

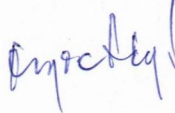


CỤC CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG
TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN
THỊ TRƯỜNG VÙNG 4

HƯỚNG DẪN
XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ ĐÁNH GIÁ

Mã hiệu	HD.TT.03.02
Lần ban hành: 04	Ngày ban hành: 30/6/2025

ĐÃ KIỂM SOÁT
NGÀY: 30/6/2025

	Đề nghị	Xem xét	Phê duyệt
Họ và tên	Đào Thanh Tâm	Ngô Tấn Ngọc	Khúc Tuấn Anh
Chức vụ	Tổ trưởng Tổ DB	Phó Giám đốc/ĐDLĐ	Giám đốc
Chữ ký			
Ngày	30/6/2025	30/6/2025	30/6/2025



	HƯỚNG DẪN XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ ĐÁNH GIÁ	Mã hiệu: HD.TT.03.02
		Lần ban hành: 04
		Ngày ban hành: 30/6/2025
		Trang: 2/30

PHÂN PHỐI TÀI LIỆU			
☒	1. Giám đốc	☐	6. Phòng Kiểm nghiệm sinh học
☒	2. Phó Giám đốc	☐	7. Phòng Kiểm nghiệm hóa học
☒	3. ĐDLĐ	☐	8. Phòng Tài chính, Kế toán
☐	4. Phòng Hành chính, Tổng hợp	☒	9. Phòng Phát triển thị trường
☐	5. Phòng Chất lượng, An toàn thực phẩm	☒	10. Tổ DB

TRANG GHI CHÉP SỬA ĐỔI

TT	Ngày sửa	Trang sửa	Nội dung sửa đổi
1.	05/6/2023	-	Bổ sung Phụ lục 3 - Nhóm sản phẩm tương tự
2.	17/7/2023	Toàn bộ	Thay thế HD.TT.03.02 ban hành lần 1, ngày 10/3/2020 bằng HD.TT.03.02 ban hành lần 2, ngày 17/7/2023
3.	02/5/2024	Toàn bộ	Thay thế HD.TT.03.02 ban hành lần 02, ngày 17/7/2023 bằng HD.TT.03.02 ban hành lần 03, ngày 02/5/2024.
4.	24/01/2025	27, 28, 29, 30	Cập nhật phụ lục 4 - Nhóm sản phẩm tương tự
5.	30/6/2025	Toàn bộ	Thay thế HD.TT.03.02 ban hành lần 03, ngày 02/5/2024 bằng HD.TT.03.02 ban hành lần 04, ngày 30/6/2025.
6.			
7.			
8.			
9.			

DÃ KIỂM SOÁT
NGÀY: 30/6/2025

	HƯỚNG DẪN XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ ĐÁNH GIÁ		Mã hiệu: HD.TT.03.02
			Lần ban hành: 04
			Ngày ban hành: 30/6/2025
			Trang: 3/30

1. Mục đích

Hướng dẫn nguyên tắc xác định thời gian, chi phí đánh giá cho các hoạt động chuẩn bị đánh giá, đánh giá, báo cáo, xem xét hồ sơ, cấp chứng chỉ chứng nhận; làm cơ sở thương thảo hợp đồng cũng như cân nhắc bố trí chuyên gia trong đánh giá sự phù hợp.

2. Phạm vi áp dụng

Áp dụng xác định thời gian, chi phí đánh giá đối với hoạt động đánh giá chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (FSMS), chứng nhận hệ thống HACCP và chứng nhận hệ thống quản lý tích hợp (IMS).

3. Tài liệu viện dẫn

- ISO 17021, ISO 17023, ISO 22003-1.
- IAF MD 1 - IAF Mandatory Document for the Audit and Certification of a Management System Operated by a Multi-Site Organization.
- IAF MD 5 - IAF Mandatory Document - Determination of Audit Time of Quality, Environmental, and Occupational Health & Safety Management Systems.
- IAF MD 11 - IAF Mandatory Document for the Application of ISO/IEC 17021 for Audits of Intergrated Management Systems.

(Đối với các tài liệu ghi năm công bố thì áp dụng bản được nêu. Đối với các tài liệu không ghi năm công bố thì áp dụng bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi)

4. Các từ viết tắt và định nghĩa

4.1 Các từ viết tắt

- KH: Khách hàng
- CCPT4: Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 4
- ĐDLĐ: Đại diện lãnh đạo
- Phòng PTTT: Phòng Phát triển thị trường
- Tổ DB: Tổ Đảm bảo chất lượng
- ATTP: An toàn thực phẩm
- FSMS: Food Safety Management System - Hệ thống quản lý ATTP
- HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point
- FSS: Food Safety System - Hệ thống an toàn thực phẩm
- ICT: Information and Communication Technology - Công nghệ thông tin và truyền thông
- IMS: Intergrated Management Systems - Hệ thống quản lý tích hợp
- FTE: Full Time Equivalent Employees - Nhân viên tương đương toàn thời gian
- PRPs: Pre-Requisite Programme - Chương trình tiên quyết

ĐÃ KIỂM SOÁT
NGÀY: 30/6/2025

	HƯỚNG DẪN XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ ĐÁNH GIÁ		Mã hiệu: HD.TT.03.02
			Lần ban hành: 04
			Ngày ban hành: 30/6/2025
			Trang: 4/30

ĐÃ KIỂM SOÁT
NGÀY: 30/6/2025

4.2 Định nghĩa

- a) Tổ chức (*Organization*): Người hoặc nhóm người có chức năng riêng với trách nhiệm, quyền hạn và các mối quan hệ để đạt được mục tiêu của mình.
- b) Địa điểm cố định (*Permanent site*): Địa điểm (thực tế hoặc ảo) nơi tổ chức khách hàng thực hiện công việc hoặc từ đó một dịch vụ được cung cấp liên tục.
- c) Địa điểm tạm thời (*Temporary site*): Địa điểm (thực tế hoặc ảo) nơi tổ chức khách hàng thực hiện công việc cụ thể hoặc từ đó cung cấp dịch vụ trong một khoảng thời gian hữu hạn và không nhằm mục đích trở thành địa điểm cố định.
- d) Tổ chức nhiều địa điểm (*Multi-site Organization*): Một tổ chức được bao trùm bởi một hệ thống quản lý duy nhất bao gồm chức năng trung tâm được xác định (không nhất thiết phải là trụ sở chính của tổ chức) tại đó các quy trình/hoạt động nhất định được lên kế hoạch và kiểm soát, và một số địa điểm (vĩnh viễn, tạm thời hoặc ảo) tại đó các quy trình/hoạt động đó các hoạt động được thực hiện đầy đủ hoặc một phần.
- e) Chức năng trung tâm (*Central Function*): Chức năng chịu trách nhiệm và kiểm soát tập trung hệ thống quản lý.
- f) Thời gian đánh giá (*Audit time*): Thời gian cần thiết cho việc hoạch định, hoàn thành một cuộc đánh giá đầy đủ và có hiệu lực hệ thống quản lý của tổ chức.
- g) Thời lượng đánh giá chứng nhận hệ thống quản lý (*Duration of management system certification audits*): Một phần của thời gian đánh giá dùng để tiến hành các hoạt động đánh giá, bắt đầu từ cuộc họp khai mạc cho tới cuộc họp kết thúc.
- h) Ngày đánh giá (*Audit day*): Thời lượng của một ngày đánh giá thông thường là 08 (tám) giờ và có thể bao gồm hoặc không bao gồm ăn trưa tùy thuộc vào quy định của từng địa phương.
- i) Nghiên cứu HACCP (*HACCP Study*): Phân tích mối nguy cho một nhóm sản phẩm/quy trình/dịch vụ có cùng mối nguy tương tự và công nghệ và quy trình tương tự (ví dụ như: sản xuất, đóng gói, bảo quản hoặc triển khai dịch vụ).
- j) Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (*Food Safety Management System*): Tập hợp các yếu tố có liên quan hoặc tương tác lẫn nhau của một tổ chức để thiết lập chính sách và mục tiêu và quá trình để đạt được mục tiêu hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.
- k) Hệ thống quản lý tích hợp (*Integrated Management System*): Một hệ thống quản lý đơn lẻ, quản lý nhiều lĩnh vực hoạt động của tổ chức để đáp ứng yêu cầu của nhiều hơn một tiêu chuẩn ở mức độ tích hợp nhất định. Một hệ thống quản lý có thể bao gồm từ một hệ thống kết hợp bổ sung hệ thống quản lý riêng biệt đối với từng bộ tiêu chuẩn/quy định kỹ thuật đến một hệ thống tích hợp có cùng hệ thống tài liệu duy nhất, các yếu tố quản lý hệ thống và trách nhiệm.
- l) Đánh giá hệ thống quản lý tích hợp (*Audit of Integrated Management System*): Sự đánh giá hệ thống quản lý của tổ chức đối với hai hay nhiều bộ tiêu chuẩn/chỉ tiêu được tiến hành tại cùng một thời điểm.
- m) Mức độ tích hợp (*Level of Intergration*): Mức độ mà một tổ chức sử dụng một

	HƯỚNG DẪN XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ ĐÁNH GIÁ		Mã hiệu: HD.TT.03.02
			Lần ban hành: 04
			Ngày ban hành: 30/6/2025
			Trang: 5/30

hệ thống quản lý duy nhất để quản lý nhiều khía cạnh hoạt động của tổ chức để đáp ứng yêu cầu của nhiều hơn một tiêu chuẩn hệ thống quản lý. Tích hợp liên quan đến việc hệ thống quản lý có khả năng tích hợp tài liệu, các yếu tố hệ thống quản lý thích hợp và trách nhiệm liên quan đến hai hoặc nhiều hơn bộ tiêu chuẩn/quy định kỹ thuật đánh giá.

5. Trách nhiệm

- Giám đốc/ĐDLD CCPT4 chỉ đạo việc thực hiện hướng dẫn này.
- Phòng PTTT chủ trì, phối hợp Phòng Tài chính-Kế toán thực hiện để xác định thời gian và chi phí đánh giá chứng nhận.

6. Nội dung

6.1 Hướng dẫn lấy mẫu địa điểm đối với tổ chức nhiều địa điểm và có một hệ thống quản lý duy nhất (theo hướng dẫn của IAF MD 1)

6.1.1 Điều kiện chứng nhận đối với tổ chức có nhiều địa điểm

- Tổ chức phải có một hệ thống quản lý duy nhất.
- Tổ chức phải xác định chức năng trung tâm của mình. Chức năng trung tâm là một phần của tổ chức và không được ký hợp đồng phụ với một tổ chức bên ngoài.
- Chức năng trung tâm phải có thẩm quyền tổ chức để xác định, thiết lập và duy trì hệ thống quản lý duy nhất.
- Hệ thống quản lý duy nhất của tổ chức phải được xem xét quản lý tập trung.
- Tất cả các địa điểm phải tuân theo chương trình đánh giá nội bộ của tổ chức.
- Chức năng trung tâm sẽ chịu trách nhiệm đảm bảo rằng dữ liệu được thu thập và phân tích từ tất cả các địa điểm và sẽ có thể chứng minh thẩm quyền và khả năng của mình để bắt đầu thay đổi tổ chức theo yêu cầu liên quan, nhưng không giới hạn, đối với:
 - tài liệu hệ thống và thay đổi hệ thống
 - xem xét của lãnh đạo
 - phản nản
 - đánh giá hành động khắc phục
 - lập kế hoạch đánh giá nội bộ và đánh giá kết quả
 - các yêu cầu luật định và chế định liên quan đến (các) tiêu chuẩn áp dụng.

