



GỬI TRỌN NIỀM TIN

BLT.cert

KHÓA ĐÀO TẠO HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG, VẬN HÀNH HTQL AN TOÀN THỰC PHẨM THEO **ISO 22000:2018**

GIỚI THIỆU

Việc đào tạo Hướng dẫn áp dụng, triển khai ISO 22000 cho phép bạn phát triển kiến thức chuyên môn cần thiết để hỗ trợ một tổ chức trong việc thiết lập, thực hiện, quản lý và duy trì Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm (HTQL ATTP) dựa trên ISO 22000. Trong khóa đào tạo này, bạn cũng sẽ hiểu rõ hơn thực hành tốt nhất của Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và có thể áp dụng chúng trong chuỗi cung ứng thực phẩm của tổ chức để kiểm soát hiệu quả các mối nguy thực phẩm và đảm bảo chất lượng và an toàn.

ĐỐI TƯỢNG THAM DỰ

- Các nhà quản lý hoặc chuyên gia tư vấn liên quan đến Quản lý An toàn Thực phẩm.
- Chuyên gia cố vấn tìm cách nắm vững việc thực hiện Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.
- Các cá nhân chịu trách nhiệm duy trì sự phù hợp với các yêu cầu của ISO 22000.
- Thành viên nhóm HTQL ATTP.
- Các doanh nghiệp mong muốn phổ cập kiến thức cho nhân viên liên quan đến quản lý an toàn thực phẩm

THÔNG TIN KHAI GIẢNG

Thời lượng : 1 ngày

Giờ học : 8h/ngày

Hình thức : Trực tiếp

Public

E-Learning





MỤC TIÊU KHÓA HỌC

- ✓ Tìm hiểu cách hỗ trợ một tổ chức lập kế hoạch, thực hiện, quản lý, giám sát và duy trì một cách hiệu quả HTQL ATP.
- ✓ Thừa nhận mối tương quan giữa ISO 22000 với các tiêu chuẩn và khuôn khổ quy định khác.
- ✓ Tìm hiểu cách giải thích các yêu cầu của ISO 22000 trong bối cảnh cụ thể của một tổ chức.
- ✓ Nắm vững các khái niệm, cách tiếp cận, tiêu chuẩn, phương pháp và kỹ thuật để thực hiện và quản lý hiệu quả HTQL ATP.
- ✓ Có được kiến thức chuyên môn để tư vấn cho một tổ chức trong việc thực hiện các phương pháp hay nhất về Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm.

NỘI DUNG ĐÀO TẠO

- Giới thiệu về ISO 22000 và bắt đầu HTQL ATP.
 - Mục tiêu và cấu trúc khóa học.
 - Tiêu chuẩn và khuôn khổ quy định.
 - Các nguyên tắc và khái niệm cơ bản về an toàn thực phẩm.
 - Bắt đầu triển khai HTQL ATP.
 - Hiểu tổ chức và bối cảnh của nó.
 - Lãnh đạo và cam kết.
 - Phạm vi HTQL ATP và chính sách an toàn thực phẩm (Phần 1),
- Lập kế hoạch triển khai HTQL ATP.
 - Phạm vi HTQL ATP và chính sách an toàn thực phẩm (Phần 2).
 - Các mục tiêu quản lý rủi ro và HTQL ATP.
 - Quản lý nguồn tài nguyên.
 - Nhận thức và giao tiếp.
 - Quản lý tài liệu.
 - Quản lý hoạt động và PRP.
- Triển khai HTQL ATP.
 - Hệ thống truy xuất nguồn gốc.
 - Sự chuẩn bị sẵn sàng và phản hồi ngay lập tức.
 - Kiểm soát mối nguy hiểm.
 - Kiểm soát giám sát và đo lường.
 - Xác minh liên quan đến PRP và kế hoạch kiểm soát mối nguy.
 - Kiểm soát sự không phù hợp của sản phẩm và quy trình.
- Giám sát, đo lường, phân tích và đánh giá.
 - Giám sát HTQL ATP, cải tiến liên tục và chuẩn bị cho đánh giá chứng nhận.
 - Đánh giá nội bộ.
 - Xem lại việc quản lý.
 - Sự không phù hợp và hành động khắc phục.
 - Cải tiến liên tục.
 - Chuẩn bị cho đánh giá chứng nhận.



Đăng ký ngay