

**KHÓA ĐÀO TẠO**  
**ĐÁNH GIÁ NỘI BỘ HỆ THỐNG HACCP & GMP**  
Ký hiệu khóa học: CL14

❖ **Giới thiệu**

- Đánh giá nội bộ HACCP & GMP là một hoạt động mang tính hệ thống và độc lập để đảm bảo hệ thống HACCP và các chương trình tiên quyết GMP & SSOP được thực hiện có hiệu lực và hiệu quả, đạt được các mục tiêu mong muốn trong việc kiểm soát các mối nguy an toàn thực phẩm cũng như các quá trình chế biến.

- Thực hiện và duy trì việc đánh giá nội bộ hữu hiệu sẽ góp phần tạo lòng tin giữa khách hàng và doanh nghiệp trong việc sản xuất và cung cấp sản phẩm đạt yêu cầu về chất lượng và an toàn thực phẩm theo quy định của khách hàng và luật định.

❖ **Mục đích**

- Cung cấp cho học viên những kiến thức về các yêu cầu của hệ thống HACCP và các chương trình tiên quyết GMP & SSOP, các hoạt động kiểm tra xác nhận và mục đích, ý nghĩa của đánh giá nội bộ HACCP.

- Cung cấp cho học viên những kỹ năng chuẩn bị, lập kế hoạch đánh giá nội bộ, lập danh mục câu hỏi (checklist), phương pháp và kỹ thuật đánh giá, lập báo cáo đánh giá và theo dõi hành động khắc phục.

❖ **Tóm tắt nội dung khóa học**

**A. Phần lý thuyết :**

- Tổng quan lại về HACCP / GMP & SSOP
- Kiểm tra xác nhận HACCP
- Giới thiệu các loại hình đánh giá
- Chuẩn bị và lập kế hoạch đánh giá
- Thực hiện đánh giá
- Báo cáo đánh giá
- Theo dõi các hành động khắc phục

**B. Phần thực hành**

- Các bài tập thực hành;

**C. Làm bài kiểm tra**

*(Kiểm tra cuối khóa và cấp giấy chứng nhận)*

❖ **Đối tượng tham dự**

- Lãnh đạo, Đại diện lãnh đạo  
- Nhóm HACCP  
- Các trưởng bộ phận  
- Cán bộ quản lý, cán bộ chất lượng, cán bộ kỹ thuật có liên quan đến chất lượng và an toàn thực phẩm

❖ **Thời gian**

- 03 ngày.