

## TÓM TẮT LUẬN VĂN

Ngành công nghiệp thực phẩm của Việt Nam sau bao nhiêu năm bị bó buộc bởi chiến tranh và nền kinh tế bao cấp xã hội chủ nghĩa đã trở mình trở dậy mạnh mẽ sau khi chuyển sang nền kinh tế thị trường xã hội chủ nghĩa. Hàng loạt các mặt hàng thực phẩm mới đã ra đời, đa dạng về chủng loại, mới mẻ về kiểu dáng. Một trong những loại sản phẩm được coi là cốt lõi, là nguyên liệu cho ngành công nghiệp thực phẩm chính là dầu thực vật. Đây là nguồn nguyên liệu chính và cơ bản cho hầu hết các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm. Sự phát triển của dầu thực vật trên thị trường Việt Nam đã dần xóa bỏ thói quen dùng mỡ động vật từ ngàn xưa của người Việt Nam. Dầu thực vật góp phần nâng cao chất lượng cuộc sống của người Việt Nam. Chính vì đây là một trong những thực phẩm thiết yếu của cuộc sống nên đã có rất nhiều doanh nghiệp tham gia sản xuất sản phẩm này. Hiện nay trên thị trường Việt Nam có khoảng hơn ba mươi doanh nghiệp sản xuất dầu thực vật. Tổng công ty Công nghiệp dầu thực vật (Vocarimex) là “ông trùm” ngành dầu ăn thực vật với việc sở hữu cổ phần tại các doanh nghiệp lớn nhất như Cái Lân (Calofic), Tường An (TAC), Tân Bình (Nakydaco) và Golden Hope Nhà Bè (GHNB). Tuy nhiên, Vocarimex chỉ nắm cổ phần chi phối tại Tường An và Tân Bình còn tại Cái Lân chỉ nắm giữ 32% và GHNB là 49%. Dầu thực vật Cái Lân, doanh nghiệp dầu ăn lớn nhất trong nước, là công ty con của Wilmar, một trong những tập đoàn sản xuất dầu cọ cũng như dầu ăn lớn nhất thế giới. Theo Euromonitor, năm 2012, trong 10 nhãn hiệu dầu ăn trong nước có thị phần cao nhất thì có tới 4 cái tên của Công ty Cái Lân là Neptune (20,7%), Simply (8,9%), Meizan (4,8%) và Dầu thực vật Cái Lân (2,9%).

Công ty Dầu thực vật Cái Lân là doanh nghiệp liên doanh giữa Tổng công ty công nghiệp Dầu thực vật Việt Nam và tập đoàn Wilmar. Tuy là một doanh nghiệp đi sau trên thị trường dầu ăn của Việt Nam nhưng Công ty Dầu thực vật Cái Lân đã không ngừng nâng cao chất lượng sản phẩm dịch vụ và là doanh nghiệp đầu tiên trong

lĩnh vực sản xuất dầu ăn đạt tiêu chuẩn ISO 9001 – 2000. Tuy nhiên những năm gần đây sự cạnh tranh trên thị trường dầu ăn Việt Nam đang ngày trở lên khốc liệt. Các đối thủ của Công ty Dầu thực vật Cái Lân cũng lần lượt đạt được tiêu chuẩn ISO điều này đòi hỏi Công ty Dầu thực vật Cái Lân phải không ngừng đổi mới và hoàn thiện hệ thống quản trị chất lượng để tiếp tục giữ vững vị thế dẫn đầu của mình trên thị trường dầu ăn Việt Nam. Xuất phát từ tầm quan trọng của việc áp dụng Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 tại Công ty Dầu thực vật Cái Lân – Khách hàng lớn của Vietcombank Hạ Long nơi học viên đang làm việc nên học viên đã lựa chọn đề tài “Áp dụng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 tại Công ty Dầu thực vật Cái Lân” làm luận văn thạc sỹ của mình. Mục đích chính của đề tài này là đề ra các kế hoạch, phương hướng triển khai áp dụng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 tại Công ty Dầu thực vật Cái Lân. Giải quyết tốt đề tài trên cũng là một trong những biện pháp nhằm nâng cao năng lực sản xuất, chất lượng sản phẩm và khả năng cạnh tranh của công ty Dầu thực vật Cái Lân trên thị trường dầu ăn nước ta.

