

TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG VÙNG 5

Địa chỉ: 57 Phan Ngọc Hiền, phường 6, thành phố Cà Mau, tỉnh Cà Mau

Điện thoại: (0290) 835169 – 567513 – 838396 – 837804

E-mail: branch5.nafi@mard.gov.vn; kiemhang.nafi5@mard.gov.vn



QUY ĐỊNH TÍNH PHÍ CHỨNG NHẬN

Mã hiệu: 04 CL5/QĐ

Ngày ban hành: 02.05.2024

Lần ban hành: 01

	Biên soạn	Kiểm tra	Phê duyệt
Chức vụ		Phó Giám đốc/ Đại diện lãnh đạo	Giám đốc
Chữ ký			
Họ và tên	Huỳnh Minh Lữ	Nguyễn Khánh Vinh	Ngô Văn Đám





QUY ĐỊNH TÍNH PHÍ CHỨNG NHẬN

Mã hiệu: 04 CL5/QĐ

Lần ban hành: 01

Ngày ban hành: 02.05.2024

Trang: 2/18

TÌNH TRẠNG SỬA ĐỔI BỔ SUNG TÀI LIỆU

T T	Phân/ mục	Trang	Nội dung ban đầu	Nội dung đã sửa đổi, bổ sung	Lần soát xét	Ngày soát xét
1	Toàn bộ	Toàn bộ	Giám sát	Giám sát (đổi tên Trung tâm)	01	02.05.24

ĐÃ KIỂM SOÁT



QUY ĐỊNH TÍNH PHÍ CHỨNG NHẬN

Mã hiệu: 04 CL5/QĐ

Lần ban hành: 01

Ngày ban hành: 02.05.2024

Trang: 3/18

1. Mục đích

Quy định này quy định cách thức, cơ cấu tính phí chứng nhận đối với các khách hàng được chứng nhận. Xác định nguyên tắc tính công trong các hoạt động chuẩn bị đánh giá, đánh giá, báo cáo, xem xét hồ sơ và làm thủ tục cấp chứng chỉ chứng nhận làm cơ sở thương thảo hợp đồng cũng như cân nhắc bố trí chuyên gia trong đánh giá chứng nhận.

2. Phạm vi, đối tượng áp dụng

Thủ tục này áp dụng đối với Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 5 (gọi tắt là Trung tâm vùng 5) và tất cả các khách hàng được Trung tâm vùng 5 chứng nhận.

3. Tài liệu tham chiếu

- Sổ tay chất lượng; Sổ tay thủ tục.
- Thông tư số 28/2012/TT-BKHCN ngày 12/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy và phương thức đánh giá sự phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật;
- ISO/IEC 17065:2012. Đánh giá sự phù hợp – Yêu cầu đối với các Tổ chức chứng nhận sản phẩm, quá trình và dịch vụ;
- ISO/IEC 17021-1:2015. Đánh giá sự phù hợp - Yêu cầu đối với tổ chức đánh giá và chứng nhận hệ thống quản lý – Phần 1: Các yêu cầu
- ISO/TS 22003-1:2022. An toàn thực phẩm - Yêu cầu đối với các tổ chức đánh giá và chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.
- ISO/TS 22003-2:2022. An toàn thực phẩm - Yêu cầu đối với các tổ chức đánh giá và chứng nhận sản phẩm, quá trình và dịch vụ bao gồm đánh giá hệ thống an toàn thực phẩm.
- TCVN 12134:2017. Nông nghiệp hữu cơ – Yêu cầu đối với tổ chức chứng nhận
- Quy trình 01 CL5/QT 01. Quy trình tiếp nhận, xem xét yêu cầu khách hàng, lập hợp đồng
- IAF Mandatory Document Determination of audit time of quality, environmental, and occupational health & safety management systems (IAF MD 5: 2023), Tài liệu bắt buộc của IAF Xác định thời gian đánh giá hệ thống quản lý chất lượng, môi trường và hệ thống quản lý an toàn và sức khỏe nghề nghiệp.
- IAF Mandatory Document For the Audit and certification of a management System operated by a Multi-Site Organization (IAF MD 1: 2023), Tài liệu của IAF có tính bắt buộc cho đánh giá và chứng nhận hệ thống quản lý nhiều địa điểm.

ĐÃ KIỂM SOÁT



QUY ĐỊNH TÍNH PHÍ CHỨNG NHẬN

Mã hiệu: 04 CL5/QĐ

Lần ban hành: 01

Ngày ban hành: 02.05.2024

Trang: 4/18

- IAF Mandatory Document For the Application of ISO/IEC 17021-1 for Audits of Integrated Management Systems (IAF MD 11: 2023), Tài liệu của IAF có tính bắt buộc để áp dụng ISO/IEC 17021 cho đánh giá nhiều hệ thống quản lý tích hợp.

4. Khái niệm/định nghĩa/ thuật ngữ/ chữ viết tắt

- Phí đánh giá, chứng nhận (bao gồm cả đánh giá tài liệu): Được tính trên cơ sở ngày công nghiên cứu hồ sơ, ngày công đánh giá tại thực địa và chi phí đi lại, ăn nghỉ của đoàn đánh giá.

- Phí đánh giá hàng năm: Được tính trên cơ sở ngày công đánh giá duy trì hiệu lực giấy chứng nhận.

- Phí chứng chỉ: phí cấp chứng chỉ lần đầu và các lần gia hạn.

