



# KHÓA TẬP HUẤN

*(03 ngày)*

## THẨM TRA NỘI BỘ HỆ THỐNG HACCP TRONG DN CHẾ BIẾN THỦY SẢN

*Training course: “Internal Verification of HACCP System  
in Seafood Processing Enterprises”*

### Thời gian và địa điểm tổ chức:

- Ngày 15 – 17/4/2013:
- Văn Phòng VASEP, số 218 Lô A, Khu Đô Thị mới An Phú, An Khánh, Quận 2, TP. Hồ Chí Minh.



## **Thẩm tra là:**

- ✓ Yếu tố quyết định thành công của một hệ thống HACCP trong DN.
- ✓ Giúp DN tin tưởng rằng hệ thống HACCP đang hoạt động để kiểm soát các mối nguy liên quan tới sản phẩm và quá trình chế biến.
- ✓ Là công việc bắt buộc mà DN phải thực hiện ít nhất 01 lần/01 năm hoặc khi có bất kỳ thay đổi nào về quy trình sản phẩm, yêu cầu của khách hàng hoặc bên thứ ba...

## **Nhưng lại là:**

- ✓ Phần khó hiểu nhất trong 7 nguyên tắc HACCP
- ✓ Khâu yếu nhất trong thực hiện HACCP của ngành công nghiệp chế biến thủy sản.



# KHÓA TẬP HUẤN (03 ngày)

## THẨM TRA NỘI BỘ HỆ THỐNG HACCP TRONG DN CHẾ BIẾN THỦY SẢN *Internal Verification of HACCP System in Seafood Processing Enterprises*

1. **Thời gian – Địa điểm:** Ngày 15-17/4/2013 – tại Văn phòng VASEP, Số 218 Lô A, đường số 6, Khu Đô Thị Mới An Phú – An Khánh, Quận 2, TP. Hồ Chí Minh.

2. **Nội dung chương trình:**

- Các nguyên tắc HACCP và yêu cầu khác biệt giữa thị trường.
- Tổng quan về thẩm tra hệ thống HACCP.
- Xác nhận giá trị sử dụng của kế hoạch HACCP.
- Thẩm tra điểm kiểm soát tới hạn (CCP), thẩm tra hệ thống HACCP.
- Thủ tục thẩm định nội bộ và thiết kế sử dụng biểu mẫu thẩm định.
- Xem xét hồ sơ và lấy mẫu kiểm nghiệm sản phẩm
- Lịch trình và các lĩnh vực thẩm tra.

3. **Thành phần tham dự:** Giám đốc, Phó GD chất lượng, Trưởng – Phó phòng công nghệ, kỹ thuật, đội HACCP, QA/QC, quản đốc PX, điều hành SX, kỹ thuật, xử lý nước thải...và các cá nhân quan tâm tới chương trình.

4. **Điều kiện tham dự chương trình:** Yêu cầu các cán bộ tham dự đã được đào tạo về HACCP và có ít nhất 01 năm kinh nghiệm làm việc trong lĩnh vực liên quan.

5. **Phí tham dự:**

Ngày đăng ký	Hội viên VASEP	Ngoài hội viên VASEP
Trước 11/4/2013	1.500.000đ/người	2.000.000đ/người
Sau hạn nêu trên	2.000.000đ/người	2.500.000đ/người

- Mức phí trên đã được **giảm 30%** so với mức phí gốc của khóa học với sự hỗ trợ một phần kinh phí từ Công ty METTLER TOLEDO Việt Nam (MT.COM)
- **Giảm tiếp 10 %** khi DN đăng ký từ 03 người trở lên và chuyển khoản trước 11/4/2013.

# PHƯƠNG THỨC ĐÀO TẠO



Nghe giảng – xem film



Học viên thuyết trình bài tập nhóm



Làm bài tập nhóm



Cùng nhau trao đổi – thảo luận



Nhận Giấy khen – Chứng chỉ sau khóa học



Giao lưu

# LỊCH TRÌNH

## THẨM TRA NỘI BỘ HỆ THỐNG HACCP TRONG DN CBTS TP. Hồ Chí Minh, ngày 15 – 17/4/2013

Nội dung		Thực hiện
Ngày thứ nhất - 15/4/2013		
07h30 – 08h00	Đón tiếp học viên	Ban Tổ chức
08h00 – 08h15	Khai mạc, giới thiệu giảng viên, học viên	
08h15 – 10h00	<b>Bài 1:</b> Quy định quốc gia và quốc tế về thẩm tra hệ thống HACCP	Nhóm Giảng viên
10h00 – 10h15	<b>Giải lao</b>	
10h15 - 11h30	<b>Bài 2:</b> Các lĩnh vực về thẩm tra <b>Bài 3:</b> Xác nhận giá trị sử dụng hệ thống HACCP	Nhóm Giảng viên
11h30 – 13h30	<b>Nghỉ trưa</b>	
13h00 - 14h45	Làm việc nhóm về xác nhận giá trị sử dụng của hệ thống HACCP - Nhóm trình bày <b>Bài 4:</b> Thẩm tra CCP và các biện pháp kiểm soát GMP, SSOP	Nhóm Giảng viên
15h30- 15h45	<b>Giải lao</b>	
15h.00 - 17h.00	Làm việc nhóm về thẩm tra CCP - Nhóm trình bày <b>Bài 5:</b> Thẩm tra hệ thống HACCP	Nhóm Giảng viên
Ngày thứ hai - 16/4/2013		
08h00 – 10h00	Ôn lại bài hôm trước <b>Bài 6:</b> Thẩm định nội bộ	Nhóm Giảng viên
10h00 – 10h15	<b>Giải lao</b>	
10h15 - 11h30	<b>Bài 6:</b> Thủ tục thẩm định nội bộ (tt)	Nhóm Giảng viên
11h30 – 13h30	<b>Nghỉ trưa</b>	
13h00 - 14h45	<b>Bài 7:</b> Thiết kế và sử dụng biểu mẫu thẩm định - Làm việc theo nhóm về thiết kế và sử dụng biểu mẫu thẩm định	Nhóm Giảng viên
15h30- 15h45	<b>Giải lao</b>	
15h00 - 17h00	<b>Bài 8:</b> Xem đánh giá hồ sơ của hệ thống HACCP	Nhóm Giảng viên

