

KHÓA ĐÀO TẠO
XÂY DỰNG & ÁP DỤNG HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN
VỆ SINH THỰC PHẨM THEO ISO 22000:2005

Ký hiệu khóa học: CL15

❖ **Giới thiệu**

- Đảm bảo an toàn thực phẩm là một trong những vấn đề hàng đầu trong ngành sản xuất thực phẩm, mang lại cho Doanh nghiệp (DN) khả năng cạnh tranh trong thị trường nội địa cũng như nước ngoài.

- ISO 22000 là công cụ hỗ trợ DN nâng cao nhận thức về an toàn Thực phẩm và áp dụng có hiệu quả vào thực tế sản xuất, kinh doanh của DN.

❖ **Mục đích**

- Cung cấp cho học viên những kiến thức về các công cụ để kiểm soát các yếu tố ảnh hưởng tới quá trình hình thành sản phẩm, từ khâu thiết kế, xây dựng, xây lắp nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ chế biến, điều kiện phục vụ và chuẩn bị chế biến, điều hành hoạt động chế biến thực phẩm cho đến quá trình chế biến, bảo quản và con người, nhằm đảm bảo sản phẩm được sản xuất đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về an toàn vệ sinh thực phẩm.

❖ **Tóm tắt nội dung khóa học**

A. Phần lý thuyết :

- Các yêu cầu của hệ thống TCVN ISO 22000:2007
- Các văn bản pháp chế liên quan đến chương trình tiên quyết (GMP & SSOPs);
- Hướng dẫn xây dựng hệ thống ISO 22000;
- Các chương trình tiên quyết;
- Kế hoạch HACCP;
- Xác nhận – xác nhận giá trị sử dụng;

B. Phần thực hành

- Các bài tập thực hành;

C. Làm bài kiểm tra

(Kiểm tra cuối khóa và cấp giấy chứng nhận)

❖ **Đối tượng tham dự**

- Lãnh đạo, Đại diện lãnh đạo
- Các trưởng bộ phận
- Cán bộ quản lý, cán bộ chất lượng, cán bộ kỹ thuật có liên quan

❖ **Thời gian**

- 02 ngày.