



## PHÂN TÍCH YÊU CẦU TIÊU CHUẨN BRCGS-FOOD SAFETY- PHIÊN BẢN 9

### TỔNG QUAN VỀ KHÓA HỌC

- BRCGS tiền thân là BRC (British Retail Consortium), BRCGS (Brand Reputation Compliance Global Standards) là tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm. BRCGS là thương hiệu mới được xây dựng để thay thế BRC.
- Tiêu chuẩn BRCGS cung cấp một khuôn khổ để quản lý sản phẩm an toàn, tính toàn vẹn, tính hợp pháp, chất lượng và các biện pháp kiểm soát hoạt động trong ngành công nghiệp thực phẩm, thành phần thực phẩm, sản xuất, chế biến và đóng gói.
- BRCGS (Uy tín Thương hiệu thông qua Tuân thủ) là thương hiệu toàn cầu dẫn đầu thị trường giúp xây dựng niềm tin trong chuỗi cung ứng, cung cấp một bộ

tiêu chuẩn trong đó chứng nhận mang lại dấu hiệu về chất lượng, an toàn và trách nhiệm thực phẩm.

### ĐỐI TƯỢNG HỌC VIÊN

Sinh viên và những người làm việc trong chuỗi thực phẩm.

### MỤC TIÊU KHÓA HỌC

Cung cấp cho người học các kiến thức về văn hóa An toàn thực phẩm, cách thức phân chia khu vực rủi ro, các yêu cầu về nhà xưởng- vệ sinh, vệ sinh cá nhân, cách thức kiểm soát gian lận thực phẩm, phòng vệ thực phẩm, kiểm soát dành cho nhà cung cấp và nguyên liệu đầu vào, kiểm soát dành cho bán thành phẩm, thành phẩm. Khóa học giúp học viên nắm được các nội dung:

- Giới thiệu về lịch sử BRC và BRCGS -Food safety

## SGS ACADEMY

- Cấu trúc các điều khoản của BRCGS- Food Safety- phiên bản 9
- Văn hóa An toàn thực phẩm
- Các nguyên tắc HACCP trong BRCGS
- Phân chia khu vực rủi ro
- Các yêu cầu về nhà xưởng- vệ sinh, vệ sinh cá nhân
- Giới thiệu về kiểm soát gian lận thực phẩm
- Giới thiệu về kiểm soát phòng vệ thực phẩm
- Các kiểm soát dành cho nhà cung cấp và nguyên liệu đầu vào
- Các kiểm soát dành cho bán thành phẩm, thành phẩm
- Các kiểm soát về hệ thống khác

SGS

SGS

## ĐỐI TƯỢNG THAM DỰ

Sinh viên ngành Công nghệ thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, Công nghệ chế biến thủy sản, 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 07:30am – 11:30am) (**học vào thứ 7, chủ nhật**)
- Địa điểm: **Học trực tiếp**

## HỌC PHÍ

Sinh viên HUFI – 800.000 đ/người  
Học viên ngoài trường – 1.500.000 đ/người

**LỆ PHÍ THI, CẤP CHỨNG CHỈ SGS (Có giá trị Quốc tế): 500.000 đ/người**

## KHAI GIẢNG DỰ KIẾN:

Lớp BRCGS K01 – dự kiến khai giảng 30/6/2023 (**Giới hạn 60hv/lớp**)

Học viên có nhu cầu đăng ký và đóng tiền trực tiếp tại Văn phòng khoa Công nghệ thực phẩm – Tầng trệt, nhà B (140 Lê Trọng Tấn, Tây Thạnh, Tân Phú, Tp. Hồ Chí Minh) vào giờ hành chính các ngày từ thứ 2 đến thứ 6.

## NỘI DUNG

STT	Nội dung chương trình
1	Giới thiệu về lịch sử BRC và BRCGS -Food safety
2	Cấu trúc các điều khoản của BRCGS- Food Safety- phiên bản 9
3	Các nguyên tắc HACCP trong BRCGS
4	Văn hóa An toàn thực phẩm
5	Phân chia khu vực rủi ro
6	Các yêu cầu về nhà xưởng- vệ sinh, vệ sinh cá nhân
7	Giới thiệu về kiểm soát gian lận thực phẩm
8	Giới thiệu về kiểm soát phòng vệ thực phẩm
9	Các kiểm soát dành cho nhà cung cấp và nguyên liệu đầu vào
10	Các kiểm soát dành cho bán thành phẩm, thành phẩm
11	Các kiểm soát về hệ thống khác

# MẪU CHỨNG NHẬN

# SGS

Certificate/ Số chứng chỉ  
FSH/22/33332

**Nguyen Thi My Duyen**



has successfully completed the  
đã hoàn thành

**ISO 22000:2018/ FSSC 22000 Version 5.1  
Standard Requirements Awareness Training Course/  
Khóa Đào tạo Nhận thức Tiêu chuẩn  
ISO 22000:2018/ FSSC 22000 phiên bản 5.1**

Held at/ Tổ chức tại  
HCMC University of Food Industry/ Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh  
On the/ Thời gian  
10, 12, 14, 17, 19 & 21 January 2022  
10, 12, 14, 17, 19 & 21 tháng 1 năm 2022



*Nguyen Thi Nam Tran*  
Certification and Business Enhancement  
Division Manager

Knowledge, SGS Vietnam Ltd.  
198 Nguyen Thi Minh Khai Street, District 3, Ho Chi Minh City S.R. Vietnam  
t (84-028) 39.35.19.20 f (84-028) 35.26.00.74



# SGS