



CHƯƠNG TRÌNH KHÓA HỌC FSMA – PCQI

25.09.2017 -27.09.2017

Ngày thứ nhất 8h - 17h	NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH
	Giới thiệu, tổng quan và Chương trình đào tạo
Chương 1	Giới thiệu về khóa học và kiểm soát phòng ngừa.
Chương 2	Tổng quan kế hoạch An toàn thực phẩm
	<i>Nghỉ giải lao</i>
Chương 3	Thực hành sản xuất tốt và các chương trình tiên quyết khác.
Chương 4	Mối nguy an toàn thực phẩm sinh học
	<i>Nghỉ trưa</i>
Chương 5	Các mối nguy an toàn thực phẩm về lý học, hóa học và vì lợi ích kinh tế
	<i>Nghỉ giải lao</i>
Chương 6	Các bước sơ bộ trong việc phát triển Kế hoạch An toàn thực phẩm
Chương 7	Các nguồn lực để chuẩn bị cho Kế hoạch An toàn thực phẩm.
Chương 8	Giới thiệu Phân tích mối nguy và xác định kiểm soát phòng ngừa.

Ngày thứ hai 8h - 17h	NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH
	Tổng kết và hỏi đáp.
Chương 8	Phân tích mối nguy và xác định kiểm soát phòng ngừa <i>(Tiếp)</i>
	<i>Nghỉ giải lao</i>
Chương 9	Quy trình kiểm soát ngăn ngừa.
	<i>Nghỉ trưa</i>
Chương 10	Kiểm soát ngăn ngừa chất dị ứng trong thực phẩm.
	<i>Nghỉ giải lao</i>
Chương 11	Kiểm soát ngăn ngừa vệ sinh.
Chương 12	Kiểm soát ngăn ngừa chuỗi cung ứng.
Ngày thứ ba 8h - 17h	NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH
	Tổng kết và hỏi đáp.
Chương 13	Thủ tục xác minh và xác nhận.
Chương 14	Thủ tục lưu trữ hồ sơ.
	<i>Nghỉ giải lao</i>
Chương 15	Kế hoạch thu hồi.
Chương 16	Tổng quan các quy định – cGMP, <i>Phân tích mối nguy</i> , và <i>Kiểm soát ngăn ngừa dựa trên các rủi ro đối với thực phẩm cho con người</i>
	<i>Ôn bài và kiểm tra.</i>