- Mức độ tích hợp: Mức độ mà một tổ chức sử dụng một hệ thống quản lý duy nhất để quản lý nhiều khía cạnh của hoạt động tổ chức để đáp ứng yêu cầu của nhiều hơn một tiêu chuẩn hệ thống quản lý

- Hệ thống quản lý tích hợp: Một hệ thống quản lý duy nhất quản lý nhiều khía cạnh của hoạt động tổ chức để đáp ứng yêu cầu của nhiều hơn một tiêu chuẩn quản lý, ở một mức độ tích hợp hoặc một hệ thống quản lý có thể kết hợp thêm các hệ thống quản lý riêng biệt cho mỗi bộ tiêu chuẩn được chia sẻ tài liệu trong một hệ thống duy nhất về các yếu tố quản lý và trách nhiệm.

- HACCP: hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn.

- FSS (Food Safe System): Hệ thống an toàn thực phẩm.

5. Trách nhiệm

5.1. Trách nhiệm tính phí:

Bộ phận thư ký ISO và cán bộ chuyên môn của phòng chất lượng căn cứ theo “Phiếu xem xét đăng ký chứng nhận” đã được thẩm xét để xác định ngày công và kết hợp với kế toán lập phiếu báo giá.

- Phí đánh giá chứng nhận được xác định dựa theo số ngày công của chuyên gia đánh giá và các chi phí khác.

- Dựa trên việc xác định phí đánh giá, bộ phận chuyên môn phối hợp với bộ phận Kế toán đề xuất báo giá theo biểu mẫu **01 CL5/QT.06** chuyển cho Giám đốc phê duyệt và gửi báo giá cho khách hàng.

5.2. Thỏa thuận phí đánh giá với khách hàng

- Sau khi nhận báo giá, khách hàng có ý kiến phản hồi gửi về thư ký ISO: Nếu khách hàng đồng ý công việc được tiến hành. Nếu khách hàng không chấp nhận mức phí do Trung tâm vùng 5 đưa ra thì mức phí được thống nhất thông qua việc đàm phán

ĐÃ KIỂM SOÁT



QUY ĐỊNH TÍNH PHÍ CHỨNG NHẬN

Mã hiệu: 04 CL5/QĐ

Lần ban hành: 01

Ngày ban hành: 02.05.2024

Trang: 5/18

giữa khách hàng và Trung tâm vùng 5 (lãnh đạo phòng Chế biến và phát triển thị trường thay mặt Giám đốc đàm phán với khách hàng theo lĩnh vực phụ trách).

- Nếu cuộc đàm phán giữa khách hàng và Trung tâm vùng 5 không thành công, thì hồ sơ đăng ký chứng nhận không được chấp nhận và kết thúc.

6. Nội dung

6.1. Phí đánh giá, chứng nhận.

Công thức tính $P = A \times M + B + C + D + E + F$

Trong đó:

- P : Là phí đánh giá chứng nhận
- A : Là số ngày công đánh giá
- M : Là đơn giá ngày công
 - Đối với đánh giá chứng nhận hệ thống FSMS là (5.000.000đ/ngày)
 - Đối với đánh giá chứng nhận hệ thống QMS là (3.000.000đ/ngày)
 - Đối với đánh giá chứng nhận sản phẩm là (3.000.000đ/ngày)
 - Đối với đánh giá chứng nhận HACCP là (3.000.000đ/ngày)
- B : Là phí cấp chứng chỉ 150.000đ/lần cấp (theo TT: 231 /2009/TT-BTC)
- C : Là chi phí thuê xe đi lại và chi phí lưu trú, tính theo giá thực tế tại thời điểm đánh giá.
- D : Là phí tiếp nhận xem xét hồ sơ đăng ký (1.5000.000 đ/loại hình chứng nhận/lần).
- E : Là phí quản lý 1 chu kỳ chứng nhận (3.500.000đ/lần)
- F : là phí phân tích kiểm nghiệm mẫu (nếu có) (theo đơn giá của Phòng kiểm nghiệm chỉ định phân tích).

6.2 Phân loại mã thực phẩm

Mã ngành thực phẩm tương ứng được xác định theo hướng dẫn bảng 3, cụ thể như sau:

Bảng 1 – Mã ngành thực phẩm

Hoạt động	Loại hình		Mã ngành thực phẩm		Ví dụ về các hoạt động bao gồm
Sản xuất ban đầu	A	Chăn nuôi	AI	Chăn nuôi động vật cho thịt/sữa/trứng/mật ong	- Chăn nuôi động vật (trừ cá và thủy sản) dùng để lấy thịt, lấy trứng, lấy sữa và mật ong - Nuôi giữ, bẫy, săn bắt (giết mổ tại thời điểm săn bắt) - Đóng gói tạm thời (không bao gồm xử lý và chế biến sản phẩm)
			AII	Nuôi trồng thủy hải sản	- Nuôi trồng dùng để lấy thịt - Nuôi giữ, thu hoạch, khai thác (giết tại thời điểm đánh bắt) - Đóng gói tạm thời (không bao

