



JSS MAHAVIDYAPEETHA

JSS COLLEGE OF ARTS, COMMERCE & SCIENCE
OOTY ROAD, MYSURU

DEPARTMENT OF FOOD PROCESSING & ENGINEERING

HACCP level 4 & ISO 22000:2018

certification training

Date: 27th & 28th may 2024

BLESSINGS

HIS

HOLINESS JAGADGURU SRI SHIVARATHRI DESHIKENDRA MAHASWAMIJI

Jagadguru

Sri Veerasimhasana Mahasamsthana Math, Suttur, Srikshetra

President :
Prof. B.V. Sambashivaiah
Chief Executive

Trainer :
Mr. Mame Bajo

DAY 1:

TIME	TOPIC
9:30 AM to 11:00 AM	Importance of HACCP based on FSMS
11:30 AM to 1:00 PM	Management and Implementation of HACCP
2:00 PM to 3:00 PM	Development of HACCP based procedures
3:00 PM to 4:30 PM	Evaluation of HACCP
4:30 PM to 5:30 PM	Assessment

DAY 2:

TIME	TOPIC
9AM to 4 PM	ISO 22000 Food safety, hazard analysis and control, PDCA, supply chain, Business strategy and food traceability

FOR MORE DETAILS CONTACT

Rakesh Kumar K
Assistant Professor

Lokesh Awanti
Assistant Professor

Sandhya S
Assistant Professor

Nitin
Technician



JSS MAHAVIDYAPEETHA
JSS COLLEGE OF ARTS, COMMERCE & SCIENCE
(An Autonomous College of University of Mysore)
Re-accredited by NAAC with 'A' grade
Recognized by UGC as "College with Potential for Excellence"
OOTY ROAD, MYSORE – 570 025, KARNATAKA

☎: 0821-2548236,2548380, Fax: 0821-2548238, E-mail: jssautonomous@gmail.com, Website: www.jsscacs.edu.in

No. JSSCM/

/ 2024-25

Date: 28-05-2024

Press Report

Two-Day Workshop on Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
Level 4 & ISO 22000:2018

A two-day workshop on "Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Level 4 & ISO 22000:2018" was organized by the Department of Food Processing and Engineering on May 27 and 28th 2024, at JSS College, Ooty Road, Mysuru. It is being attended by undergraduate and postgraduate students of Food Processing and Engineering.

Prof. B. V. Sambashivaiah, Chief Executive, inaugurated the workshop. In his inaugural address, Prof. Sambashivaiah emphasized the importance of skills development and practical training. He highlighted a survey conducted by the Federation of Commerce and Industry, which underscored the significance of skill-oriented courses in enhancing employment prospects. He also provided an in-depth introduction to skill-integrated programs and emphasizing the importance of HACCP in the food manufacturing industry, ISO 22000:2018, the food safety management system, and the benefits of training programs.

Dr. T. V. Latha and Mr. Mame Bajo, Chief Executive Trainer, were also present at the event. Ms. Sandhya S., Assistant Professor, hosted the program and delivered the vote of thanks at the end of the inaugural session.

The workshop was attended by more than 40 students and teaching staff.

PRINCIPAL
PRINCIPAL

JSS College of Arts, Commerce & Science
Ooty Road, MYSURU-570 025

To:

The Editor, Mysuru



ಜೆಎಸ್‌ಎಸ್ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ
ಜೆಎಸ್‌ಎಸ್ ಕಲಾ, ವಾಣಿಜ್ಯ ಮತ್ತು ವಿಜ್ಞಾನ ಕಾಲೇಜು
(ಸ್ವಾಯತ್ತ)

ಊಟ ರಸ್ತೆ, ಮೈಸೂರು - 570 025

ಪ್ರಜ್ಞೆ ಉತ್ಕೃಷ್ಟತಾ ಕಾಲೇಜು ಎಂದು ಯುಜಿಸಿಯಿಂದ ಗುರುತಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ
(ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯದಿಂದ ಸ್ವಾಯತ್ತತೆ ಪಡೆದಿದೆ + ನ್ಯಾಕ್‌ನಿಂದ 'ಎ' ದರ್ಜೆ ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದಿದೆ)

Ph: 0821-2548236 & 2548380. FAX: 0821-2548238 E-mail: jssautonomous@gmail.com Website: JSSCACS.edu.in

