



# **KHÓA TẬP HUẤN**

**(03 ngày)**

## **HACCP CƠ BẢN**

### **DOANH NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN**

*“Basic Haccp for Seafood Processing Enterprises”*

**Tổ chức:**

**Theo yêu cầu các Doanh nghiệp về thời gian & địa điểm**

<b>THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ CHƯƠNG TRÌNH</b>	
<b>Mục tiêu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nhằm cập nhật có hệ thống các kiến thức về HACCP &amp; vệ sinh ATTP</li> <li>✓ Xây dựng và triển khai hiệu quả chương trình quản lý chất lượng ATVS thực phẩm theo HACCP tại doanh nghiệp <b>phù hợp với các tiêu chuẩn</b> hiện hành của Việt Nam, EU và Mỹ.</li> <li>✓ Nâng cao kỹ năng vận hành hệ thống HACCP cho các cán bộ trong doanh nghiệp chế biến thủy sản.</li> </ul>
<b>Nội dung</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. An toàn vệ sinh thực phẩm và quản lý chất lượng.</li> <li>2. HACCP, yêu cầu pháp lý và các nguyên tắc xây dựng.</li> <li>3. Môi nguy ATTP và kế hoạch xây dựng HACCP.</li> <li>4. Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết.</li> <li>5. Xây dựng và thực hiện 7 nguyên tắc HACCP.</li> </ol>
<b>Đối tượng tham dự</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quản đốc, Tổ trưởng sản xuất</li> <li>- Cán bộ quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, sản xuất, kế hoạch, tổ chức nhân sự, cung tiêu, giám sát tại phân xưởng, QA/QC</li> <li>- Cán bộ phòng kỹ thuật cơ điện, xử lý cấp nước, xử lý nước thải.</li> <li>- Các cá nhân có nhu cầu tìm hiểu về HACCP</li> </ul>
<b>Phương thức đào tạo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Truyền đạt</li> <li>- Hỏi / đáp</li> <li>- Trao đổi, chia sẻ</li> <li>- Bài tập thực hành: Làm theo nhóm</li> <li>- Xem phim / xem tư liệu và đánh giá.</li> </ul>
<b>Sau khóa tập huấn, học viên sẽ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Hiểu được tầm quan trọng của việc áp dụng HACCP trong quản lý chất lượng VSATTP, đặc biệt là hàng thủy sản.</li> <li>✓ Nắm được các nguyên tắc cơ bản và yêu cầu của hệ thống HACCP.</li> <li>✓ Nắm được quy trình thực hiện để xây dựng thành công hệ thống.</li> <li>✓ Nắm được các quy định liên quan về vệ sinh an toàn thực phẩm của Việt Nam, Châu Âu và Mỹ.</li> <li>✓ Biết cách xây dựng tài liệu hệ thống HACCP cho các sản phẩm thủy sản của nhà máy.</li> <li>✓ Biết cách lập các hồ sơ giám sát và thủ tục giám sát, vận hành hiệu quả.</li> <li>✓ Biết cách phối hợp giữa các bộ phận, phòng ban nhằm tăng hiệu quả quản lý chất lượng và điều hành doanh nghiệp.</li> </ul>
<b>Chứng chỉ và lợi ích DN</b>	<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"> <li>- Tham dự trên 80% thời gian khóa học</li> <li>- Đạt yêu cầu bài đánh giá cuối khóa học (bài đánh giá 60 phút)</li> </ul>
<b>Lợi ích của Doanh nghiệp:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Được tặng miễn phí các Poster, tài liệu chuyên ngành thủy sản.</li> <li>- <b><u>Giảm tới ~ 45%</u></b> học phí /học viên so với các chương trình đào tạo tập trung (Public)</li> <li>- Tiết kiệm chi phí đi lại, ăn nghỉ cho nhân viên.</li> </ul>

# 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 CƠ BẢN CHO DOANH NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN

