



# HACCP CƠ BẢN TRONG DOANH NGHIỆP CBTS

## Basic Haccp for Seafood Processing Enterprise

KHÓA ĐÀO TẠO



TP. Hồ Chí Minh, ngày 25-26-27/7/2014

Nhằm cập nhật có hệ thống kiến thức về HACCP và vệ sinh ATTP cho các Doanh nghiệp, đồng thời giúp đội ngũ cán bộ quản lý chất lượng tại DN có được các kỹ năng xây dựng và vận hành hiệu quả hệ thống HACCP trong nhà máy chế biến thủy sản, Trung tâm VASEP.PRO tổ chức Khóa tập huấn 03 ngày “**HACCP cơ bản trong Doanh nghiệp CBTS**” nhằm nâng cao kỹ năng cho các cán bộ DN về:

- Các nguyên tắc cơ bản và yêu cầu của hệ thống HACCP
- Quy trình thực hiện để xây dựng thành công hệ thống
- Lập các hồ sơ giám sát và thủ tục giám sát
- Xây dựng và triển khai hiệu quả chương trình quản lý chất lượng an toàn VSTP theo HACCP tại DN **phù hợp với các tiêu chuẩn hiện hành** của Việt Nam, EU và Mỹ.



### Giảng viên

Khóa học bao gồm lý thuyết và bài tập thực hành tại lớp và được giảng dạy bởi các chuyên gia giàu chuyên môn, kinh nghiệm thực tiễn trong kiểm tra, đánh giá hệ thống HACCP tại DN thủy sản

### Thành phần tham dự:

- Lãnh đạo và quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, sản xuất, kế hoạch, Quản đốc PX
- Các cán bộ kỹ thuật, QA/QC, SX, kế hoạch, giám sát SX
- Các đối tượng khác có nhu cầu học & tìm hiểu về HACCP.

**Nội dung chương trình:**

- An toàn vệ sinh thực phẩm và quản lý chất lượng.
- Cập nhật các quy định liên quan về vệ sinh ATTP của Việt Nam, Châu Âu và Mỹ.
- HACCP, yêu cầu pháp lý và các nguyên tắc xây dựng.
- Mối nguy ATTP và kế hoạch xây dựng HACCP.
- Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết.
- Xây dựng và thực hiện 7 nguyên tắc HACCP.
- Hướng dẫn phối hợp giữa các phòng ban nhằm tăng hiệu quả quản lý chất lượng và điều hành Doanh nghiệp.

**Thời gian - Địa điểm**

**Thời gian 03 ngày:**  
25-26-27/7/2014

**Địa điểm:** Văn phòng VASEP, số 218 Lô A, Đường Nguyễn Quý Cảnh (đường số 8 cũ), Khu đô thị mới An Khánh, An Phú, Quận 2, TP. Hồ Chí Minh.

**Phí tham dự:**

Ngày đăng ký	Hội viên VASEP	Ngoài hội viên VASEP
Trước 12h ngày 21/7/2014	1.900.000 đ/người/khóa	2.100.000 đ/người/khóa
Sau ngày 21/7/2014	2.200.000 đ/người/khóa	2.500.000 đ/người/khóa

**PHƯƠNG THỨC ĐÀO TẠO**

**Nghe giảng –  
xem film tư liệu**



**Thuyết trình bài tập  
nhóm**



**Hăng say phát  
biểu ý kiến**



**Thảo luận và làm  
bài tập nhóm**



**Nhận chứng chỉ  
sau khóa học**



**Học viên giao lưu**



**LỊCH TRÌNH KHÓA ĐÀO TẠO**  
**HACCP CƠ BẢN CHO DOANH NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN**  
(Tp. Hồ Chí Minh, ngày 25-26-27/7/2014)