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 chức năng trung tâm phải đặt trong một địa điểm duy nhất.

6.1.2 Phương pháp

6.1.2.1 Phương pháp đánh giá tổ chức nhiều địa điểm sử dụng lấy mẫu địa điểm

6.1.2.1.1 Điều kiện

- Lấy mẫu một số địa điểm được cho phép khi tại mỗi địa điểm đều thực hiện

ĐÃ KIỂM SOÁT
NGÀY: 30/6/2025

	Mã hiệu: HD.TT.03.02	
	Lần ban hành: 04	
	Ngày ban hành: 30/6/2025	
	Trang: 6/30	

HƯỚNG DẪN XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ ĐÁNH GIÁ

những quy trình/hoạt động rất tương đồng với nhau.

b) Không phải tất cả tổ chức thoả mãn định nghĩa “tổ chức nhiều địa điểm” đều đủ điều kiện để lấy mẫu.

c) Không phải tất cả các tiêu chuẩn về hệ thống quản lý đều phù hợp để xem xét chứng nhận đa địa điểm. Ví dụ: lấy mẫu nhiều địa điểm sẽ không phù hợp khi việc đánh giá các yếu tố địa phương khác nhau là một yêu cầu của tiêu chuẩn. Các quy tắc cụ thể cũng áp dụng cho một số chương trình, ví dụ như các chương trình bao gồm hàng không vũ trụ (sê-ri AS 9100) hoặc ô tô (IATF 16949) và các yêu cầu của các chương trình đó sẽ được ưu tiên.

d) Các Tổ chức Chứng nhận phải có các thủ tục dạng văn bản để hạn chế việc lấy mẫu như vậy khi việc lấy mẫu địa điểm không phù hợp để đạt được sự tin tưởng đầy đủ về tính hiệu quả của hệ thống quản lý được đánh giá. Những hạn chế như vậy sẽ được Tổ chức chứng nhận xác định đối với:

i) phạm vi lĩnh vực hoặc quy trình/hoạt động (nghĩa là dựa trên đánh giá rủi ro hoặc mức độ phức tạp liên quan đến lĩnh vực hoặc hoạt động đó);

ii) kích cỡ của các địa điểm đủ điều kiện để đánh giá đa điểm;

iii) sự khác nhau ở từng địa phương trong việc triển khai hệ thống quản lý để giải quyết các quy trình/hoạt động khác nhau hoặc các hệ thống quy định hoặc hợp đồng khác nhau; và

iv) sử dụng các địa điểm tạm thời hoạt động theo hệ thống quản lý của tổ chức ngay cả khi chúng không được liệt kê trong tài liệu chứng nhận.

6.1.2.1.2 Lấy mẫu

a) Mẫu sẽ được chọn lọc một phần dựa trên các yếu tố được nêu bên dưới và một phần ngẫu nhiên, và sẽ dẫn đến một loạt các địa điểm khác nhau được chọn đại diện, đảm bảo rằng tất cả các quy trình thuộc phạm vi chứng nhận sẽ được đánh giá.

b) Ít nhất 25% mẫu phải được lựa chọn ngẫu nhiên.

c) Có tính đến các điều khoản được đề cập dưới đây, phần còn lại sẽ được chọn sao cho sự khác biệt giữa các địa điểm được chọn trong thời gian hiệu lực của chứng chỉ là lớn nhất có thể.

d) Lựa chọn địa điểm ngoài những yếu tố khác phải xem xét các khía cạnh sau:

i) Kết quả đánh giá nội bộ của địa điểm, xem xét của lãnh đạo hoặc đánh giá chứng nhận trước đó.

ii) Hồ sơ về khiếu nại, các khía cạnh khác có liên quan về hành động khắc phục và phòng ngừa.

iii) Sự khác nhau đáng kể trong kích cỡ của địa điểm

iv) Sự khác nhau về quy trình làm việc và ca làm việc

v) Sự phức tạp của hệ thống quản lý và quá trình được thực hiện tại địa điểm

ĐÃ KIỂM SOÁT
NGÀY: 30/6/2025

	Mã hiệu: HD.TT.03.02	
	Lần ban hành: 04	
	Ngày ban hành: 30/6/2025	
	Trang: 7/30	

HƯỚNG DẪN XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ ĐÁNH GIÁ

- vi) Các điều chỉnh từ lần đánh giá chứng nhận trước
- vii) Mức độ tuân thủ của hệ thống quản lý và hiểu biết của tổ chức
- viii) Sự khác biệt về văn hoá, ngôn ngữ và quy định pháp lý
- ix) Sự phân bố về địa lý
- x) Địa điểm thường xuyên, tạm thời hoặc ảo

ĐÃ KIỂM SOÁT
NGÀY: 30/6/2025

e) Việc lựa chọn này không phải được thực hiện khi bắt đầu quá trình đánh giá. Nó cũng có thể được thực hiện sau khi hoàn thành việc đánh giá chức năng trung tâm. Trong mọi trường hợp, bộ phận chức năng trung tâm phải được thông báo về các vị trí được đưa vào mẫu. Điều này có thể được thông báo đối ngẫu, nhưng sẽ cho phép có đủ thời gian để chuẩn bị cho cuộc đánh giá.

6.1.2.1.3 Kích cỡ của mẫu

- a) CCPT4 có thủ tục dạng văn bản để xác định cỡ mẫu. Điều này sẽ tính đến tất cả các yếu tố được mô tả trong phần này.
- b) CCPT4 có hồ sơ về từng việc áp dụng lấy mẫu cho từng tổ chức có nhiều địa điểm, chứng minh rằng hoạt động tuân thủ theo tài liệu này.
- c) Số lượng địa điểm tối thiểu phải đến thăm mỗi lần đánh giá:
 - i) Đánh giá lần đầu: Kích cỡ mẫu phải là căn bậc hai của số lượng địa điểm ($y = \sqrt{x}$), làm tròn đến số nguyên trên, trong đó y là số lượng địa điểm được lấy mẫu và x là tổng số địa điểm.
 - ii) Đánh giá giám sát: Kích thước của mẫu hàng năm phải là căn bậc hai của số lượng địa điểm với hệ số 0.6 ($y = 0.6\sqrt{x}$), làm tròn đến số nguyên trên.
 - iii) Đánh giá chứng nhận lại: Kích thước mẫu giống như đánh giá lần đầu. Tuy nhiên, khi chứng minh được hệ thống quản lý có hiệu quả trong suốt chu kỳ chứng nhận thì kích thước mẫu có thể được giảm đến $y = 0.8\sqrt{x}$, làm tròn đến số nguyên trên.
- d) Đơn vị chức năng trung tâm phải được đánh giá trong chứng nhận lần đầu, mỗi lần đánh giá chứng nhận lại và ít nhất một lần trong một năm khi đánh giá giám sát.
- e) Kích cỡ hoặc tần suất của mẫu phải được tăng lên khi đánh giá rủi ro của CCPT4 về quá trình/hoạt động của hệ thống quản lý đăng ký chứng nhận cho thấy trường hợp đặc biệt liên quan đến các yếu tố:
 - i) Kích cỡ của địa điểm và số lượng người lao động
 - ii) Mức độ phức tạp hoặc mức độ rủi ro của các quá trình/hoạt động và của hệ thống quản lý
 - iii) Sự khác nhau trong thực hiện công việc (ví dụ như ca làm việc)
 - iv) Sự khác nhau trong thực hiện quá trình/hoạt động
 - v) Hồ sơ khiếu nại và các khía cạnh liên quan khác của hành động khắc phục và phòng ngừa.

	Mã hiệu: HD.TT.03.02	
	Lần ban hành: 04	
	Ngày ban hành: 30/6/2025	
	Trang: 8/30	

HƯỚNG DẪN XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ ĐÁNH GIÁ

vi) Bất kỳ khía cạnh đa quốc gia

vii) Kết quả đánh giá nội bộ và xem xét của lãnh đạo

- Khi KH có hệ thống chi nhánh nhiều cấp độ (ví dụ văn phòng trung tâm, quốc gia, khu vực, chi nhánh địa phương) mô hình lấy mẫu để đánh giá lần đầu theo mô tả như trên áp dụng cho từng cấp độ.

Ví dụ:

1 văn phòng chính: Được đánh giá ở mỗi chu kỳ chứng nhận (ban đầu hoặc giám sát hoặc chứng nhận lại)

4 văn phòng quốc gia: mẫu = 2, tối thiểu 1 địa điểm chọn ngẫu nhiên

27 văn phòng khu vực: mẫu = 6, tối thiểu 2 địa điểm chọn ngẫu nhiên

1700 chi nhánh địa phương: mẫu = 42, tối thiểu 11 địa điểm chọn ngẫu nhiên

Mẫu văn phòng khu vực nên bao gồm ít nhất một văn phòng khu vực được kiểm soát bởi một văn phòng quốc gia. Mẫu chi nhánh địa phương nên bao gồm ít nhất một chi nhánh địa phương được kiểm soát bởi một văn phòng khu vực. Điều này có thể dẫn đến kích thước mẫu tại mỗi cấp vượt quá cỡ mẫu tối thiểu được tính toán theo mục 6.1.2.1.3.

f) Quy trình lấy mẫu phải là một phần của việc quản lý chương trình đánh giá. Vào bất kỳ thời gian nào (ví dụ trước khi lập kế hoạch giám sát hoặc khi địa điểm đánh giá thay đổi cơ cấu hoặc trong trường hợp mua lại địa điểm mới mà nó sẽ được đưa vào phạm vi chứng nhận), CCPT4 phải xem xét trước việc lấy mẫu trong chương trình đánh giá để thiết lập nhu cầu điều chỉnh cỡ mẫu trước khi đánh giá mẫu với quan điểm duy trì chứng nhận.

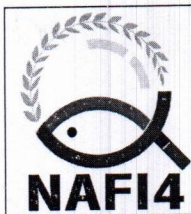
g) Địa điểm bổ sung: Áp dụng trong việc thêm địa điểm mới hoặc một nhóm địa điểm mới vào tổ chức đa điểm đã được chứng nhận, CCPT4 xác định các hoạt động cần thiết được thực hiện trước thêm địa điểm mới vào chứng chỉ, điều này cần phải xem xét địa điểm mới có phải được đánh giá hay không. Sau khi thêm địa điểm mới vào chứng chỉ, kích thước mẫu cho việc đánh giá giám sát và chứng nhận lại trong tương lai phải được xác định.

