

**bsi.**

● **HỘI THẢO TRỰC TUYẾN: KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG VÀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM CHO CÁC BẾP ĂN**

13/01/2023

08:30 - 11:30 AM

Trình bày:

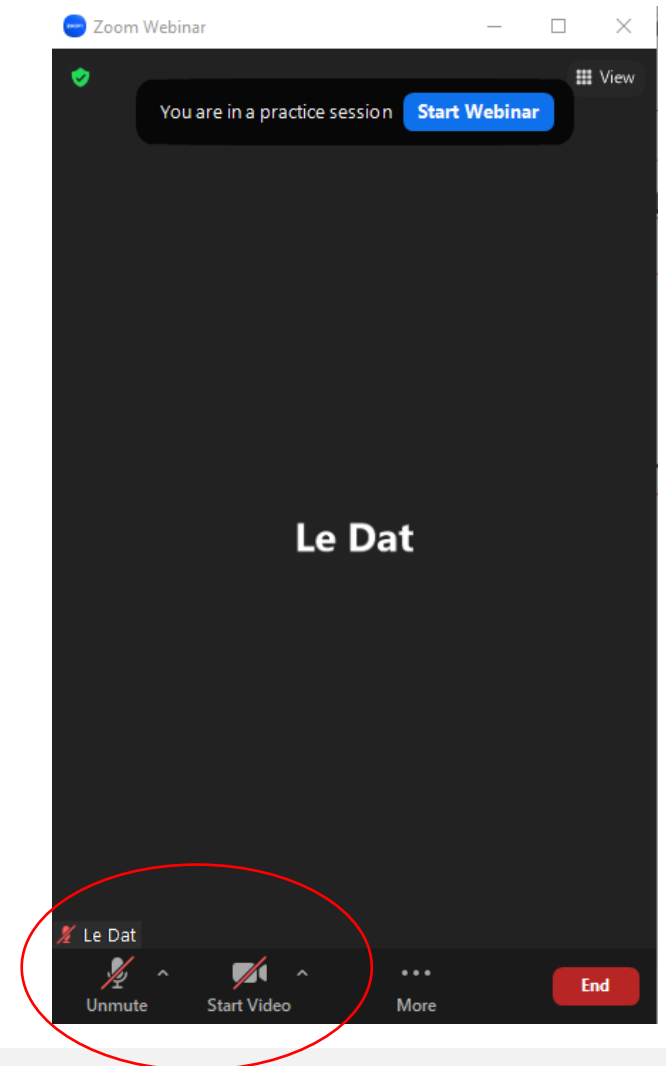
- Bà PHẠM PHƯƠNG THẢO
- Giảng viên An toàn thực phẩm, BSI Việt Nam



## ● Thông tin hội thảo

Bạn được thiết lập chế độ mặc định là “tắt âm thanh, hình ảnh” để có thể nghe diễn giả rõ hơn.

Hội thảo trực tuyến được ghi âm, ghi hình cho mục đích nội bộ BSI.

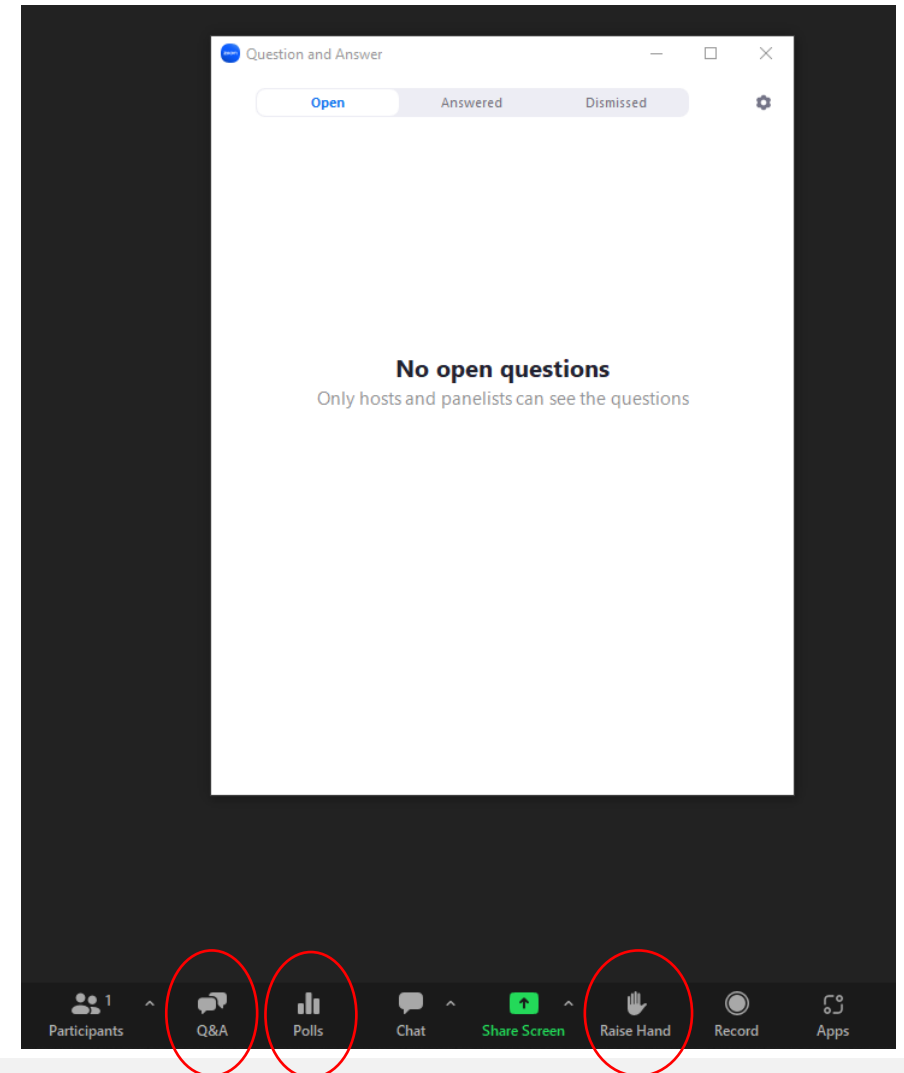


## ● Thông tin hội thảo

Bạn sẽ được mời thực hiện khảo sát tại mục “Polls”.

Bạn có thể đặt câu hỏi tại mục “Q&A”.

Click vào biểu tượng “Raise Hand” để trao đổi trực tiếp với diễn giả.