Kết cấu của đề tài luận văn

Tên đề tài “Áp dụng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 tại Công ty Dầu thực vật Cái Lân”. Đề tài ngoài phần mở đầu và kết luận bao gồm 4 chương:

- ✓ Chương 1. Tổng quan các công trình nghiên cứu liên quan đến đề tài luận văn
- ✓ Chương 2. Những vấn đề cơ bản về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000
- ✓ Chương 3. Thực trạng các điều kiện sẵn có để áp dụng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 tại Công ty Dầu thực vật Cái Lân.
- ✓ Chương 4. Đề xuất kế hoạch triển khai áp dụng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 tại Công ty Dầu thực vật Cái Lân

## **CHƯƠNG 1: TỔNG QUAN CÁC CÔNG TRÌNH NGHIÊN CỨU LIÊN QUAN ĐẾN ĐỀ TÀI LUẬN VĂN**

Qua quá trình tìm hiểu thực tế và nghiên cứu, tra cứu tại các thư viện, website

cho tới nay ở Việt Nam đã có một số luận văn thạc sỹ nghiên cứu về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 được bảo vệ thành công tại Trường Đại học Kinh Tế Quốc Dân và Viện Công nghệ sinh học & Công nghệ thực phẩm trường Đại học Bách Khoa Hà Nội. Ngoài ra còn các bài viết trên các báo khoa học, đề tài nghiên cứu về ISO 22000 được đăng tải trên Tạp chí Khoa học & Công nghệ các trường đại học kỹ thuật.

➤ Nguyễn Phương Thúy (2011), Luận văn thạc sỹ “Hoàn thiện hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2005 tại Công ty cổ phần Sữa Quốc Tế”, Trường Đại học Kinh Tế Quốc Dân. Luận văn đã trình bày tóm tắt quá trình triển khai áp dụng và các nội dung của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2005 tại Công ty cổ phần Sữa Quốc Tế. Luận văn đã đưa ra thực trạng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2005 tại công ty, các mặt đã đạt được và các hạn chế còn tồn tại.

➤ Đỗ Thị Ngọc Lan (2009), Luận văn thạc sỹ “Nghiên cứu xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn ISO 22000:2005 áp dụng cho siêu thị tại Hà Nội”, Viện Công nghệ sinh học & Công nghệ thực phẩm trường Đại học Bách Khoa Hà Nội.

➤ Nguyễn Tiến Dũng (2009), Luận văn thạc sỹ “Nghiên cứu hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2005 áp dụng cho chuỗi chế biến cung cấp bia hơi của nhà máy bia Việt Hà”, Viện Công nghệ sinh học & Công nghệ thực phẩm trường Đại học Bách Khoa Hà Nội.

➤ Nguyễn Hải Linh (2007), Luận văn thạc sỹ “Nghiên cứu xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2005 áp dụng cho chuỗi chế biến cung cấp thịt lợn sạch và xúc xích”, Viện Công nghệ sinh học & Công nghệ thực phẩm trường Đại học Bách Khoa Hà Nội.

➤ Hà Duyên Tư, Lê Đoàn Dũng (2009), “Nghiên cứu xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2005 cho dây chuyền sản xuất bánh tươi – Study on

contrusting ISO 22000:2005 food safety management systems for cake assembly line, Tạp chí Khoa học & Công nghệ Việt Nam (70), 106-110.

Qua quá trình tìm hiểu tại Công ty Dầu thực vật Cái Lân, đến thời điểm hiện tại, học viên khẳng định chưa có đề tài nào nghiên cứu nghiên cứu về áp dụng hệ thống ISO 22000 tại Công ty.

