

Số: 1303/GM-GLO

Đà Nẵng, ngày 02 tháng 05 năm 2024

"V/v Đào tạo nâng cao nghiệp vụ Hệ thống
Quản lý An toàn thực phẩm theo ISO
22000:2018"

GIẤY MỜI

Kính gửi: Quý đơn vị

Trong thời gian vừa qua, theo phản ánh một số cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, qua công tác tự kiểm tra vẫn còn phát sinh mẫu sản phẩm vượt chỉ tiêu về vi sinh và hoá lý so với quy định vệ sinh an toàn thực phẩm QCVN 8-1:2011/BYT, QCVN 8-2:2011/BYT, QCVN 8-3:2012/BYT và các quy định liên quan khác. Vì vậy, nhằm chia sẻ kinh nghiệm kiểm soát an toàn thực phẩm với cơ quan quản lý và hỗ trợ các cơ sở nâng cao nghiệp vụ áp dụng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo ISO 22000:2018 vào trong công tác quản lý sản xuất, xác định được mối nguy đáng kể và bố trí mặt bằng theo nguyên tắc một chiều tránh nhiễm chéo, Công ty Cổ phần Chứng nhận Globalcert tổ chức lớp đào tạo nâng cao nghiệp vụ Hệ thống Quản lý An toàn thực phẩm theo ISO 22000:2018:

1. Hình thức tổ chức hội thảo: Meetingroom

2. Thành phần tham dự:

- Đại diện các đơn vị trực thuộc Sở Nông nghiệp và PTNT và Sở Y tế;
- Đại diện các cơ sở, hợp tác xã, doanh nghiệp sản xuất kinh doanh thực phẩm;
- Đại diện Ban Lãnh đạo và phòng ban Công ty Cổ phần Chứng nhận Globalcert;
- Các chuyên gia trong lĩnh vực về an toàn thực phẩm toàn quốc.

3. Thời gian và địa điểm: 01 buổi, bắt đầu từ 13h30-17h00, ngày 14/05/2024 (Các tỉnh miền Nam và Tây Nguyên) Tại hội trường Công ty Cổ phần Chứng nhận Globalcert và kết nối qua link meetingroom gửi trước 1 ngày trước thời điểm đào tạo. (117/21 Nguyễn Lương Bằng, phường Hoà Khánh, quận Liên Chiểu, Tp Đà Nẵng; Web: www.globalcert.com.vn).

4. Nội dung: Đào tạo nâng cao nghiệp vụ Hệ thống Quản lý chất lượng An toàn thực phẩm theo ISO 22000:2018.

5. Chi phí đào tạo: Công ty Cổ phần Chứng nhận Globalcert hỗ trợ toàn bộ chi phí trong công tác tổ chức đào tạo.

Doanh nghiệp tham gia đào tạo cử cán bộ ghi vào phiếu đăng ký và gửi về ban tổ chức trước ngày 12/05/2024 theo địa chỉ email: phuongthaonv.globalcert@gmail.com; cc: trungqla.globalcert@gmail.com; bcc: globalcert38@gmail.com.

Mọi thông tin liên hệ, giải đáp và xác nhận tham gia: liên hệ ông Nguyễn Hoàng Trung, SĐT: 0913.486.553; bà Lê Thị Phương Thảo, SĐT: 0934.221.189; ông Lê Hữu Thọ-Giám đốc, SĐT: 0988.510.455. ✓

Trân trọng kính mời./.

Nơi nhận:

- Như thành phần mời đào tạo;
- Lưu: VT.



**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NÂNG CAO NGHIỆP VỤ HỆ THỐNG
QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM THEO ISO 22000:2018**

Thời gian	Nội dung	Người thực hiện
13h00-13h30	Đón tiếp khách mời, kết nối meeting room	Ban tổ chức và khách mời
13h30 – 13h45	Tuyên bố lý do và giới thiệu thành phần tham dự	Ban tổ chức
13h45-14h45	Globalcert trình bày về ISO 22000:2018 1. Phân tích các điều khoản ISO 22000:2018 2. Phân tích các mối nguy an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất 3. Bố trí mặt bằng theo nguyên tắc một chiều tránh nhiễm chéo trong sản xuất. 4. Sản xuất hướng tới thị trường xuất khẩu.	Globalcert
14h45-15h00	Giải lao	Globalcert và khách mời
15h00-16h30	Bài tập và thảo luận giải quyết vướng mắc của doanh nghiệp	Globalcert
16h30-17h00	Bế mạc	Ban tổ chức



Handwritten signature

Handwritten mark

**DANH SÁCH ĐĂNG KÝ THAM GIA
ĐÀO TẠO NGHIỆP VỤ HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
AN TOÀN THỰC PHẨM THEO ISO 22000:2018**

Tên chương trình:

Tên đơn vị:

Địa chỉ:

Điện thoại:

Fax:

Email:

STT	Họ và tên	Ngày sinh	Chức vụ	Điện thoại	Email



....., ngày tháng năm 20

Thủ trưởng đơn vị
(Ký và ghi rõ họ, tên, đóng dấu)

Người lập
(Ký và ghi rõ họ, tên)