ĐÃ KIỂM SOÁT



QUY ĐỊNH TÍNH PHÍ CHỨNG NHẬN

Mã hiệu: 04 CL5/QĐ

Lần ban hành: 01

Ngày ban hành: 02.05.2024

Trang: 6/18

Hoạt động	Loại hình		Mã ngành thực phẩm		Ví dụ về các hoạt động bao gồm
					gồm xử lý và chế biến sản phẩm)
	B	Trồng trọt	BI	Thực vật (trừ ngũ cốc và đậu)	Trồng, thu hoạch, xử lý, bảo quản các sản phẩm từ thực vật (trừ ngũ cốc và đậu) như: trái cây, rau củ, gia vị, nấm...) và thực vật thủy sinh dùng cho thực phẩm.
			BII	Ngũ cốc và đậu	Trồng, thu hoạch, xử lý, bảo quản ngũ cốc và đậu dùng cho thực phẩm
			BIII	Xử lý, sơ chế sản phẩm nông sản	Những hoạt động xử lý, sơ chế như: làm sạch, rửa, phân loại, cắt tỉa, làm lạnh, tẩy lông, làm ướt, sục khí chuẩn bị cho quá trình bảo quản hoặc chế biến, đóng gói tạm, đóng gói, bảo quản và vận chuyển... nhưng không làm thay đổi tính nguyên vẹn của sản phẩm
Chế biến thực phẩm cho người và động vật	C	Chế biến thực phẩm, nguyên liệu và thức ăn vật nuôi	C0	Sơ chế động vật ban đầu	Sơ chế ban đầu bao gồm: giết mổ, moi ruột, làm mát sản phẩm dạng bulk, cấp đông sản phẩm dạng bulk, bảo quản sản phẩm dạng bulk.
			CI	Chế biến sản phẩm động vật dễ hư hỏng	- Chế biến và đóng gói các sản phẩm bao gồm: cá, sản phẩm cá, thủy sản, thịt, trứng và sữa được yêu cầu ở nhiệt độ mát hay cấp đông - Chế biến thức ăn cho thú cưng từ các sản phẩm có nguồn gốc động vật
			CII	Chế biến các sản phẩm thực vật dễ hư hỏng	- Chế biến và đóng gói các sản phẩm bao gồm: trái cây, rau củ, ngũ cốc, hạt, đậu, sản phẩm thực vật - Chế biến thức ăn cho thú cưng từ các sản phẩm có nguồn gốc thực vật

ĐÃ KIỂM SOÁT



QUY ĐỊNH TÍNH PHÍ CHỨNG NHẬN

Mã hiệu: 04 CL5/QĐ

Lần ban hành: 01

Ngày ban hành: 02.05.2024

Trang: 7/18

Hoạt động	Loại hình		Mã ngành thực phẩm	Ví dụ về các hoạt động bao gồm	
			CIII	Chế biến các sản phẩm thực vật và động vật phối trộn để hư hỏng - Chế biến các sản phẩm động vật và thực vật hỗn hợp bao gồm pizza, lasagne, sandwich, bánh bao, suất ăn liền chuẩn bị sẵn (bao gồm suất ăn công nghiệp nhưng chưa được tiêu thụ ngay). - Chế biến thức ăn cho thú cưng từ các sản phẩm thực vật và động vật phối trộn để hư hỏng.	
			CIV	Chế biến các sản phẩm bảo quản lâu ở nhiệt độ thường - Chế biến các sản phẩm thực phẩm từ bất kỳ nguồn nào đó được lưu trữ và bán ra ở nhiệt độ thường bao gồm cả các loại thực phẩm đóng hộp, bánh quy, bánh snack, dầu, nước uống, đồ uống, mì, bột mì, đường, muối. - Chế biến thức ăn cho thú cưng bảo quản ở nhiệt độ thường.	
	D	Sản xuất thức ăn chăn nuôi (không dùng cho vật nuôi trong gia đình)		- Sản xuất nguyên liệu thức ăn chăn nuôi, thức ăn chăn nuôi dùng cho động vật - Sản xuất thức ăn hỗn hợp (không hoặc có bổ sung phụ gia) dùng cho động vật	
Dịch vụ ăn uống	E	Dịch vụ ăn uống		Các hoạt động chế biến thực phẩm tiếp xúc ngoài trời như: nấu, trộn, chuẩn bị nguyên liệu và sản phẩm để tiêu dùng trực tiếp hoặc mang đi (ví dụ: nhà hàng, xe bán đồ ăn, quán café, quán rượu, căn tin...)	
Bán lẻ, vận chuyển và lưu trữ	F	Giao dịch, bán lẻ và thương mại điện tử	FI	Bán lẻ / Bán sỉ	Bảo quản và cung cấp các thành phẩm cho khách hàng và người tiêu dùng (cửa hàng bán lẻ, quầy hàng, nhà bán sỉ)
			FII	Môi giới /thương mại	Tự mình mua và bán các sản phẩm mà không cần xử lý đối với bất kỳ công đoạn nào đi vào chuỗi cung cấp thực phẩm
	G	Cung cấp dịch vụ vận chuyển và lưu trữ		- Cung cấp trang thiết bị bảo quản, phương tiện phân phối cho thực	