<b>Thời gian</b>	<b>Nội dung</b>
<b>Ngày 1</b>	
7:30 – 8:15	Tiếp đón học viên – Khai mạc khóa học
8:15 – 9:00	Bài 1: Giới thiệu về QLCL và lợi ích của việc đảm bảo ATVS thủy sản
9:00 – 9:45	Bài 2: Những mối nguy gây mất ATTP thủy sản
<b>9:45 – 10:00</b>	<b>Giải lao</b>
10:00 – 10:30	Bài tập 1: Liệt kê các mối nguy trong các công đoạn của chuỗi SX
10:30 – 11:00	Bài 3. Vệ sinh thực phẩm và Quản lý vệ sinh TP
11:00 – 11:30	Bài 4: Giới thiệu về hệ thống HACCP và kết cấu của hệ thống HACCP
<b>11:30 – 13:30</b>	<b>Nghỉ trưa</b>
13:30 – 13:45	Bài 4: Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết - Phần 1: Điều kiện tiên quyết
13:45 – 14:30	Bài 4: Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết - Phần 2: Chương trình GMP
14:30 – 15:15	Bài 4: Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết - Phần 2: Chương trình SSOP
<b>15:15 – 15:30</b>	<b>Giải lao</b>
15:30 – 16:30	Bài tập 2: Chia nhóm làm 2: Phần 1 Xây dựng Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết. Phần 2: Xây dựng Quy phạm SSOP hoặc GMP
16:30 – 17:00	Chữa bài tập 2: Xem phim về các nguyên tắc cơ bản của HACCP

<b>Ngày 2</b>	
8: 00 – 8:15	Ôn bài
8:15 – 9:00	Bài 5: Các bước chuẩn bị
9:00 – 10:00	Bài 6: Phân tích mối nguy và xác định các biện pháp kiểm soát
<b>10:00 – 10:15</b>	<b>Giải lao</b>
10:15 – 10:30	Bài tập 3: Phân biệt mối nguy và nguyên nhân sinh ra mối nguy
10:30 – 11:00	Bài tập 4: Làm và chữa bài tập: Mô tả SP, sơ đồ quy trình công nghệ
11:00 – 11:30	Bài 7: Xác định CCP
<b>11:30 – 13:30</b>	<b>Nghỉ trưa</b>
13:30 – 14:00	Bài 8: Thiết lập giới hạn tới hạn
14:00 – 14:45	Bài tập 4: Làm và chữa bài tập: Phân tích mối nguy và biện pháp phòng ngừa
14:45 – 15:15	Bài 9: Giám sát điểm kiểm soát tới hạn
<b>15:15 – 15:30</b>	<b>Giải lao</b>
15:30 – 16:30	Bài 10: Đề ra hành động sửa chữa
16:30 – 17:00	Bài tập 4: Làm và chữa bài tập: Xác định CCP và giới hạn tới hạn
<b>Ngày 3</b>	
8:00 – 8:15	Ôn tập
8:15 – 8:45	Bài tập 5: Xây dựng thủ tục giám sát
8:45 - 9:15	Bài 11: Hoạt động thẩm tra
9:15 – 9:45	Bài 12: Quản lý và lưu trữ hồ sơ tài liệu

<b>9:45 – 10:00</b>	<b>Giải lao</b>
10:00 – 10:30	Bài tập 5 (tiếp): Xây dựng thủ tục thẩm tra và lưu trữ hồ sơ - Ôn tập chung
10:30 – 11:30	Làm bài thi cuối khóa
<b>11:30 – 13:30</b>	<b>Nghỉ trưa</b>
13:30 – 14:15	Bài 13: Quản lý nguyên liệu thủy sản
14:15 – 14:30	Xem phim về bảo quản và vận chuyển tôm sú nguyên liệu
14:30 – 15:15	Chữa bài tập 5
<b>15:15 – 15:30</b>	<b>Giải lao</b>
15:30 – 16:15	Bài 14: Xây dựng và thực hiện các chương trình tiên quyết và HACCP
16:15 – 17:00	Bế mạc lớp học

***VASEP tự hào là nơi đào tạo tốt nhất về HACCP cho các doanh nghiệp***

-----oOo-----

***Phụ trách chương trình:***

***Chị Nguyễn Thanh, Tel: 043. 8354496 – 205; Mobile: 0974-573-956***

***Email: nguyenthanh@vasep.com.vn***

***Xin trân trọng cảm ơn!***