- 08h30 – 08h40: Giới thiệu Chương trình
- 08h40 – 09h40: Nội dung 1
- 09h40 – 09h50: Giải lao
- 09h50 – 11h00: Nội dung 2
- 11h00 – 11h30: Hỏi & Đáp



# Inspiring trust for a more resilient world

Giới thiệu BSI



**bsi.**

## ● Lịch sử hình thành

- BSI là cơ quan Tiêu chuẩn Quốc gia của Vương quốc Anh
- Được thành lập từ năm 1901 và là thành viên sáng lập của tổ chức ISO



**Ngài John Wolfe-Barry**  
Nhà thiết kế  
London's Tower Bridge



## ● Được thành lập theo Sắc lệnh Hoàng gia Anh Royal Charter

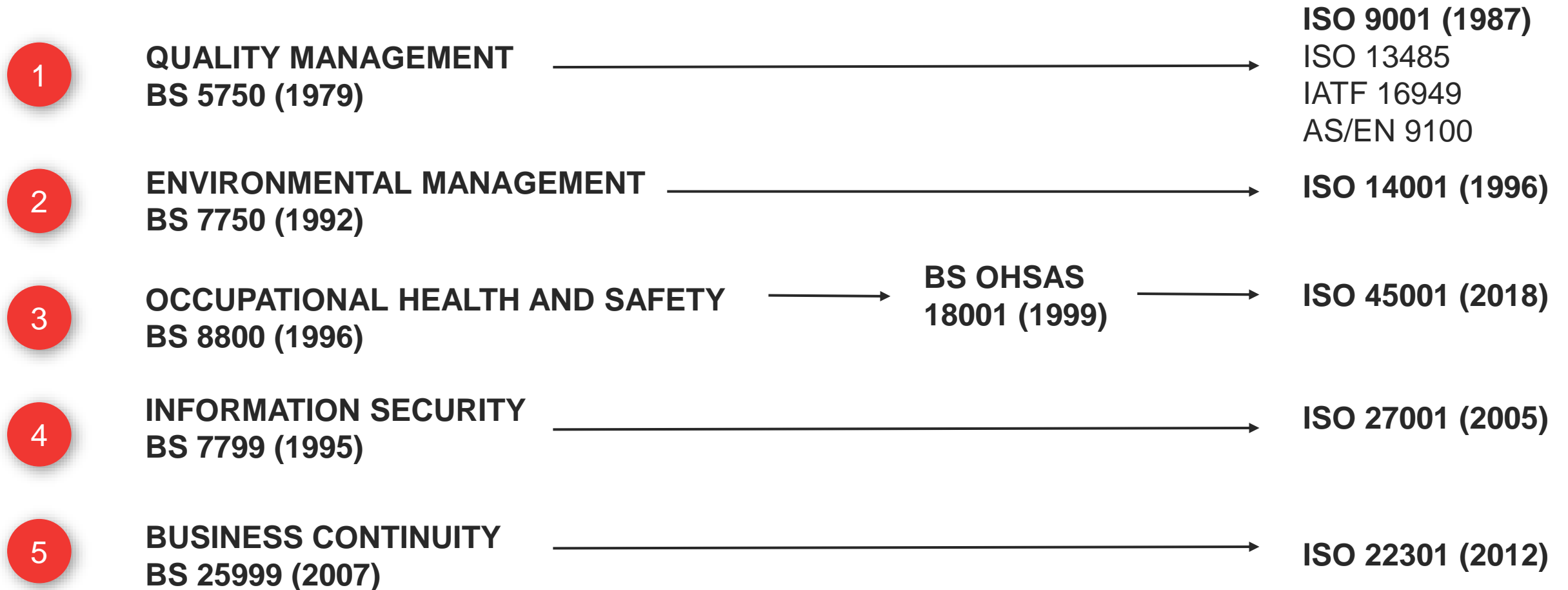


By Royal Charter

- Một số tổ chức khác cũng đạt được danh hiệu này: BBC, Đại học Oxford
- Lợi nhuận sẽ được tái đầu tư cho việc nghiên cứu và phát triển các tiêu chuẩn



# ● BSI là đơn vị phát triển các tiêu chuẩn phổ biến trên thế giới





# ● Ngày nay, BSI đã hiện diện trên toàn cầu

193  
Quốc gia



84,000  
Khách hàng

87  
Văn phòng

● *BSI chia sẻ các thực hành tốt, giúp các tổ chức trên toàn thế giới biến sự hoàn hảo thành thói quen.*

- **86,000** Khách hàng **tại 193 Quốc gia**
- **50%** thuộc nhóm Fortune 500
- **84%** thuộc nhóm FTSE 100
- **81%** thuộc nhóm Nikkei 225 Index
- **23** thuộc nhóm **Top 25** đơn vị Sản xuất Trang Thiết bị y tế

# Dịch vụ của BSI

- Đào tạo, Đánh giá chứng nhận.
- Quản lý rủi ro, cải thiện hiệu suất và phát triển bền vững.



## ● Dịch vụ Đào tạo

Các giải pháp đào tạo linh hoạt và có thể thay đổi để đảm bảo tối đa hóa các mục tiêu chiến lược của học viên, doanh nghiệp. Đáp ứng với các phong cách học tập khác nhau, mức độ chuyên môn và vị trí địa lý của doanh nghiệp.



### ● Public classroom

- học viên cá nhân đến từ nhiều doanh nghiệp khác nhau



### ● In-house

- học viên tùy chọn thời gian và địa điểm đào tạo, phù hợp mục tiêu doanh nghiệp



### ● Virtual Instructor led training

- học viên tham gia học tập và thực hành trực tuyến



### ● Blended learning

- một sự kết hợp nhiều Phương pháp giảng dạy, trực tiếp và/hoặc ứng dụng kỹ thuật số



### ● Hybrid training

- tham gia đồng thời kết hợp chung giữa hình thức trực tiếp và trực tuyến





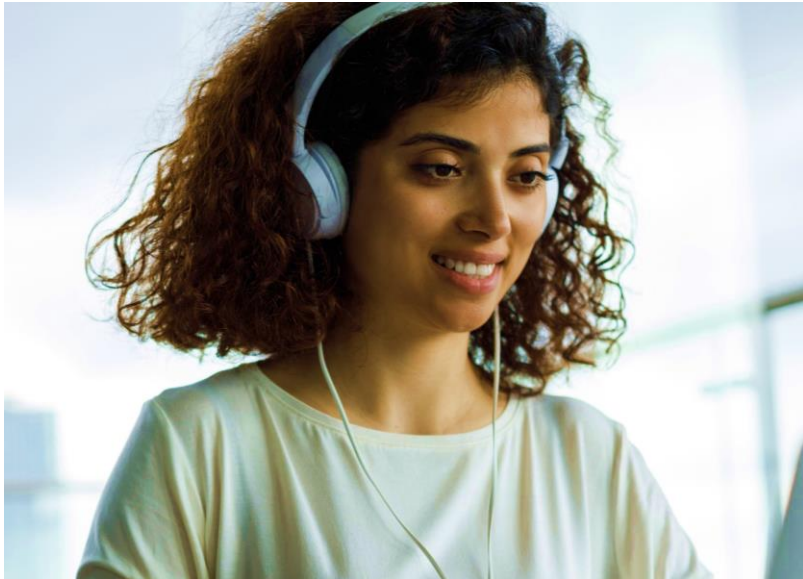
## ● Khóa đào tạo

Tên khóa	Thời lượng (ngày)
Codex HACCP, BSI HACCP & GMP	1-5
Tiêu chuẩn về thực phẩm khác ISO 22000, FSSC 22000, BRC	1-5