ĐÃ KIỂM SOÁT



QUY ĐỊNH TÍNH PHÍ CHỨNG NHẬN

Mã hiệu: 04 CL5/QĐ

Lần ban hành: 01

Ngày ban hành: 02.05.2024

Trang: 8/18

Hoạt động	Loại hình	Mã ngành thực phẩm	Ví dụ về các hoạt động bao gồm
			phẩm và thức ăn động vật mau hỏng cần kiểm soát nhiệt độ. - Cung cấp trang thiết bị bảo quản, phương tiện phân phối cho thực phẩm và thức ăn động vật bảo quản ở nhiệt độ thường. - Hoạt động thay bao bì (dán nhãn, đóng gói lại) - Cung cấp trang thiết bị bảo quản, phương tiện phân phối cho nguyên vật liệu bao gói thực phẩm.
Dịch vụ phụ trợ	H	Dịch vụ	Dịch vụ liên quan đến sản xuất an toàn thực phẩm và thức ăn chăn nuôi như: cung cấp nước, kiểm soát động vật gây hại, dịch vụ vệ sinh và xử lý rác thải
Vật liệu bao gói	I	Sản xuất vật liệu bao gói	Sản xuất nguyên liệu bao gói tiếp xúc với thực phẩm, thức ăn chăn nuôi. Có thể bao gồm bao bì được sản xuất sử dụng trong quá trình chế biến.
Thiết bị phụ trợ	J	Sản xuất thiết bị	Thiết bị dùng trong thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, sản xuất bao bì, máy bán hàng tự động, thiết bị nhà bếp, dụng cụ chế biến, thiết bị lọc, dụng cụ và trang thiết bị vệ sinh
Hóa sinh	K	Sản xuất hóa chất, chế phẩm sinh hóa	- Sản xuất chất hỗ trợ chế biến thực phẩm và thức ăn chăn nuôi, phụ gia (chất tạo hương, vitamin...), gas, khoáng chất - Sản xuất enzymes

6.3 Nguyên tắc xác định ngày công đánh giá.

6.3.1. Đối với đánh giá chứng nhận hệ thống quản lý chất lượng (ISO 9001):

Về cơ bản, số công đánh giá cho các cuộc đánh giá hệ thống được cân nhắc theo:

- Thời gian chuẩn bị đánh giá, đánh giá tài liệu, đánh giá tại cơ sở.
- Thời gian để đánh giá các yếu tố về công nghệ và sản xuất sản phẩm.

ĐÃ KIỂM SOÁT



QUY ĐỊNH TÍNH PHÍ CHỨNG NHẬN

Mã hiệu: 04 CL5/QĐ

Lần ban hành: 01

Ngày ban hành: 02.05.2024

Trang: 9/18

- Thời gian để lấy mẫu và thử nghiệm sản phẩm tại chỗ theo yêu cầu của tiêu chuẩn.

- Thời gian chuẩn bị và thực hiện hợp khai khai mạc, viết báo cáo đánh giá và hợp kết thúc.

- Số lượng nhân sự hiệu quả:

- Trong trường hợp hoạt động theo mùa vụ (hoạt động thu hoạch, nghỉ mát và khách sạn...) việc tính số lượng nhân sự cần dựa trên số nhân sự thường có mặt trong các hoạt động mùa cao điểm.
- Tùy thuộc vào số giờ làm việc, số lượng nhân viên bán thời gian và nhân viên một phần trong phạm vi có thể giảm hoặc tăng và chuyển đổi thành số lượng nhân viên toàn thời gian tương đương. (ví dụ: 30 nhân viên bán thời gian làm việc 4 giờ/ngày tương đương với một nửa nhân viên (15 người) toàn thời gian.)

Mặt khác, số công đánh giá sẽ được cân nhắc theo số lượng cán bộ nhân viên của doanh nghiệp và có thể dựa theo bảng 1 tham khảo dưới đây:

Bảng 2 – Mối quan hệ giữa số lượng nhân sự và thời gian đánh giá

Số lượng nhân sự (người)	Đánh giá chứng nhận ban đầu (công)
1 - 5	1,5
6-10	2
11 - 15	2,5
16 – 25	3
26 - 45	4
46 -65	5
66 - 85	6
86 - 125	7
126 - 175	8
176 - 275	9
276 - 425	10
426 - 625	11
626 - 875	12
876 - 1175	13
1176 - 1550	14
1551 - 2025	15
2026 - 2675	16

ĐÃ KIỂM SOÁT



QUY ĐỊNH TÍNH PHÍ CHỨNG NHẬN

Mã hiệu: 04 CL5/QĐ

Lần ban hành: 01

Ngày ban hành: 02.05.2024

Trang: 10/18

Số lượng nhân sự (người)	Đánh giá chứng nhận ban đầu (công)
2676 - 3450	17
3451 - 4350	18
4351 - 5450	19
5451 - 6800	20
6801 - 8500	21
8501 - 10700	22
trên 10700	tiếp tục theo nguyên tắc trên

Chú thích:

- Số nhân viên nêu trong bảng trên bao gồm tất cả nhân viên làm việc trong phạm vi chứng nhận và sẽ có mặt tại thời điểm đánh giá, kể cả nhân viên thời vụ, tạm thời hoặc hợp đồng. Riêng số nhân viên làm theo giờ sẽ được quy đổi về nhân viên chính thức dựa trên tỉ lệ giữa số giờ làm việc với 8 giờ tiêu chuẩn.

- Số giờ làm việc được tính cho 1 công là khoảng 7-8 tiếng, tính là 1/2 công nếu 3-5 tiếng, dưới 3 tiếng thì bỏ qua. Khi làm kế hoạch/chương trình đánh giá, số công đánh giá không được giảm đi bằng cách tăng số giờ làm việc trong ngày.

- Khi đánh giá cùng với một chương trình chứng nhận khác, số công đánh giá hệ thống tại cơ sở vẫn phải đảm bảo theo yêu cầu của Bảng 1, số công đánh giá cho các chương trình khác đó có thể giảm đi hợp lý dựa trên những yêu cầu chung đánh giá hệ thống.

