KHÓA TẬP HUẤN

(03 ngày)

HACCP CƠ BẢN

DOANH NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN

"Basic Haccp for Seafood Processing Enterprises"

Tổ chức:

- Ngày **3-5/8/2012**
- **Tp. Cần Thơ**: Resort – Khách sạn Thành Đạt Hoa Viên, Số 95/4 Khu Phố Thới Nhựt, Nguyễn Văn Cừ nối dài, An Khánh, Q.Ninh Kiều. Tel: **07103.896.638**

THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ CHƯƠNG TRÌNH

Mục tiêu

- ✓ Nhằm cập nhật có hệ thống các kiến thức về HACCP & vệ sinh ATTP
- ✓ Xây dựng và triển khai hiệu quả chương trình quản lý chất lượng ATVS thực phẩm theo HACCP tại doanh nghiệp **phù hợp với các tiêu chuẩn** hiện hành của Việt Nam, EU và Mỹ.
- ✓ Nâng cao kỹ năng vận hành hệ thống HACCP cho các cán bộ trong doanh nghiệp chế biến thủy sản.

Nội dung

1. An toàn vệ sinh thực phẩm và quản lý chất lượng.
2. HACCP, yêu cầu pháp lý và các nguyên tắc xây dựng.
3. Mối nguy ATTP và kế hoạch xây dựng HACCP.
4. Điều kiên tiên quyết và các chương trình tiên quyết.
5. Xây dựng và thực hiện 7 nguyên tắc HACCP.

Đối tượng tham dự

- Quản đốc, Tổ trưởng sản xuất
- 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
- Cán bộ phòng kỹ thuật cơ điện, xử lý cấp nước, xử lý nước thải.
- Các cá nhân có nhu cầu tìm hiểu về HACCP

Phương thức đào tạo

- Truyền đạt
- Hỏi / đáp
- Trao đổi, chia sẻ
- Bài tập thực hành: Làm theo nhóm
- Xem phim / xem tư liệu và đánh giá.

Sau khóa tập huấn, học viên sẽ

- ✓ Hiểu được tầm quan trọng của việc áp dụng HACCP trong quản lý chất lượng VSATTP, đặc biệt là hàng thuỷ sản.
- ✓ Nắm được các nguyên tắc cơ bản và yêu cầu của hệ thống HACCP.
- ✓ Nắm được quy trình thực hiện để xây dựng thành công hệ thống.
- ✓ Nắm được các quy định liên quan về vệ sinh an toàn thực phẩm của Việt Nam, Châu âu và Mỹ.
- ✓ Biết cách xây dựng tài liệu hệ thống HACCP cho các sản phẩm thuỷ sản của nhà máy.
- ✓ Biết cách lập các hồ sơ giám sát và thủ tục giám sát, vận hành hiệu qủa.
- ✓ Biết cách phối hợp giữa các bộ phận, phòng ban nhằm tăng hiệu qủa quản lý chất lượng và điều hành doanh nghiệp.

Chứng chỉ

Học viên sẽ nhận được chứng chỉ hoàn thành chương trình đào tạo khi đạt yêu cầu:

- Hoàn thành tối thiểu 80% thời gian của toàn khóa
- Đạt yêu cầu bài đánh giá cuối khóa học (bài đánh giá 60 phút)

Phí tham dự

	Ngày đăng ký	Hội viên VASEP	Ngoài hội viên
Đăng ký	Trước ngày **31/7/2012**	1.850.000 đ/người	2.100.000 đ/người
	Sau hạn nêu trên	2.200.000 đ/người	2.500.000 đ/người

*** ƯU ĐÃI:**

- Giảm 10% cho DN đăng ký từ 4 người/chương trình và CK trước 31/7/2012

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

VASEP.PRO

CHI TIẾT CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
HACCP CƠ BẢN CHO DOANH NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN
(Tp. Cần Thơ, ngày 3-5/8/2012)

Thời gian	Nội dung
	Ngày 1
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
9:45 – 10:00	**Giải lao**
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
11:30 – 13:30	**Nghỉ trưa**
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
15:15 – 15:30	**Giải lao**
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
	Ngày 2
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
10:00 – 10:15	**Giải lao**
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
11:30 – 13:30	**Nghỉ trưa**
13:30 – 14:00	**Bài 8:** Thiết lập giới hạn tới hạn

VASEP.PRO

Thời gian	Nội dung
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
15:15 – 15:30	**Giải lao**
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
Ngày 3	
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
9:45 – 10:00	**Giải lao**
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**
11:30 – 13:30	Nghỉ trưa
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**
15:15 – 15:30	**Giải lao**
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

----------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 Chương trình: **Chị Nguyễn Thanh** – Tel: (84.43). 8354496 – 205; Fax**: (84.43). 7719015/ 043.7715084;** Mobile: 0974 573 956 ; Email: **nguyenthanh@vasep.com.vn**