## ● Thông tin liên hệ

---



### **Viện Tiêu Chuẩn Anh - BSI Việt Nam**

Tầng 15, Tòa nhà AP

518B Điện Biên Phủ, Phường 21, Quận Bình Thạnh, TP. HCM

T: +84 (28) 3820 0066

F: +84 (28) 3820 0022

[info.vietnam@bsigroup.com](mailto:info.vietnam@bsigroup.com)

[www.bsigroup.com](http://www.bsigroup.com)



# Khảo sát Polls

**bsi.**

● **HỘI THẢO TRỰC TUYẾN:  
KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG VÀ VỆ SINH AN  
TOÀN THỰC PHẨM CHO CÁC BẾP ĂN**

**13/01/2023**

**08:30 - 11:30 AM**

Trình bày:

- Bà. PHẠM PHƯƠNG THẢO
- Giảng viên An toàn thực phẩm, BSI Việt Nam





## ● Nội dung hội thảo



1. Bối cảnh vệ sinh an toàn thực phẩm
2. Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm
3. Phòng ngừa ngộ độc thực phẩm
4. Công cụ hỗ trợ đảm bảo an toàn thực phẩm
5. Văn bản pháp luật về ATTP

# Bối cảnh vệ sinh an toàn thực phẩm

---





CHÍNH PHỦ NƯỚC CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

# Báo Điện tử Chính phủ

Thứ tư, 28/12/2022 | English | 中文

TRANG CHỦ CHÍNH TRỊ KINH TẾ VĂN HÓA **XÃ HỘI** KHOA GIÁO QUỐC TẾ GÓP Ý HIẾN KẾ

Thông tin dân tộc thiểu số và miền núi



• Cổng TTĐT Chính phủ

• Văn phòng Chính phủ



XÃ HỘI • Y TẾ



0



+

aA

-

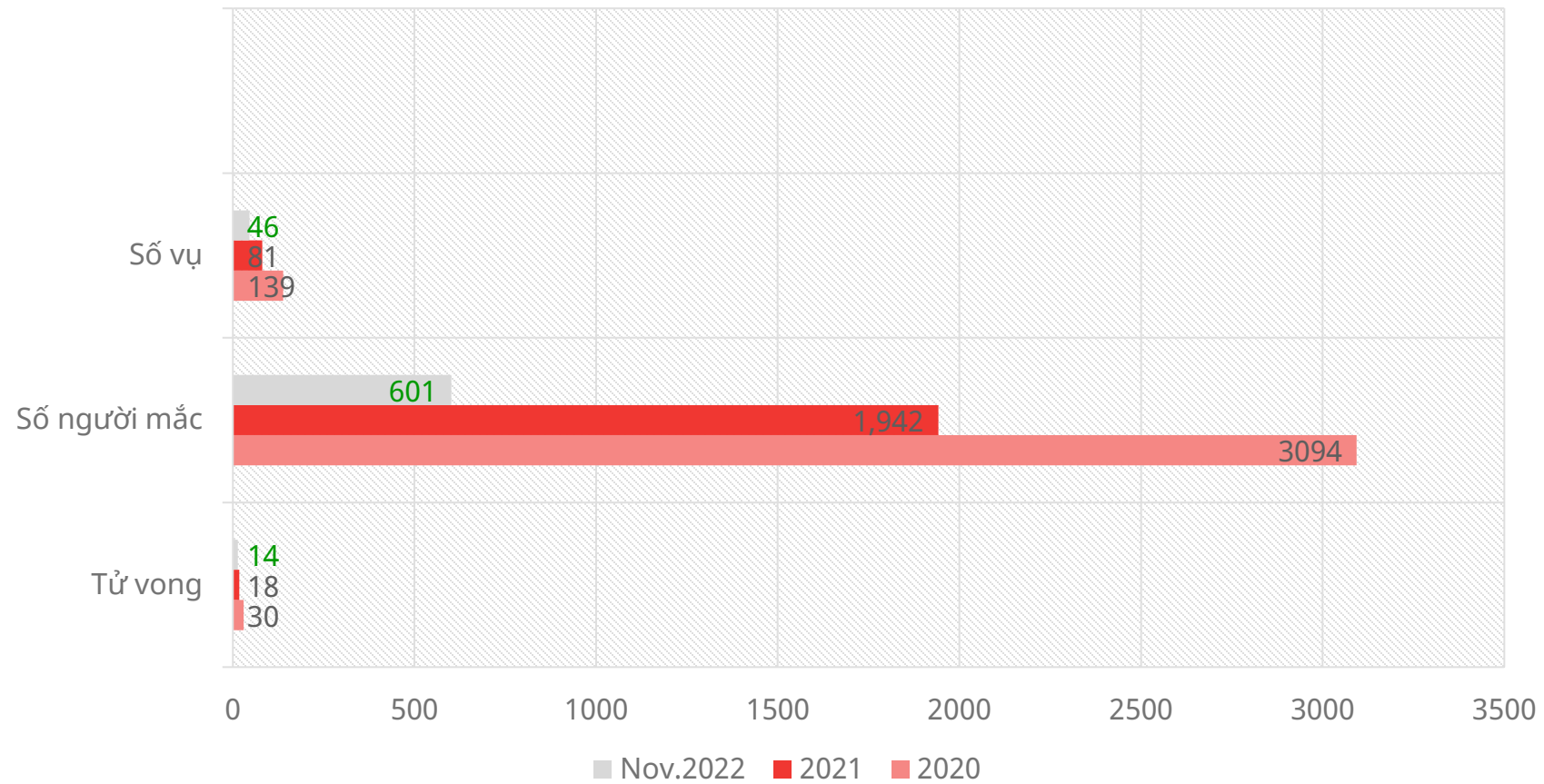
## 14 người tử vong do ngộ độc trong 11 tháng năm 2022

(Chinhphu.vn) – Theo Bộ Y tế, tính tới ngày 17/11, cả nước đã xảy ra 46 vụ ngộ độc thực phẩm, 601 người bị ngộ độc, trong đó có 14 người tử vong. Riêng trong tháng 11/2022, ghi nhận 3 trường hợp tử vong do ngộ độc.

