

# FSSC 22000



## TỔNG QUAN KHÓA HỌC

Khóa học này cung cấp cho các học viên kiến thức và kỹ năng cần thiết để thực hiện đánh giá bên thứ nhất, thứ hai và thứ ba đối với Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo các yêu cầu trong ISO 22000:2018, ISO 22002-1, FSSC 22000 v5.1, phù hợp với ISO 19011, ISO 22003 và ISO 17021 (nếu có). Trong khóa học, các học viên sẽ học cách đánh giá Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm, và cách dẫn dắt các cuộc đánh giá và đánh giá, cả trong tổ chức của họ và ở những tổ chức khác (chẳng hạn như nhà cung cấp) phù hợp với Chương trình chứng nhận An toàn thực phẩm FSSC 22000.



GIỚI THIỆU KHÓA ĐÀO TẠO

CHUYÊN GIA ĐÁNH GIÁ TRƯỞNG FSSC 22000

0916 757 881

www.blcert.vn  
contact@blcert.vn

## ĐỐI TƯỢNG THAM DỰ

Khóa học này dành cho những người có ý định có được năng lực đánh giá toàn bộ HTQL ATP của tổ chức để đáp ứng các yêu cầu của ISO 22000 và chương trình FSSC 22000, với tư cách là đánh giá viên bên thứ ba hoặc bên thứ hai.



## THÔNG TIN ĐÀO TẠO



1 Giờ học: 8h/ngày

2 Thời lượng: 05 ngày

3 Hình thức đào tạo:  
Trực tiếp  
Lớp đào tạo public  
E-learning



## ĐIỀU KIỆN TIÊN QUYẾT

Trước khi bắt đầu khóa học, bạn nên có các kiến thức sau đây:

Thực hiện hoặc vận hành hệ thống quản lý trong bối cảnh ngành thực phẩm.

Luật an toàn thực phẩm chính có liên quan.

Kiến thức về các chương trình tiên quyết như được quy định trong ISO/TS 22002-1.

Các nguyên tắc của HACCP do Ủy ban Codex Alimentarius xác định.

Các yêu cầu của ISO 22000 và FSSC 22000.

Nhận thức về ISO 22000:2018

Nhận thức về FSSC 22000 V5.1

ĐĂNG KÝ THAM DỰ NGAY

Chúng tôi đề xuất cho bạn



SCAN ME