



GIỚI THIỆU CÁC YÊU CẦU TIÊU CHUẨN ISO 22000:2018 & FSSC 22000 VER6

TỔNG QUAN VỀ KHÓA 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.

ĐỐI TƯỢNG HỌC VIÊN

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

SGS ACADEMY

MỤC TIÊU KHÓA HỌC

Khóa học được thiết kế để hướng đến các học viên đang hoặc dự kiến làm việc trong ngành công nghiệp thực phẩm & ngành công nghiệp bao bì thực phẩm. Khóa học giúp học viên:

- Hiểu rõ các nguyên tắc an toàn thực phẩm
- Áp dụng dễ dàng việc nhận dạng & đánh giá các rủi ro về an toàn thực phẩm
- Nắm vững các yêu cầu tiêu chuẩn ISO 22000:2018 & FSSC 22000 ver 6

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: 06 buổi (từ 6pm – 9pm) (**học vào thứ 2 – thứ 4 – thứ 6**)
- Địa điểm: **Học trực tiếp tại trường .**

HỌC PHÍ

Sinh viên HUFI – 1.400.000 đ/người

Học viên ngoài trường – 2.000.000 đ/người

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

KHAI GIẢNG DỰ KIẾN:

Lớp ISO 22000 & FSSC 22000 K08C – dự kiến khai giảng 14/4/2025 (**Giới hạn 80hv/lớp**)

NỘI DUNG

- Tiêu chuẩn ISO 22000:2018 (4 buổi), FSSC 22000 ver 6 (2 buổi)
- **Các yêu cầu tiêu chuẩn ISO 22000:2018**

	THỜI GIAN	NỘI DUNG	KIẾN THỨC HỌC VIÊN NẮM BẮT
Buổi 1	18:00 – 18:15	Giới thiệu khóa học <ul style="list-style-type: none">• Mục tiêu khóa học• Kỳ vọng của học viên	
	18:15 – 18:30	Sơ lược nội dung tiêu chuẩn ISO 22000:2018	Cấu trúc bậc cao trong tiêu chuẩn ISO 22000:2018
	18:30 – 19:30	Chương 0. Giới thiệu <ul style="list-style-type: none">0.1 Yêu cầu chung0.2 Nguyên tắc của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm0.3 Tiếp cận theo quá trình0.4 Mối quan hệ với các hệ thống tiêu chuẩn khác	<ul style="list-style-type: none">0.1 Lợi ích tiềm năng đối với tổ chức khi áp dụng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm0.2 Bảy nguyên tắc quản lý0.3 Chu trình PDCA, tư duy dựa trên rủi ro, phân tích mối nguy – các quá trình hoạt động0.4 Các tiêu chuẩn liên quan (chương trình tiên quyết, truy xuất nguồn gốc)
	19:30 – 19:45	Giải lao	
	19:45 – 20:00	Chương 1. Phạm vi áp dụng	Mục đích áp dụng các yêu cầu tiêu chuẩn ISO 22000:2018
		Chương 2. Tài liệu viện dẫn	Tài liệu liên quan đến ISO 22000:2018
	20:00 – 21:00	Chương 3. Thuật ngữ & định nghĩa	45 thuật ngữ & định nghĩa trong hệ thống quản lý an toàn thực phẩm

Buổi 2	18:00 – 18:30	<p>Chương 4. Bối cảnh của tổ chức</p> <p>4.1 Hiểu tổ chức & bối cảnh của tổ chức</p> <p>4.2 Hiểu nhu cầu & mong đợi của các bên quan tâm</p> <p>4.3 Xác định phạm vi của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm</p> <p>4.4 Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm</p>	<p>4.1 Phân tích bối cảnh bên trong & bối cảnh bên ngoài tổ chức</p> <p>4.2 Khái niệm các bên quan tâm, nhu cầu & mong đợi của họ</p> <p>4.3 Nội dung cần xác định trong phạm vi của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm</p> <p>4.4 Tương tác giữa các quá trình</p>
	18:30 – 19:00	<p>Chương 5. Sự lãnh đạo</p> <p>5.1 Sự lãnh đạo & cam kết</p> <p>5.2 Chính sách</p> <p>5.3 Vai trò, trách nhiệm & quyền hạn trong tổ chức</p>	<p>5.1 Các cam kết của lãnh đạo cao nhất đối với hệ thống quản lý an toàn thực phẩm</p> <p>5.2 Cách thiết lập & nội dung chính sách & cách truyền đạt</p> <p>5.3 Vai trò của lãnh đạo cao nhất trong xác định vai trò, trách nhiệm & quyền hạn; Trách nhiệm của trưởng nhóm an toàn thực phẩm</p>
	19:00 – 19:30	<p>Chương 6. Hoạch định</p> <p>6.1 Hành động giải quyết rủi ro & nắm bắt cơ hội</p> <p>6.2 Mục tiêu của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm & hoạch định để đạt được mục tiêu</p> <p>6.3 Hoạch định các thay đổi</p>	<p>6.1 Hành động dựa trên phân tích rủi ro & cơ hội tại 4.1, 4.2, 4.3</p> <p>6.2 Yêu cầu của mục tiêu & truyền đạt mục tiêu</p> <p>6.3 Thay đổi theo kế hoạch</p>
	19:30 – 19:45	Giải lao	
	19:45 – 21:00	<p>Chương 7. Hỗ trợ</p> <p>7.1 Nguồn lực</p> <p>7.2 Năng lực</p> <p>7.3 Nhận thức</p> <p>7.4 Trao đổi thông tin</p> <p>7.5 Thông tin dạng văn bản</p>	<p>7.1 Nhân sự, cơ sở hạ tầng, môi trường làm việc, các yếu tố bên ngoài & kiểm soát chúng</p> <p>7.2 Kiến thức thông qua đào tạo, giáo dục, kinh nghiệm</p> <p>7.3 Các nội dung cần nhận thức</p> <p>7.4 Thông tin nội bộ & bên ngoài</p> <p>7.5 Tạo lập, cập nhật & kiểm soát</p>
Buổi 3	18:00 – 18:45	<p>Chương 8. Thực hiện</p> <p>8.1 Hoạch định & kiểm soát việc thực hiện</p> <p>8.2 Chương trình tiên quyết (PRP)</p> <p>8.3 Hệ thống truy xuất nguồn gốc</p> <p>8.4 Chuẩn bị sẵn sàng & ứng phó các tình huống khẩn cấp</p>	<p>8.1 Thiết lập tiêu chí, thực hiện kiểm soát</p> <p>8.2 ISO/TS 22002</p> <p>8.3 Truy xuất từ nguyên vật liệu từ nhà cung cấp đến lộ trình phân phối của sản phẩm cuối cùng</p> <p>8.4 Các tình huống khẩn cấp ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm</p>