ದಿನಾಂಕ 28.05.2024

ಪ್ರಕಟಣೆಯ ಕೃಪೆಗಾಗಿ

ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನಾ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ

ಹೆಚ್‌ಡ್ ಅನಾಲಿಸಿಸ್ ಕ್ರಿಟಿಕಲ್ ಕಂಟ್ರೋಲ್ ಪಾಯಿಂಟ್ ಮಹತ್ವದ್ದು

- ಪ್ರೊ. ಬಿ.ವಿ. ನಾಂಬರಿವಯ್ಯ

ಮೈಸೂರಿನ ಊಟ ರಸ್ತೆಯಲ್ಲಿರುವ ಜೆಎಸ್‌ಎಸ್ ಕಲಾ, ವಾಣಿಜ್ಯ ಮತ್ತು ವಿಜ್ಞಾನ ಕಾಲೇಜಿನಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ಎಂಜಿನಿಯರಿಂಗ್ ವಿಭಾಗದ ವತಿಯಿಂದ ದಿನಾಂಕ 27 ಮತ್ತು 28 ಮೇ 2024 ರಂದು ಹೆಚ್‌ಡ್ ಅನಾಲಿಸಿಸ್ ಕ್ರಿಟಿಕಲ್ ಕಂಟ್ರೋಲ್ ಪಾಯಿಂಟ್ (ಎಚ್‌ಎಸಿಸಿಪಿ) ಹಂತ 4 ಮತ್ತು ಐಎನ್‌ಒ 22000:2018 - ಕುರಿತು ಎರಡು ದಿನಗಳ ಕಾರ್ಯಾಗಾರವನ್ನು ಹಮ್ಮಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿತ್ತು. ಈ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವನ್ನು ಉದ್ಘಾಟಿಸಿ ಮಾತನಾಡಿದ ಕಾಲೇಜಿನ ಮುಖ್ಯ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಾಹಕರಾದ ಪ್ರೊ. ಬಿ.ವಿ. ನಾಂಬರಿವಯ್ಯನವರು "ಕೌಶಲ್ಯಾಭಿವೃದ್ಧಿ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ತರಬೇತಿಗಳು ಇಂದಿನ ಶಿಕ್ಷಣದಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯವಾಗಿವೆ. ಇವು ಉದ್ಯೋಗದ ಭವಿಷ್ಯವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರವನ್ನು ವಹಿಸುತ್ತವೆ. ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನಾ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಹೊಸ ಹೊಸ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಹೆಚ್‌ಡ್ ಅನಾಲಿಸಿಸ್ ಕ್ರಿಟಿಕಲ್ ಕಂಟ್ರೋಲ್ ಪಾಯಿಂಟ್ ಕೂಡ ಮಹತ್ವದ್ದು. ಇದರ ಬಗ್ಗೆ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ತರಬೇತಿ ಅಗತ್ಯವಾಗಿದೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಕಾರ್ಯಾಗಾರವನ್ನು ಹಮ್ಮಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು ಇದರ ಸದುಪಯೋಗಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು" ಎಂದರು.

ಈ ಕಾರ್ಯಾಗಾರದಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯ ಮತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ವಿವಿಧ ಕಾಲೇಜಿನ ನ್ನಾತಕ ಮತ್ತು ನ್ನಾತಕೋತ್ತರ ಪದವಿ ವಿಭಾಗದ ಒಟ್ಟು 40 ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು ಭಾಗವಹಿಸಿದ್ದರು. ಕಾರ್ಯಾಗಾರದಲ್ಲಿ ಡಾ. ಟಿ.ವಿ. ಲತಾ ಮತ್ತು ಮುಖ್ಯ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಾಹಕ ತರಬೇತುದಾರರಾದ ಶ್ರೀ ಮ್ಯಾಮೆ ಬಾಜೊ ಉಪಸ್ಥಿತರಿದ್ದರು. ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರಾದ ಎನ್. ಸಂಧ್ಯಾ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವನ್ನು ನಿರೂಪಿಸಿದರು.

