

KHÓA ĐÀO TẠO HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG, VẬN HÀNH HỆ THỐNG AN TOÀN THỰC PHẨM FSSC 22000

GIỚI THIỆU

Mục đích của khóa học này là cung cấp cho người học kiến thức và kỹ năng cần thiết để hiểu rõ hơn các yêu cầu của FSSC 22000 v5.1 đối với việc triển khai và quản lý hiệu quả trong một tổ chức.

ĐỐI TƯỢNG THAM DỰ

Các chuyên gia an toàn thực phẩm có kinh nghiệm với sự hiểu biết về cách tiếp cận của hệ thống quản lý đối với an toàn thực phẩm.

Điều kiện tiên quyết

Trước khi bắt đầu khóa học này, người học nên có kiến thức trước về:

- Thực hiện hoặc vận hành hệ thống quản lý trong bối cảnh ngành thực phẩm.
- Các chương trình tiên quyết như được quy định trong ISO/TS 22002-1.
- Hướng dẫn thực hành tốt hoặc thực hành kinh doanh liên quan đến phân đoạn của chuỗi thực phẩm mà tổ chức hoạt động.
- Các nguyên tắc của HACCP do Ủy ban Codex Alimentarius xác định.

Chúng tôi đề xuất cho bạn:

Khóa đào tạo Nhận thức HACCP

Khóa đào tạo Các yêu cầu của ISO 22000

THÔNG TIN KHAI GIẢNG

Thời lượng: 1 ngày

Giờ học: 8h/ngày

Hình thức: Trực tiếp

Public

E-learning



GỬI TRỌN NIỀM TIN

BLT.cert

Website: www.bltcert.vn

Email: contact@bltcert.vn

Liên hệ: 0916 757 881



MỤC TIÊU

- Hiểu mục đích của Chương trình chứng nhận FSSC 22000 v5.1 cho HTQL ATTP bằng cách xem xét lịch sử, nền tảng và mối quan hệ của nó với các tiêu chuẩn hệ thống quản lý khác.
- Biết cách áp dụng các yêu cầu của chứng chỉ FSSC 22000 (yêu cầu HTQL ATTP ISO 22000:2018, các chương trình tiên quyết cụ thể theo ngành (PRP) và các yêu cầu bổ sung của FSSC 22000) trong tổ chức của bạn.
- Hiểu tầm quan trọng của Sáng kiến An toàn Thực phẩm Toàn cầu (GFSI).
- Bảo vệ doanh nghiệp và người tiêu dùng của bạn khỏi các mối đe dọa hoặc rủi ro về thực phẩm bằng cách áp dụng các yêu cầu về giảm thiểu gian lận thực phẩm và bảo vệ thực phẩm.
- Hiểu các bản cập nhật cho lược đồ từ phiên bản 5 đến phiên bản 5.1.
- Lập kế hoạch cách triển khai FSSC v5.1 vào bất kỳ tổ chức nào.

NỘI DUNG KHÓA HỌC

- Giới thiệu về FSSC v5.1, nền tảng, chương trình chứng nhận GFSI và FSSC 22000 v5.1 và các yêu cầu.
- Khuôn khổ, các điều khoản, cách tiếp cận quy trình, áp dụng PDCA và tư duy dựa trên rủi ro.
- Chứng nhận FSSC v5.1, chuỗi thực phẩm, chương trình tiên quyết, gian lận thực phẩm và phòng vệ thực phẩm (HACCP, TACCP & VACCP).
- Phân tích tình trạng kinh doanh hiện tại.
- Lập kế hoạch thực hiện.
- Thiết kế và lập hồ sơ hệ thống.
- Quy trình đạt được chứng nhận FSSC 22000.



Đăng ký ngay