Ví dụ hoạt động / Examples of included activities
Farming/ Nông trại	A	Farming of animal/ Nông trại vật nuôi	AI	Farming of Animal for Meat/Milk/Eggs/Honey Nuôi động vật lấy thịt/sữa/trứng/mật ong	Raising animals (other than fish and seafood) used for meat production, egg production, milk production and honey production

					Growing, keeping, trapping and hunting (slaughtering at point of hunting) Associated farm packingb) and storage Nuôi động vật (không phải cá và hải sản) để sản xuất thịt, trứng, sữa hoặc mật ong. Nuôi, giữ, bắt và săn bắt (chế biến tại thời điểm săn bắt) Đóng gói và bảo quản tại nông trại
			All	Farming of Fish and Sea food Nuôi cá và hải sản	Raising fish and seafood for meat production Growing, keeping, trapping and hunting (slaughtering at point of hunting) Associated farm packing and storage Nuôi cá và hải sản để sản xuất thịt Nuôi, bắt và đánh cá (chế biến tại thời điểm bắt giữ) Đóng gói và bảo quản tại nông trại
	B	Farming of plants/ Nông trại cây trồng	BI	Farming of plant (other than grains and pulses) Nông trại cây trồng (không phải là ngũ cốc và cây họ đậu)	Growing or harvesting of plants (other than grains and pulses): horticultural products (fruits, vegetables, spices, mushroom, etc.) and hydrophutes of food Associated farm packing and storage Trồng hoặc thu hoạch cây trồng (không phải ngũ cốc và cây họ đậu); sản phẩm làm vườn (trái cây; rau; gia vị, nấm, v.v...) và thực vật dưới nước. Đóng gói và bảo quản tại nông trại
			BII	Farming of grains an pulses Nông trại ngũ cốc và cây họ đậu	Growing or harvesting of grains and pulses for food Associated farm packing and storage Trồng hoặc thu hoạch ngũ cốc hoặc cây họ đậu dùng làm thực phẩm

					Đóng gói và bảo quản tại nông trại
Food and feed processing Chế biến thực phẩm và thức ăn chăn nuôi	C	Food Manufacturing Chế biến thực phẩm	CI	Processing of perishable animal products Chế biến các sản phẩm động vật dễ thối, hỏng	Production of animal products including fish and seafood, meat, eggs, dairy and fish products Sản xuất các sản phẩm động vật bao gồm cá và hải sản, thịt, trứng, sữa và cá
			CII	Processing of perishable plant products Chế biến các sản phẩm cây trồng dễ thối, hỏng	Production of plant products including fruits and fresh juices, vegetables, grains, nuts, and pulses Sản xuất các sản phẩm cây trồng bao gồm trái cây và nước ép tươi, rau, ngũ cốc, quả hạch và cây họ đậu
			CIII	Processing of perishable animal and plant products (mixed products) Chế biến các sản phẩm từ động vật và cây trồng dễ thối hỏng (sản phẩm hỗn hợp)	Production of mixed animal and plant products including pizza, lasagne, sandwich, dumpling, ready-to-eat meal Sản xuất sản phẩm hỗn hợp từ động vật và cây trồng bao gồm pizza, lasagne, sandwich, bánh hấp, thức ăn ăn liền.
			CIV	Processing of ambient stable products Chế biến các sản phẩm sử dụng dài ở nhiệt độ môi trường	Production of food products from any source that are stored and sold at ambient temperature, including canned foods, biscuits, snack, oil, drinking water, beverages, pasta, flour, sugar, food-grade salt Sản xuất các sản phẩm thực phẩm từ các nguồn được lưu trữ và bán ở nhiệt độ môi trường, bao gồm thực phẩm đóng hộp, bánh quy, bánh snack, dầu ăn, nước uống, nước giải khát, pasta, bột mỳ, đường, muối ăn.
	D	Animal feed production Sản xuất thức ăn chăn nuôi	DI	Production of feed Sản xuất thức ăn chăn nuôi	Production of feed from a single or mixed food source, intended for food producing animals Sản xuất thức ăn chăn nuôi từ nguồn thực phẩm đơn lẻ hoặc hỗn hợp, dự kiến dùng