## **CHƯƠNG 2: NHỮNG VẤN ĐỀ CƠ BẢN VỀ HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM ISO 22000**

An toàn thực phẩm đã trở thành một vấn đề được quốc tế quan tâm trước sự bùng nổ về nhiễm độc thực phẩm. Năm 1999 sự kiện nhiễm khuẩn Listeria ở Mỹ đã gây ảnh hưởng tới hàng trăm người và 20 người chết do ăn phải xúc xích. Đó là một ví dụ điển hình về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm. Và vì vậy các doanh nghiệp trong ngành thực phẩm phải tuân thủ rất nhiều các tiêu chuẩn địa phương như Phân tích mối nguy hiểm và điểm kiểm soát trọng yếu (HACCP), Hướng dẫn các tập đoàn bán lẻ ở Anh, Tiêu chuẩn Thực phẩm Quốc tế... Tình hình đó làm nảy sinh một nhu cầu hài hoà các tiêu chuẩn với nhau. Ngày 01/09/2005, tổ chức tiêu chuẩn hoá quốc tế đã ban hành tiêu chuẩn ISO 22000 về Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm nhằm đáp ứng yêu cầu của người tiêu dùng lẫn các bên liên quan trên phạm vi toàn thế giới.

ISO 22000 là tiêu chuẩn do Tổ chức quốc tế về tiêu chuẩn hóa xây dựng. Ban kỹ thuật tiêu chuẩn của Việt Nam cũng đã biên soạn bộ TCVN ISO 22000:2007 hoàn toàn tương đương với bộ tiêu chuẩn ISO 22000:2005, và đảm bảo sự phù hợp hơn với hoàn cảnh thực tiễn khi áp dụng vào Việt Nam.

## **CHƯƠNG 3: THỰC TRẠNG CÁC ĐIỀU KIỆN SẴN CÓ ĐỂ ÁP DỤNG HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM ISO 22000 TẠI CÔNG TY DẦU THỰC VẬT CÁI LÂN**

Công ty TNHH Dầu thực vật Cái Lân (CALOFIC) được thành lập năm 1996, là

công ty liên doanh giữa Tổng công ty Công Nghiệp Dầu thực vật Việt Nam (VOCARIMEX) với số vốn góp là 32%, trực thuộc Bộ Công thương và Tập đoàn Wilmar với số vốn góp là 68%, Singapore. Công ty TNHH Dầu thực vật Cái Lân được thành lập vào ngày 12/08/1996 theo giấy phép đầu tư ban đầu số 1645/GP do Bộ Kế hoạch và Đầu tư cấp, sau khi đăng ký lại theo Luật doanh nghiệp ngày 29/11/2005 và Luật đầu tư ngày 29/11/2005 năm 2005 và nhiều lần điều chỉnh tăng vốn đầu tư, giấy chứng nhận điều chỉnh đầu tư hiện tại là số 222 022 000 055 ngày 22 tháng 08 năm 2012.

Công ty đã có hơn 18 năm kinh nghiệm về sản xuất dầu ăn thực vật tại Việt Nam. Với mục tiêu "An toàn trong sản xuất, chất lượng là trên hết" và với mục tiêu hàng đầu vì sức khỏe của người Việt Nam, các sản phẩm dầu ăn và chất béo được sản xuất và tiêu thụ dưới các nhãn hiệu như Neptune 1.1.1 - Điểm 10 cho sức khỏe - Điểm 10 cho chất lượng; Simply - Cho một trái tim khỏe; Meizan - Món ăn ngon - Tốt sức khỏe; Kiddy - tăng cường dưỡng chất - Thông minh vượt trội, Cái Lân nhằm phục vụ cho nhiều đối tượng khách hàng khác nhau. Những sản phẩm mang nhãn hiệu Neptune và Simply đã có uy tín về chất lượng và trở nên quen thuộc với khách hàng. Đây cũng chính là 2 nhãn hiệu nổi tiếng nhất của Công ty dầu thực vật Cái Lân trên thị trường dầu ăn Việt Nam. Hai nhãn hiệu trên luôn tạo được sự an tâm, tin tưởng từ phía người tiêu dùng Việt.

Tuy nhiên để có thể tiếp tục duy trì vị thế dẫn đầu thị trường của mình và mở rộng sang các thị trường mới như Nhật Bản, Trung Quốc, EU... thì Công ty dầu thực vật Cái Lân cần tiếp tục nâng cao chất lượng Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm đang được áp dụng tại Công ty mà cụ thể là cần phải triển khai áp dụng ISO 22000. Khi triển khai áp dụng ISO 22000 Công ty dầu thực vật Cái Lân sẽ có nhiều lợi thế do đã triển khai áp dụng thành công ISO 9001:2000 và HACCO. Công ty cần tận dụng những điều kiện sẵn có của mình để việc triển khai áp dụng ISO 22000 được diễn ra trong thời gian ngắn nhất và tốn ít chi phí nhất. Các điều kiện sẵn có gồm:

- **Nhận thức và cam kết của lãnh đạo:** Lãnh đạo Công ty dầu thực vật Cái Lân

đã có nhận thực căn bản về vai trò của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm đối với hoạt động của công ty và truyền thống thực hiện tốt các cam kết triển khai thành công các hệ thống quản lý chất lượng.