07/12/2022 • 17:32

## THỐNG KÊ VỀ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Nguồn: Số liệu từ Bộ Y tế



# Hệ quả do ngộ độc thực phẩm

Ước tính có khoảng 600 triệu người - gần 1/10 người trên thế giới - bị ốm sau khi ăn thực phẩm bị ô nhiễm và 420 000 người chết mỗi năm

Khoảng hơn 200 bệnh do ăn thực phẩm bị nhiễm vi khuẩn, virus, ký sinh trùng hoặc chất hóa học chẳng hạn như kim loại nặng

Trẻ em dưới 5 tuổi chịu 40% gánh nặng bệnh tật do thực phẩm, với 125.000 ca tử vong mỗi năm

Các bệnh ký sinh trùng từ thực phẩm có thể gây ra cả các vấn đề sức khỏe cấp tính và mãn tính. Số ca bệnh từ 11 ký sinh trùng chính được ước tính là 48,4 triệu mỗi năm trong đó 48% được truyền qua thực phẩm

110 tỷ US\$ bị thiệt hại mỗi năm về năng suất và chi phí y tế do thực phẩm không an toàn ở các nước có thu nhập thấp và trung bình

Các bệnh từ thực phẩm cản trở sự phát triển kinh tế-xã hội, gây căng thẳng cho các hệ thống chăm sóc sức khỏe có thể so sánh với bệnh sốt rét, HIV AIDS



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization



7 June 2022

World Food Safety Day



**Safer food,  
better health**

# An toàn thực phẩm là gì?

➤ Luật An toàn thực phẩm số  
55/2010/QH12:

“An toàn thực phẩm là việc bảo đảm để thực phẩm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người”.



➤ Theo ISO 22000:2018;

➤ Các Nguyên tắc chung về  
vệ sinh thực phẩm CXC 1-  
1969, Rev.5-2020 (Codex):

“Việc đảm bảo thực phẩm sẽ không gây nguy hại đến sức khỏe người tiêu dùng khi được chế biến và/hoặc tiêu thụ theo đúng mục đích sử dụng dự kiến”.

## ● Vệ sinh thực phẩm là gì?

**“Tất cả các điều kiện và biện pháp cần thiết để đảm bảo an toàn và phù hợp của thực phẩm trong các giai đoạn của chuỗi thực phẩm”.**

*(Các Nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm  
CXC 1-1969, Rev.5-2020 (Codex))*





# Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm

---



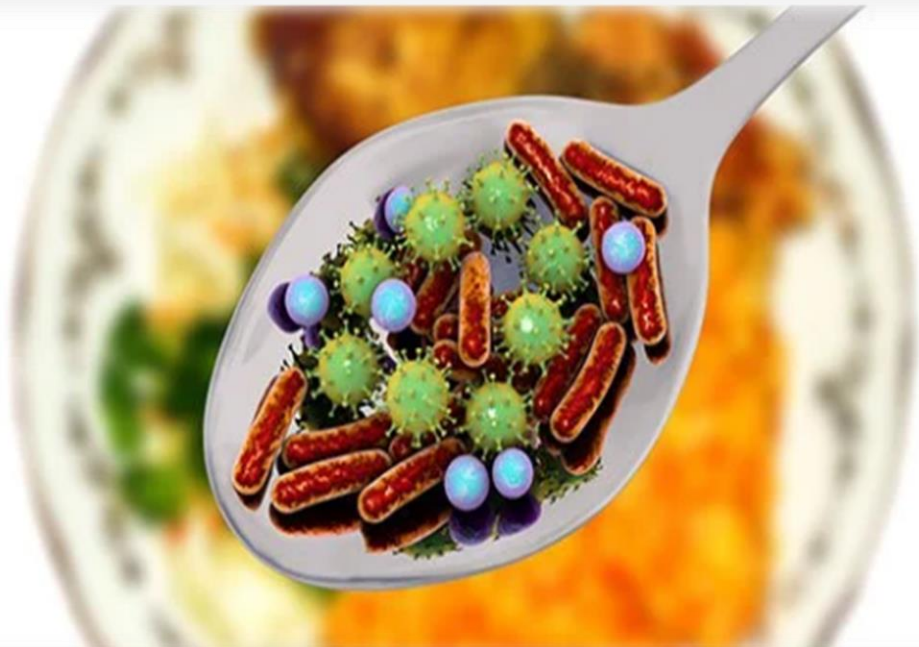


Các vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra khi người chế biến thực phẩm không xử lý, nấu hoặc bảo quản thực phẩm đúng cách.

Cơ sở trang bị kém hoặc không phù hợp cho chuẩn bị chế biến, phục vụ thực phẩm là một vấn đề phổ biến thường dẫn đến ngộ độc thực phẩm.

# Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm

Những lỗi phục vụ phổ biến sau đây có thể tạo điều kiện cho vi khuẩn phát triển gây ngộ độc thực phẩm:



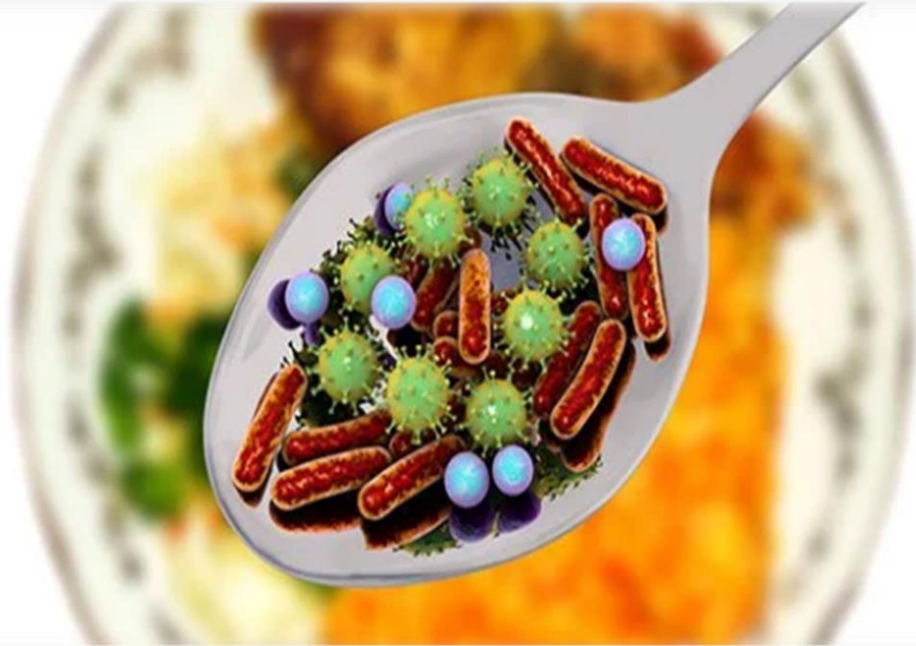
Thực phẩm nấu chưa chín như thịt gia súc và gia cầm – vi khuẩn có thể tồn tại do nấu không kỹ