6.1.2.2 Phương pháp đánh giá tổ chức nhiều địa điểm trong trường hợp lấy mẫu địa điểm ở mục 6.1.2.1 không thích hợp

a) Chương trình đánh giá sẽ bao gồm đánh giá ban đầu và đánh giá chứng nhận lại tất cả các địa điểm. Trong đánh giá giám sát, 30% địa điểm, được làm tròn đến số nguyên, sẽ được bao phủ trong một năm dương lịch. Mỗi cuộc đánh giá sẽ bao gồm chức năng trung tâm. Các địa điểm được chọn cho đợt đánh giá giám sát thứ hai thường sẽ khác với các địa điểm được chọn cho đợt đánh giá giám sát đầu tiên.

b) Chương trình đánh giá phải được thiết kế để đảm bảo tất cả các quá trình trong phạm vi chứng nhận đều được đánh giá trong mỗi chu kỳ.

c) Địa điểm bổ sung: Khi đăng ký một địa điểm mới tham gia vào một tổ chức có nhiều địa điểm đã được chứng nhận, địa điểm đó phải được đánh giá trước khi được



HƯỚNG DẪN XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ ĐÁNH GIÁ

Mã hiệu: HD.TT.03.02

Lần ban hành: 04

Ngày ban hành:
30/6/2025

Trang: 9/30

đưa vào chứng chỉ, bên cạnh việc giám sát theo kế hoạch trong chương trình đánh giá. Sau khi đưa địa điểm mới vào chứng chỉ, nó sẽ được cộng dồn với địa điểm trước đó để xác định thời gian đánh giá cho các cuộc đánh giá giám sát hoặc chứng nhận lại trong tương lai.

6.1.2.3 Phương pháp đánh giá tổ chức có nhiều địa điểm trong đó bao gồm kết hợp của địa điểm có thể lấy mẫu và địa điểm không thể lấy mẫu

Chương trình đánh giá phải được thiết lập bao gồm việc sử dụng phương pháp nêu tại mục 6.1.2.1 cho những địa điểm có thể lấy mẫu địa điểm và mục 6.1.2.2 cho phần còn lại của tổ chức khi không áp dụng được theo mục 6.1.2.1.

6.1.3 Đánh giá và chứng nhận

6.1.3.1 Đăng ký và xem xét đăng ký chứng nhận

CCPT4 phải thu thập được thông tin cần thiết liên quan đến tổ chức đăng ký về:

a) Khẳng định chỉ có một hệ thống quản lý duy nhất được áp dụng trong toàn bộ tổ chức.

b) Xác định phạm vi hoạt động của hệ thống quản lý đang áp dụng và phạm vi chứng nhận được yêu cầu và, nếu có thể, xác định cả phạm vi phụ.

c) Hiểu pháp lý và thỏa thuận hợp đồng cho mỗi địa điểm.

d) Hiểu “điều gì xảy ra ở đâu”, ví dụ như quy trình/hoạt động được cung cấp tại mỗi địa điểm và xác định chức năng trung tâm.

e) Xác định mức độ tập trung của quy trình/hoạt động được chuyển đến tất cả các địa điểm (ví dụ như mua hàng).

f) Xác định sự ảnh hưởng giữa các địa điểm khác nhau.

g) Xác định địa điểm nào có thể áp dụng lấy mẫu (ví dụ địa điểm cung cấp quy trình/hoạt động rất tương đồng nhau) và các địa điểm không thích hợp lấy mẫu.

h) Xem xét các yếu tố có liên quan khác (xem IAF MD 4, IAF MD 5, IAF MD 11: IAF Mandatory Document for Application of ISO/IEC 17021 for Audits of Integrated Management Systems (IMS), ISO/IEC TS 17023).

i) Xác định thời lượng đánh giá cho tổ chức.

j) Xác định yêu cầu năng lực của đoàn đánh giá và

k) Xác định mức độ phức tạp và quy mô của các quy trình/hoạt động (một hoặc nhiều) được bao trùm bởi hệ thống quản lý.

6.1.3.2 Chương trình đánh giá

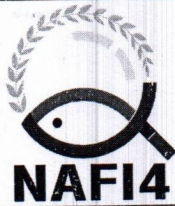
a) Để bổ sung yêu cầu của ISO/IEC 17021-1:2015, điều khoản 9.1.3 chương trình đánh giá phải tối thiểu bao gồm hoặc đề cập đến như sau:

i) Chương trình/hoạt động được cung cấp tại mỗi địa điểm;

ii) Xác định trong những địa điểm đó thì những địa điểm nào có thể được lấy mẫu, và địa điểm nào không, và;

DÃ KIỂM SOÁT

NGÀY: 30/6/2025

	Mã hiệu: HD.TT.03.02	
	Lần ban hành: 04	
	Ngày ban hành: 30/6/2025	
	Trang: 10/30	

HƯỚNG DẪN XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ ĐÁNH GIÁ

iii) Xác định những địa điểm trong chương trình lấy mẫu địa điểm nào không.

b) Khi xác định chương trình đánh giá, phải cho phép cộng thêm khoảng thời gian hợp lý cho các hoạt động không phải là thời gian đánh giá đã được tính toán, như thời gian di chuyển, thời gian trao đổi thông tin giữa các thành viên trong đoàn đánh giá, thời gian họp sau khi đánh giá, ...do cơ cấu đặc thù của tổ chức được đánh giá.

Ghi chú: Có thể sử dụng công nghệ đánh giá từ xa, cung cấp được rằng quá trình được đánh giá có bản chất phù hợp với đánh giá từ xa (xem ISO/IEC 17021-1 and IAF MD 4)

c) Khi đoàn đánh giá bao gồm nhiều hơn một thành viên được sử dụng tại bất kỳ thời điểm nào, CCPT4 phải có trách nhiệm, cùng với trưởng đoàn đánh giá, xác định năng lực kỹ thuật cần thiết cho từng phần của cuộc đánh giá, mỗi địa điểm đánh giá và phân bổ hợp lý thành viên trong đoàn đánh giá cho từng phần của cuộc đánh giá.

6.1.3.3 Tính toán thời lượng đánh giá

a) Một tổ chức thỏa mãn tiêu chí phù hợp có thể bao gồm các địa điểm được lấy mẫu, các địa điểm không thể lấy mẫu hoặc kết hợp cả hai. Thời lượng đánh giá phải đủ để tiến hành cuộc đánh giá hiệu quả bất kể thành phần của tổ chức.

b) Trừ khi không được cho phép bởi một chương trình chứng nhận cụ thể, việc giảm thời lượng đánh giá tại mỗi địa điểm được lấy mẫu không được lớn hơn 50%.

Ví dụ, 30% là mức giảm tối đa thời lượng đánh giá được cho phép bởi IAF MD 5 trong khi 20% được xem xét giảm tối đa cho phép đối với quá trình hệ thống quản lý duy nhất được thực hiện bởi chức năng trung tâm và bất kỳ quá trình tập trung hóa tiềm năng (ví dụ như mua hàng).

c) Thời lượng đánh giá tại mỗi địa điểm được chọn (bất kể được lấy mẫu theo quy định mục 6.1.2.1, không lấy mẫu được như 6.1.2.2 hoặc phương pháp kết hợp theo 6.1.2.3), bao gồm các yếu tố của chức năng trung tâm nếu có, phải được tính toán cho mỗi địa điểm áp dụng tài liệu IAF thích hợp (ví dụ như IAF MD 5 cho hệ thống quản lý môi trường và chất lượng, IAF MD 11 cho hệ thống quản lý tích hợp) và khi cần thiết, bất kỳ yêu cầu chương trình chứng nhận lĩnh vực thích hợp để tính ngày công.

6.1.3.4 Kế hoạch đánh giá

Để bổ sung yêu cầu trong ISO/IEC 17021-1:2015, điều khoản 9.2.3, tối thiểu phải xem xét các yếu tố dưới đây khi xây dựng kế hoạch đánh giá:

- Phạm vi chứng nhận và phạm vi phụ cho mỗi địa điểm;
- Tiêu chuẩn quản lý hệ thống của mỗi địa điểm, nếu có nhiều tiêu chuẩn hệ thống quản lý đang được xem xét;
- Quy trình/hoạt động sẽ được đánh giá;
- Thời lượng đánh giá cho mỗi địa điểm và;
- Bố trí đoàn đánh giá.

6.1.3.5 Đánh giá lần đầu: Giai đoạn 1

DÃ KIỂM SOÁT
NGÀY: 30/6/2025

	Mã hiệu: HD.TT.03.02	
	Lần ban hành: 04	
	Ngày ban hành: 30/6/2025	
	Trang: 11/30	

HƯỚNG DẪN XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ ĐÁNH GIÁ

Trong suốt giai đoạn 1, đoàn đánh giá phải hoàn thành các thông tin đề:

- a) Xác nhận chương trình đánh giá;
- b) Kế hoạch đánh giá giai đoạn 2, xem xét quy trình/hoạt động sẽ được đánh giá tại mỗi địa điểm và;
- c) Xác nhận rằng đoàn đánh giá giai đoạn 2 có đủ năng lực theo yêu cầu.

6.1.3.6 Đánh giá lần đầu: Giai đoạn 2

Sau đánh giá lần đầu, đoàn đánh giá phải lập văn bản những quá trình nào đã được đánh giá tại mỗi địa điểm đánh giá. Thông tin này sẽ được sử dụng để sửa đổi chương trình và kế hoạch đánh giá cho các cuộc đánh giá giám sát sau đó.

6.1.3.7 Điểm không phù hợp và chứng nhận

a) Khi các điểm không phù hợp, theo định nghĩa trong ISO/IEC 17021-1, được phát hiện tại bất kỳ địa điểm đơn lẻ nào từ hoạt động đánh giá nội bộ của tổ chức hay của CCPT4, phải điều tra xem để xác định liệu các địa điểm khác có bị ảnh hưởng không. Vì vậy, CCPT4 phải yêu cầu tổ chức xem xét sự không phù hợp để xác định liệu chúng có cho thấy sự thiếu sót toàn bộ hệ thống áp dụng cho các địa điểm khác hay không. Nếu có, phải thực hiện hành động khắc phục và tiến hành thẩm tra ở cả chức năng trung tâm và các địa điểm bị ảnh hưởng riêng lẻ. Nếu không, tổ chức phải chứng minh cho CCPT4 để điều chỉnh giới hạn về các biện pháp khắc phục tiếp theo.

b) CCPT4 yêu cầu bằng chứng về các hành động này và tăng tần suất lấy mẫu và/hoặc kích cỡ mẫu đến khi nào sự kiểm soát được thiết lập lại.

c) Tại thời điểm của quá trình ra quyết định, nếu bất kỳ địa điểm nào có điểm không phù hợp nghiêm trọng thì từ chối chứng nhận toàn bộ tổ chức đa địa điểm của địa điểm liệt kê trong khi đợi hành động khắc phục phù hợp.

d) Không được chấp nhận rằng để khắc phục trở ngại nảy sinh từ việc tồn tại điểm không phù hợp tại một địa điểm đơn lẻ, tổ chức tìm kiếm việc loại bỏ khỏi phạm vi chứng nhận địa điểm “có vấn đề” suốt quá trình chứng nhận.

