

Trường Đại học Mở liên kết với Trung tâm Kỹ thuật 3 đồng tổ chức khóa học:

“XÂY DỰNG VÀ ÁP DỤNG HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM THEO ISO 22000 : 2005”

**KHAI GIẢNG: 10/05/2011
TỐI 3-5-7**

1. Giới thiệu về ISO 22000:2005.

Trong những năm gần đây, vấn đề an toàn thực phẩm được đặc biệt toàn thể xã hội quan tâm. Năm 2005 tổ chức tiêu chuẩn hoá thế giới (ISO) đã ban hành tiêu chuẩn quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 nhằm hỗ trợ các doanh nghiệp phòng ngừa, kiểm soát quá trình chế biến, ISO 22000 có cấu trúc giống như ISO 9001:2000 và được dựa trên nền tảng của 7 nguyên tắc HACCP và các yêu cầu chung của hệ thống quản lý chất lượng, rất thuận tiện cho việc tích hợp với hệ thống ISO 9001:2000.

Như vậy ISO 22000 đã bao gồm các yêu cầu của HACCP, vì vậy việc lựa chọn ISO 22000 có thể sẽ giúp doanh nghiệp kiểm soát một cách toàn diện các khía cạnh và quá trình liên quan tới an toàn vệ sinh thực phẩm.

Song hành cùng với tiêu chuẩn HACCP tiêu chuẩn ISO 22000 đã trở thành một tiêu chuẩn mang tính chuẩn mực, phổ biến nhất trong quản lý chất lượng an toàn của các doanh nghiệp chế biến thực phẩm trên toàn thế giới- được xem như công cụ kiểm soát toàn diện an toàn vệ sinh thực phẩm.

2. Mục tiêu Khoá học.

Khoá học này giúp học viên hiểu được lý thuyết và cách thực hành xây dựng & áp dụng Hệ thống ISO 22000:2005 trong các đơn vị sản xuất và chế biến thực phẩm, nhằm nâng cao trình độ quản lý về an toàn và chất lượng thực phẩm, đáp ứng các yêu cầu quản lý và đem lại lợi ích cho sản phẩm và dịch vụ của tổ chức.

3. Đối tượng và yêu cầu:

Đối tượng:

Khoá học dành cho đối tượng đang học tập và làm việc ở lĩnh vực: Công nghệ Môi trường, Công nghệ Sinh học, Sinh học, Công nghệ Vi sinh. Ngoài ra, Khoá học còn dành cho các đối tượng ở một số lĩnh vực khác như: Ngành xây dựng, Quản lý công nghiệp, Quản trị Kinh doanh cần trang bị kiến thức để làm việc.

Yêu cầu: học viên đã có chứng nhận học qua lớp HACCP của Trường ĐH Mở, Trung tâm Kỹ thuật 3 hoặc các tổ chức đào tạo khác.

4. Khai giảng : Ngày 10/05/2011, tối 3-5-7 từ 17g30 – 20g30; 4 buổi học trong 2 tuần.

5. Địa điểm: 442, Đào Duy Anh, P9, Quận Phú Nhuận

6. Học phí trọn khoá: 900.000đ (bao gồm tài liệu).

7. Quyền lợi học viên:

- Học viên được cấp chứng nhận hoàn thành khóa học do Trung tâm kỹ thuật 3 và Trường ĐH Mở Tp.HCM đồng cấp.

- Mức học phí rất ưu đãi dành cho đối tượng là sinh viên.

8. Đăng ký tại:

+ Trung tâm NCUĐ KH & CGCN ĐH Mở Tp.HCM; phòng 001 - tầng trệt; điện thoại: 39.300.952 – 0938697998; Email: start@ou.edu.vn.

+ Từ thứ 2 đến thứ 7; sáng 8g00-11g30, chiều tối từ 13g30- 20g30.

Tham khảo thông tin chi tiết về các khóa đào tạo tại trang web: www.ou.edu.vn/start

9. Giảm học phí: Đăng kí trước ngày 30/04/20011

Giảm 20% học phí cho sinh viên và 10% học phí cho các đối tượng khác

NỘI DUNG KHÓA HỌC

Giảng viên: Nhóm chuyên gia của Trung tâm Kỹ thuật 3 phụ trách.

Thời gian	Nội dung	Giảng viên
Buổi 1, 2	<ol style="list-style-type: none">1. Giới thiệu Tổ chức tiêu chuẩn hóa quốc tế và Tiêu chuẩn ISO2. Nội dung của Tiêu chuẩn ISO 22000:<ol style="list-style-type: none">a) Phạm vi áp dụngb) Tài liệu tham khảoc) Một số thuật ngữ và định nghĩad) Hệ thống quản lý ATTPe) Trách nhiệm lãnh đạof) Quản lý nguồn lựcg) Hoạch định và tạo sản phẩm an toàn3. Bài tập	Trần Thị Hà Chi Phó Phòng Nghiệp Vụ 3
Buổi 3,4	<ol style="list-style-type: none">1. Nội dung của Tiêu chuẩn ISO 22000<ol style="list-style-type: none">a) Hoạch định và tạo sản phẩm an toàn (tiếp theo)b) Các chương trình tiên quyếtc) Xây dựng Kế hoạch HACCPd) Truy tìm nguồn gốc, kiểm soát sự không phù hợpe) Kiểm tra, xác nhận, cải tiến hệ thống quản lý2. So sánh nội dung của Tiêu chuẩn ISO 22000 và HACCP3. Kiểm tra kết thúc.	Trần Thị Hà Chi Phó Phòng Nghiệp Vụ 3