Hâm nóng chậm và nấu chậm ở nhiệt độ thấp – cung cấp nhiệt độ lý tưởng (20°C đến 50°C) cho vi khuẩn phát triển

Làm nguội không đúng cách – để thức ăn quá lâu (hơn hai giờ) ở nhiệt độ lý tưởng để vi khuẩn phát triển

# Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm

Những lỗi phục vụ phổ biến sau đây có thể tạo điều kiện cho vi khuẩn phát triển gây ngộ độc thực phẩm:



Nấu trước thức ăn quá lâu  
– làm tăng khả năng thức ăn bị nhiễm vi khuẩn

Không bảo quản thực phẩm đúng cách và sử dụng nhiệt độ không phù hợp để vận chuyển và bảo quản thực phẩm – tạo điều kiện cho vi khuẩn phát triển

Vệ sinh cá nhân kém từ người xử lý thực phẩm

Nhiễm chéo từ:  
- môi trường  
- con người  
- thiết bị/dụng cụ

sciencenotes.org

## Types of Food Poisoning

Food poisoning comes from many sources, including bacteria, viruses, and fungi.



**Listeria**  
fresh milk,  
unwashed produce



**E. coli**  
fecal  
contamination



**Campylobacter**  
undercooking,  
unhygienic kitchen



**Salmonella**  
undercooking,  
poor hygiene



**Staphylococcus**  
unrefrigerated food



**Ciguatera**  
coral algae toxin



**Shigella**  
human waste  
contamination



**Botulism**  
damaged cans

# Các sản phẩm gây dị ứng phổ biến

- ✓ Sữa bò
- ✓ Trứng
- ✓ Quả hạch (như hạt hạnh nhân, hạt điều, hạt maca, hạt thông, hạt óc chó, hạt dẻ...)
- ✓ Đậu phộng
- ✓ Hải sản (như tôm, cua, mực, sò, ...)
- ✓ Ngũ cốc (như lúa mì, lúa mạch,...)
- ✓ Đậu nành
- ✓ Cá
- ✓ Vừng
- ✓ SO<sub>2</sub> (>10mg/kg)



# Phòng ngừa ngộ độc thực phẩm

---



# Các khía cạnh cần được kiểm soát

Tất cả các yếu tố liên quan đến hoạt động tiếp nhận-bảo quản-chuẩn bị-chế biến-cung cấp suất ăn phải được quản lý đúng cách để tránh gây ngộ độc thực phẩm:

- **Thiết kế cơ sở hạ tầng và sử dụng thiết bị phù hợp**
- **Duy trì quá trình bảo dưỡng có hiệu lực và sửa chữa kịp thời**





# Các khía cạnh cần được kiểm soát



- **Bảo quản và vận chuyển thực phẩm một cách an toàn:**

- ✓ Thực phẩm phải được duy trì ở nhiệt độ bảo quản thích hợp trong quá trình vận chuyển và lưu trữ.
- ✓ Thực phẩm phải được bảo vệ thích hợp (bọc kín hoặc đậy kín) khi bảo quản hoặc trưng bày để tránh bị nhiễm bẩn chéo.



# Các khía cạnh cần được kiểm soát



- **Nấu đúng cách: Ngộ độc thực phẩm có thể xảy ra khi thức ăn không được nấu chín hoàn toàn.**
  - ✓ Rã đông hoàn toàn thực phẩm đông lạnh trước khi nấu.
  - ✓ Thực phẩm phải được nấu chín đến nhiệt độ thích hợp bên trong lõi để tiêu diệt vi khuẩn và đảm bảo an toàn.

## ● Các khía cạnh cần được kiểm soát



Ngăn ngừa lây nhiễm chéo

# Các khía cạnh cần được kiểm soát



- Làm sạch và khử trùng: Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm (chẳng hạn như thớt) và dụng cụ ăn uống phải được làm sạch và khử trùng trước & sau khi sử dụng.
- Kiểm soát côn trùng, vật gây hại

# Các khía cạnh cần được kiểm soát

10
PERSONAL HYGIENE  
FUNDAMENTALS

Food Safety **Starts With You**  
Daily Employee Checklist

 <p>Report all illnesses.</p>	 <p>Cover cuts and wounds with a bandage; wear a glove over bandaged area.</p>
 <p>Wash hands frequently and when changing tasks.</p>	 <p>Keep fingernails trimmed and free of polish.</p>
 <p>Avoid eating and drinking when preparing food.</p>	 <p>Shower or bathe daily.</p>
 <p>Wear a hair restraint when preparing food.</p>	 <p>Wear clean clothing.</p>
 <p>Keep hands away from face and hair.</p>	 <p>Limit jewelry to plain wedding band.</p>

- Vệ sinh cá nhân
- Đào tạo kiến thức về ATTP và thực hành vệ sinh
- Duy trì liên tục nhận thức và năng lực của người lao động về tác động đến ATTP từ hành động của họ
- Duy trì giám sát và thẩm tra
- Cập nhật khi có thay đổi

# Công cụ hỗ trợ đảm bảo ATTP

---



# Công cụ hỗ trợ đảm bảo ATTP

## CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture  
Organization of  
the United Nations



World Health  
Organization

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CXC 1-1969

Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020. Editorial corrections in 2011.



