



Số: 34/2016/CV-VASEP.PRO

V/v Mời tham gia khóa đào tạo “HACCP Cơ bản
trong Doanh nghiệp Chế biến Thủy sản”

-----oOo-----

Hà Nội, ngày 29 tháng 11 năm 2016

Kính gửi: Lãnh đạo Doanh nghiệp Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản

Nhằm cung cấp có hệ thống kiến thức về HACCP & 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, cập nhật các quy định về vệ sinh ATTP của Việt Nam và Quốc tế, Trung tâm VASEP.PRO tổ chức khóa đào tạo “HACCP cơ bản trong doanh nghiệp chế biến thủy sản”, tại TP. Hồ Chí Minh, chi tiết như sau:

1. Thời gian: từ 8h00 – 17h00, các ngày 19-20-21/12/2016

2. Địa điểm: VP VASEP – TP. HCM, số 218, Lô A KĐT An Phú – Anh Khánh, Quận 2.

3. 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 và Quốc tế HACCP, yêu cầu pháp lý và các nguyên tắc xây dựng.
- Môi nguy an toàn thực phẩm 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.
- Bài tập thực hành/thảo luận.

4. Chuyên gia: Bà Trần Hoàng Yến; Ông Nguyễn Dương Hiếu; Đội ngũ chuyên gia với nhiều năm kinh nghiệm tư vấn, đào tạo về ATTP và HACCP trong DN thủy sản.

5. Thành phần tham dự:

- Lãnh đạo và quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, SX, Kế hoạch, Quản đốc
- Các cán bộ kỹ thuật, QA/QC, SX, kế hoạch, giám sát SX, ... các cá nhân có nhu cầu.

Ban Tổ chức trân trọng kính mời các DN quan tâm đăng ký tham dự theo PHIẾU ĐĂNG KÝ gửi kèm trước ngày 16/12/2016 (thứ Sáu) theo số fax: 04 37715084 hoặc email: nguyenthanh@vasep.com.vn. Thông tin chi tiết xin liên hệ: chị Nguyễn Thị Thanh, tel: 043.8354496 ext. 205; Mobile: 0973.168.611 hoặc xem tại www.daotao.vasep.com.vn

Trân trọng cảm ơn.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Tổng Thư ký HH (b/cáo);
- Văn phòng HH;
- Lưu TT.