6.1.3.8 Hồ sơ chứng nhận

a) Hồ sơ chứng nhận phải phản ánh phạm vi chứng nhận và các địa điểm và/hoặc thể pháp lý (nơi được áp dụng) của chứng nhận đa địa điểm.

b) Hồ sơ chứng nhận phải chứa tên và địa chỉ của tất cả các địa điểm, phản ánh tổ chức với hồ sơ chứng nhận liên quan. Phạm vi hoặc các tham chiếu khác trên những tài liệu này phải thể hiện rõ các hoạt động được chứng nhận đang được thực hiện tại các địa điểm trong danh sách. Tuy nhiên, nếu các hoạt động của một địa điểm chỉ bao gồm các hoạt động con trong phạm vi của tổ chức, hồ sơ chứng nhận phải bao gồm phạm vi con của địa điểm đó. Khi các địa điểm tạm thời được thể hiện trong hồ sơ chứng nhận thì các địa điểm này phải được nêu rõ là tạm thời.

c) Khi hồ sơ chứng nhận cho một địa điểm được ban hành, chúng phải bao gồm:

- i) Hệ thống quản lý của cả tổ chức được chứng nhận;

- ii) Hoạt động thực hiện tại địa điểm/ pháp nhân cụ thể bao gồm trong chứng nhận;
- iii) Khả năng truy xuất với giấy chứng nhận chính, ví dụ mã code, và;
- iv) Tuyên bố rằng “hiệu lực của giấy chứng nhận phụ thuộc vào hiệu lực của giấy chứng nhận chính”.

Trong mọi trường hợp tài liệu chứng nhận này không thể được cấp cho tên của địa điểm/pháp nhân hoặc đề xuất rằng địa điểm/pháp nhân này được chứng nhận (đơn vị được chứng nhận là tổ chức khách hàng), cũng như không được bao gồm tự công bố về sự phù hợp của địa điểm quy trình/hoạt động vào tài liệu quy chuẩn.

d) Hồ sơ chứng nhận sẽ được thu hồi nếu bất kỳ địa điểm nào không đáp ứng các điều khoản cần thiết để duy trì chứng nhận.

6.1.3.9 Đánh giá giám sát

a) Giám sát tổ chức đa điểm có thể lấy mẫu phải được đánh giá như mục 6.1.2.1 Thời lượng đánh giá cho mỗi địa điểm phải được tính theo mục 6.1.3.3 ở trên.

b) Giám sát tổ chức đa điểm không thể lấy mẫu như quy định mở mục 6.1.2.1 phải dựa trên đánh giá 30% tại địa điểm cộng với chức năng trung tâm. Địa điểm được chọn trong đánh giá giám sát 2 của một chu kỳ chứng nhận thường không bao gồm bất kỳ địa điểm nào đã được lấy mẫu trong lần đánh giá giám sát 1. Thời lượng đánh giá cho mỗi địa điểm phải được tính theo mục 6.1.3.3 ở trên

6.1.3.10 Đánh giá chứng nhận lại

a) Chứng nhận lại tổ chức đa điểm có thể lấy mẫu phải được thực hiện như mục 6.1. Thời lượng đánh giá cho mỗi địa điểm phải được tính như mục 7.3 ở trên.

b) Chứng nhận lại tổ chức đa điểm không thể lấy mẫu phải được đánh giá như chứng nhận lần đầu, ví dụ tất cả các địa điểm được đánh giá cộng với chức năng trung tâm. Thời lượng đánh giá cho mỗi địa điểm và chức năng trung tâm phải được tính như mục 6.1.3.3 ở trên.

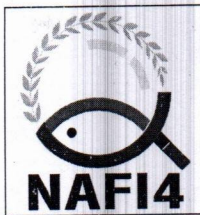
6.2 Tính toán thời gian đánh giá hệ thống quản lý ATTP/HACCP

6.2.1 Lấy mẫu đa điểm

a) Tổ chức có nhiều địa điểm là tổ chức có đơn vị chức năng trung tâm xác định tại đó các hoạt động FSMS nhất định được hoạch định, kiểm soát hoặc quản lý và mạng lưới các địa điểm tại đó các hoạt động này được thực hiện đầy đủ hoặc một phần. Ví dụ về tổ chức có nhiều địa điểm có thể là:

- i) Tổ chức hoạt động có nhượng quyền thương mại;
- ii) Nhóm các nhà sản xuất (đối với loại hình A và B);
- iii) Công ty sản xuất có một hoặc nhiều địa điểm sản xuất và một mạng lưới văn phòng bán hàng;
- iv) Tổ chức dịch vụ có nhiều địa điểm cung cấp dịch vụ tương tự
- v) Tổ chức có nhiều chi nhánh

ĐÃ KIỂM SOÁT
NGÀY: 30/6/2025



HƯỚNG DẪN
XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ
ĐÁNH GIÁ

Mã hiệu: HD.TT.03.02
Lần ban hành: 04
Ngày ban hành: 30/6/2025
Trang: 13/30

Việc lấy mẫu tổ chức nhiều địa điểm phải bao gồm tất cả các hoạt động.

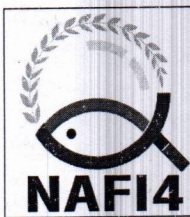
b) CCPT4 phải chứng minh việc lấy mẫu địa điểm không làm giảm hiệu quả của việc đánh giá. Khi việc lấy mẫu đa điểm được thực hiện, CCPT4 phải giải thích và lập thành hồ sơ lý do dựa vào các điều kiện sau:

- Địa điểm hoạt động dưới hệ thống FSMS được quản lý và kiểm soát tập trung.
- Địa điểm được lấy mẫu là tương tự nhau (nhóm phụ chuỗi thực phẩm, vị trí địa lý, yêu cầu khách hàng, mối nguy an toàn thực phẩm và biện pháp kiểm soát).
- Chức năng trung tâm là một phần của tổ chức, được nhận diện rõ ràng và không thuê tổ chức bên ngoài.
- Tất cả các địa điểm có liên kết hợp pháp hoặc hợp đồng với chức năng trung tâm.
- Chức năng trung tâm có thẩm quyền tổ chức để xác định, thiết lập và duy trì FSMS.
- Tất cả các địa điểm phải thuộc chương trình đánh giá nội bộ của tổ chức và đã được đánh giá.
- Những điểm phát hiện tại một địa điểm được xem là đại diện của toàn bộ FSMS và hành động khắc phục được thực hiện tương ứng.
- Chức năng trung tâm chịu trách nhiệm đảm bảo kết quả của việc đánh giá hoạt động và khiếu nại của khách hàng từ tất cả các địa điểm được thu thập và phân tích.
- Hệ thống FSMS của tổ chức phải được xem xét của lãnh đạo trung tâm.
- Chức năng trung tâm phải có thẩm quyền bắt đầu việc 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 chức năng trung tâm phải đặt trong một địa điểm duy nhất.

c) Việc sử dụng lấy mẫu đa điểm được cho phép với loại hình **A** và **B**. Việc lấy mẫu có thể được áp dụng đối với tổ chức có nhiều địa điểm với cỡ mẫu tối thiểu là căn bậc hai của tổng số các địa điểm: $\sqrt{x}$, làm tròn đến số nguyên kế tiếp. Căn bậc hai mẫu phải được thực hiện theo nhóm rủi ro trên cơ sở độ phức tạp sản xuất của địa điểm (ví dụ sản xuất cây trồng cánh đồng mở, sản xuất cây trồng lâu năm, sản xuất trong nhà, sản xuất chăn nuôi ngoài trời, sản xuất chăn nuôi trong nhà).

Việc lấy mẫu đa điểm được cho phép đối với loại hình **F** và **G** và chỉ với cơ sở loại gia nhiệt lại (dịch vụ ăn uống phục vụ sự kiện, tiệm cà phê, quán rượu) cho phép đối với nhóm **E** và chỉ áp dụng với cơ sở hạn chế về việc chuẩn bị hoặc nấu nướng (ví dụ như gia nhiệt lại, chiên) (xem bảng A.1). Đối với tổ chức có 20 địa điểm hoặc ít hơn thì tất cả các địa điểm phải được đánh giá. Đối với tổ chức có nhiều hơn 20 địa điểm thì số lượng tối thiểu các địa điểm được lấy mẫu phải bằng 20 cộng với căn bậc hai của tổng số các địa điểm còn lại: $y = 20 + \sqrt{(x - 20)}$, làm tròn lên đến số nguyên kế tiếp. Áp dụng cho đánh giá chứng nhận lần đầu, giám sát và chứng nhận lại.



HƯỚNG DẪN XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ ĐÁNH GIÁ

Mã hiệu: HD.TT.03.02

Lần ban hành: 04

Ngày ban hành:
30/6/2025

Trang: 14/30

Việc lấy mẫu đa điểm **không cho phép** với bất kỳ nhóm nào khác được quy định trong Phụ lục 1 (bảng A.1).

d) Khi lấy mẫu đa điểm được cho phép, CCPT4 phải đảm bảo (ví dụ thông qua thỏa thuận hợp đồng) tổ chức đã tiến hành đánh giá nội bộ cho từng địa điểm trong vòng một năm trước khi chứng nhận và khi thích hợp phải sẵn có hành động khắc phục có hiệu lực. Chứng nhận tiếp theo, đánh giá nội bộ hàng năm phải bao gồm tất cả các địa điểm của tổ chức trong phạm vi chứng nhận của tổ chức có nhiều địa điểm và phải chứng minh hiệu lực hành động khắc phục được duy trì.

e) Trong trường hợp lấy mẫu đa điểm được cho phép, phải xây dựng và sử dụng chương trình lấy mẫu để đảm bảo rằng cuộc đánh giá hệ thống FSMS có hiệu quả khi các điều kiện dưới đây được áp dụng.

i) Ít nhất mỗi năm phải thực hiện một cuộc đánh giá FSMS tại chức năng trung tâm bởi CCPT4 trước khi đánh giá địa điểm được lấy mẫu.

ii) Ít nhất mỗi năm, CCPT4 phải thực hiện đánh giá đối với số lượng yêu cầu các địa điểm được lấy mẫu.

iii) Những phát hiện đánh giá của địa điểm được lấy mẫu phải được đánh giá để xác định xem liệu chúng có chỉ ra sự thiếu sót của toàn bộ hệ thống FSMS và do đó có thể áp dụng cho một số hoặc tất cả các địa điểm khác.

iv) Khi những phát hiện đánh giá của địa điểm được lấy mẫu được xem là chỉ thị của toàn bộ hệ thống FSMS, hành động khắc phục phải được thực hiện tương ứng.

v) Đối với tổ chức có ít hơn hoặc bằng 20 địa điểm thì tất cả các địa điểm phải được đánh giá.