**bsi.**

**HACCP & GMP  
Certification Criteria**

PP142 - September 2021



**TCVN**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

**TCVN ISO 22000:2018**

**ISO 22000:2018**

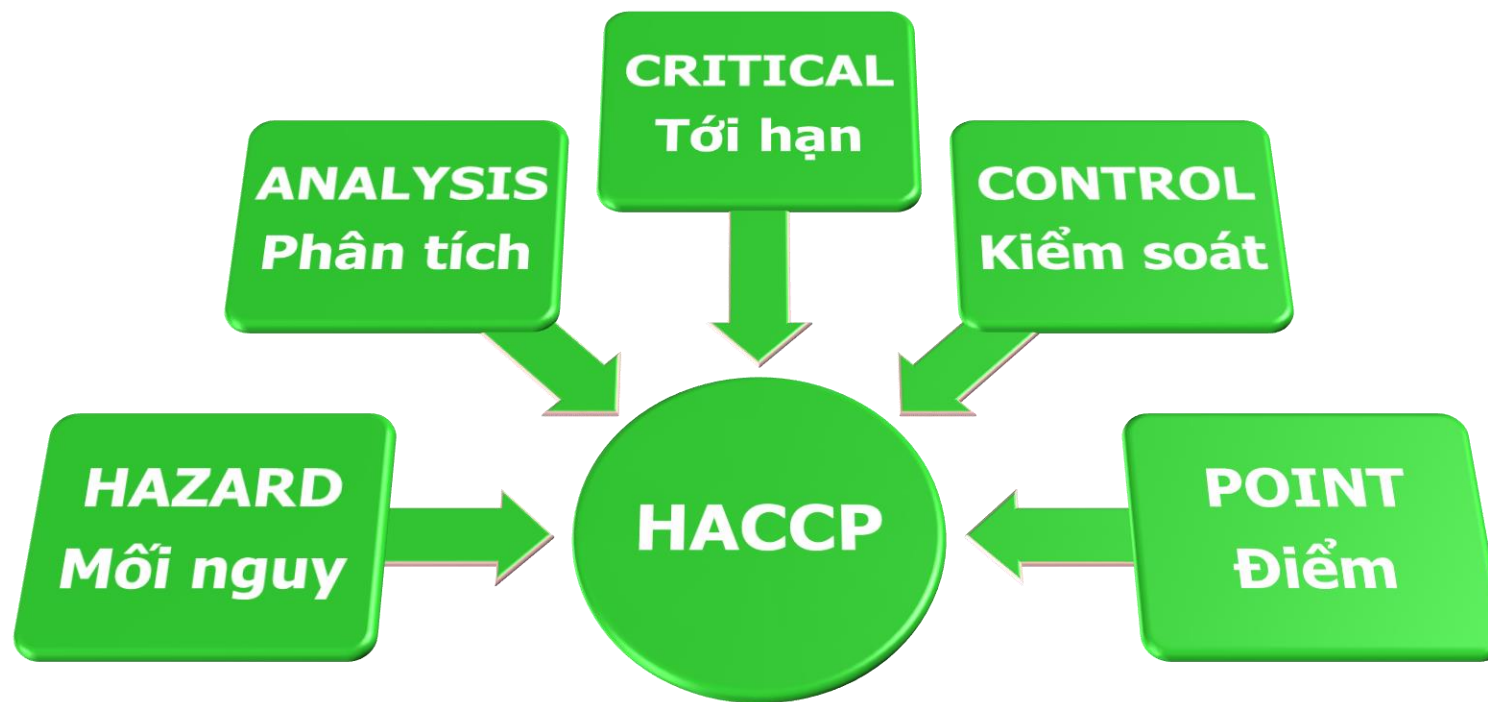
Xuất bản lần 2

**HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM –  
YÊU CẦU ĐỐI VỚI CÁC TỔ CHỨC  
TRONG CHUỖI THỰC PHẨM**

*Food safety management systems –  
Requirements for any organization in the food chain*

# HACCP

---





# CẤU TRÚC CỦA CODEX HACCP 2020

## **Chương 1 – Thực hành vệ sinh tốt (GHPs):**

Phần 1: Giới thiệu & kiểm soát các mối nguy thực phẩm

Phần 2: Sản xuất ban đầu

Phần 3: Thiết kế & xây dựng cơ sở vật chất và thiết bị

Phần 4: Năng lực và đào tạo

Phần 5: Bảo dưỡng, làm sạch và khử trùng, kiểm soát côn trùng vật gây hại

Phần 6: Vệ sinh cá nhân

Phần 7: Kiểm soát hoạt động

Phần 8: Thông tin của sản phẩm và nhận thức người tiêu dùng

Phần 9: Vận chuyển

# CẤU TRÚC CỦA CODEX HACCP 2020

**Chương 2 – Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)  
và Hướng dẫn áp dụng:**

Giới thiệu

Phần 1: Các nguyên tắc của HACCP

Phần 2: Hướng dẫn chung áp dụng HACCP

Phần 3: Áp dụng

# ● CẤU TRÚC CỦA BSI HACCP & GMP

## BSI HACCP & GMP Certification Criteria 10

### Module 1: Management System 9

- 1.1 Management commitment 9
- 1.2 Continual improvement 9
- 1.3 Food safety policy 9
- 1.4 Roles, responsibilities and authorities 9
- 1.5 Controls for documented information 9
- 1.6 Document register 10

### Module 2: HACCP 10

- 2.1 HACCP system 10
- 2.2 HACCP team 10
- 2.3 Scope and purpose of the HACCP plan 10
- 2.4 Product description and intended use 11
- 2.5 Process flow diagram 11
- 2.6 Hazard analysis and control measures 11
- 2.7 Critical control points 12
- 2.8 HACCP audit table 12
- 2.9 Validated critical limits 12
- 2.10 System to monitor control of CCPs 13
- 2.11 CCP corrective actions 13
- 2.12 Validation of the HACCP plan and procedures for verification 14
- 2.13 Establish HACCP plan documentation 16

### Module 1: Hệ thống quản lý

- 1.1 Cam kết của lãnh đạo
- 1.2 Cải tiến liên tục
- 1.4 Vai trò, trách nhiệm và quyền hạn
- 1.4 Kiểm soát thông tin dạng văn bản
- 1.5 Đăng ký tài liệu

### Module 2: HACCP

- 2.1 Hệ thống HACCP
- 2.2 Đội HACCP
- 2.3 Phạm vi và mục đích của kế hoạch HACCP
- 2.4 Mô tả sản phẩm và mục đích sử dụng
- 2.5 Lưu đồ quá trình
- 2.6 Phân tích mối nguy và biện pháp kiểm soát
- 2.7 Điều kiện kiểm soát tới hạn
- 2.8 Kế hoạch HACCP
- 2.9 Thẩm định giới hạn tới hạn
- 2.10 Hệ thống giám sát kiểm soát CCP
- 2.11 Hành động khắc phục
- 2.12 Thẩm định kế hoạch HACCP và quy trình thẩm tra
- 2.13 Thiết lập tài liệu kế hoạch HACCP

# ● CẤU TRÚC CỦA BSI HACCP & GMP

## Module 3: Good Manufacturing Practices (GMP) 16

- 3.1 Personal hygiene 16
- 3.2 Cleaning 16
- 3.3 Approved supplier programme 17
- 3.4 Specifications 18
- 3.5 Labelling 18
- 3.6 Allergen management programme 18
- 3.7 Packaging 19
- 3.8 Control of non-conforming product 19
- 3.9 Traceability 19
- 3.10 Corrective action 19
- 3.11 Recall 20
- 3.12 Design of facilities and equipment 20
- 3.13 Receiving and storage 21
- 3.14 Dispatch and transport 22
- 3.15 Control of water, ice, air and other gases 22
- 3.16 Control of foreign materials 22
- 3.17 Control of chemicals 23
- 3.18 Maintenance 23
- 3.19 Calibration 24
- 3.20 Training 24
- 3.21 Waste management 25
- 3.22 Pest management 25

