

Số: 02/CV-VASEP.PRO

Hà Nội, ngày 11 tháng 3 năm 2022

V/v Mời tham dự 02 chương trình tập huấn
trực tuyến tháng 3/2022

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

Trung tâm Đào tạo và Xúc tiến Thương mại VASEP (VASEP.PRO) trực thuộc Hiệp hội VASEP trân trọng thông báo kế hoạch tổ chức 02 chương trình tập huấn **trực tuyến trên ứng dụng Zoom** trong tháng 3/2022 tới Quý Doanh nghiệp. Các chương trình được xây dựng cập nhật có hệ thống, bài bản do các chuyên gia cao cấp am hiểu về thủy sản chia sẻ, hướng dẫn, chi tiết như sau:

1. Khóa K.02.22: “Quản lý hiệu quả động vật gây hại trong nhà máy chế biến thủy sản và thực phẩm” ngày 24/3/2022 (từ 8h45 – 16h30): Khóa học nhằm đảm bảo hệ thống quản lý chất lượng được kiểm soát nghiêm ngặt, đáp ứng các yêu cầu trong chương trình SSOP của hệ thống HACCP cũng như tiêu chuẩn BRC, IFS, FSSC, BAP....

Nội dung chương trình:

- Các yêu cầu về quản lý ĐVGH trong các tiêu chuẩn, qui định hiện hành (BAP, BRC, IFS, FSSC, ASC...);
- Các loại động vật, côn trùng gây hại thường gặp trong nhà máy, tác hại và dấu hiệu nhận biết.
- Xu hướng: Các biện pháp phòng chống và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại trong nhà máy.
- MSDS là gì? Một số loại hoá chất thường dùng để tiêu diệt động vật gây hại và các lưu ý trong sử dụng; Đánh giá chương trình kiểm soát động vật gây hại, phân tích khuynh hướng, biểu mẫu giám sát, các sai lỗi thường gặp.

2. Khóa K.03.22: “HACCP cơ bản trong doanh nghiệp chế biến thủy sản” từ ngày 25-26/3/2022 (từ 8h45-16h30): Khóa học cập nhật có hệ thống kiến thức về HACCP & vệ sinh ATTP cho các doanh nghiệp, đồng thời nâng cao kỹ năng xây dựng và vận hành hiệu quả hệ thống HACCP, công tác quản lý chất lượng trong nhà máy thủy sản.

Nội dung chương trình:

- Cập nhật các quy định liên quan về vệ sinh ATTP của Việt Nam và Quốc tế.
- Yêu cầu pháp lý và các nguyên tắc xây dựng HACCP; Hệ thống HACCP và kết cấu của hệ thống HACCP; Mỗi nguy an toàn thực phẩm và kế hoạch xây dựng HACCP;
- Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết, GMP, SSOP;
- Xây dựng và thực hiện 7 nguyên tắc HACCP; Bài tập thực hành.

3. Thành phần tham dự: Lãnh đạo và quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, sản xuất, kỹ thuật, kế hoạch, HACCP. Các cán bộ kỹ thuật, QA/QC,... và các cá nhân có nhu cầu.

4. Chứng chỉ: Cấp chứng chỉ cho học viên sau khóa học

Trung tâm VASEP.PRO trân trọng kính mời Quý DN đăng ký cán bộ tham dự theo PHIẾU ĐĂNG KÝ gửi kèm **trước 02 ngày** diễn ra mỗi chương trình theo số fax: 0243 771 9015 hoặc email: ngochoa@vasep.com.vn. Chi tiết chương trình xin liên hệ Anh Ngọc Hòa, tel: 0243 835 4496 (211), Mobile: 0989 618 724; 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.