6.3.2. Đối với việc đánh giá chứng nhận Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, Những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm và Hệ thống phân tích môi trường kiểm soát tới hạn (ISO22000, HACCP):

a. Tổng thời gian đánh giá tối thiểu cho một địa điểm:

$$T_{ht} = (D+H+FTE)$$

Trong đó:

- D: Số công đánh giá tại chỗ (tương ứng từng loại hình của của tổ chức đánh giá được xác định tại bảng 3)
- H: Công nghiên cứu HACCP bổ sung
- FTE: Số người lao động

b. Tổng thời gian đánh giá tối thiểu cho một địa điểm bổ sung:

$$T_m = T_s \times 50/100$$

ĐÃ KIỂM SOÁT



QUY ĐỊNH TÍNH PHÍ CHỨNG NHẬN

Mã hiệu: 04 CL5/QĐ

Lần ban hành: 01

Ngày ban hành: 02.05.2024

Trang: 11/18

Số công đánh giá cho các cuộc đánh giá được xác định theo hướng dẫn bảng 3, cụ thể như sau:

Bảng 3 – Các thông số để tính toán thời gian đánh giá

Mã ngành	D Số công đánh giá tại chỗ	H Công nghiên cứu HACCP/FSS bổ sung (Tính bằng ngày đánh giá)	FTE Số người lao động (Tính bằng ngày đánh giá)
AI	1.0	0.25	$1 \div 5 = 0$ $6 \div 49 = 0.5$ $50 \div 99 = 1.0$ $100 \div 199 = 1.5$ $200 \div 499 = 2.0$ $500 \div 999 = 2.5$ $>1000 = 3.0$
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	

Ghi chú:

Một nghiên cứu HACCP tương ứng với một phân tích mối nguy của một nhóm sản phẩm/dịch vụ tương tự quy trình sản xuất

Công nghiên cứu HACCP bổ sung (H) được xác định là thời gian tối thiểu đối với việc đánh giá FSMS, HACCP cho một nghiên cứu HACCP bổ sung

Nếu có nhiều mã ngành trong cùng một cơ sở thì số công đánh giá tại chỗ (D) là số công lớn nhất theo mã ngành tương ứng

ĐÃ KIỂM SOÁT



QUY ĐỊNH TÍNH PHÍ CHỨNG NHẬN

Mã hiệu: 04 CL5/QĐ

Lần ban hành: 01

Ngày ban hành: 02.05.2024

Trang: 12/18

6.3.3 Đối với đánh giá chứng nhận sản phẩm (PRO, VietGAP, Nông nghiệp hữu cơ):

Số công đánh giá được tính bằng số ngày công đánh giá hệ thống QLCL và cộng thêm 0.5 ngày công dành cho lấy mẫu điển hình (nếu có).

$$T_{sp} = (D+H+FTE)/2 + 0,5$$

Trong đó:

- D: Số công đánh giá tại chỗ (tương ứng từng loại hình của của tổ chức đánh giá được xác định tại bảng 3)
- H: Công nghiên cứu HACCP bổ sung
- FTE: Số người lao động

- Về việc đánh giá hệ thống QLCL: Đoàn đánh giá tham chiếu vào yêu cầu của quy chuẩn, tiêu chuẩn kỹ thuật hoặc hệ thống quản lý chất lượng có liên quan đến loại hình/sản phẩm đánh giá theo trình tự ưu tiên dưới đây làm cơ sở tiến hành đánh giá:

- Quy chuẩn kỹ thuật (QCVN 02-01:2009/BNNPTNT; QCVN 02-02:2009/BNNPTNT; QCVN 02-03:2009/BNNPTNT ...).
- Tiêu chuẩn kỹ thuật (CXC 1-1969; TCVN 11892-1:21017, TCVN 11041-4:2017, TCVN 13528-1:2022...)
- Hệ thống quản lý chất lượng doanh nghiệp đang áp dụng (ISO 9001, ISO 22000, ...)
- Hoặc đánh giá quá trình sản xuất của KH theo hướng dẫn tại Phụ lục C của TCVN 7776 : 2008 (ISO/IEC GUIDE 28:2004).

6.3.4 Đối với đánh giá chứng nhận hệ thống quản lý tích hợp:

- Hệ thống quản lý tích hợp là một hệ thống quản lý duy nhất quản lý nhiều khía cạnh hoạt động của tổ chức nhằm đáp ứng các yêu cầu của nhiều tiêu chuẩn quản lý ở mức độ tích hợp nhất định

- Số ngày công đánh giá cho một hệ thống quản lý tích hợp bằng tổng số ngày công của từng hệ thống quản lý riêng lẻ được tích hợp trong hệ thống đó đã được xem xét mức độ tích hợp và khả năng thực hiện đánh giá của NAFI5

Công thức tính

$$T = (A_1 + A_2 + \dots + A_n) \times (1 - Re)$$

Trong đó:

- A_1, A_2, \dots, A_n : Số ngày công được xác định của từng hệ thống quản lý riêng lẻ tương ứng;
- Re: Tỷ lệ phần trăm thời lượng đánh giá được giảm của hệ thống.