## Module 3: Thực hành sản xuất tốt (GMP)

- 3.1 Vệ sinh cá nhân
- 3.2 Làm sạch
- 3.3 Chương trình phê duyệt nhà cung cấp
- 3.4 Tiêu chuẩn
- 3.5 Ghi nhãn
- 3.6 Chương trình quản lý chất gây dị ứng
- 3.7 Bao bì, đóng gói
- 3.8 Kiểm soát sản phẩm không phù hợp
- 3.9 Truy xuất nguồn gốc
- 3.10 Hành động khắc phục
- 3.11 Thu hồi
- 3.12 Thiết kế cơ sở hạ tầng và thiết bị
- 3.13 Tiếp nhận và lưu giữ
- 3.14 Phân phối và vận chuyển
- 3.15 Kiểm soát nước, đá, không khí và các khí
- 3.16 Kiểm soát vật lạ
- 3.17 Kiểm soát hóa chất
- 3.18 Bảo dưỡng
- 3.19 Hiệu chuẩn
- 3.20 Đào tạo
- 3.21 Quản lý chất thải
- 3.22 Quản lý vật gây hại

# ● CẤU TRÚC CỦA ISO 22000:2018

Phần 0: Giới thiệu

Phần 1: Phạm vi áp dụng

Phần 2: Tài liệu viện dẫn

Phần 3: Thuật ngữ và định nghĩa

Phần 4: Bối cảnh của tổ chức

Phần 5: Sự lãnh đạo

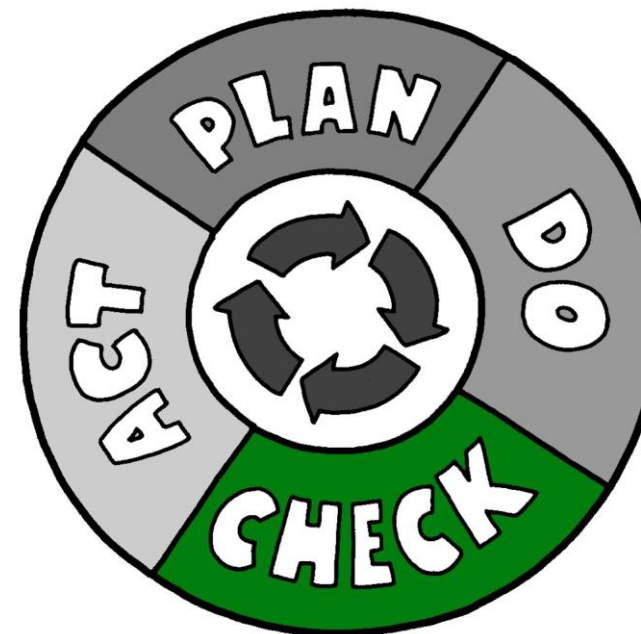
Phần 6: Hoạch định

Phần 7: Hỗ trợ

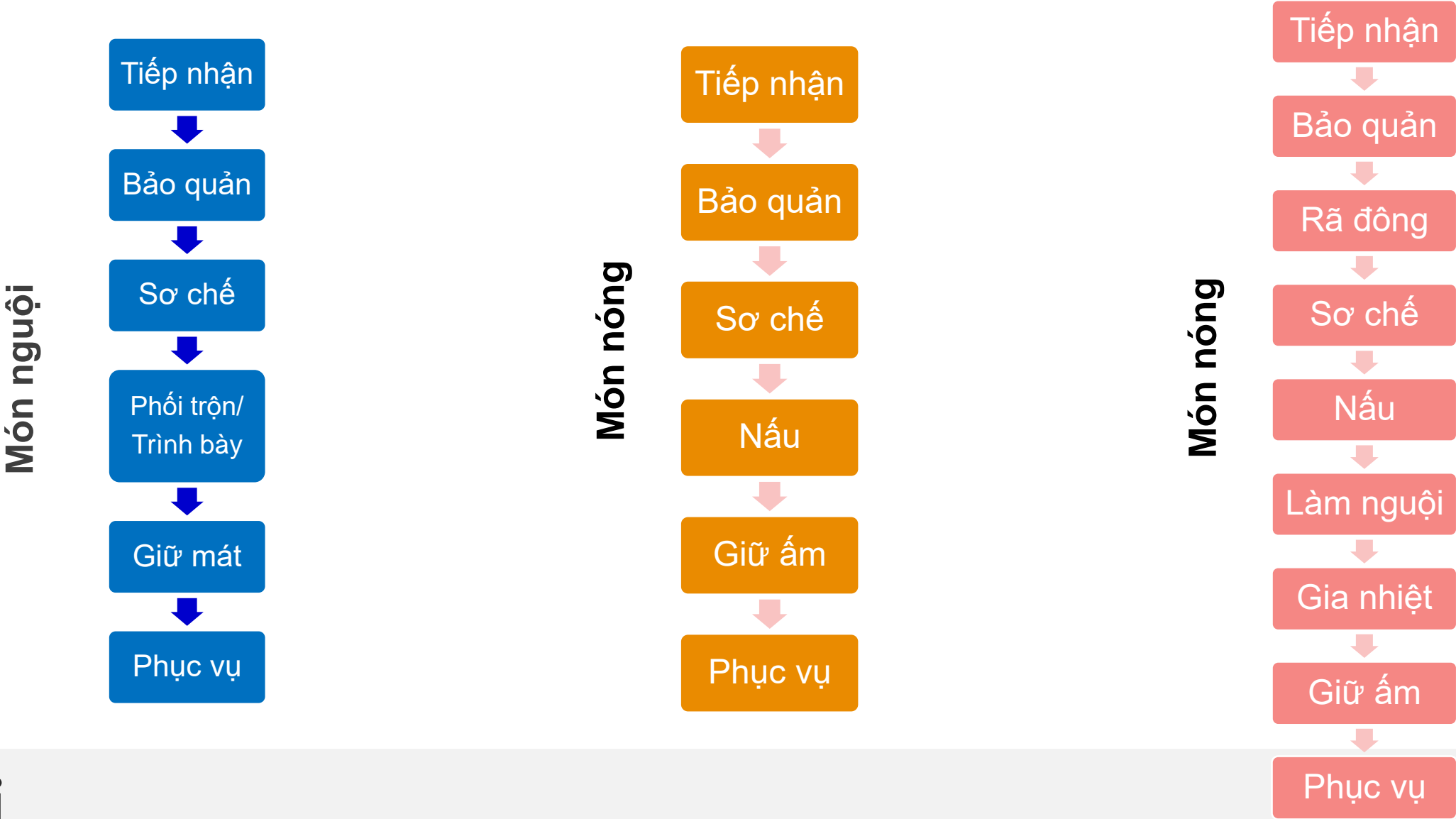
Phần 8: Thực hiện

Phần 9: Đánh giá kết quả hoạt động

Phần 10: Cải tiến



# HACCP — Cách tiếp cận với cơ sở



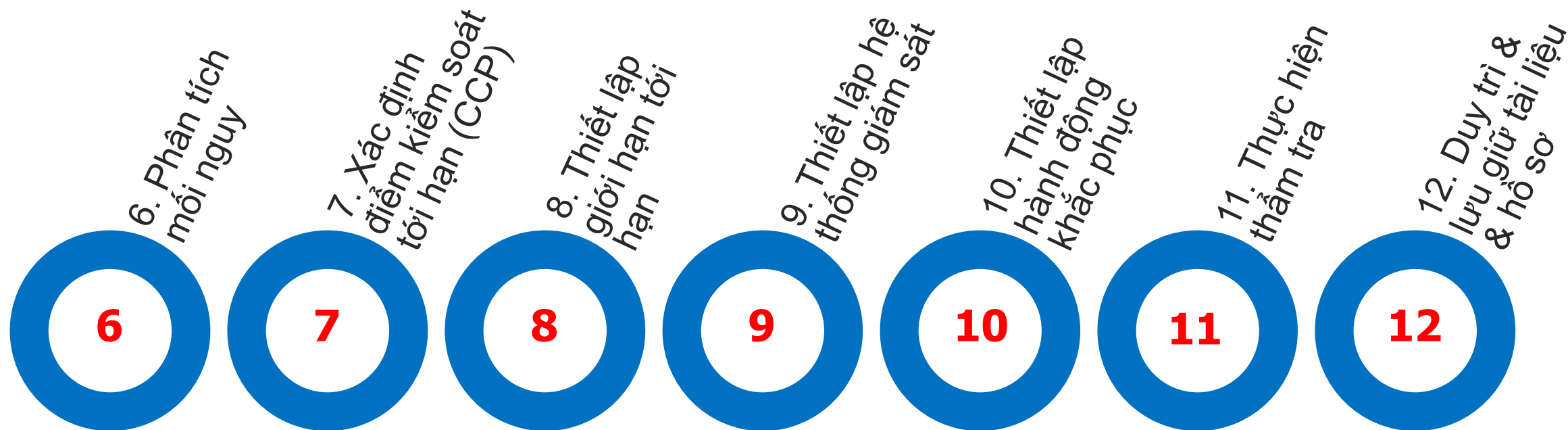
# 12 bước thực hiện HACCP

---



# 12 bước thực hiện HACCP

---





# Một số văn bản pháp luật về ATTP

---



# Một số văn bản pháp luật của Việt Nam



- Luật an toàn thực phẩm 2010
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật ATTP
- Nghị định 155/2018/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế
- Nghị định 124/2021/NĐ-CP xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực ATTP
- Quyết định 1246/2017/QĐ-BYT ban hành hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống
- Thông tư 14/2013/TT-BYT hướng dẫn khám sức khỏe

# Một số văn bản pháp luật của Việt Nam



- Thông tư 41/2018/TT-BYT ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định kiểm tra, giám sát chất lượng nước sạch dùng cho sinh hoạt (QCVN 01-1:2018/BYT)
- Thông tư 46/2010/TT-BYT ban hành QCVN 07:2010/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân
- Thông tư liên tịch 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT quy định về công tác y tế trường học

# Tham khảo thời gian và nhiệt độ bảo quản & nấu

**FoodSafety.gov** Search | About | Blog | Español

RECALLS & OUTBREAKS FOOD SAFETY CHARTS ▼ KEEP FOOD SAFE ▼ FOOD POISONING ▼ PEOPLE AT RISK ▼

Home » Food Safety Charts

Recalls & Outbreaks