					cho động vật để sản xuất thực phẩm
			DII	Production of pet food (for other pets). Sản xuất thực phẩm cho vật nuôi	Production of single or multiple products, whether processed, semi-processed or raw, which are intended to be fed to non- food producing animals other than dogs and cats. Examples: Dry and wet pet food, treats, cooled, chilled, frozen and ambient stable. Sản xuất thức ăn chăn nuôi từ nguồn thực phẩm đơn lẻ hoặc hỗn hợp, dự kiến dùng cho động vật không phải để sản xuất thực phẩm
Catering/ Cung cấp	E	Catering/ Cung cấp			Preparation, storage and, where appropriate, delivery of food for consumption, at the place of preparation or at a satellite unit Chuẩn bị, bảo quản và nếu thích hợp, phân phối thực phẩm để tiêu thụ tại địa điểm chuẩn bị hoặc đơn vị vệ tinh
Retail, transport and storage Bán lẻ, vận chuyển và bảo quản	F	Distribution Phân phối	FI	Retail/Wholesale Bán lẻ/bán buôn	Provision of finished food products to a customer (retail outlets, shops, wholesalers) Cung cấp các sản phẩm thức ăn hoàn chỉnh cho khách hàng (bán lẻ, cửa hàng, bán buôn)
			FII	Food Broking/ Trading Môi giới/buôn bán thực phẩm	Buying and selling food products on its own account or as an agent for others Associated packaging) Mua và bán sản phẩm thức ăn cho chính khách hàng hoặc đại lý cho những người khác Bao gói kèm theo ^c
	G	Provision of transport and storage services	GI	Provision of transport and storage services for perishable food and feed Cung cấp dịch vụ vận chuyển và bảo quản đối với thực phẩm và	Storage facilities and distribution vehicles for the storage and transport of perishable food and feed Associated packaging Phương tiện bảo quản và xe cộ phân phối dùng để

		Cung cấp dịch vụ vận chuyển và bảo quản		thức ăn chăn nuôi để thối, hỏng	bảo quản và vận chuyển thực phẩm và thức ăn chăn nuôi để thối, hỏng. Bao gói kèm theo °
			GII	Provision of transport and storage services for ambient stable food and feed Cung cấp dịch vụ vận chuyển và bảo quản đối với thực phẩm và thức ăn chăn nuôi ổn định ở nhiệt độ môi trường	Storage facilities and distribution vehicles for the storage and transport of ambient stable food and feed Associated packaging Phương tiện bảo quản và xe cộ phân phối dùng để bảo quản và vận chuyển thực phẩm và thức ăn chăn nuôi ổn định ở nhiệt độ môi trường. Bao gói kèm theo °
Auxiliary service Dịch vụ hỗ trợ	H	Services/ Dịch vụ			Provision of services related to the safe production of food, including water supply, pest control, cleaning service, waste disposal Cung cấp các dịch vụ liên quan đến sản xuất an toàn thực phẩm, bao gồm cung cấp nước, diệt giống cây hại, dịch vụ làm sạch, thải bỏ chất thải.
	I	Production of Food packaging and packaging material/ Sản xuất bao gói thực phẩm và vật liệu bao gói			Production of food packaging material Sản xuất vật liệu đóng gói sản phẩm
	J	Equipment manufacturing/ Chế tạo thiết bị			Production and development of food processing equipment and vending machines Sản xuất và phát triển thiết bị chế biến thực phẩm và máy bán hàng
Biochemical Hóa sinh	K	Production of (Bio) chemicals Sản xuất chế phẩm (sinh) hóa học			Production of food and feed additives, vitamins, minerals, bio-cultures, flavourings, enzymes and processing aids Pesticides, drugs, fertilizers, cleaning agents Sản xuất các phụ gia trong thực phẩm và thức ăn