ĐÃ KIỂM SOÁT



QUY ĐỊNH TÍNH PHÍ CHỨNG NHẬN

Mã hiệu: 04 CL5/QĐ

Lần ban hành: 01

Ngày ban hành: 02.05.2024

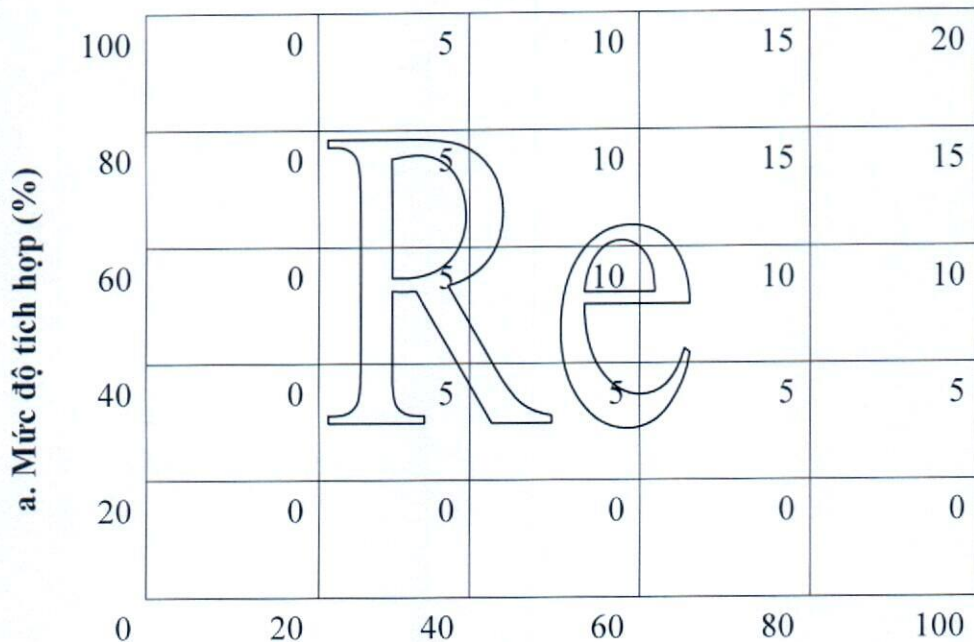
Trang: 13/18

- T: Số ngày công đánh giá chứng nhận hệ thống quản lý tích hợp

* Phương pháp xác định tỉ lệ phần trăm thời lượng đánh giá giảm (Re):

Tỉ lệ phần trăm thời lượng đánh giá được giảm của hệ thống căn cứ vào mức độ tích hợp và khả năng thực hiện đánh giá của từng chuyên gia đánh giá trong suốt cuộc đánh giá được xác định theo hình 1, cụ thể như sau:

Hình 1



b. Khả năng thực hiện kết hợp đánh giá (%)

a. Mức độ tích hợp (%)

- Mức độ tích hợp của hệ thống quản lý của tổ chức có thể bị điều chỉnh trên cơ sở xác nhận mức độ tích hợp ở trong việc đánh giá giai đoạn một và sau này. Việc xem xét mức độ tích hợp có thể căn cứ vào các điều kiện sau:

- Một bộ tài liệu tích hợp được xây dựng bao gồm cả những hướng dẫn công việc để đạt được sự phù hợp tối ưu;
- Quản lý việc xem xét các kế hoạch và chiến lược kinh doanh;
- Việc tiếp cận tích hợp trong hoạt động đánh giá nội bộ, thiết lập chính sách chất lượng/mục tiêu chất lượng, hệ thống các quá trình, hành động khắc phục/phòng ngừa, cải tiến liên tục và trách nhiệm lãnh đạo.

- Mặt khác, mức độ tích hợp các tiêu chuẩn có thể được cân nhắc theo bảng 4 tham khảo dưới đây:

ĐÃ KIỂM SOÁT



QUY ĐỊNH TÍNH PHÍ CHỨNG NHẬN

Mã hiệu: 04 CL5/QĐ

Lần ban hành: 01

Ngày ban hành: 02.05.2024

Trang: 14/18

Bảng 4 – Phần trăm mức độ tích hợp

Tiêu chuẩn tích hợp	Mức độ tích hợp (%)
ISO 9001 và HACCP	30
ISO 22000 và HACCP	30
ISO 22000 và ISO 9001	50
ISO 22000, ISO 9001 và HACCP	50

b. Khả năng thực hiện kết hợp đánh giá (%)

Được xác định cụ thể như sau

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

Trong đó

- X1, 2, 3 ... n là số tiêu chuẩn mà một chuyên gia đánh giá có đủ điều kiện liên quan được phép đánh giá trong cuộc đánh giá;
- Y là số lượng tiêu chuẩn được tích hợp trong hệ thống quản lý;
- Z là tổng số của chuyên gia đánh giá thực hiện đánh giá trong cuộc đánh giá;

6.3.5 Điều chỉnh thời gian và lựa chọn thời điểm đánh giá:

a. Tùy từng trường hợp cụ thể, thời gian của cuộc đánh giá có thể tăng lên một cách thích hợp căn cứ vào những điều kiện sau:

- Có nhiều địa điểm riêng biệt cần đánh giá;
- Nhân viên nói bằng nhiều ngôn ngữ (cần phiên dịch hoặc các chuyên gia khó làm việc độc lập);
- Địa bàn rất rộng so với số nhân viên;
- Có yêu cầu cao của pháp luật (thực phẩm, dược phẩm, ...);
- Hệ thống bao gồm nhiều quá trình rất phức tạp hoặc bao gồm số lượng tương đối lớn các quá trình riêng biệt, có đặc thù riêng.
- Các quá trình là kết hợp phần cứng, phần mềm, quá trình và dịch vụ.
- Sự phức tạp của việc đánh giá một hệ thống quản lý tích hợp so với một hệ thống riêng lẻ.

