



KHÓA TẬP HUẤN

HACCP THỰC HÀNH DOANH NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN

*Training course: HACCP implementation in
seafood processing enterprises*

**Tổ chức:
Theo yêu cầu các Doanh nghiệp**



THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ CHƯƠNG TRÌNH

Mục tiêu	Cung cấp các kiến thức và kỹ năng thực hành cho đội ngũ cán bộ cán bộ giám sát, quản lý chất lượng và quản lý sản xuất trên dây chuyền sản xuất của phân xưởng nhằm giúp doanh nghiệp triển khai hệ thống HACCP tốt hơn và hài hòa với công tác điều hành sản xuất
Nội dung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kiến thức chung về QLCL và các yêu cầu pháp lý 2. Vệ sinh an toàn thực phẩm và quản lý vệ sinh thực phẩm. 3. Hệ thống HACCP - yêu cầu pháp lý, nguyên tắc, kết cấu hệ thống và kết cấu, nội dung tài liệu 4. Những nguyên tắc chung khi triển khai và thực hiện HACCP 5. Thực hiện và giám sát các SSOP và GMP chính 6. Giám sát và thẩm tra các CCP, ghi chép, lưu trữ, quản lý hồ sơ và thực hiện hành động sửa chữa
Đối tượng tham dự	<ul style="list-style-type: none"> - Lãnh đạo DN và cán bộ quản lý các phòng ban liên quan đến chất lượng và SX - Quản đốc PX, cán bộ QA, QC, quản lý và điều hành SX - Cán bộ phòng kỹ thuật cơ điện, xử lý cấp nước, xử lý nước thải, quản lý kho, kinh doanh, kế hoạch, vật tư - Tổ trưởng các tổ SX có thâm niên và tay nghề
Phương thức đào tạo	<ul style="list-style-type: none"> - Truyền đạt - Hỏi / đáp - Trao đổi, chia sẻ - Bài tập thực hành: Làm theo nhóm - Xem phim / xem tư liệu và đánh giá.

Chứng chỉ và lợi ích DN	<p>Học viên sẽ nhận được chứng nhận của của Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (VASEP) khi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tham dự trên 80% thời gian khóa học - Đạt yêu cầu bài đánh giá cuối khóa học (bài đánh giá 60 phút)
Lợi ích của Doanh nghiệp:	<ul style="list-style-type: none"> - Được tặng miễn phí các Poster, tài liệu chuyên ngành thủy sản. - <u>Giảm tới ~ 45%</u> học phí /học viên so với các chương trình đào tạo tập trung (Public) - Tiết kiệm chi phí đi lại, ăn nghỉ cho nhân viên.

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

CHI TIẾT CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

HACCP THỰC HÀNH TRONG DOANH NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN

Nội dung	Chi tiết	Chủ trì
Ngày 1		
8:30 - 8:45	Khai mạc lớp và giới thiệu giảng viên - học viên	Đại diện DN, nhóm GV
8:45-9:30	Bài 1: Ôn lại về HACCP & Những mối nguy gây mất ATTP thủy sản.	Chuyên gia
9:30 – 9:50	Bài 2: Vệ sinh thực phẩm và quản lý vệ sinh thực phẩm	Chuyên gia
9:50-10:05	Giải lao	
10:05-10:15	Xem phim về Sự phát triển của VSV và Tránh nhiễm chéo	Chuyên gia
10:15 – 11:45	Bài tập 1- Liệt kê các mối nguy trong chuỗi SX thủy sản Chữa Bài tập 1- Liệt kê các mối nguy trong chuỗi SX thủy sản	Chuyên gia
11:45 - 13: 15	Nghỉ trưa	
13: 15 - 14:30	Xem video “ Những điều cốt lõi của HACCP” Bài 4: Yêu cầu pháp lý, nguyên tắc, kết cấu hệ thống HACCP và xây dựng hệ thống HACCP	Chuyên gia
14:30 – 15:15	Bài 5: Kiểm soát hệ thống cung cấp nước Bài tập 2 - Xem video về hệ thống cung cấp nước	Chuyên gia
15:15 – 15:30	Giải lao	
15:30 - 16:30	Bài 6: Kiểm soát hệ thống cung cấp nước đá Bài tập 3 - Xem video về hệ thống cung cấp nước đá	Chuyên gia
16:30- 17:00	Bài 11: Quản lý hoá chất	Chuyên gia
Ngày 2		
8:30 - 8:45	Ôn tập	Chuyên gia
8:45 - 9:30	Bài 7: Bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Bài tập 4 - Xem video và nhận xét về vệ sinh bề mặt tiếp xúc.	Chuyên gia
9:30 – 10:15	Bài 8: Nhiễm chéo Bài tập 5 - Xem video và nhận xét về nhiễm chéo, nhiễm bẩn	Chuyên gia
10:15 – 10:30	Giải lao	
10:30 – 11:15	Bài 9: Vệ sinh cá nhân và sức khỏe nghề nghiệp; xem phim về sai lỗi trong vệ sinh cá nhân. Bài tập 6 - Xem video và nhận xét các hoạt động vệ sinh cá nhân.	Chuyên gia
11:15 – 11:45	Bài 10: Kiểm soát động vật gây hại Bài tập 7 - Xem hình và nhận xét về kiểm soát động vật gây hại	Chuyên gia
11:45 - 13:15	Nghỉ trưa	
13:15-13:45	Bài 12: Quản lý, giám sát chất lượng nguyên liệu	Chuyên gia

Nội dung	Chi tiết	Chủ trì
13:45 - 14:30	Bài 13: Giám sát thời gian và nhiệt độ <i>Bài tập 9 - Xem video và nhận xét về quản lý thời gian - nhiệt độ</i>	Chuyên gia
14:30 – 15:00	Bài 15: Cấp đông và bảo quản lạnh đông.	Chuyên gia
15:00 - 15:15	Giải lao	
15:15 – 15:45	Bài 16: Giám sát và thẩm tra các CCP Bài 17: Ghi chép biểu mẫu giám sát và lưu trữ hồ sơ	Chuyên gia
15:45 – 16:15	Bài 18: Hành động sửa chữa	Chuyên gia
16:30 – 17:00	Làm bài kiểm tra (2 đề)	Chuyên gia
17:00- 17:30	Bê Mạc	BTC

-----oOo-----

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

Chúng tôi xây dựng các chương trình đáp ứng nội dung và thời gian của DN.

Thông tin chi tiết liên hệ: Trung tâm Đào tạo & Xúc tiến Thương mại VASEP (VASEP.PRO)
Số 10, Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội.

Phụ trách đào tạo theo yêu cầu: Chị Nguyễn Thu Hiền – Tel: 0243. 8354496 – Ext 210; Fax: 0243. 7719015/ 0243.7715084; Mobile: 0906.076.587; Email: thuhien@vasep.com.vn

-----oOo-----

BETTER TRAINING – BETTER JOB !

www.daotao.vasep.com.vn