



# THÔNG BÁO CHIÊU SINH



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

## “XÂY DỰNG VÀ ÁP DỤNG HỆ THỐNG HACCP VÀ GMP”

**KHAI GIẢNG: 13/06/2011**  
**TỐI 2-4-6**

### 1. Giới thiệu về HACCP & GMP.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - Phân tích các mối nguy và xác định các điểm kiểm soát tới hạn) là hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm mang tính chất phòng ngừa nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm và chất lượng thực phẩm thông qua việc phân tích các mối nguy và thực hiện các biện pháp kiểm soát tại các điểm kiểm soát tới hạn.

Xét riêng về phương diện quản lý an toàn và chất lượng, HACCP là hệ thống đang được toàn thế giới công nhận như là một hệ thống quản lý an toàn và chất lượng thực phẩm hữu hiệu nhất. Trước những yêu cầu ngày càng tăng của người tiêu dùng cùng như trách nhiệm của các nhà sản xuất, chế biến thực phẩm, các quốc gia trên toàn thế giới mà đặc biệt là Liên minh Châu Âu (EU), Mỹ, Nhật ... đều chính thức ban hành các quy định bắt buộc chỉ cho phép đưa ra thị trường những sản phẩm thực phẩm phải có chứng nhận HACCP. Các tổ chức quốc tế như Tổ chức Nông nghiệp và Lương thực của Liên Hiệp Quốc (FAO), Tổ chức Y tế Thế giới (WHO), Tổ chức quốc tế về tiêu chuẩn hóa (ISO),... luôn khuyến khích áp dụng hệ thống HACCP cho ngành công nghiệp thực phẩm.

GMP đề cập đến các quy định về thực hành sản xuất tốt áp dụng cho các ngành thực phẩm, dược phẩm và mỹ phẩm được ban hành bởi Cục thực phẩm và dược phẩm Mỹ. Những nguyên tắc theo luật định này yêu cầu các hãng sản xuất thuốc, nhà máy chế biến dược phẩm và các cơ sở sản xuất bao bì, thiết bị y tế và thực phẩm thực hiện tiên hành các bước tiên phong nhằm đảm bảo rằng sản phẩm của họ an toàn vệ sinh và hiệu quả.

### 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 HACCP & GMP 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:

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.

4. **Khai giảng:** Ngày 13/06/2011; tối 2-4-6 từ 17g30 – 20g30; 8 buổi học trong 3 tuần.

5. **Địa điểm:** 11, Đoàn Văn Bơ, Quận 4, TP.HCM

**6. Học phí trọn khoá: 1.400.000đ (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 NCUD KH & CGCN Trường ĐH Mở TP.HCM; phòng 001 - tầng trệt; điện thoại: **39.300.952 – 0938697998**; đăng ký qua Email: [start@ou.edu.vn](mailto:start@ou.edu.vn) hoặc [khuonghuy@gmail.com](mailto:khuonghuy@gmail.com)
- + Từ thứ 2 đến thứ 6; sáng 8g00-11g30, chiều tối từ 13g30- 17h.

**Tham khảo thông tin chi tiết về các khóa đào tạo tại trang web: [www.ou.edu.vn/start](http://www.ou.edu.vn/start)**

**9. Giảm học phí: dành cho những học viên đăng ký trước ngày khai giảng 10 ngày**

- Giảm 20% học phí cho sinh viên và 10% học phí cho người đi làm.

## **NỘI DUNG KHÓA HỌC VÀ GIẢNG VIÊN**

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

<b>Thời gian</b>	<b>Nội dung</b>
Buổi 1	- Lợi ích khi áp dụng GMP và HACCP. - Tình hình áp dụng GMP và HACCP trong nước và thế giới. - Văn bản pháp chế liên quan đến GMP và HACCP - Các mối nguy trong thực phẩm và biện pháp ngăn ngừa
Buổi 2	- Nội dung thực hành sản xuất tốt (GMP)
Buổi 3	- Áp dụng thực hành sản xuất tốt (GMP); Xem phim minh họa. - Nguyên tắc hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) - Áp dụng hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn: + Thành lập nhóm HACCP + Mô tả sản phẩm và xác nhận mục đích sử dụng + Xây dựng sơ đồ dây chuyền sản xuất, sơ đồ bố trí mặt bằng và thẩm định so với thực tế
Buổi 4	- Bài tập GMP (Sơ đồ dây chuyền sản xuất, sơ đồ bố trí mặt bằng)
Buổi 5	- Áp dụng hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (tiếp theo): + Phân tích mối nguy + Xác định CCP
Buổi 6	- Bài tập phân tích mối nguy
Buổi 7	- Áp dụng hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (tiếp theo): + Xây dựng mức tới hạn cho mỗi CCP + Xây dựng hệ thống theo dõi + Xây dựng hành động khắc phục + Xây dựng thủ tục xác nhận
Buổi 8	- Bài tập (kế hoạch HACCP) - Giải đáp thắc mắc; Kiểm tra kết thúc