- **Hệ thống kiểm soát tài liệu:** Do đã triển khai áp dụng thành công ISO 9001:2000 và HACCP nên Công ty dầu thực vật Cái Lân đã có một hệ thống tài liệu, quy trình sản xuất khá hoàn chỉnh.

- **Năng lực quản lý theo quy trình:** Công ty dầu thực vật Cái Lân đã thành lập ra nhóm HACCP do giám đốc sản xuất làm trưởng nhóm trực tiếp phụ trách tất cả các công việc liên quan tới việc triển khai áp dụng HACCP tại công ty. Nhóm HACCP Công ty dầu thực vật Cái Lân đã liệt kê tất cả các mối nguy hại tiềm ẩn trong quá trình sản xuất có thể xảy ra ở từng khâu từng giai đoạn của quá trình sản xuất. Các mối nguy tiềm ẩn cần được định vị trong lưu đồ sản xuất để có thể tiến hành phân tích mỗi nguy cần kiểm soát.

- **Nguồn nhân lực:** Công ty dầu thực vật Cái Lân đã rất chú trọng công tác tuyển dụng và đào tạo nguồn nhân lực phục vụ triển khai và duy trì hệ thống quản lý chất lượng ISO 9001:2000 và HACCP tại nhà máy. Công ty dầu thực vật Cái Lân đã thường xuyên tổ chức các lớp đào tạo về hệ thống quản lý chất lượng ISO 9001:2000 và HACCP cho các thành viên trong công ty. Vì vậy công tác đào tạo cho các cán bộ công nhân viên Công ty dầu thực vật Cái Lân sẽ phần nào được giảm tải do họ đã có những kiến thức cơ bản về quản trị chất lượng. Nội dung đào tạo nhân viên sẽ khi triển khai ISO 22000 sẽ chỉ cần tập trung hơn vào các nội dung mà ISO 9001:2000 và HACCP chưa đề cập tới và tổng hợp lại 1 cách có hệ thống hơn các kiến thức về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.

- **Máy móc thiết bị và công nghệ sản xuất:** Công ty dầu thực vật Cái Lân đã xây dựng nhà máy bao gồm nhiều phân xưởng sản xuất, kết nối và khép kín với nhau thành 1 quy trình sản xuất hoàn chỉnh. Hầu hết các công nghệ đang sử dụng hiện tại đều là các công nghệ hiện đại của Đức, Nhật, Malaysia... Tuy nhiên công ty vẫn còn một số công nghệ lỗi thời lạc hậu từ những ngày mới thành lập công ty năm 1996.

• **Năng lực tài chính phục vụ sản xuất:** Vốn góp của Công ty dầu thực vật Cái Lân tăng lên rất nhanh trong thời kỳ từ năm 2008 đến năm 2013. Các nhà đầu tư đã dùng phần lớn lợi nhuận chưa phân phối của công ty để tái đầu tư, tăng vốn góp, để thay thế, đổi mới công nghệ, mở rộng quy mô sản xuất của công ty nhằm tăng năng lực cạnh tranh của Công ty dầu thực vật Cái Lân trên thị trường. Điều này đã tạo nên sự an toàn hơn về mặt tài chính cho hoạt động của Công ty dầu thực vật Cái Lân.

Ngoài ra vẫn còn một số điều kiện khác như: Môi trường làm việc, khả năng trao đổi thông tin, hệ thống xác định nguồn gốc chưa đạt các yêu cầu của ISO 22000. Các điều kiện này cần phải được khắc phục trong thời gian tới nếu muốn áp dụng thành công ISO 22000. Vẫn còn tồn tại các động vật gây hại trong công ty như chuột, dán... gây ảnh hưởng tới sức khỏe người lao động và chất lượng an toàn thực phẩm. Ý thức của người lao động vẫn chưa thực sự cao. Việc rửa tay, mặc quần áo bảo hộ chưa đúng cách có thể gây ra các mối nguy cho hoạt động quản lý an toàn thực phẩm của công ty.