Thời gian	Nội dung
<i>Ngày 1</i>	
7:30 – 8:15	Tiếp đón học viên – Khai mạc khóa học
8:15 – 9:00	<b>Bài 1:</b> Giới thiệu về QLCL và lợi ích của việc đảm bảo ATVS thủy sản
9:00 – 9:45	<b>Bài 2:</b> Những mối nguy gây mất ATTP thủy sản
9:45 – 10:00	<b>Giải lao</b>
10:00 – 10:30	<b>Bài tập 1:</b> Liệt kê các mối nguy trong các công đoạn của chuỗi SX
10:30 – 11:00	<b>Bài 3:</b> Vệ sinh thực phẩm và Quản lý vệ sinh TP
11:00 – 11:30	<b>Bài 4:</b> Giới thiệu về hệ thống HACCP và kết cấu của hệ thống HACCP
11:30 – 13:30	<b>Nghỉ trưa</b>
13:30 – 13:45	<b>Bài 4:</b> Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết - Phần 1: Điều kiện tiên quyết
13:45 – 14:30	<b>Bài 4:</b> Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết - Phần 2: Chương trình GMP
14:30 – 15:15	<b>Bài 4:</b> Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết - Phần 2: Chương trình SSOP
15:15 – 15:30	<b>Giải lao</b>
15:30 – 16:30	<b>Bài tập 2:</b> Chia nhóm làm 2: <i>Phần 1</i> Xây dựng Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết. <i>Phần 2:</i> Xây dựng Quy phạm SSOP hoặc GMP
16:30 – 17:00	<b>Chữa bài tập 2:</b> Xem phim về các nguyên tắc cơ bản của HACCP
<i>Ngày 2</i>	
8:00 – 8:15	<b>Ôn bài</b>
8:15 – 9:00	<b>Bài 5:</b> Các bước chuẩn bị
9:00 – 10:00	<b>Bài 6:</b> Phân tích mối nguy và xác định các biện pháp kiểm soát
10:00 – 10:15	<b>Giải lao</b>
10:15 – 10:30	<b>Bài tập 3:</b> Phân biệt mối nguy và nguyên nhân sinh ra mối nguy
10:30 – 11:00	<b>Bài tập 4:</b> Làm và chữa bài tập: Mô tả SP, sơ đồ quy trình công nghệ
11:00 – 11:30	<b>Bài 7:</b> Xác định CCP
11:30 – 13:30	<b>Nghỉ trưa</b>
13:30 – 14:00	<b>Bài 8:</b> Thiết lập giới hạn tới hạn

<b>Thời gian</b>	<b>Nội dung</b>
14:00 – 14:45	<b>Bài tập 4:</b> <i>Làm và chữa bài tập:</i> Phân tích mối nguy và biện pháp phòng ngừa
14:45 – 15:15	<b>Bài 9:</b> Giám sát điểm kiểm soát tới hạn
15:15 – 15:30	<b>Giải lao</b>
15:30 – 16:30	<b>Bài 10:</b> Đề ra hành động sửa chữa
16:30 – 17:00	<b>Bài tập 4:</b> <i>Làm và chữa bài tập:</i> Xác định CCP và giới hạn tới hạn
<b>Ngày 3</b>	
8:00 – 8:15	<b>Ôn tập</b>
8:15 – 8:45	<b>Bài tập 5:</b> <i>Xây dựng thủ tục giám sát</i>
8:45 - 9:15	<b>Bài 11:</b> Hoạt động thẩm tra
9:15 – 9:45	<b>Bài 12:</b> Quản lý và lưu trữ hồ sơ tài liệu
9:45 – 10:00	<b>Giải lao</b>
10:00 – 10:30	<b>Bài tập 5 (tiếp):</b> <i>Xây dựng thủ tục thẩm tra và lưu trữ hồ sơ - Ôn tập chung</i>
10:30 – 11:30	<b>Làm bài thi cuối khóa</b>
11:30 – 13:30	Nghỉ trưa
13:30 – 14:15	<b>Bài 13:</b> Quản lý nguyên liệu thủy sản
14:15 – 14:30	<i>Xem phim</i> về bảo quản và vận chuyển tôm sú nguyên liệu
14:30 – 15:15	<b>Chữa bài tập 5</b>
15:15 – 15:30	<b>Giải lao</b>
15:30 – 16:15	<b>Bài 14:</b> Xây dựng và thực hiện các chương trình tiên quyết và HACCP
16:15 – 17:00	Bế mạc lớp học

-----oOo-----

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

**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: 043. 8354496 – Ext 210; Fax: 043. 7719015/ 043.7715084; Mobile: 0906.076.587; Email: [thuhien@vasep.com.vn](mailto:thuhien@vasep.com.vn)