

KHÓA ĐÀO TẠO NHẬN THỨC VỀ HACCP

THÔNG TIN KHAI GIẢNG

Thời lượng : 2 ngày

Giờ học : 8h/ngày

Hình thức : Trực tiếp

Public

E-Learning



LIÊN HỆ



0916 757 881



www.bltcert.vn



contact@bltcert.vn

GIỚI THIỆU

HACCP là viết tắt của Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn, là một phương pháp tiếp cận có hệ thống, phòng ngừa đối với an toàn thực phẩm và các mối nguy gây dị ứng, hóa học và sinh học trong quá trình sản xuất có thể gây mất an toàn cho thành phẩm. Nó có liên quan đến việc thực hiện các biện pháp để giảm thiểu những rủi ro này xuống mức an toàn. Điều này là cần thiết bởi tất cả các tổ chức trong chuỗi cung ứng thực phẩm phải thực hiện một hệ thống quản lý an toàn thực phẩm dựa trên các nguyên tắc Codex của HACCP. Mặc dù ban đầu tiêu chuẩn được thiết kế cho các công ty sản xuất thực phẩm, nhưng giờ đây tiêu chuẩn này cũng có thể áp dụng cho lĩnh vực ăn uống và bán lẻ.

Khóa đào tạo này cung cấp tổng quan về mục đích và yêu cầu của Chương trình chứng nhận Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP).

Khóa đào tạo là phần giới thiệu cho bất kỳ ai tham gia vào quá trình phát triển, thực hiện và quản lý HACCP hoặc chương trình chứng nhận GMP. Nếu bạn muốn tham dự các khóa đào tạo khác về Hệ thống quản lý An toàn thực phẩm (HTQL ATTP) chẳng hạn như Đánh giá nội bộ hoặc Chuyên gia đánh giá trưởng, khóa đào tạo này cung cấp kiến thức và những hiểu biết về HACCP để xây dựng kỹ năng đánh giá.

ĐỐI TƯỢNG THAM DỰ

- Người giám sát, quản lý, điều hành từ các công ty liên quan đến thực phẩm.
- Sinh viên mới tốt nghiệp và sinh viên đại học có nền tảng khoa học về lĩnh vực an toàn thực phẩm.
- Các nhà quản lý và thành viên nhóm cốt lõi chịu trách nhiệm về việc thiết lập, thực hiện, duy trì, đánh giá và cải thiện HACCP trong các công ty được chứng nhận An toàn thực phẩm (ISO 22000, HACCP, FSSC 22000, GMP-FOOD,...).
- Các chuyên gia có vai trò trong việc thực hiện HACCP trong tổ chức của họ.
- Bất kỳ ai mong muốn có kiến thức về an toàn thực phẩm dựa trên HACCP.



MỤC TIÊU

- ✓ Các yêu cầu cơ bản của HACCP liên quan đến PRP và các yêu cầu tiên quyết của chương trình.
- ✓ 12 bước triển khai HACCP.
- ✓ Chuẩn bị lưu đồ.
- ✓ Phân tích nguy cơ và xác định CCP.
- ✓ Cách thức giám sát và lưu trữ hồ sơ.

NỘI DUNG

- Giới thiệu về HACCP
- Xác định PRP (Chương trình tiên quyết) và GMP (Thực hành sản xuất tốt) theo Quy tắc thực hành được đề xuất bởi Ủy ban Codex
- Hiểu HACCP dựa trên Codex Alimentarius
- Chuẩn bị lưu đồ
- Phương pháp phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn
- Thiết lập các giới hạn tới hạn
- Thiết lập hệ thống giám sát
- Tài liệu và hồ sơ cần thiết được yêu cầu theo HACCP.

Food
Poisoning

sticides



ĐĂNG KÝ NGAY