CCPT4 phải tăng kích cỡ mẫu hoặc kết thúc việc lấy mẫu địa điểm khi FSMS đăng ký chứng nhận không cho thấy khả năng đạt được kết quả dự kiến.

f) Việc lấy mẫu một phần lựa chọn và một phần ngẫu nhiên và phải cho kết quả phạm vi là đại diện cho các địa điểm khác nhau được chọn, đảm bảo các quá trình thuộc phạm vi chứng nhận sẽ được đánh giá.

Tối thiểu 25% mẫu phải được chọn theo cách ngẫu nhiên. Phần còn lại được lựa chọn sao cho các phần khác nhau ở các địa điểm được lựa chọn bao trùm thời hạn hiệu lực của chứng nhận lớn nhất có thể.

Lựa chọn địa điểm phải xem xét, trong số khác, các khía cạnh sau:

i) Kết quả đánh giá nội bộ, xem xét của lãnh đạo hoặc các cuộc đánh giá trước.

ii) Hồ sơ khiếu nại, triệu hồi sản phẩm và các khía cạnh khác của hành động khắc phục.

iii) Sự khác nhau đặc điểm của từng địa điểm.

iv) Các thay đổi liên quan kể từ lần đánh giá trước.

g) Nếu bất kỳ địa điểm nào có sự không phù hợp nghiêm trọng và hành động khắc phục thỏa đáng không được áp dụng trong khung thời gian đã thỏa thuận, chứng

ĐÃ KIỂM SOÁT
NGÀY: 30/6/2025

	HƯỚNG DẪN XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ ĐÁNH GIÁ	Mã hiệu: HD.TT.03.02
		Lần ban hành: 04
		Ngày ban hành: 30/6/2025
		Trang: 15/30

nhận sẽ không được cấp hoặc được duy trì cho toàn bộ tổ chức có nhiều địa điểm trong khi chờ hành động khắc phục thỏa đáng.

h) CCPT4 phải xác định và đưa vào phạm vi chứng nhận các quy trình của FSMS được áp dụng tại từng địa điểm lấy mẫu.

6.2.2 Các khía cạnh phải xem xét khi xác định thời gian đánh giá

a) Các yêu cầu của tiêu chuẩn hoặc chương trình chứng nhận liên quan có thể được bao gồm hoặc bổ sung vào thời lượng đánh giá.

b) Loại hình và loại hình con trong bảng A.1 (nếu phạm vi của tổ chức nhiều hơn một loại hình, tính toán thời lượng đánh giá sẽ được lấy từ thời lượng đánh giá cơ bản được khuyến nghị cao nhất).

c) Độ phức tạp các hoạt động của khách hàng (ví dụ số lượng sản phẩm và kiểu chế biến, số lượng các dòng sản phẩm, số lượng người hoặc kiểu và sự khác nhau các công việc ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm, phát triển sản phẩm, thử nghiệm trong phòng thí nghiệm nội bộ, vệ sinh) và hệ thống FSMS của họ.

d) Các mối nguy liên quan đến sản phẩm, quy trình và dịch vụ của tổ chức

e) Bối cảnh luật định và chế định

f) Bất kỳ sự thuê ngoài nào thuộc phạm vi chứng nhận

g) Mức độ hoàn thiện và hiệu quả của hệ thống FSMS, loại hình đánh giá (lần đầu, giám sát, đột xuất, thẩm tra) và kết quả của bất kỳ cuộc đánh giá trước đó.

h) Quy mô địa điểm, cơ sở hạ tầng và số lượng địa điểm, vị trí địa lý và tính thời vụ của họ.

i) Xem xét nhiều địa điểm

j) Cuộc đánh giá là kết hợp, chung hay tích hợp

k) Phương pháp thực hiện đánh giá (ví dụ ICT và mức độ sử dụng)

l) Mức độ kiểm soát tập trung của FSMS

m) Mức độ tự động hóa, hệ thống sản xuất khép kín, sử dụng công nghệ, cơ giới hóa và mức độ sử dụng lao động

n) Bất kỳ nhu cầu ngôn ngữ hoặc phiên dịch.

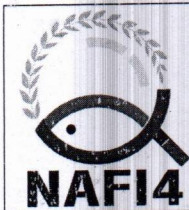
6.2.3 Tính toán thời lượng đánh giá tối thiểu

6.2.3.1 Tổng quan

a) Khi xác định số người lao động liên quan đến bất kỳ khía cạnh nào của an toàn thực phẩm, nó phải được biểu thị bằng số lượng người lao động tương đương toàn thời gian (FTE). Khi tổ chức sử dụng công nhân theo ca và sản phẩm và/hoặc quy trình là giống nhau thì số lượng FTE sẽ được tính dựa trên người lao động trong ca chính (kể cả lao động thời vụ) cộng với nhân viên phi sản xuất nhưng có tác động đến an toàn thực phẩm.

b) Trong trường hợp số lượng ca làm việc hoặc quy trình lặp đi lặp lại nhiều bất

ĐÃ KIỂM SOÁT
NGÀY: 30/6/2025



HƯỚNG DẪN
XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ
ĐÁNH GIÁ

Mã hiệu: HD.TT.03.02
Lần ban hành: 04
Ngày ban hành: 30/6/2025
Trang: 16/30

thường, có thể áp dụng mức giảm chặt chẽ và nhất quán trên cơ sở giữa các công ty trong phạm vi chứng nhận. Việc xác định và điều chỉnh của CCPT4 phải được ghi nhận lại.

c) Thời gian đánh giá không bao gồm thời gian lập kế hoạch đánh giá, chuẩn bị đánh giá, di chuyển giữa các địa điểm, hoạt động đánh giá tiếp theo trong trường hợp có điểm không phù hợp hoặc thành viên đoàn đánh giá chưa được chỉ định là chuyên gia đánh giá (ví dụ chuyên gia kỹ thuật, biên dịch, phiên dịch, quan sát viên, chuyên gia tập sự và người viết báo cáo).

6.2.3.2 Tính toán thời gian đánh giá tối thiểu

a) Thời gian đánh giá chứng nhận lần đầu tối thiểu đối với đánh giá chứng nhận hệ thống FSMS/HACCP được gọi là D_s biểu thị bằng ngày, được tính toán xem xét theo bảng B.1 như sau:

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

trong đó:

D_s là tổng thời gian đánh giá

T_D là thời gian đánh giá địa điểm cơ bản đối với loại hình (con) và phạm vi chứng nhận (bao gồm một nghiên cứu HACCP), tính bằng ngày;

T_H là số lượng ngày đánh giá đối với các nghiên cứu HACCP bổ sung;

T_{FTE} là số ngày đánh giá trên từng số nhân viên tương đương toàn thời gian

b) Nếu có nhiều loại hình hoặc loại hình con, sử dụng loại hình hoặc loại hình con với giá trị T_D cao nhất để xác định D_s . Các tham số kết hợp (nghiên cứu HACCP, FTE) đối với tất cả loại hình/loại hình con phải được sử dụng khi tính toán thời lượng đánh giá.

c) Khi chương trình chứng nhận yêu cầu bao gồm các yếu tố có liên quan lẫn nhau khác (ví dụ GAP, nông nghiệp) được đánh giá chung với FSMS, thì chúng phải được tính vào thời gian đánh giá tối thiểu.

d) Kết quả thời gian đánh giá sử dụng các yếu tố trong mục 6.2.2 và bảng B.1 phải được chứng minh và lập thành văn bản.

e) Tối thiểu 50% của tổng thời gian đánh giá phải được sử dụng để đánh giá việc lập kế hoạch vận hành an toàn thực phẩm, áp dụng PRPs và biện pháp kiểm soát.

Chú thích 1: Lập kế hoạch vận hành an toàn thực phẩm không bao gồm các hoạt động liên quan đến xây dựng, đào tạo, kiểm soát, đánh giá nội bộ, xem xét của lãnh đạo và cải tiến FSMS.

f) Trường hợp hệ thống FSMS được tích hợp với hệ thống quản lý khác có liên quan hoặc hệ thống an toàn thực phẩm (FSS) thì có thể giảm thời gian đánh giá. Thời gian đánh giá kết hợp phải được xác định và ghi nhận lại như sau:

i) Tính toán thời gian đánh giá tách biệt cho mỗi chương trình (bao gồm các hạn chế của chương trình và mức giảm được phép).

ĐÃ KIỂM SOÁT
NGÀY: 30/6/2025

	Mã hiệu: HD.TT.03.02	
	Lần ban hành: 04	
	Ngày ban hành: 30/6/2025	
	Trang: 17/30	

HƯỚNG DẪN XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ ĐÁNH GIÁ

ii) Cộng thời gian đánh giá lại với nhau.

iii) Xác định mức độ giảm xem xét giảm tối đa 20% đối với thời gian kết hợp. Phạm vi giảm dựa trên tích hợp từ 0% đến 20% được xác định bởi mức độ tích hợp của tổng thể chiến lược kinh doanh, xem xét của lãnh đạo, tiếp cận chính sách, mục tiêu, hệ thống, quá trình, đánh giá nội bộ và hành động khắc phục hiệu quả để ngăn ngừa tái diễn.

Chú thích 2: “Hệ thống quản lý liên quan” có nghĩa là hệ thống an toàn thực phẩm hoặc chất lượng bao trùm cùng quá trình, sản phẩm và dịch vụ.

g) Các sai khác từ bảng B.1 có thể được chứng minh và phải được ghi nhận lại, chúng được xác định bằng các yếu tố như là mức độ hoàn thiện của hệ thống quản lý, đã biết trước đó về các quá trình và hệ thống của khách hàng (đã được CCPT4 chứng nhận cho các chương trình chứng nhận khác), sự sẵn sàng của khách hàng (ví dụ đã được chứng nhận bởi chương trình chứng nhận của bên thứ ba có liên quan) và mức độ tự động hóa cao.

DÃ KIỂM SOÁT

NGÀY: 30/6/2025

6.2.3.3 Chứng nhận đa điểm

a) Thời gian đánh giá địa điểm của chức năng trung tâm phải bằng hoặc lớn hơn D_s .

b) Thời gian đánh giá tại địa điểm cho từng địa điểm được đánh giá phải bằng hoặc lớn hơn phân nửa của D_s đối với địa điểm đó.

6.2.3.4 Tính toán thời gian đánh giá giám sát và chứng nhận lại tối thiểu

a) Thời gian đánh giá giám sát tối thiểu không được ít hơn một phần ba của thời gian đánh giá chứng nhận lần đầu với tối thiểu 01 (một) ngày đánh giá (0,5 ngày đánh giá đối với loại hình A và B).

b) Thời gian đánh giá chứng nhận lại tối thiểu không được ít hơn hai phần ba thời gian đánh giá chứng nhận lần đầu với thời gian tối thiểu 01 (một) ngày (0,5 ngày đánh giá đối với loại hình A và B).

