

LỢI ÍCH

- * Giúp doanh nghiệp cải thiện điều kiện vệ sinh an toàn của cơ sở sản xuất, hoạt động sản xuất và đáp ứng yêu cầu của pháp luật về quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm;
- * Đáp ứng các yêu cầu của thị trường, luật định;
- * Tiêu chuẩn hóa điều kiện vệ sinh và hoạt động kiểm soát vệ sinh nhà xưởng, con người, sản xuất nhằm bảo đảm chất lượng và sự an toàn của sản phẩm;
- * Tạo điều kiện thuận lợi cho việc triển khai HACCP, ISO 22000;
- * Giảm phần lớn nguy cơ ngộ độc, kiện cáo, phàn nàn của khách hàng;
- * Tăng cường uy tín, sự tin cậy, sự hài lòng của nhà phân phối, khách hàng;
- * Cải thiện hoạt động tổng thể của doanh nghiệp.



GIỚI THIỆU DỰ ÁN

- * Dự án “Nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm hàng hóa ngành công nghiệp” thuộc Chương trình quốc gia “Nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm hàng hóa của doanh nghiệp Việt Nam đến năm 2020” được Thủ tướng Chính phủ phê duyệt tại Quyết định số 604/QĐ-TTg ngày 25/5/2012.

Mục tiêu:

- * Nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm, hàng hóa công nghiệp chủ lực trên cơ sở áp dụng các giải pháp quản lý, ứng dụng khoa học, đổi mới công nghệ, đầu tư;
- * Xây dựng, hoàn thiện hệ thống tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật; áp dụng các hệ thống quản lý, công cụ cải tiến năng suất và chất lượng, các mô hình tiên tiến, quy trình sản xuất tiên tiến để nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm, hàng hóa công nghiệp.

Nhiệm vụ:

- * Tuyên truyền, vận động các doanh nghiệp nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm, hàng hóa ngành công nghiệp;
- * Xây dựng tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật;
- * Áp dụng hệ thống quản lý, mô hình, công cụ cải tiến năng suất, chất lượng, ứng dụng tiến bộ khoa học và đổi mới công nghệ;
- * Xây dựng và thực hiện các dự án nâng cao năng suất, chất lượng các sản phẩm, hàng hóa công nghiệp chủ lực;
- * Nâng cao năng lực quản lý chất lượng sản phẩm, hàng hóa công nghiệp chủ lực.

Thông tin liên hệ:



Dự án Nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm hàng hóa ngành công nghiệp

VỤ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ, BỘ CÔNG THƯƠNG

Địa chỉ: 54 Hai Bà Trưng, Hoàn Kiếm, Hà Nội

Điện thoại: 024 222 02306

Website: <http://nscl.vn/>



BỘ CÔNG THƯƠNG

**DỰ ÁN NÂNG CAO NĂNG SUẤT VÀ CHẤT LƯỢNG
SẢN PHẨM HÀNG HÓA NGÀNH CÔNG NGHIỆP**

THỰC HÀNH SẢN XUẤT TỐT (GMP)



GMP LÀ GÌ ?

- * GMP là tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt nhằm đảm bảo điều kiện vệ sinh an toàn cho sản xuất.
- * GMP là một phần cơ bản trong hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, là điều kiện tiên quyết cho việc phát triển hệ thống HACCP và các tiêu chuẩn quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000.

ĐỐI TƯỢNG ÁP DỤNG

- * **GMP** được áp dụng trong các lĩnh vực sản xuất, chế biến các sản phẩm yêu cầu điều kiện vệ sinh cao như: thực phẩm, dược phẩm, mỹ phẩm, thiết bị y tế;
- * **GMP** cũng thích hợp áp dụng trong các lĩnh vực nhà hàng, khách sạn;

Ở Việt Nam, theo Chỉ thị số 06/2007/CT-TTg của Thủ tướng Chính phủ, GMP là tiêu chuẩn bắt buộc áp dụng trong sản xuất thực phẩm và quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm.

ĐIỂN HÌNH ÁP DỤNG

Ngày 19/1/2018, Công ty CP Thuốc thú y Trung ương 5 đã khánh thành Nhà máy vaccin và Sinh phẩm thú y đạt tiêu chuẩn Thực hành tốt sản xuất thuốc GMP của Tổ chức Y tế thế giới (GMP – WHO). Nhà máy gồm 2 dây chuyền công nghệ hiện đại cùng hệ thống các phòng nghiên cứu sạch đạt cấp độ từ A đến D theo tiêu chuẩn Thực hành tốt sản xuất thuốc.



CÁC BƯỚC THỰC HIỆN

