



CHƯƠNG TRÌNH KHÓA HỌC

KIỂM SOÁT CÁC MÔI NGUY GÂY DỊ ỨNG

TRONG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Online, ngày 16/6/2026

Thời gian	Nội dung	Thực hiện
7h30 - 8h00	Đón tiếp Học viên	Ban tổ chức
8h00 - 8h15	Khai mạc Khóa học, giới thiệu Giảng viên và Học viên	Đại diện Ban tổ chức
8h15 – 8h45	Khảo sát đầu khóa học	
8h45-9h30	Khái niệm về chất gây dị ứng và ảnh hưởng đối với sức khỏe của người tiêu dùng Nhận dạng các chất gây dị ứng theo các quốc gia	Chuyên gia
9h30 -9h50	Môi nguy chất gây dị ứng trong thực phẩm.	
9h50 - 10h10	Giải lao	
10h10 – 11h30	Yêu cầu và qui định về kiểm soát các chất gây dị ứng trong các tiêu chuẩn tự nguyện (FSSC 22000 V7.0, BRCGS, IFS...).	Chuyên gia
11h30 - 13h30	Nghỉ trưa	
13h30 - 14h30	Các nguyên tắc trong kiểm soát các chất gây dị ứng - Ngăn ngừa tiếp xúc chéo - Ghi nhãn chất gây dị ứng	Chuyên gia
14h30-14h50	Bài kiểm tra ngắn	
14h50 - 15h10	Giải lao	
15h10 – 15h45	Các sai lỗi trong quá trình kiểm soát chất gây dị ứng tại DN và những vấn đề cần lưu ý khi kiểm soát.	Chuyên gia
15h45 - 16h30	Trao đổi – Thảo luận	Chuyên gia
16h30 – 17h00	Đánh giá cuối khóa – Kết thúc khóa học	Ban tổ chức