6.3 Xác định thời gian đánh giá chứng nhận hệ thống quản lý tích hợp

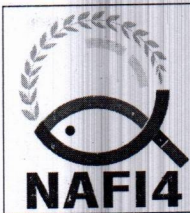
6.3.1 Áp dụng

6.3.1.1 CCPT4 đảm bảo:

6.3.1.1.1 Mức độ tích hợp của hệ thống quản lý phải được xem xét khi thiết lập chương trình đánh giá.

6.3.1.1.2 Kế hoạch đánh giá bao trùm tất cả các khu vực, hoạt động áp dụng cho từng quy định kỹ thuật/tiêu chuẩn hệ thống quản lý trong phạm vi chứng nhận của đánh giá và được xem xét bởi chuyên gia đánh giá đủ năng lực.

6.3.1.1.3 Toàn bộ đoàn chuyên gia đánh giá phải đáp ứng yêu cầu năng lực do CCPT4 quy định, đối với từng lĩnh vực kỹ thuật có liên quan đến từng quy định kỹ thuật/tiêu chuẩn hệ thống quản lý trong phạm vi đánh giá của hệ thống quản lý tích hợp (IMS).



HƯỚNG DẪN
XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ
ĐÁNH GIÁ

Mã hiệu: HD.TT.03.02
Lần ban hành: 04
Ngày ban hành: 30/6/2025
Trang: 18/30

6.3.1.1.4 Cuộc đánh giá phải được quản lý bởi trưởng đoàn đánh giá có đủ năng lực trong ít nhất một quy định kỹ thuật/tiêu chuẩn đánh giá.

6.3.1.1.5 Phải bố trí thời gian phù hợp để hoàn thành một cuộc đánh giá HTQL của KH toàn diện và hiệu quả hệ thống quản lý của tổ chức đối với quy định kỹ thuật/tiêu chuẩn HTQL trong phạm vi của đánh giá.

6.3.1.1.6 Để xác định thời gian đánh giá hệ thống quản lý tích hợp của hai hoặc nhiều quy định kỹ thuật/tiêu chuẩn HTQL, ví dụ như $A + B + C$, thì phải thực hiện như sau:

a) Tính toán thời gian đánh giá cần thiết cho từng quy định kỹ thuật/tiêu chuẩn HTQL riêng biệt (áp dụng tất cả các yếu tố liên quan trong các tài liệu/quy định của chương trình chứng nhận đối với từng tiêu chuẩn ví dụ IAF MD 5, ISO 22003, ISO 27006).

b) Tính toán điểm bắt đầu T cho thời gian đánh giá IMS bằng cách cộng từng phần riêng lẻ (ví dụ $T = A + B + C$).

c) Điều chỉnh điểm bắt đầu bằng cách tính đến các yếu tố có thể tăng hoặc giảm (xem Phụ lục 3) thời gian cần thiết cho cuộc đánh giá.

Các yếu tố làm giảm phải bao gồm nhưng không giới hạn ở:

i) Mức độ tích hợp của HTQL của tổ chức

ii) Khả năng nhân sự của tổ chức trả lời câu hỏi liên quan đến nhiều hơn một tiêu chuẩn HTQL.

iii) Sự sẵn có của năng lực chuyên gia đánh giá để đánh giá nhiều hơn một tiêu chuẩn/quy định kỹ thuật HTQL.

Các yếu tố làm tăng phải bao gồm nhưng không giới hạn ở:

i) Mức độ phức tạp của việc đánh giá IMS so với đánh giá hệ thống quản lý đơn lẻ.

d) Thông báo cho KH rằng thời gian đánh giá IMS dựa trên khai báo mức độ tích hợp HTQL của KH có thể được điều chỉnh trên cơ sở xác nhận mức độ tích hợp tại giai đoạn 1 và lần đánh giá tiếp theo.

6.3.1.1.7 Đánh giá IMS có thể làm tăng thời gian nhưng trong trường hợp giảm thì không được vượt quá 20% từ điểm bắt đầu T (6.3.1.1.6 b).

6.3.1.1.8 Con số điểm bắt đầu và việc điều chỉnh tăng hay giảm phải được lập thành văn bản.

6.3.1.2 Các tài liệu áp dụng hiện thời (ví dụ: tài liệu bắt buộc của IAF) liên quan đến đánh giá tiêu chuẩn/quy định kỹ thuật HTQL cần được xem xét khi xây dựng chương trình đánh giá và kế hoạch đánh giá cho một IMS.

6.3.1.3 Tất cả các yêu cầu áp dụng của từng tiêu chuẩn/quy định kỹ thuật hệ thống quản lý liên quan đến phạm vi của IMS phải được đánh giá.

ĐÃ KIỂM SOÁT
NGÀY: 30/6/2025

6.3.1.4 Báo cáo đánh giá có thể được tích hợp hoặc riêng biệt liên quan đến hệ thống quản lý được đánh giá. Từng điểm phát hiện được nêu ra trong báo cáo tích hợp sẽ được truy xuất đến tiêu chuẩn/quy định kỹ thuật HTQL áp dụng.

6.3.1.5 CCPT4 phải xem xét sự ảnh hưởng khi sự không phù hợp được phát hiện đối với một tiêu chuẩn/quy định kỹ thuật HTQL sẽ có tác động về việc tuân thủ đối với tiêu chuẩn/quy định kỹ thuật HTQL khác.

6.3.2 Đánh giá và chứng nhận lần đầu

6.3.2.1 Đăng ký chứng nhận của KH

Bao gồm các thông tin liên quan đến mức độ tích hợp trong đó có mức độ tích hợp các tài liệu, các yếu tố và trách nhiệm của hệ thống quản lý (xem Phụ lục 3).

6.3.2.2 Đánh giá giai đoạn 1

Trong đánh giá Giai đoạn 1, đoàn chuyên gia đánh giá phải xác nhận mức độ tích hợp của IMS. CCPT4 phải xem xét, điều chỉnh (khi cần thiết) thời gian đánh giá dựa trên thông tin được cung cấp ở giai đoạn đăng ký chứng nhận.

6.3.3 Hoạt động giám sát và chứng nhận lại

CCPT4 phải xác nhận mức độ tích hợp không thay đổi trong suốt chu kỳ chứng nhận để đảm bảo rằng thời gian đánh giá được thiết lập là vẫn phù hợp.

6.3.4 Đình chỉ, thu hẹp và thu hồi

Nếu chứng nhận của một hoặc nhiều tiêu chuẩn/quy định kỹ thuật hệ thống quản lý bị đình chỉ, thu hẹp hoặc thu hồi, CCPT4 phải điều tra tác động của việc này đối với chứng nhận của các tiêu chuẩn/quy định kỹ thuật hệ thống quản lý khác.

6.4 Nguyên tắc xác định chi phí đánh giá

Chi phí đánh giá được xác định theo công thức chung như sau

$$P_T = P_{dg} + P_{xx} + P_{tx}$$

$$P_{dg} = D_s \times \$d1$$

Trong đó:

- P_T : Tổng chi phí đánh giá

- P_{dg} : Phí đánh giá

- D_s : Số ngày công đánh giá được xác định theo mục 6.2

- $\$d1$: Giá trị của một ngày công đánh giá

- P_{xx} : Phí xem xét hồ sơ chứng nhận lần đầu, quy định 01 (một) ngày công; xem xét hồ sơ khác, quy định 0,5 (một nửa) ngày công. Lưu ý, không tính công trong trường hợp xem xét hồ sơ đăng ký mở rộng phạm vi chứng nhận nhưng phạm vi mở rộng nằm cùng nhóm với phạm vi đã được chứng nhận.

- P_{tx} : Phí thẩm xét hồ sơ trong đánh giá chứng nhận lần đầu, quy định 01 (một) ngày công; thẩm xét hồ sơ khác quy định 0,5 (một nửa) ngày công

ĐÃ KIỂM SOÁT
NGÀY: 30/6/2025



**HƯỚNG DẪN
XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ
ĐÁNH GIÁ**

Mã hiệu: HD.TT.03.02

Lần ban hành: 04

Ngày ban hành:
30/6/2025

Trang: 20/30

Ghi chú: Chi phí đánh giá đã bao gồm chi phí đi lại, lưu trú cho chuyên gia; thuế GTGT (VAT) và không bao gồm chi phí cho việc thẩm tra hành động khắc phục các điểm không phù hợp được phát hiện trong quá trình đánh giá (nếu có), chi phí phân tích, vận chuyển mẫu (nếu có). Tùy theo từng trường hợp cụ thể, Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 4 thỏa thuận với khách hàng về các nội dung liên quan đến các chi phí này./.

7. Tài liệu/Biểu mẫu

Không áp dụng

ĐÃ KIỂM SOÁT

NGÀY: 30/6/2025

PHỤ LỤC 1. Bảng A.1 - Các loại hình chuỗi thực phẩm

Nhóm ^a	Loại hình		Loại hình con		Ví dụ các hoạt động kèm theo
Sản xuất ban đầu	A	Chăn nuôi và xử lý động vật	AI	Nuôi động vật lấy thịt/sữa/trứng/mật ong	Nuôi động vật (ngoại trừ cá và nuôi trồng) để sản xuất thịt, trứng, sữa hoặc mật ong. Nuôi, nhốt, bẫy và săn bắt (giết mổ tại điểm săn bắt) Bao gồm đóng gói tạm mà không làm biến đổi hay chế biến sản phẩm.
			AIi	Nuôi cá và hải sản	Nuôi cá và hải sản để sản xuất thịt Nuôi, bẫy và đánh cá (giết mổ tại điểm đánh bắt) Bao gồm đóng gói tạm mà không làm biến đổi hay chế biến sản phẩm.
			BI	Nông trại – xử lý thực vật (trừ ngũ cốc và đậu)	Trồng hoặc thu hoạch cây trồng (trừ ngũ cốc và đậu): nông sản (trái cây, rau, gia vị, nấm, v.v...) và thực phẩm thủy sinh. Bảo quản thực vật tại trang trại (trừ ngũ cốc và đậu), bao gồm nông sản và thực phẩm thủy sinh.
	B	Nông trại và xử lý thực vật	BIi	Nông trại – Xử lý ngũ cốc và đậu	Trồng và thu hoạch ngũ cốc và đậu dùng làm thực phẩm. Xử lý ngũ cốc và đậu. Bảo quản tại trang trại ngũ cốc và đậu dùng làm thực phẩm.
			BIii	Sơ chế sản phẩm từ thực vật	Các hoạt động thu hoạch thực vật mà không biến đổi sản phẩm từ dạng nguyên vẹn ban đầu, bao gồm nông sản và thực phẩm thủy sinh. Các hoạt động này bao gồm làm sạch, rửa, tráng, xối, lựa, phân loại, cắt tia, cột bó, làm mát, làm mát bằng nước, làm sạch lông, tưới nước, sục khí chuẩn bị bảo quản và chế biến, đóng gói, đóng gói lại, sắp xếp, bảo quản và vận chuyển.
Chế biến thực phẩm cho người và động vật	C	Chế biến thực phẩm, nguyên liệu và thức ăn cho thú cưng	C0	Động vật - Sơ chế	Biến đổi thân thịt động vật để chế biến thêm bao gồm như nhà chứa, giết mổ, moi nội tạng, làm lạnh số lượng lớn, đông lạnh số lượng lớn, bảo quản số lượng lớn động vật và thú săn moi nội tạng, đông lạnh số lượng lớn cá và bảo quản thú săn.
			CI	Chế biến các sản phẩm động vật dễ hỏng	Chế biến và đóng gói bao gồm cá, sản phẩm từ cá, hải sản, thịt, trứng và sữa, có yêu cầu kiểm soát nhiệt độ mát hoặc đông

ĐÃ KIỂM SOÁT
NGÀY: 30/6/2025.

