

## KHÓA ĐÀO TẠO NHẬN THỨC VỀ CHƯƠNG TRÌNH CHỨNG NHẬN HỆ THỐNG AN TOÀN THỰC PHẨM

# FSSC 22000



### ĐỐI TƯỢNG THAM DỰ

- Những người cần/muốn hiểu về FSSC 22000 và ISO 22000 như một phần của vai trò công việc của họ.
- Những người tìm cách thực hiện Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm trong tổ chức của họ.
- Những người liên quan (hoặc sẽ tham gia) vào việc thực hiện hoặc duy trì chứng nhận FSSC 22000.
- Các nhà quản lý chịu trách nhiệm về an toàn trong chuỗi cung ứng thực phẩm.
- Những người có kiến thức trước về ISO 9001/ ISO 22000 nay muốn mở rộng kiến thức về Chương trình Chứng nhận An toàn thực phẩm FSSC 22000.
- Những người chịu trách nhiệm cải tiến kinh doanh trong lĩnh vực thực phẩm.

### HÌNH THỨC ĐÀO TẠO

- Khóa đào tạo Nhận biết về FSSC 22000 của BLT.cert được đưa ra dưới nhiều hình thức: trực tiếp tại cơ sở của bạn hoặc trực tuyến vào ngày bạn mong muốn.

### THÔNG TIN KHAI GIẢNG

**Thời lượng :** 1 ngày

**Giờ học :** 8h/ngày

**Hình thức :** Trực tiếp

Public

E-learning

### GIỚI THIỆU

Khóa đào tạo Nhận thức về FSSC 22000 của BLT.cert được thiết kế cho những cá nhân/doanh nghiệp mong muốn hiểu rõ về FSSC 22000 và tầm quan trọng của Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (HTQL ATTP) cũng như mối tương quan giữa tiêu chuẩn FSSC 22000 và ISO 22000.

Khóa đào tạo này cung cấp cho học viên tham dự sự hiểu biết về các nguyên tắc chính của FSSC 22000, bao gồm cách sử dụng ISO 22000, các Chương trình tiên quyết (PRPs) và các yêu cầu cụ thể của FSSC 22000 để đảm bảo chất lượng và cải tiến liên tục HTQL ATTP.

**HOÀN TẤT CHƯƠNG TRÌNH: VƯỢT QUA BÀI THI CUỐI KHÓA, HỌC VIÊN SẼ ĐƯỢC CẤP CHỨNG CHỈ ĐÃ THAM DỰ KHÓA ĐÀO TẠO NHẬN THỨC VỀ HTQL AN TOÀN THỰC PHẨM THEO FSSC 22000 CỦA BLT.cert**

Website: [www.bltcert.vn](http://www.bltcert.vn)

Email: [contact@bltcert.vn](mailto:contact@bltcert.vn)

Liên hệ: 0916 757 881

### MỤC TIÊU HƯỚNG TỚI

**Vào cuối khóa học Nhận thức về FSSC 22000, học viên tham dự có thể:**

- ✓ Hiểu mục đích của FSSC 22000 và giải thích các yêu cầu chính của ISO 22000 và ISO 9001 liên quan đến an toàn thực phẩm.
- ✓ Hiểu tầm quan trọng của việc kiểm soát mối nguy trong thực phẩm.
- ✓ Hiểu được các định nghĩa và các nguyên tắc chính của Hệ thống quản lý An toàn thực phẩm.

### NỘI DUNG KHÓA HỌC

- Giới thiệu về FSSC 22000 (Chứng nhận Hệ thống An toàn thực phẩm) và các yêu cầu của Chương trình.
- Mục đích và lợi ích của Hệ thống quản lý An toàn thực phẩm (HTQL ATTP).
- Tổng quan và các nguyên tắc chính của ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1 và ISO 9001; mối tương quan của chúng tới an toàn thực phẩm.
- Các chương trình tiên quyết cụ thể theo ngành (PRP).
- Kiểm soát mối nguy (CCP và oPRP).
- Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP).
- Chương trình Thị trường toàn cầu FSSC 22000.
- Chu trình P-D-C-A.

**Đăng ký ngay**

