



VIỆN PASTEUR NHA TRANG
TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM KHU VỰC MIỀN TRUNG

DANH MỤC CÁC KHÓA ĐÀO TẠO VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM
LIST OF FOOD SAFETY TRAINING COURSES

Stt	Tên khóa đào tạo	Thời gian đào tạo	Chứng chỉ /chứng nhận
01	Kỹ thuật lấy mẫu thực phẩm phục vụ thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm <i>Food sampling techniques for food safety inspection and examination</i>	05 ngày <i>05 days</i>	Chứng chỉ <i>Certificate</i>
02	Hướng dẫn sử dụng một số test kiểm tra nhanh chất lượng VSATTP theo nhu cầu <i>Using quick tests to check the quality of food hygiene and safety</i>	Tùy theo số lượng test <i>Depends on the number of tests</i>	Chứng nhận <i>Certificate</i>
03	Đào tạo kỹ thuật kiểm nghiệm hóa lý thực phẩm theo nhu cầu của khách hàng <i>Training techniques for chemical and physical testing according to customer needs</i>	Tùy theo nhu cầu đào tạo <i>Depends on training needs</i>	Chứng nhận <i>Certificate</i>
04	Đào tạo kỹ thuật kiểm nghiệm vi sinh thực phẩm theo nhu cầu của khách hàng	Tùy theo nhu cầu đào tạo <i>Depends on training needs</i>	Chứng nhận <i>Certificate</i>

	<i>Training techniques for food microbiology testing according to customer needs</i>		
05	<p>Tư vấn xây dựng hệ thống quản lý chất lượng PTN theo tiêu chuẩn ISO/IEC 17025</p> <p><i>Consulting to build quality management system in laboratories according to ISO / IEC 17025</i></p>	<p>Cho đến khi có quyết định công nhận</p> <p><i>Until the decision to permit or license</i></p>	