	HƯỚNG DẪN XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ ĐÁNH GIÁ			Mã hiệu: HD.TT.03.02
				Lần ban hành: 04
				Ngày ban hành: 30/6/2025
				Trang: 22/30

					lạnh. Chế biến thức ăn cho thú cưng chỉ từ sản phẩm động vật.	
				CII	Chế biến các sản phẩm thực vật dễ hỏng	Chế biến và đóng gói bao gồm trái cây và nước trái cây tươi, rau củ, ngũ cốc, hạt, đậu, sản phẩm có nguồn gốc từ nước đông lạnh, sản phẩm thay thế thịt và sữa từ thực vật. Chỉ chế biến thức ăn cho thú cưng từ sản phẩm thực vật.
				CIII	Chế biến các sản phẩm từ động vật và thực vật dễ hỏng (sản phẩm hỗn hợp)	Chế biến và đóng gói bao gồm pizza, lasagne, sandwich, bánh hấp và bữa ăn sẵn. Bao gồm nhà bếp phục vụ bên ngoài Bao gồm sản phẩm của bếp ăn công nghiệp chưa đưa ra tiêu thụ ngay. Chế biến thức ăn cho thú cưng dễ hỏng từ sản phẩm hỗn hợp.
				CIV	Chế biến các sản phẩm ổn định ở nhiệt độ môi trường	Chế biến và đóng gói các sản phẩm được bảo quản và bày 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				Sản xuất thức ăn chăn nuôi và thức ăn cho động vật	Sản xuất nguyên liệu thức ăn chăn nuôi cho động vật dùng làm thực phẩm hoặc phi thực phẩm không được nuôi trong nhà, như thức ăn từ ngũ cốc, hạt có dầu, phụ phẩm của hoạt động chế biến thực phẩm. Sản xuất thức ăn chăn nuôi hỗn hợp, có hoặc không có phụ gia, cho động vật dùng làm thực phẩm như premix, thức ăn bổ sung thuốc, thức ăn hỗn hợp.	
						Hoạt động tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm như nấu, phối trộn, chuẩn bị các thành phần hoặc các sản phẩm để người tiêu dùng tiêu thụ tại chỗ hoặc mang đi. Ví dụ: nhà hàng, khách sạn, xe bán đồ ăn, tổ chức, nơi làm việc (trường học hoặc căn tin nhà máy), bao gồm bán lẻ chế biến tại chỗ (như gà quay). Bao gồm hâm nóng lại, phục vụ sự kiện, quán cà phê và quán rượu.
Dịch vụ ăn uống	E			Dịch vụ ăn uống		
Bán lẻ, vận	F	Thương mại,	FI	Bán lẻ/bán sỉ	Bảo quản và cung cấp các sản phẩm hoàn chỉnh cho khách hàng và người tiêu dùng	

chuyên và bảo quản	bán lẻ và thương mại điện tử		(củ hàng bán lẻ, cửa hàng, buôn sỉ). Bao gồm các hoạt động chế biến nhỏ như thái cắt, chia nhỏ, hâm nóng lại.
		FII	Môi giới/ thương mại
	G Dịch vụ vận chuyển và bảo quản		Tự mua và bán sản phẩm mà không qua xử lý vật lý hoặc làm đại lý cho người khác đối với bất kỳ mặt hàng nào tham gia vào chuỗi thực phẩm. Cơ sở bảo quản và phương tiện phân phối thực phẩm và thức ăn chăn nuôi để hồng mắt hàng phải luôn duy trì nhiệt độ ổn định. Cơ sở bảo quản và phương tiện phân phối thực phẩm và thức ăn gia súc ở nhiệt độ thường. Dán nhãn lại/đóng gói lại, ngoại trừ vật liệu bao gói đối với sản phẩm hở. Cơ sở bảo quản và phương tiện phân phối vật liệu bao bì thực phẩm.
Dịch vụ phụ trợ	H Dịch vụ		Cung cấp các dịch vụ liên quan đến sản xuất thực phẩm và thức ăn chăn nuôi an toàn bao gồm cung cấp nước, kiểm soát động vật gây hại, dịch vụ làm sạch và loại bỏ chất thải.
Vật liệu bao gói	I	Sản xuất vật liệu bao gói	Sản xuất vật liệu bao gói tiếp xúc với thực phẩm, thức ăn chăn nuôi và thức ăn cho động vật. Có thể bao gồm bao bì được sản xuất tại chỗ để sử dụng cho chế biến.
Trang thiết bị phụ trợ	J	Thiết bị	Trang 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 phương tiện.
Hóa sinh	K	Hóa học và sinh học	Sản xuất thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thức ăn động vật, phụ gia (ví dụ: hương, vitamin), khí và khoáng chất. Sản xuất men vi sinh và enzyme.

^a Nhóm có thể được sử dụng cho phạm vi công nhận của các tổ chức chứng nhận đã được công nhận và cho các tổ chức công nhận chứng kiến các tổ chức chứng nhận.

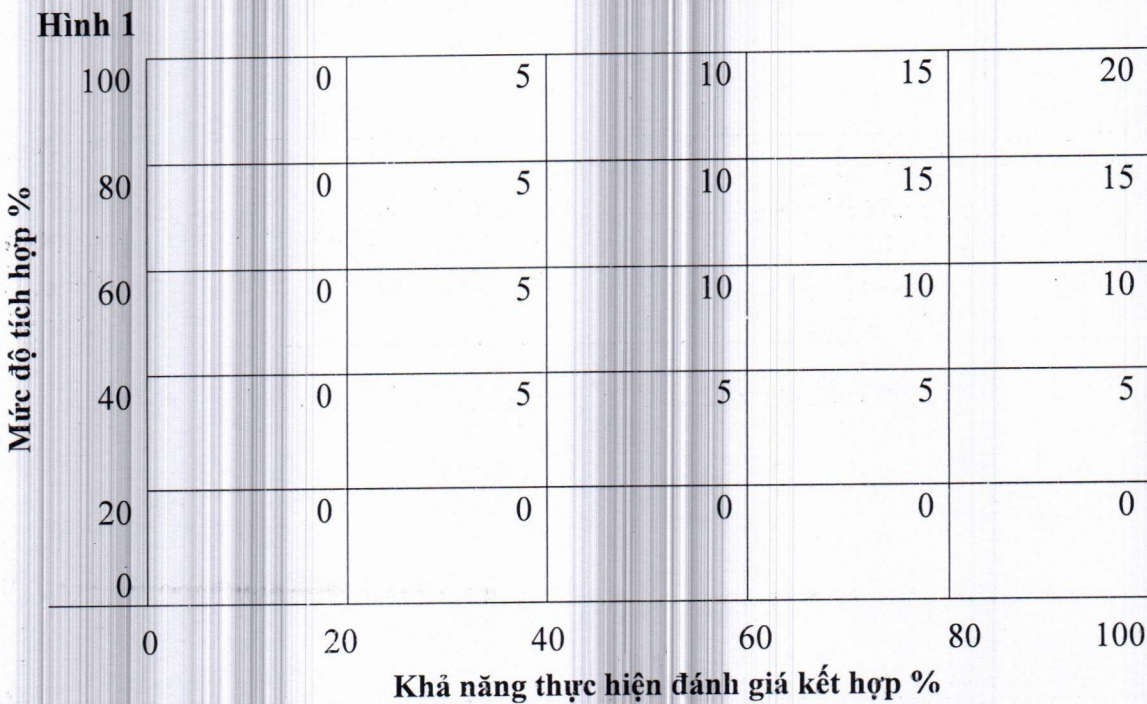
Ghi chú: “Để hồng” có thể được xem là loại thực phẩm hoặc tình trạng chúng có thể bị hồng và phải được bảo quản trong môi trường được kiểm soát nhiệt độ.

PHỤ LỤC 2. Bảng B.1 - Các yếu tố để tính thời lượng đánh giá tối thiểu

	HƯỚNG DẪN XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ ĐÁNH GIÁ	Mã hiệu: HD.TT.03.02
		Lần ban hành: 04
		Ngày ban hành: 30/6/2025
		Trang: 24/30

Loại hình hoặc loại hình con	Thời lượng đánh giá tại địa điểm cơ bản, tính bằng ngày (T_D)	Số ngày đánh giá cho từng nghiên cứu HACCP bổ sung (T_H)	Số ngày đánh giá tương ứng với từng số lượng nhân viên tương đương toàn thời gian (T_{FTE})
AI	1,0	0,25	ĐÃ KIỂM SOÁT NGÀY: 30/6/2025 1 đến 5 = 0 6 đến 49 = 0,5 50 đến 99 = 1,0 100 đến 199 = 1,5 200 đến 499 = 2,0 500 đến 999 = 2,5 > 1000 = 3,0
AII	1,0	0,25	
BI	1,0	0,25	
BII	1,0	0,25	
BIII	1,0	0,25	
C0	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	0,50	
G	1,5	0,25	
H	1,5	0,25	
I	1,5	0,50	
J	1,5	0,50	
K	2,0	0,50	

PHỤ LỤC 3 – GIẢM THỜI GIAN ĐÁNH GIÁ



Hình 1: Minh hoạ việc giảm (%) thời gian đánh giá tích hợp và mối quan hệ của nó với:

a) **Trực tung:** Mức độ tích hợp hệ thống quản lý của tổ chức (xem bên dưới), trong đó bao gồm việc xem xét khả năng của bên được đánh giá trả lời với các câu hỏi đa khía cạnh. Một Hệ thống quản lý tích hợp tạo ra khi tổ chức sử dụng một hệ thống quản lý duy nhất để quản lý nhiều khía cạnh của hoạt động của tổ chức. Nó được đặc trưng bởi (nhưng không giới hạn ở):

1. Một bộ tài liệu tích hợp, bao gồm các hướng dẫn công việc ở mức độ phát triển tốt, khi thích hợp.
2. Xem xét của lãnh đạo có tính đến chiến lược và kế hoạch kinh doanh tổng thể
3. Cách tiếp cận tích hợp đối với đánh giá nội bộ
4. Cách tiếp cận tích hợp đối với chính sách và mục tiêu
5. Cách tiếp cận tích hợp đối với quá trình hệ thống
6. Cách tiếp cận tích hợp để cải thiện các cơ chế (sửa chữa và hành động phòng ngừa; đo lường và cải tiến liên tục)
7. Hỗ trợ quản lý tích hợp và trách nhiệm

