



BUREAU
VERITAS

Khóa Đào tạo

NHẬN THỨC VỀ ISO 22000:2018/ FSSC 22000 Version 5.0 HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM

GIỚI THIỆU KHOÁ HỌC

Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm ISO 22000/FSSC 22000 cung cấp một khuôn khổ cho việc quản lý có hiệu quả trách nhiệm an toàn thực phẩm của tổ chức. Do nhận thức của người tiêu dùng về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm ngày càng tăng, phát sinh nhu cầu thiết yếu đối với doanh nghiệp chế biến thực phẩm phải phát triển và duy trì hệ thống quản lý an toàn thực phẩm có hiệu quả. Hiện tại, với hơn 8.500 tổ chức tại 146 quốc gia đạt chứng nhận FSSC 22000, đã chứng tỏ mạnh mẽ rằng nhiệm vụ của nhà sản xuất là phải đảm bảo sự tin tưởng của người tiêu dùng trong việc cung cấp thực phẩm an toàn.



Bước đầu tiên để đạt được chứng nhận FSSC 22000 là biết và hiểu về tiêu chuẩn. Khóa học hai ngày này bao hàm đầy đủ các yêu cầu của tiêu chuẩn ISO 22000: 2018 và cung cấp cho học viên những thảo luận toàn diện về các yêu cầu đó trong phạm vi chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo FSSC 22000. Học viên sẽ đạt được kiến thức thiết yếu để có thể áp dụng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo yêu cầu của FSSC 22000 tại doanh nghiệp của mình.

LỢI ÍCH KHI THAM DỰ

Sau khi hoàn thành khóa học, học viên có khả năng:

- Hiểu cơ bản thế nào là an toàn thực phẩm
- Biết được mối tương quan giữa ISO 22000 với các tiêu chuẩn ATTP khác
- Hiểu được các khái niệm, phương pháp tiếp cận, tiêu chuẩn, cách thức và kỹ thuật để kiểm soát hiệu quả một hệ thống quản lý ATTP theo FSSC 22000 phiên bản 5.0
- Xác định được các mối nguy về an toàn có thể xảy ra đối với các loại ngành công nghiệp thực phẩm
- Hiểu được các giai đoạn của một quy trình chứng nhận FSSC.
- Chứng chỉ có giá trị quốc tế giúp học viên có thêm trang bị trong công việc

ĐỐI TƯỢNG THAM DỰ

Sinh viên ngành Công nghệ thực phẩm, Công nghệ sinh học, Công nghệ sau thu hoạch, Nông lâm, và các ngành có liên quan; Có định hướng làm việc trong lĩnh vực Quản lý an toàn thực phẩm.

THỜI LƯỢNG VÀ ĐỊA ĐIỂM HỌC

- Thời lượng: 04 buổi (từ 6pm – 9pm)
- Địa điểm: Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh.

CHỨNG CHỈ:

Học viên thi đạt yêu cầu sẽ được cấp chứng nhận của BUREAU VERITAS VIET NAM.



✚ NỘI DUNG KHÓA HỌC

Thời gian	Nội dung
Buổi 01	
	Giới thiệu về ISO 22000 và các tiêu chuẩn thực phẩm có liên quan
	Mối quan hệ giữa ISO 22000 và FSSC 22000
	Các nguyên tắc cơ bản về quản lý an toàn thực phẩm
	Giới thiệu về cấu trúc, cách tiếp cận, tiêu chuẩn, quy trình và kỹ thuật để kiểm soát hiệu quả hệ thống quản lý an toàn thực phẩm
Buổi 02	
	Các yêu cầu của tiêu chuẩn ISO 22000:2018 Điều khoản 1, 2 & 3: Phạm vi áp dụng, tài liệu viện dẫn, thuật ngữ và định nghĩa.
	Điều khoản 4: Bối cảnh của tổ chức
	Điều khoản 5: Sự lãnh đạo Điều khoản 6: Hoạch định
	Tóm tắt nội dung: hỏi & đáp
Buổi 03	
	Ý nghĩa, yêu cầu và phương pháp thiết lập hệ thống quản lý ATTP Điều khoản 7: Hỗ trợ
	Điều khoản 8: Thực hiện Điều khoản 9&10: Đánh giá kết quả thực hiện và Cải tiến
Buổi 04	
	ISO/TS 22002-1 các chương trình tiên quyết
	ISO/TS 22002-1 các chương trình tiên quyết (tiếp theo)
Buổi 05	
	ISO/TS 22002-1 các chương trình tiên quyết (tiếp theo)
Buổi 06	
	Các yêu cầu bổ sung của tiêu chuẩn FSSC 22000 phiên bản 5
	Tổng kết khóa học: Hỏi và Đáp

Thông tin chi tiết về khóa học, vui lòng liên hệ:

Khoa Công nghệ thực phẩm – Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh

Điện thoại: 028.38161673, 028.38163318 (nội bộ: 105)

Email: fst@fst.edu.vn

Website: <http://foodtech.hufi.edu.vn/>