

Giới thiệu

Khóa đào tạo Chuyên gia đánh giá trưởng Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2018 được chứng nhận của BLT.cert kéo dài trong 5 ngày thiết kế nhằm mục đích cung cấp cho các học viên kiến thức và kỹ năng bắt buộc phải thực hiện đánh giá bên thứ nhất, thứ hai và thứ ba đối với Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm dựa trên tiêu chuẩn ISO 22000, phù hợp với các yêu cầu của ISO 19011, ISO 22003 và ISO 17021.

Khóa học này dành cho những người có ý định có được năng lực đánh giá toàn bộ HTQLATTP của một tổ chức để đáp ứng các yêu cầu của ISO 22000, với tư cách là chuyên gia đánh giá bên thứ ba hoặc bên thứ hai.



KHÓA ĐÀO TẠO CHUYÊN GIA ĐÁNH GIÁ TRƯỞNG ISO 22000

T H Ò N G T I N K H A I G I Ǻ N G

Thời lượng : 5 ngày

Giờ học : 8h/ngày

Hình thức : Trực tiếp

Public

E-Learning

Phone

0916 757 881

Website

www.bltcert.vn

Email

contact@bltcert.vn



GỬI TRỌN NIỀM TIN

BLT.cert

Đối tượng tham dự

- Các thành viên/nhân viên hỗ trợ của Nhóm Quản lý An toàn Thực phẩm có trách nhiệm đánh giá/Thực hiện/cải tiến Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm;
- Nhân sự tham gia vào các hoạt động vận hành/kỹ thuật/địa điểm muốn đạt được lợi ích tối đa từ việc triển khai Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm;
- Bất kỳ nhân sự nào khác muốn thăng tiến sự nghiệp của họ trong các hệ thống quản lý, không phân biệt ngành học.

Điều kiện tiên quyết:

- Hệ thống quản lý: Chu trình Kế hoạch, Thực hiện, Kiểm tra, Hành động (PDCA); Các yếu tố cốt lõi của hệ thống quản lý và mối quan hệ qua lại giữa trách nhiệm của lãnh đạo cao nhất, chính sách, mục tiêu, lập kế hoạch, thực hiện, đo lường, xem xét và cải tiến liên tục.
- Quản lý an toàn thực phẩm: Kiến thức về các nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm bao gồm các chương trình tiên quyết như được quy định trong ISO/TS 22002 (Tất cả các phần) và HACCP; Mối quan hệ giữa quản lý an toàn thực phẩm và việc cung cấp các sản phẩm thực phẩm an toàn nhằm ngăn ngừa hoặc giảm thiểu các tác động xấu đến sức khỏe con người và việc chủ động nâng cao hiệu quả hoạt động an toàn thực phẩm; Nhận thức về các ví dụ chung về các yêu cầu và quy định về HTQLATTP quốc gia và địa phương có liên quan.
- ISO 22000: Kiến thức về các yêu cầu của ISO 22000 và các thuật ngữ và định nghĩa về quản lý an toàn thực phẩm thường được sử dụng, như được đưa ra trong ISO 22000, có thể đạt được bằng cách hoàn thành khóa đào tạo

Chúng tôi đề xuất khóa học cho bạn

Nhận thức Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm

Mục tiêu khóa học

Kết thúc khoá đào tạo chuyên gia đánh giá/chuyên gia đánh giá trưởng, học viên hoàn thành có kết quả khoá học phải có khả năng:

- ✓ Hiểu được tầm quan trọng và nội dung cốt lõi của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.
- ✓ Hiểu được các nguyên tắc và thuật ngữ chung về an toàn thực phẩm.
- ✓ Biết được cấu trúc chính của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm trong doanh nghiệp.
- ✓ Hiểu được khái niệm, phương pháp tiếp cận, cách thức để hoạch định một hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.
- ✓ Hiểu được các kỹ thuật và phân tích môi nguy và đánh giá rủi ro.
- ✓ Hiểu các yếu tố và tầm quan trọng của một chương trình tiên quyết hiệu quả.
- ✓ Áp dụng HACCP theo hướng dẫn Codex.
- ✓ Thiết lập các thông tin dạng văn bản hiệu quả đối với các doanh nghiệp thực phẩm.
- ✓ Hoạch định và tiến hành đánh giá phù hợp với các yêu cầu trong ISO 19011, bao gồm khả năng:
 - + Lập kế hoạch và chuẩn bị đánh giá có hiệu quả.
 - + Thu thập thông tin thông qua hoạt động phỏng vấn, quan sát, chọn mẫu và ghi chép.
 - + Phân tích và diễn giải các thông tin để xác định sự phù hợp so với yêu cầu .
- ✓ Lập báo cáo đánh giá, bao gồm việc lập các báo cáo không phù hợp.
- ✓ Thực hiện các hoạt động theo dõi, xác nhận hành động khắc phục, bao gồm cả việc đánh giá hiệu lực của các hành động này.



Nội dung khóa đào tạo

- Mục đích cơ bản của các tiêu chuẩn trong khóa đào tạo, giải thích nguyên tắc, quy trình và kỹ thuật được sử dụng để đánh giá
 - + Giải thích về mục đích, nội dung.
 - + Tiêu chuẩn về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.
 - + Thực tế áp dụng.
 - + Quy trình áp dụng tiêu chuẩn.
 - + Khung pháp lý có liên quan đến hoạt động chứng nhận.
 - + Kỹ năng đánh giá.
- Giải thích vai trò của người đánh giá trong các quá trình đánh giá theo tiêu chuẩn ISO 19011.
- Giải thích các yêu cầu của tiêu chuẩn.
- Cách thức và phương thức thực hiện lấy mẫu (đối với khóa đào tạo về chuyên gia đánh giá chứng nhận sản phẩm).
- Lập kế hoạch, thực hiện và báo cáo một cuộc đánh giá theo tiêu chuẩn ISO 19011 và các tiêu chuẩn có liên quan.
- Các nội dung khác (nếu có).

ĐĂNG KÝ NGAY