## **CHƯƠNG 4: ĐỀ XUẤT KẾ HOẠCH TRIỂN KHAI ÁP DỤNG HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG AN TOÀN THỰC PHẨM ISO 22000 TẠI CÔNG TY DẦU THỰC VẬT CÁI LÂN**

Học viên dự định áp dụng hệ thống ISO 22000 tại Công ty dầu thực vật Cái Lân theo các bước sau:

**Bước 1:** Tìm hiểu tiêu chuẩn và xác định phạm vi áp dụng: Lãnh đạo cần thấu hiểu ý nghĩa của ISO 22000 đối với phát triển tổ chức, định hướng các hoạt động, xác định mục tiêu và các điều kiện áp dụng cụ thể.

**Bước 2:** Lập nhóm quản lý an toàn thực phẩm: Áp dụng ISO 22000 cần thành lập một nhóm quản lý an toàn thực phẩm. Nhóm này bao gồm Trưởng nhóm và đại diện của các bộ phận trong phạm vi áp dụng ISO 22000. Trưởng nhóm an toàn thực phẩm thay mặt lãnh đạo cơ sở sản xuất chỉ đạo áp dụng hệ thống theo ISO 22000 và chịu trách nhiệm về lĩnh vực này.

**Bước 3:** Đánh giá thực trạng của Công ty dầu thực vật Cái Lân so với các yêu

cầu của tiêu chuẩn ISO 22000: Cần rà soát các hoạt động, xem xét yêu cầu và mức độ đáp ứng hiện tại của Công ty dầu thực vật Cái Lân. Đánh giá này làm nền tảng để hoạch định những nguồn lực cần thay đổi hay bổ sung.

**Bước 4:** Huấn luyện đào tạo cho cán bộ công nhân viên Công ty dầu thực vật Cái Lân với nhiều chương trình thích hợp với từng cấp quản trị cũng như. Nội dung đào tạo chính bao gồm ISO 22000, ISO 9000:2005, HACCP, GMP và/hoặc GAP và/hoặc GVP và/hoặc GHP và/hoặc GPP và/hoặc GDP và/hoặc GTP, ISO/TS 22004.

**Bước 5:** Thiết lập hệ thống tài liệu theo ISO 22000 tại Công ty dầu thực vật Cái Lân. Hệ thống tài liệu được xây dựng và hoàn chỉnh để đáp ứng yêu cầu của tiêu chuẩn và các yêu cầu điều hành của cơ sở sản xuất thực phẩm.

**Bước 6:** Triển khai hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tại Công ty dầu thực vật Cái Lân.

**Bước 7:** Kiểm tra xác nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và chuẩn bị cho đánh giá chứng nhận bao gồm.

**Bước 8:** Đánh giá chứng nhận do tổ chức độc lập, khách quan tiến hành nhằm khẳng định tính phù hợp của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm với các yêu cầu tiêu chuẩn ISO 22000 và cấp giấy chứng nhận cho Công ty dầu thực vật Cái Lân.

**Bước 9:** Duy trì hệ thống quản lý an toàn thực phẩm sau khi chứng nhận. Công ty dầu thực vật Cái Lân cần tiếp tục duy trì hệ thống quản lý an toàn thực phẩm nhằm đáp ứng yêu cầu của tiêu chuẩn và không ngừng cải tiến hướng đến thỏa mãn công khai yêu cầu của khách hàng và các bên quan tâm.

Để có thể áp dụng thành công bộ tiêu chuẩn ISO 22000 thì Công ty dầu thực vật Cái Lân cần lưu ý:

- Hoàn thiện hệ thống kiểm soát tài liệu
- Hoàn thiện hệ thống kiểm soát nhà phân phối
- Hoàn thiện hoạt động tại các điểm kiểm soát
- Hoàn thiện công tác quản lý nguồn lực



- Đẩy mạnh công tác nghiên cứu phát triển sản phẩm
- Tăng cường cam kết của lãnh đạo