ಪ್ರಾಂಶುಪಾಲರು

ಪ್ರಾಂಶುಪಾಲರು

ಜೆಎಸ್‌ಎಸ್ ಕಲಾ, ವಾಣಿಜ್ಯ ಮತ್ತು ವಿಜ್ಞಾನ ಕಾಲೇಜು
ಊಟ ರಸ್ತೆ, ಮೈಸೂರು-25

ಗೆ,

ಸಂಪಾದಕರು

Two Day Workshop On Hazard Analysis Critical Control Point programme

27-5-24 to 28-5-24



ಕನ್ನಡ ಪ್ರಭ 29.5.2024

ಕೌಶಲ್ಯಾಭಿವೃದ್ಧಿ, ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ತರಬೇತಿ
ಇಂದಿನ ಕಾಲದ ಶಿಕ್ಷಣದಲ್ಲಿ ಅತೀ ಅಗತ್ಯ
ಜೆಎಸ್‌ಎಸ್ ಕಾಲೇಜಿನ ಮುಖ್ಯಸ್ಥ ಪ್ರೊ.ಬಿ.ವಿ. ಸಾಂಬಶಿವಯ್ಯ



• ಕನ್ನಡಪ್ರಭ ವಾರ್ತೆ ಮೈಸೂರು

ಕೌಶಲ್ಯಾಭಿವೃದ್ಧಿ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ತರಬೇತಿಗಳು ಇಂದಿನ ಶಿಕ್ಷಣದಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯವಾಗಿವೆ. ಇವು ಉದ್ಯೋಗದ ಭವಿಷ್ಯವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರವನ್ನು ವಹಿಸುತ್ತವೆ ಎಂದು ಜೆಎಸ್‌ಎಸ್ ಕಲಾ, ವಾಣಿಜ್ಯ ಮತ್ತು ವಿಜ್ಞಾನ ಕಾಲೇಜಿನ ಮುಖ್ಯ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಾಹಕ ಪ್ರೊ.ಬಿ.ವಿ. ಸಾಂಬಶಿವಯ್ಯ ತಿಳಿಸಿದರು.

ನಗರದ ಊಟ ರಸ್ತೆಯಲ್ಲಿರುವ ಜೆಎಸ್‌ಎಸ್ ಕಲಾ, ವಾಣಿಜ್ಯ ಮತ್ತು ವಿಜ್ಞಾನ ಕಾಲೇಜಿನಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ಎಂಜಿನಿಯರಿಂಗ್ ವಿಭಾಗವು ಹೆಚ್‌ಡ್‌ಎಸ್ ಅನಾಲಿಸಿಸ್ ಕ್ರಿಟಿಕಲ್ ಕಂಟ್ರೋಲ್ ಪಾಯಿಂಟ್ (ಎಚ್‌ಎಸ್‌ಪಿ) ಹಂತ 4 ಮತ್ತು ಐಎಸ್‌ಒ 22000:2018 ಕುರಿತು ಆಯೋಜಿಸಿದ್ದ ಎರಡು ದಿನಗಳ

ಕಾರ್ಯಾಗಾರವನ್ನು ಅವರು ಉದ್ಘಾಟಿಸಿ ಮಾತನಾಡಿದರು.

ಹೆಚ್‌ಡ್‌ಎಸ್ ಅನಾಲಿಸಿಸ್ ಕ್ರಿಟಿಕಲ್ ಕಂಟ್ರೋಲ್ ಪಾಯಿಂಟ್ ಕೂಡ ಮಹತ್ವದ್ದು ಇದರ ಬಗ್ಗೆ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ತರಬೇತಿ ಅಗತ್ಯವಾಗಿದೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಕಾರ್ಯಾಗಾರವನ್ನು ಹಮ್ಮಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ ಎಂದರು. ಈ ಕಾರ್ಯಾಗಾರದಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರು ವಿವಿ ಮತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರು ವಿವಿ ವಿವಿಧ ಕಾಲೇಜಿನ ಸ್ನಾತಕ ಮತ್ತು ಸ್ನಾತಕೋತ್ತರ ಪದವಿ ವಿಭಾಗದ ಒಟ್ಟು 40 ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು ಭಾಗವಹಿಸಿದ್ದರು. ಕಾರ್ಯಾಗಾರದಲ್ಲಿ

ಡಾ.ಟಿ.ವಿ. ಲತಾ, ಮುಖ್ಯ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಾಹಕ ತರಬೇತುದಾರ ಮ್ಯಾ.ಮೆ ಬಾಜೊ ಇದ್ದರು. ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕಿ ಸಂಧ್ಯಾ ನಿರೂಪಿಸಿದರು.

K.P / 29/5/24 / P.03

+