ĐÃ KIỂM SOÁT



QUY ĐỊNH TÍNH PHÍ CHỨNG NHẬN

Mã hiệu: 04 CL5/QĐ

Lần ban hành: 01

Ngày ban hành: 02.05.2024

Trang: 15/18

b. Hoạt động đánh giá nên tiến hành ở thời điểm mà sản phẩm/quá trình/dịch vụ được vận hành. Việc lựa chọn thời điểm đánh giá có thể được cân nhắc vào những điều kiện sau:

- Mùa vụ sản xuất, gieo trồng, nuôi trồng hoặc thu hoạch
- Các rủi ro gắn với sản phẩm, quá trình hay hoạt động của tổ chức.
- Quy mô và số địa điểm, vị trí địa lý của các địa điểm đánh giá của tổ chức.

6.4 Nguyên tắc xác định địa điểm đánh giá:

6.4.1 Tổ chức có 01 địa điểm:

Việc đánh giá được tiến hành tại địa điểm đã được đăng ký đánh giá

6.4.2 Tổ chức có nhiều địa điểm (thành viên) có chung hệ thống quản lý

a. Đối với đánh giá hệ thống quản lý chất lượng và chứng nhận sản phẩm (ISO 9001, PRO, VietGAP, Nông nghiệp hữu cơ):

Việc lựa chọn địa điểm đánh giá có thể được cân nhắc theo các yếu tố sau:

- Kết quả của đánh giá nội bộ và đánh giá hệ thống quản lý hoặc chứng nhận trước đó;

- Hồ sơ về khiếu nại và các khía cạnh khác có liên quan khắc phục và phòng ngừa hành động;

- Sự thay đổi đáng kể trong quy mô của các địa điểm đánh giá;

- Phức tạp của hệ thống quản lý và quy trình thực hiện tại địa điểm đánh giá;

- Sửa đổi kể từ khi đánh giá chứng nhận cuối cùng;

- Lịch sử chất lượng của hệ thống quản lý và kiến thức của tổ chức;

- Sự khác biệt trong văn hóa, ngôn ngữ và quy định các yêu cầu;

- Yếu tố địa lý phân tán.

Đánh giá chứng nhận lần đầu: số địa điểm cần đánh giá nên là căn bậc hai của tổng số lượng địa điểm doanh nghiệp đăng ký chứng nhận ($y = \sqrt{x}$), làm tròn đến số trên toàn bộ

Đánh giá giám sát: số địa điểm cần đánh giá nên là căn bậc hai của tổng số lượng địa điểm doanh nghiệp đăng ký chứng nhận với 0.6 là một hệ số ($y = 0,6 \sqrt{x}$), làm tròn đến phần trên toàn bộ số.

Đánh giá chứng nhận lại: số địa điểm cần đánh giá nên giống như chứng nhận lần đầu. Tuy nhiên, hệ thống quản lý đã được chứng minh là có hiệu quả hơn một thời hạn ba năm, số địa điểm cần đánh giá có thể được giảm một yếu tố 0,8, tức là: ($y = 0,8 \sqrt{x}$), làm tròn đến số trên toàn bộ.

ĐÃ KIỂM SOÁT



QUY ĐỊNH TÍNH PHÍ CHỨNG NHẬN

Mã hiệu: 04 CL5/QĐ

Lần ban hành: 01

Ngày ban hành: 02.05.2024

Trang: 16/18

Trong các lần đánh giá chứng nhận, giám sát thì địa điểm trung tâm thực hiện kiểm soát vận hành hệ thống quản lý phải luôn được đánh giá

b. Đối với đánh giá chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (ISO 22000, HACCP)

Khi chứng nhận nhiều địa điểm, tổ chức chứng nhận phải sử dụng một chương trình lấy mẫu để đảm bảo việc đánh giá có hiệu lực chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm trong đó:

- 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 từ 20 địa điểm trở lên, số lượng địa điểm tối thiểu được lấy mẫu 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. Đối với địa điểm thứ 21 trở đi ít nhất 25% số mẫu được chọn phải ngẫu nhiên, phần còn lại sẽ được chọn nếu có sự khác biệt (loại hình, sản phẩm, chương trình quản lý chất lượng, nhân sự...) lớn với các địa điểm còn lại.

- Việc lựa chọn địa điểm phải xem xét các khía cạnh:

- ✓ Kết quả của các cuộc đánh giá nội bộ, xem xét của lãnh đạo hoặc các cuộc đánh giá trước đó;
- ✓ Hồ sơ khiếu nại, thu hồi sản phẩm và các khía cạnh liên quan khác của hành động khắc phục;
- ✓ Tính chất khác biệt của địa điểm đánh giá;
- ✓ Những thay đổi có liên quan khác kể từ lần đánh giá gần nhất.

- Việc đánh giá các phát hiện đánh giá của các địa điểm lấy mẫu phải coi là tương đương với các phát hiện của đánh giá nội bộ của cùng các địa điểm đó của tổ chức,

- Ít nhất mỗi năm phải thực hiện một cuộc đánh giá chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm tại địa điểm chính,

- Ít nhất mỗi năm phải thực hiện các cuộc đánh giá giám sát ở các địa điểm lấy mẫu

- Các phát hiện đánh giá ở các địa điểm lấy mẫu phải được coi là sự thể hiện của toàn bộ hệ thống và việc khắc phục phải được thực hiện cho phù hợp.

