

KẾ HOẠCH TỔ CHỨC CHUYÊN ĐỀ
“How to reach food safety in food businesses: the European approach”
(Cách tiếp cận của EU về an toàn thực phẩm trong các doanh nghiệp thực phẩm)

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích:

- Hỗ trợ giảng viên, sinh viên có nhận thức cập nhật về các vấn đề có liên quan đến an toàn thực phẩm trong các doanh nghiệp, cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm và cách tiếp cận của các doanh nghiệp ở châu Âu về vấn đề này.
- Tạo cơ hội cho giảng viên, sinh viên trong khoa gặp gỡ, học hỏi, trao đổi thông tin, tài liệu học thuật với chuyên gia, đồng thời phát huy tinh thần chủ động trong học tập, nghiên cứu khoa học, sáng tạo và đưa ra phương pháp học tập, nghiên cứu, định hướng phát triển nghề nghiệp.

2. Yêu cầu:

- Đảm bảo chuyên đề diễn ra đúng kế hoạch, đạt chất lượng tốt, đáp ứng nhu cầu của sinh viên tham gia
- Thu hút đông đảo sinh viên, giảng viên tham gia sôi nổi, bổ ích, an toàn.

II. NỘI DUNG VÀ ĐỐI TƯỢNG THAM GIA

1. Nội dung

Nội dung Chuyên đề “**Cách tiếp cận của EU về an toàn thực phẩm trong các doanh nghiệp thực phẩm**” được tổ chức với các nội dung cụ thể như sau:

Phần 1: 13h30-14h00. Diễn giả: ThS. Đỗ Thị Lan Nhi – Phó trưởng khoa Công nghệ Thực Phẩm TP. Hồ Chí Minh

- Giới thiệu tiêu chuẩn BRC phiên bản 9 và sự nâng cấp về Văn hóa An Toàn Thực Phẩm

Phần 2: 14h00-16h00. Diễn giả: Justine Van Durme – University of Ghent

- Giới thiệu về hệ thống quản lý ATTP (FSMS)
- Cách tiếp cận cơ bản về an toàn thực phẩm trong các doanh nghiệp thực phẩm
- Công cụ đánh giá sự trưởng thành của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (FSMS-DI)

- Các kết quả nghiên cứu về sử dụng FSMS-DI để đánh giá mức độ hoàn thiện của FSMS trong ngành chế biến thủy sản

2. Thông tin diễn giả

- Cô Đỗ Thị Lan Nhi – Phó trưởng khoa Công nghệ Thực Phẩm, trường Đại học Công nghiệp Thực Phẩm TP. Hồ Chí Minh

- Cô Justine Van Durme – University of Ghent - Faculty of Bioscience Engineering – Department Food safety and quality

3. Đối tượng

Tất cả Giảng viên, Sinh viên khoa Công nghệ thực phẩm có quan tâm. Đặc biệt, sinh viên có quan tâm đến các đề tài về xây dựng hệ thống nhà máy

Sinh viên tham gia được cộng 04 điểm rèn luyện

III. TỔ CHỨC VÀ ĐĂNG KÝ THAM GIA

1. Thời gian: 13g30, ngày 19/10/2022

2. Địa điểm: Trung tâm thư viện tầng 3 - 140 Lê Trọng Tấn, Tây Thạnh, Tân Phú.

Sinh viên quan tâm chuyên đề “**Cách tiếp cận của EU về an toàn thực phẩm trong các doanh nghiệp thực phẩm**” vui lòng đăng ký tham gia tại link:

IV. HỖ TRỢ VÀ THỰC HIỆN

1. Thành lập ban chỉ đạo

- Cô Đỗ Thị Lan Nhi – Phó trưởng khoa Công nghệ thực phẩm – Trưởng ban

- Thầy Phạm Viết Nam - Phó trưởng khoa Công nghệ thực phẩm – P.Trưởng ban

2. Thành lập ban tổ chức và thực hiện

- Thầy Nguyễn Văn Anh – BCN CLB Khoa học và Công nghệ thực phẩm – Trưởng ban

- Cô Phạm Thị Thùy Dương – Bí Thư Liên chi Đoàn khoa Công nghệ thực phẩm – Phó ban

Khoa Công Nghệ Thực Phẩm

P. Trưởng khoa



Phạm Viết Nam

Ban chủ nhiệm CLB KH&CNTP

Chủ nhiệm



Nguyễn Văn Anh