Ngày thứ ba - 17/4/2013		
08h00 – 10h00	Ôn lại bài hôm trước <b>Bài 9:</b> Lấy mẫu và kiểm nghiệm sản phẩm	Nhóm Giảng viên
10h00 – 10h15	<b>Giải lao</b>	
10h15 - 11h30	<b>Bài 10:</b> Lịch trình thăm tra - Làm việc theo nhóm về lịch trình thăm tra - Nhóm trình bày	Nhóm Giảng viên
11h30 – 13h30	<b>Nghỉ trưa</b>	
13h00 – 14h45	<b>Kiểm tra đánh giá</b>	Nhóm giảng viên
14h45 - 15h00	<b>Giải lao</b>	
15h00 – 16h45	<b>Bài 11:</b> Thăm tra bên ngoài/thăm định của cơ quan thẩm quyền	Nhóm giảng viên
16h45 - 17h00	<b>Kết thúc khóa học – Phát chứng nhận</b>	<b>BTC</b>

-----oOo-----

**Thông tin chi tiết xin liên hệ:**

Trung tâm Đào tạo & Xúc tiến Thương mại VASEP (VASEP.PRO)

Số 10, Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội. **website: [www.daotao.vasep.com.vn](http://www.daotao.vasep.com.vn)**

**Phụ trách chương trình:**

**Chị Nguyễn Thị Thanh – Tel: 043. 8354496 – 205; Fax: 043. 7719015/ 043.7715084;**

Mobile: 0974.573.956 ; Email: [nguyenthanh@vasep.com.vn](mailto:nguyenthanh@vasep.com.vn)

# GIỚI THIỆU

## METTLER TOLEDO VIỆT NAM



**Mettler Toledo** là Công ty Thụy Sĩ hàng đầu thế giới chuyên sản xuất các thiết bị, dụng cụ sử dụng trong Phòng thí nghiệm, cung cấp các giải pháp tốt nhất trong kiểm tra chất lượng sản phẩm và dây chuyền sản xuất ứng dụng trong các ngành công nghiệp Dược phẩm; Hóa Chất; Thực phẩm; Mỹ phẩm; Thủy sản...

### CÁC SẢN PHẨM VÀ GIẢI PHÁP CỦA METTLER TOLEDO

1. Cân phòng thí nghiệm
2. Pipette và đầu côn
3. Thiết bị Phân tích
4. Cân công nghiệp
5. Phân tích Quy trình
6. Hệ Phản ứng Hóa học Tự động
7. Kiểm tra Sản phẩm
8. Vận chuyển và Giao nhận
9. Bán lẻ Thực phẩm

Hiện nay **Mettler Toledo** là Công ty dẫn đầu thị trường quốc tế với ba nhóm dụng cụ được sử dụng nhiều nhất trong phòng thí nghiệm: **Cân phân tích, Pipette, Máy đo pH.**

Không chỉ có sản phẩm **Mettler Toledo** còn cung cấp các **Giải pháp mềm năng suất SQC/SPC** trong hiệu chỉnh, sửa chữa, đào tạo, tư vấn kỹ thuật trong các nhà máy và các phòng thí nghiệm...

#### METTLER TOLEDO TRONG KIỂM TRA SẢN PHẨM:

- ✓ **Máy dò kim loại:** Với độ nhạy tối đa và hiệu suất trực tuyến đáng tin cậy nhằm đảm bảo tuân thủ các tiêu chuẩn HACCP, FDA, GMP, BRC và IFS.
- ✓ **Hệ thống tia X:** Phát hiện các tạp chất đặc và cung cấp chức năng kiểm tra chất lượng trong dây chuyền sản xuất nhằm đảm bảo tuân thủ quy định và bảo vệ thương hiệu.
- ✓ **Thiết bị kiểm tra trọng lượng:** Với độ chính xác trực tuyến nhất quán đến **0,1g** nhằm giảm sản phẩm lỗi tồn kém, đảm bảo tuân thủ quy định và tối đa hóa ROI.

Chi tiết các sản phẩm xem tại : [www.mt.com](http://www.mt.com)

Hoặc liên hệ: Công ty TNHH MTV Mettler Toledo Việt Nam

Địa chỉ: 29A Hoàng Hoa Thám, P. 6, Q. Bình Thạnh, Tp. HCM. Tel: 08. 3551 5924; Fax: 08. 3551 5923

Ms. Thủy: Mobile: 0989 146 007 – Email: [Anne.Le@mt.com](mailto:Anne.Le@mt.com)