6.4.3. Đối với tổ chức có nhiều địa điểm (thành viên) không có chung hệ thống quản lý:

Việc đánh giá được tiến hành tại tất cả các địa điểm đã được đăng ký đánh giá

ĐÃ KIỂM SOÁT



QUY ĐỊNH TÍNH PHÍ CHỨNG NHẬN

Mã hiệu: 04 CL5/QĐ

Lần ban hành: 01

Ngày ban hành: 02.05.2024

Trang: 17/18

6.5. Quy định ngày công đánh giá:

- Thời gian đánh giá bao gồm: thời gian họp mở đầu và kết thúc, đánh giá tài liệu, đánh giá tại cơ sở, viết báo cáo đánh giá (không kể đánh giá sơ bộ hoặc thăm cơ sở trước đó và thời gian đi lại). Trong đó thời gian đánh giá tại cơ sở chiếm tối thiểu 90%.

- Tối thiểu 50% trong tổng thời gian đánh giá sẽ được dành cho việc đánh giá các hoạt động hoạch định vận hành an toàn thực phẩm và việc thực hiện chương trình tiên quyết cũng như các biện pháp kiểm soát.

- Số ngày công nếu sau khi tính toán, kết quả là số thập phân thì số ngày công cần điều chỉnh về nửa ngày công gần nhất (ví dụ: 5,3 ngày công trở thành 5,5 ngày công; 5,2 ngày công trở thành 5 ngày công).

6.5.1 Đánh giá 1 địa điểm

a. Thời gian đánh giá chứng nhận lần đầu:

- Đối với hệ thống quản lý chất lượng (QMS): thực hiện theo mục 6.3.1
- Đối với hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (FSMS, HACCP): thực hiện theo mục 6.3.2
- Đối với sản phẩm (PRO, VietGAP, Nông nghiệp hữu cơ): thực hiện theo mục 6.3.3
- Đối với hệ thống quản lý tích hợp: thực hiện theo mục 6.3.4

b. Thời gian đánh giá giám sát:

Ngày công đánh giá giám sát hàng năm bằng khoảng 1/3 ngày công đánh giá chứng nhận ban đầu **nhưng không ít hơn 0,5 ngày công đối với mã ngành A, B và 1 ngày công đối với các mã ngành khác**. Thời lượng, chương trình và khoảng thời gian giữa các cuộc đánh giá giám sát có thể được xem xét lại tùy theo tình hình cụ thể của hệ thống và chương trình đánh giá nội bộ của khách hàng, đặc biệt là sau khi được đánh giá chứng nhận lại.

c. Thời gian đánh giá chứng nhận lại:

Ngày công đánh giá chứng nhận lại bằng khoảng 2/3 ngày công cần thiết để đánh giá chứng nhận ban đầu **nhưng không ít hơn 0,5 ngày công đối với mã ngành A, B và 1 ngày công đối với các mã ngành khác** cho cùng một tổ chức.

6.5.2 Đánh giá đa điểm

- Thời gian đánh giá: bằng tổng số ngày công của tất cả các địa điểm

+ Số ngày công địa điểm trung tâm (địa điểm thực hiện chức năng vận hành và quản lý chung): thực hiện theo mục 6.3

ĐÃ KIỂM SOÁT



QUY ĐỊNH TÍNH PHÍ CHỨNG NHẬN

Mã hiệu: 04 CL5/QĐ

Lần ban hành: 01

Ngày ban hành: 02.05.2024

Trang: 18/18

+ Số ngày công địa điểm chi nhánh: Tính bằng hoặc lớn hơn **1/2** số ngày công đánh giá thực hiện theo mục 6.3 của địa điểm chi nhánh đó

6.5.3 Thời gian đánh giá chứng nhận mở rộng:

Nếu chỉ thêm dây chuyền hoặc địa điểm sản xuất mà không thay đổi lĩnh vực hoạt động cần tối thiểu 01 ngày công hoặc theo số ngày công chênh lệch do số nhân viên gia tăng so với nhân viên cũ;

Nếu quá trình tạo sản phẩm là mới hoàn toàn so với lĩnh vực đã chứng nhận, thì được tính bằng 50% số công đánh giá chứng nhận ban đầu cho riêng khu vực mở rộng.

Số công đánh giá tại cơ sở của cuộc đánh giá chứng nhận chuyển đổi sang phiên bản mới là: Nếu doanh nghiệp có yêu cầu hoàn tất toàn bộ cuộc đánh giá chuyển đổi trong một lần mà không kết hợp cùng đánh giá giám sát, thì thời lượng của cuộc đánh giá chuyển đổi sẽ bằng số ngày công đánh giá chứng nhận lại tại cơ sở tính như đánh giá ban đầu;

Nếu doanh nghiệp có yêu cầu hoàn tất toàn bộ cuộc đánh giá chuyển đổi trong một lần có kết hợp với đánh giá giám sát, khi đó số ngày công cho đánh giá chuyển đổi ở trên sẽ được giảm đi bằng chính thời lượng của cuộc đánh giá giám sát, nhưng không ít hơn 01 ngày công;

Nếu doanh nghiệp có yêu cầu đánh giá chuyển đổi dần thông qua các cuộc đánh giá giám sát mà không thay đổi phạm vi chứng nhận, khi đó không cần phải thêm thời gian đánh giá chuyển đổi. Các yêu cầu mới của tiêu chuẩn hoặc có sự mở rộng thêm các điều khoản so với tiêu chuẩn cũ, khi đó cần tối thiểu 01 ngày công để đánh giá.

7. Hồ sơ, biểu mẫu: không có

ĐÃ KIỂM SOÁT