			chăn nuôi, vitamin, khoáng chất, chất sinh học hỗ trợ nuôi trồng, hương liệu, enzym và chất hỗ trợ chế biến Thuốc trừ sâu, dược phẩm, phân bón, chất làm sạch
LƯU Ý "Dễ hỏng" có thể được coi là thực phẩm thuộc loại hoặc tình trạng có thể bị hỏng và phải được bảo quản trong môi trường được kiểm soát nhiệt độ/ NOTE "Perishable" can be considered as food of a type or condition such that it can spoil and must be preserved in a temperature controlled environment.			
Phụ lục 4: Cách tính thời lượng đánh giá HACCP/GMP: Tương tự như Phụ lục 3, tuy nhiên: TCVN 5603 quy định cho việc phân tích mối nguy và xác định điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) được xác định có ít yêu cầu hơn so với tiêu chuẩn ISO 22000. Thời lượng đánh giá tối thiểu được tính độc lập bằng 70% thời lượng đánh giá ISO 22000.	Annex 4: Determination of Audit time of HACCP/GMP TCVN 5603 regulated for hazard analysis and determination of critical control points (HACCP) is defined that has fewer requirements than ISO 22000. The minimum audit time is calculated by 70% of audit time to ISO 22000.		
Phụ Lục 5: Cách tính thời lượng đánh giá FSSC 22000: Tổng thời gian đánh giá/thời gian đánh giá địa điểm (đối với một địa điểm) được xác định là $D_s + T_{FSSC}$ trong đó: a) $D_s = (T_D + T_H + T_{FTE})$ là tổng thời gian đánh giá được tính theo ISO 22003-1:2022; Và b) T_{FSSC} được tính như sau: i. 1,0 ngày đánh giá (8 giờ làm việc) khi công ty có ít hơn 250 FTE và 1 hoặc 2 kế hoạch HACCP. ii. 1,5 ngày đánh giá (12 giờ làm việc) khi tổ chức có 250 FTE trở lên; hoặc 3 kế hoạch HACCP trở lên. Khi được ghi chép và chứng minh hợp lý, việc giảm thời gian đánh giá D_s có thể được thực hiện theo ISO 22003-1:2022, Phụ lục B. Việc giảm thời gian đánh giá D_s không bao giờ được quá 0,25 ngày đánh giá (2 giờ làm việc) và D_s không thể giảm xuống dưới 1 ngày. Việc giảm không thể được áp dụng cho T_{FSSC} . Thời gian đánh giá giám sát được tính như sau: $D = 1/3 D_s + T_{FSSC}$ Thời gian đánh giá chứng nhận lại được tính như sau: $T = 2/3 T_s + T_{FSSC}$	Annex 5: Determination of Audit time of FSSC 22000: The total audit duration/site audit time (for a single site) is defined as $D_s + T_{FSSC}$ where: a) $D_s = (T_D + T_H + T_{FTE})$ which is the total audit duration calculated according to ISO 22003- 1:2022; and b) T_{FSSC} shall be calculated as follows: i. 1.0 auditor day (8 working hours) when the company has less than 250 FTE and 1 or 2 HACCP studies. ii. 1.5 auditor day (12 working hours) when the organization has 250 FTE or more; or 3 HACCP studies or more. When properly documented and justified, a reduction of the D_s audit duration can be made in accordance with ISO 22003-1:2022, Annex B. The reduction in D_s audit duration can never be more than 0.25 auditor day (2 working hours) and the D_s cannot be reduced below 1 day. The reduction cannot be applied to the T_{FSSC} . The minimum surveillance audit time is calculated as follows: $T = 1/3 D_s + T_{FSSC}$ The minimum renewal time is calculated as follows: $T = 2/3 T_s + T_{FSSC}$		