	18:45 – 19:30	8.5 Kiểm soát mối nguy	8.5 Kế hoạch an toàn thực phẩm
	19:30 – 19:45	Giải lao	
	19:45 – 21:00	8.5 Kiểm soát mối nguy (tt)	8.5 Kế hoạch an toàn thực phẩm (tt)
Buổi 4	18:00 – 19:15	8.6 Cập nhật thông tin xác định các PRP & kế hoạch kiểm soát mối nguy 8.7 Kiểm soát việc giám sát & đo lường 8.8 Thẩm tra liên quan đến các PRP & kế hoạch kiểm soát mối nguy 8.9 Kiểm soát sự không phù hợp của sản phẩm & quá trình	8.6 Tần suất cập nhật kế hoạch kiểm soát mối nguy & PRP 8.7 Kiểm soát thiết bị & quá trình giám sát & đo lường 8.8 Cách thức thẩm tra & phân tích kết quả của hoạt động thẩm tra 8.9 Sự khắc phục & hành động khắc phục & xử lý các sản phẩm không an toàn tiềm ẩn; Thông qua & thu hồi/triệu hồi
	19:15 – 19:30	Giải lao	
	19:30 – 20:30	Chương 9. Đánh giá kết quả thực hiện 9.1 Giám sát, đo lường, phân tích & đánh giá 9.2 Đánh giá nội bộ 9.3 Xem xét của lãnh đạo	9.1 Hoạt động phân tích & đánh giá 9.2 Hoạch định, thiết lập, áp dụng & duy trì đánh giá 9.3 Dữ liệu đầu vào & đầu ra
	20:30 – 21:00	Chương 10. Cải tiến 10.1 Sự không phù hợp & hành động khắc phục 10.2 Cải tiến liên tục 10.3 Cập nhật HTQL ATTP	10.1 Sự không phù hợp & hành động khắc phục 10.2 Hiệu lực hệ thống 10.3 Cập nhật liên tục
	Buổi 5	18:00 – 18:15	Giới thiệu khóa học • Mục tiêu khóa học • Kỳ vọng của học viên
	18:15 – 18:30	Sơ lược nội dung tiêu chuẩn FSSC 22000 ver5.1	Cách tổ chức tiêu chuẩn FSSC 22000 ver5.1
	18:30 – 19:15	Phần 1. Tổng quan tiêu chuẩn 1. Giới thiệu 2. Tổng quan 3. Phạm vi áp dụng	FSSC 22000 & GFSI Định hướng & mục tiêu của tiêu chuẩn FSSC 2200; Bản chất của tiêu chuẩn FSSC 22000 Phân nhóm chuỗi thực phẩm (ISO/TS 22003)
	19:15 – 19:30	Phần 2. Các yêu cầu đối với tổ chức được đánh giá 1. Mục đích	Mục đích Phần 2.
	19:30 – 19:45	Giải lao	

	19:45 – 21:00	<p>2. Các yêu cầu</p> <p>2.1 Tổng quan</p> <p>2.2 ISO 22000</p> <p>2.3 ISO 9001</p> <p>2.4 Các chương trình tiên quyết</p>	<p>Yêu cầu chung đối với tổ chức</p> <p>Tương quan FSSC 22000 & ISO 22000</p> <p>Tương quan FSSC 22000 & ISO 9001</p> <p>ISO/TS 22002 & BSI/PAS 221</p>
Buổi 6	18:00 – 19:30	2.5 Các yêu cầu thêm trong tiêu chuẩn FSSC 22000	<p>15 yêu cầu thêm trong tiêu chuẩn:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Quản lý dịch vụ & nguyên vật liệu được mua 2) Ghi nhãn sản phẩm 3) Phòng vệ thực phẩm 4) Giảm thiểu giả mạo thực phẩm 5) Sử dụng logo 6) Quản lý chất gây dị ứng 7) Giám sát môi trường 8) Công thức sản phẩm 9) Vận chuyển & giao nhận 10) Lưu trữ & kho vận 11) Kiểm soát mối nguy & biện pháp ngăn ngừa nhiễm chéo 12) Thẩm tra PRP 13) Phát triển sản phẩm 14) Tình trạng sức khỏe 15) Yêu cầu đối với tổ chức lấy chứng nhận tại nhiều địa điểm
	19:30 – 19:45	Giải lao	
	19:45 – 20:15	2.5 Các yêu cầu thêm trong tiêu chuẩn FSSC 22000 (tt)	
	20:15 – 21:00	Kiểm tra cuối khóa	Bài thi trắc nghiệm