**Food Safety Charts**

- Cold Food Storage
- Food Safety During Power Outage
- Meat and Poultry
- Safe Minimum Cooking Temperatures

Print Share

## Food Safety Charts

The keys to basic food safety are cooking it to the right temperature and storing it properly.

Foods are properly cooked when they are heated for a long enough time and at a high enough temperature to kill the harmful bacteria that cause foodborne illness. Properly storing foods preserves food quality and prevents both spoilage and food poisoning. Consult the easy-to-read charts below to learn how to cook and store your food the right way.



An toàn thực phẩm  
là trách nhiệm của mỗi người



World Health  
Organization  
Representative Office  
for Viet Nam



53

Để chuẩn bị thức ăn an toàn tại nhà, áp dụng **5 chìa khóa quan trọng để đảm bảo thực phẩm an toàn hơn:**



1. Giữ vệ sinh sạch sẽ



2. Bảo quản riêng biệt thức ăn sống và chín



3. Nấu kỹ thức ăn



4. Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ phù hợp



5. Sử dụng nước sạch và thực phẩm tươi sống

Và nhớ: Luôn rửa tay thật sạch trước khi chuẩn bị thức ăn  
và trước khi ăn

# Các khóa đào tạo của BSI

Codex HACCP, BSI HACCP & GMP	Tiêu chuẩn về thực phẩm như ISO 22000, FSSC 22000, BRC	Hệ thống quản lý theo ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 50000, ISO 27001, ISO 22301, ...
Nhận thức và Đánh giá Nội bộ	Nhận thức các yêu cầu	Nhận thức tiêu chuẩn
Thực hành An toàn Thực phẩm theo HACCP	Thực hiện các yêu cầu	Kỹ năng đánh giá nội bộ
Lập kế hoạch và Thực hiện HACCP	Đánh giá nội bộ	Thực hành tiêu chuẩn
	Đánh giá trưởng	Đánh giá viên trưởng
	Văn hóa An toàn Thực phẩm	

● Cảm ơn các anh/chị!

**bsi.**

...making excellence a habit.™

BSI Viet Nam Co.,Ltd

15 Floor, APC Tower

518B, Dien Bien Phu Street, 21Ward, Binh Thanh Dist.

Ho Chi Minh - Viet Nam

T: +84 8 3820 0066

F: +84 8 3820 0022

info.vietnam@bsigroup.com

bsigroup.com.vn

BSI Viet Nam – Ha Noi Office

12 Floor, PV Oil Building, 148 Hoang Quoc Viet Street, Cau Giay Dist. , Hanoi - Viet Nam

T: +84 4 3762 1170

F: +84 4 3762 1171

info.vietnam@bsigroup.com

bsigroup.com.vn

BSI Viet Nam – Đa Nang Office

Lot G, 8th Floor, 2 Quang Trung Street, Hai Chau District, Da Nang- Viet Nam

T: +84 511-3888 720

F: +84 511-3888 719

info.vietnam@bsigroup.com

bsigroup.com.vn

**bsi.**