

HACCP THỰC HÀNH CHO QC & CÁN BỘ QUẢN LÝ SẢN XUẤT TRONG CBTS

HACCP implementation for QC and production management staff in fishery processing enterprises

Mục tiêu khoá học

Cung cấp các kiến thức và kỹ năng thực hành cho đội ngũ cán bộ 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

Đối tượng tham dự

- 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

Thời gian đào tạo

4 ngày, gồm cả lý thuyết và bài tập thực hành rèn luyện kỹ năng tại lớp

Nội dung chính

- Giới thiệu chung về QLCL và các yêu cầu pháp lý
- Vệ sinh thực phẩm và quản lý vệ sinh thực phẩm.
- Hệ thống HACCP - yêu cầu pháp lý, nguyên tắc, kết cấu hệ thống và kết cấu, nội dung tài liệu
- Những nguyên tắc chung khi triển khai và thực hiện HACCP
- Thực hiện và giám sát các SSOP và GMP chính

- Giám sát và thẩm tra các CCP, ghi chép, lưu trữ, quản lý hồ sơ và thực hiện hành động sửa chữa

Giảng viên

Các giảng viên có kinh nghiệm thực tế lâu năm trong công tác quản lý chất lượng thủy sản đang công tác tại Trung tâm Đào tạo và Xúc tiến Thương mại VASEP (VASEP.PRO) và cộng tác viên của Trung tâm

Phương pháp giảng dạy

Dựa trên nguyên tắc lấy người học làm trung tâm, phát huy tinh thần chủ động sáng tạo của học viên để học viên tiếp nhận bài giảng hiệu quả theo các nội dung sau:

Thuyết trình

- Bài tập cá nhân, phân tích các trường hợp thực tiễn
- Bài tập nhóm, thảo luận nhóm
- Thực hành và trò chơi liên quan đến nội dung tập huấn
- Thảo luận, trao đổi kinh nghiệm và hỏi đáp

Chứng chỉ và quyền lợi học viên

- Học viên tham gia chương trình sẽ được nhận 01 bộ tài liệu, 01 ấn phẩm chuyên ngành, ăn trưa và giải khát giữa giờ
- Học viên tham dự trên 80% thời lượng khóa học và hoàn thành đánh giá cuối khóa sẽ được cấp giấy chứng nhận hoàn thành khóa học của Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (VASEP)

