



Add: Floor 3, 198 Nguyen Tuan St, Thanh Xuan Dist., Hanoi, Vietnam  
Tel: (84)-62833330 – 62833380  
Fax: (84)-63266660  
Email: office@pqi.vn  
Web: www.pqi.vn

## **KHÓA ĐÀO TẠO NHẬN THỨC & ĐÁNH GIÁ NỘI BỘ THEO ISO 22000 & HACCP**

Thời lượng: 4 ngày (đào tạo các ngày thứ 7 & chủ nhật)

Sinh viên hay những người đang công tác trong ngành Công nghệ thực phẩm, Công nghệ Hóa học, sinh học, Chế biến thủy sản ...nếu có nhu cầu nâng cao kiến thức, năng lực chuyên môn về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, có mong muốn làm việc trong ngành sản xuất thực phẩm thì việc bổ sung vào hồ sơ năng lực cá nhân trang bị cho mình kiến thức về hệ thống ISO 22000 & HACCP là rất cần thiết và sẽ là một lợi thế để chinh phục nhà tuyển dụng. Đây được xem là 1 cơ hội mới cho kỹ sư ngành công nghệ thực phẩm với mức lương cao và cơ hội được làm việc tại các công ty lớn, đa quốc gia.

Khóa đào tạo về Xây dựng HTQL ISO 22000 HACCP & Đánh giá viên nội bộ tại Tổ chức chứng nhận ISO PQI Việt Nam luôn đáp ứng đầy đủ các điều kiện cần thiết để học viên vận dụng áp dụng hiệu quả trong doanh nghiệp.

Sau khi hoàn thành khóa Đào tạo :

1. Học viên có nền tảng kiến thức về Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm ISO 22000/HACCP, nhận diện, đánh giá và kiểm soát được các mối nguy, điểm kiểm soát tới hạn;
2. Xây dựng được chương trình GMP, SSOP; thực hiện soạn thảo được tài liệu, thực hành đánh giá nội bộ và đánh giá từ bên thứ 3.
3. Phương pháp và kỹ thuật xây dựng Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo TCVN ISO 22000 vào doanh nghiệp.

### ***ĐỐI TƯỢNG THAM DỰ***

✓ Cán bộ quản lý về an toàn thực phẩm tại nhà máy, công ty chế biến sản xuất thực phẩm.

|   |   |
|---|---|
|  | <p>Add: Floor 3, 198 Nguyen Tuan St, Thanh Xuan Dist., Hanoi, Vietnam<br/>Tel: (84)-62833330 – 62833380<br/>Fax: (84)-63266660<br/>Email: office@pqi.vn<br/>Web: www.pqi.vn</p> |
|---|---|

✓ Sinh viên năm 3 năm cuối, sinh viên mới ra trường chuyên ngành sinh học, thực phẩm, hóa thực phẩm từ các trường đại học/cao đẳng.

Sau khi hoàn thành khóa đào tạo, học viên sẽ được làm bài test kiểm tra năng lực và được cấp Chứng chỉ Anh - Việt, có giá trị vô thời hạn và luôn luôn được các doanh nghiệp đón nhận.

## ***NỘI DUNG ĐÀO TẠO***

### ***CHUYÊN ĐỀ NỘI DUNG ĐÀO TẠO***

#### **Xây dựng hệ thống HACCP**

1. Giới thiệu hệ thống HACCP
2. Các nguyên tắc của hệ thống HACCP
3. Các bước xây dựng hệ thống HACCP
4. Phân tích mối nguy và xác định các điểm kiểm soát quan trọng
5. Bài tập xây dựng chương trình HACCP


#### **Nhận thức ISO 22000:2005**

1. Các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn vệ sinh thực phẩm
2. Các nguyên lý và nguyên tắc về quản lý an toàn thực phẩm
3. Hướng dẫn triển khai chương trình thực hành sản xuất tốt
4. Giới thiệu về tiêu chuẩn ISO 22000:2005
5. Các yêu cầu của tiêu chuẩn ISO 22000:2005

#### **Đánh giá nội bộ ISO 22000:2005**

1. Đánh giá: Nội dung của các cuộc đánh giá, mục tiêu và kế hoạch, các các tiếp cận, thực hiện và báo cáo kết quả đánh giá

## PQI Vietnam Co.,Ltd

|   |   |
|---|---|
|  <p>The logo for PQI Certification &amp; Inspection features the letters 'PQI' in a stylized font. The 'P' and 'I' are blue, while the 'Q' is red with a white outline. Below the letters, there are three stars and the text 'Since 2006' in blue. Underneath, the words 'Certification &amp; Inspection' are written in a blue serif font.</p> | <p>Add: Floor 3, 198 Nguyen Tuan St, Thanh Xuan Dist., Hanoi, Vietnam<br/>Tel: (84)-62833330 – 62833380<br/>Fax: (84)-63266660<br/>Email: office@pqi.vn<br/>Web: www.pqi.vn</p> |
|---|---|

2. Chuyên gia đánh giá: Trách nhiệm, đặc điểm và việc lựa chọn chuyên gia đánh giá.  
Cấp chứng chỉ cho chuyên gia đánh giá.

3. Các công cụ đánh giá: Các công cụ sẵn có để hỗ trợ cho các chuyên gia đánh giá.

4. Đánh giá kết quả

Thời gian đào tạo: 4 ngày.

Học các ngày thứ 7 & Chủ nhật (Sáng 8h30 – 11h30, Chiều 13h30 – 16h30)

Học phí + tài liệu + Teabreak = 2.500.000đ/học viên/khóa.

Ưu đãi:

- Đối với sinh viên: giảm 200.000đ/hv nếu đăng ký tham gia khóa học trước 10 ngày.

- Đối với đối tượng đăng ký nhóm  $\geq 3$  người giảm 300.000đ/hv.

Địa điểm đào tạo.

Tầng 3, tòa nhà 198 Nguyễn Tuấn, quận Thanh Xuân, Hà Nội

Thông tin liên hệ: VP: (84) -62833330