

**ĐỀ CƯƠNG ĐÀO TẠO**  
**Nhận thức, xây dựng, áp dụng và Đào tạo kỹ năng đánh giá nội bộ**  
**HTQL ATTP theo tiêu chuẩn ISO 22000:2005**  
**(05 ngày)**

**1. Mục đích chương trình:**

- Cung cấp những kiến thức cơ bản về ATTP,
- Tiếp cận những phương thức quản lý về ATTP,
- Hiểu đúng bản chất và trình tự các bước triển khai áp dụng tiêu chuẩn ISO 22000:2005 tại doanh nghiệp,
- Phương pháp đánh giá hiệu lực và hiệu quả HTQL ATTP theo ISO 22000:2005, các biện pháp khắc phục, hành động khắc phục sau đánh giá,
- Đủ điều kiện trở thành chuyên gia đánh giá nội bộ theo tiêu chuẩn ISO 22000:2005.

**2. Phương pháp thực hiện**

- Phân lý thuyết qua các slide trình bày,
- Giới thiệu những mẫu chuyện, sự việc minh họa qua video clip,
- Thực hành bài tập liên quan đến từng chuyên đề,
- Thảo luận và trình bày nhóm

**3. Đối tượng tham dự**

- CBNV tại các doanh nghiệp.
- Sinh viên đã và sắp tốt nghiệp Đại học/ Cao đẳng.

Với mong muốn tiếp cận và bổ sung kiến thức về ATTP, Đánh giá HTQL ATTP theo HACCP, ISO 22000:2005.

**4. Nội dung đào tạo:**

***-Chuyên đề 1: An toàn thực phẩm, các Hệ thống quản lý và tiêu chuẩn về ATTP, biện pháp tiếp cận và triển khai TCVN ISO 22000:2007 – ISO 22000:2005.***

- + Tại sao phải chú trọng đến sự ATTP.
- + Các mối nguy tiềm ẩn về ATTP.
- + Những nguyên tắc về ATTP.
- + Vai trò của QA/QC trong việc đảm bảo ATTP.
- + ATTP đối với ngành dược phẩm – GMP, GSP, GDP, GPP.
- + ATTP đối với nông nghiệp, thủy sản – VietGap, GlobalGap.
- + ATTP đối với ngành sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm – HACCP.
- + “Sự tinh khiết” của thực phẩm theo tiêu chuẩn Halal.
- + Một vài thông tin về FSSC 22000.
- + Vai trò QA/QC và áp dụng (một số) trong 7 công cụ (truyền thống) quản lý ATTP.  
Chu trình P – D – C – A.
- + Lãnh vực phạm vi áp dụng TCVN ISO 22000:2007
- + Chuỗi thực phẩm.
- + Một số thuật ngữ về ATTP.
- + Giới thiệu về tiêu chuẩn TCVN ISO 22000:2007.
- + Khái niệm về hệ thống truy nguyên.
- + Những vấn đề cần quan tâm khi áp dụng TCVN ISO 22000:2007.

- + Phương pháp xây dựng HTQL ATTP theo TCVN ISO 22000:2007.
- + Soạn thảo tài liệu HTQL ATTP theo TCVN ISO 22000:2007.

**-Chuyên đề 2: Đánh giá HTQL ATTP theo tiêu chuẩn ISO 22000:2005**

- + Tại sao phải đánh giá?
- + Các loại hình đánh giá.
- + Các phương pháp đánh giá.
- + Một số thuật ngữ liên quan đến hoạt động đánh giá theo ISO 19011:2011
- + Trách nhiệm của Đánh giá viên.
- + Các loại tài liệu cần chuẩn bị trước khi đánh giá.
- + Quyền hạn của Đánh giá viên.
- + Trách nhiệm của Trưởng Đoàn đánh giá.
- + Trách nhiệm của nơi được đánh giá.
- + Những thông tin cần thiết phục vụ quá trình đánh giá.
- + Xây dựng nội dung chi tiết chuẩn bị đánh giá, lập bảng câu hỏi.
- + Lập báo cáo kết quả đánh giá.
- + Giám sát việc thực hiện khắc phục/ hành động khắc phục về các điểm không phù hợp được phát hiện trong quá trình đánh giá.

**5-Các Giấy chứng nhận sau khóa học:**

- + Giấy chứng nhận “Nhận thức và áp dụng HTQL ATTP theo ISO 22000:2005”
- + Giấy chứng nhận “Chuyên gia ĐGNB HTQL ATTP theo ISO 22000:2005” (qua kết quả bài kiểm tra).

**6-Quyền lợi:**

- + Kết thúc khóa học, HV sẽ được gửi biểu quy trình mẫu để tham khảo cách soạn thảo tài liệu SSOP, kế hoạch HACCP,
- + Để duy trì mối quan hệ hợp tác, HV sẽ được tham vấn, giải đáp những câu hỏi liên quan về nội dung đào tạo bởi những chuyên gia tư vấn chuyên ngành kể cả sau khi kết thúc đào tạo.