CCPT4 quyết định phần trăm mức độ tích hợp dựa vào mức độ mà HTQL của tổ chức đáp ứng được các tiêu chí nêu trên. Cụ thể như sau:

- + Trường hợp KH đáp ứng đủ 7 tiêu chí nêu trên, mức độ tích hợp là 100%
- + Trường hợp KH đáp ứng từ 5 đến 6 tiêu chí, mức độ tích hợp IMS là 80%

ĐÃ KIỂM SOÁT

NGÀY: 30/6/2025



100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

	Mã hiệu: HD.TT.03.02	
	Lần ban hành: 04	
	Ngày ban hành: 30/6/2025	
	Trang: 26/30	

HƯỚNG DẪN XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ ĐÁNH GIÁ

- + Trường hợp KH đáp ứng từ 3 đến 4 tiêu chí, mức độ tích hợp IMS là 60%
- + Trường hợp KH đáp ứng 2 tiêu chí, mức độ tích hợp IMS là 40%
- + Trường hợp KH đáp ứng 1 tiêu chí, mức độ tích hợp IMS là 20%

b) Trục hoành: Mức độ, được đưa ra theo tỷ lệ được nhân với hệ số 100 để đạt được mức độ theo tỷ lệ phần trăm đối với cá nhân thành đoàn đánh giá có đủ trình độ.

$$\frac{100 ((X1-1) + (X2-1) + (X3-1) + (Xn-1))}{Z(Y-1)}$$

Trong đó

X1, 2, 3...n là số lượng tiêu chuẩn mà đánh giá viên có đủ năng lực liên quan đến phạm vi đánh giá tích hợp

Y là số lượng các tiêu chuẩn hệ thống quản lý trong phạm vi đánh giá tích hợp

Z là số chuyên gia đánh giá

Ví dụ: Một đoàn gồm ba chuyên gia đánh giá tích hợp cho ba tiêu chuẩn hệ thống quản lý khác nhau. Một chuyên gia đủ năng lực cho cả ba tiêu chuẩn; một chuyên gia đủ năng lực cho hai trong số các tiêu chuẩn và chuyên gia khác đủ năng lực cho một tiêu chuẩn.

Số phần trăm được sử dụng cho trục hoành là :

$$\frac{100 ((3-1) + (2-1) + (1-1))}{3(3-1)} = 50\%$$

Do năng lực có sẵn của mỗi chuyên gia nhiều hơn một bộ tiêu chuẩn/tiêu chí kỹ thuật, hiệu quả đạt được và đi vào tính toán khả năng có thể giảm thời gian trong công thức trên. Bao gồm:

1. Thời gian tiết kiệm do một lần họp khai mạc và kết thúc
2. Thời gian tiết kiệm do chỉ phải làm một báo cáo đánh giá tích hợp
3. Thời gian tiết kiệm trong việc tối ưu hoá công tác hậu cần
4. Thời gian tiết kiệm trong họp đoàn đánh giá
5. Thời gian tiết kiệm đánh giá các yếu tố phổ biến đồng thời ví dụ như kiểm soát tài liệu.

ĐÃ KIỂM SOÁT
NGÀY: 30/6/2025

PHỤ LỤC 4 - NHÓM SẢN PHẨM TƯƠNG TỰ

TT	Nhóm sản phẩm tương tự/ Product Categories	
I	Nhóm sản phẩm thủy sản sống/tươi ướp đá/giữ lạnh (Live/Chilled fresh fishery products)	
1.	Thủy sản nuôi sống/tươi ướp đá/giữ lạnh/Live/Chilled fresh farmed fishery products	
2.	Thủy sản nuôi có xử lý nhiệt ướp đá/giữ lạnh/Chilled, heat treated farmed fishery products	
3.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) còn sống/tươi ướp đá/giữ lạnh/Live/Chilled fresh wild-caught aquatic animals (with species-related hazards)	
4.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) có xử lý nhiệt, ướp đá/giữ lạnh/Chilled, heat treated wild-caught fishery products (with species-related hazards)	
5.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) còn sống/tươi ướp đá/giữ lạnh/Live/chilled fresh wild-caught aquatic animals (without species – related hazards)	
6.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) có xử lý nhiệt, ướp đá/giữ lạnh/Chilled, heated treated wild-caught fishery products (without species – related hazards)	
II	Nhóm sản phẩm đông lạnh (Frozen fishery products)	ĐÃ KIỂM SOÁT
II.1	Thủy sản nuôi (farmed fishery products)	NGÀY: 30/6/2025
1.	Thủy sản nuôi cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền/Frozen farmed fishery products, non-heat treated and ready-to-eat	
2.	Thủy sản nuôi cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền/Frozen farmed fishery products, heat treated and ready-to-eat	
3.	Thủy sản nuôi cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền/Frozen farmed fishery products, non-heat treated and not ready-to-eat	
4.	Thủy sản nuôi cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền/Frozen farmed fishery products, heat treated and not ready-to-eat	
II.2	Thủy sản khai thác tự nhiên (Wild-caught fishery products)	
1.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền/Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), non-heat	



HƯỚNG DẪN
XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ
ĐÁNH GIÁ

Mã hiệu: HD.TT.03.02
Lần ban hành: 04
Ngày ban hành:
30/6/2025
Trang: 28/30

	<i>treated, ready-to-eat</i>
2.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), heat treated, ready-to-eat</i>
3.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), non-heat treated, not ready-to-eat</i>
4.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), heat treated, not ready-to-eat</i>
5.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), non-heat treated, ready-to-eat</i>
6.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), heat treated, ready-to-eat.</i>
7.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), non-heat treated, not ready-to-eat</i>
8.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), heat treated, not ready-to-eat</i>
II.3	Sản phẩm phối chế đông lạnh (<i>Frozen composite products</i>)
1.	Thủy sản phối chế cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen composite fishery products, non-heat treated ready-to-eat</i>
2.	Thủy sản phối chế cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen composite fishery products, non- heat treated, not ready-to-eat</i>
3.	Thủy sản phối chế cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen composite fishery products, heat treated and ready-to-eat</i>
4.	Thủy sản phối chế cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen composite fishery products, heat treated, not ready-to-eat</i>
III	Sản phẩm khô (<i>Dried fishery products</i>)

ĐÃ KIỂM SOÁT
NGÀY: 30/6/2025

	HƯỚNG DẪN XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ ĐÁNH GIÁ	Mã hiệu: HD.TT.03.02
		Lần ban hành: 04
		Ngày ban hành: 30/6/2025
		Trang: 29/30

III.1	Thủy sản nuôi (<i>Dried farmed fishery products</i>)
1.	Khô thủy sản nuôi ăn liền/ <i>Dried farmed fishery products, ready to eat</i>
2.	Khô thủy sản nuôi không ăn liền/ <i>Dried farmed fishery products, not ready-to-eat</i>
III.2	Thủy sản khai thác tự nhiên (<i>Dried wild-caught fishery products</i>)
1.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) ăn liền/ <i>Dried wild-caught fishery products (with species-related hazards), ready-to-eat</i>
2.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) không ăn liền/ <i>Dried wild-caught fishery products (with species-related hazards), not ready-to-eat</i>
3.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) ăn liền/ <i>Dried wild-caught fishery products (without species-related hazards), ready-to-eat</i>
4.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) không ăn liền/ <i>Dried wild-caught fishery products (without species-related hazards), not ready-to-eat</i>
III.3	Sản phẩm khô phối chế (<i>Dried composite products</i>)
1.	Khô thủy sản phối chế, ăn liền/ <i>Dried composite fishery products, ready-to-eat</i>
2.	Khô thủy sản phối chế, không ăn liền/ <i>Dried composite fishery products, not ready-to-eat</i>
IV	Sản phẩm đồ hộp (<i>Canned fishery products</i>)
1.	Đồ hộp thủy sản (có mối nguy gắn liền với loài) thanh trùng/ <i>Pasteurized canned fishery products (with species-related hazard)</i>
2.	Đồ hộp thủy sản (có mối nguy gắn liền với loài) tiệt trùng/ <i>Sterilized canned wild-caught fishery products (with species-related hazard)</i>
3.	Đồ hộp thủy sản (không có mối nguy gắn liền với loài) thanh trùng/ <i>Pasteurized canned fishery products (without species-related hazard)</i>
4.	Đồ hộp thủy sản (không có mối nguy gắn liền với loài) tiệt trùng/ <i>Sterilized canned fishery products (without species-related hazard)</i>
5.	Đồ hộp thủy sản phối chế thanh trùng/ <i>Pasteurized canned composite fishery products</i>
6.	Đồ hộp thủy sản phối chế tiệt trùng/ <i>Sterilized canned composite fishery products</i>
V	Sản phẩm thủy sản lên men, ướp muối (<i>Fermented, salted fishery products</i>)

ĐÃ KIỂM SOÁT
NGÀY: 30/6/2025

	HƯỚNG DẪN XÁC ĐỊNH THỜI GIAN, CHI PHÍ ĐÁNH GIÁ	Mã hiệu: HD.TT.03.02
		Lần ban hành: 04
		Ngày ban hành: 30/6/2025
		Trang: 30/30

1.	Nước mắm / <i>Fish sauce</i>
2.	Sản phẩm dạng mắm/ <i>Fish paste</i>
3.	Sản phẩm thủy sản lên men, ướp muối khác/ <i>Other Salted, fermented fishery products</i>
VI	Sản phẩm nhuyễn thể hai mảnh vỏ (<i>Bivalve Mollusk products</i>)
1.	Sản phẩm NT2MV sống/ướp đá/ <i>Live/chilled bivalve mollusks</i>
2.	Sản phẩm NT2MV cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen non-heat treated, bivalve mollusks, not ready-to-eat</i>
3.	Sản phẩm NT2MV cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen, heat treated bivalve mollusks, ready-to-eat</i>
4.	Sản phẩm NT2MV cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen bivalve mollusks, heat treated, not ready-to-eat</i>
5.	Sản phẩm NT2MV chế biến khác (khô, đồ hộp,...)/ <i>Other processed (dried, canned,...) bivalve mollusks</i>
VII	Sản phẩm thủy sản khác (<i>Others</i>)
1.	Sản phẩm thủy sản xông khói/hun khói <i>Smoked fishery products</i>
2.	Dầu cá/ <i>Fish oil</i>
3.	Collagen từ thủy sản dùng làm thực phẩm/ <i>Fish collagen for human consumption</i>
4.	Gellatin từ thủy sản dùng làm thực phẩm/ <i>Fish gellatin for human consumption</i>
5.	Sản phẩm tinh luyện khác từ thủy sản/ <i>Other highly refined products from fishery products</i>
6.	Sản phẩm có nguồn gốc thủy sản khác/ <i>Others fishery products</i>

ĐÃ KIỂM SOÁT
NGÀY: 30/6/2025