

Phụ Lục:

LỊCH TRÌNH KHÓA ĐÀO TẠO
HACCP CƠ BẢN CHO DOANH NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN
“Basic HACCP for Seafood Processing Enterprises”

- **Thời gian:** Các ngày 19-20/11/2021 (8h30 – 17h00)
- **Hình thức:** Trực tuyến trên ứng dụng Zoom
- **Link đăng ký tham dự:** <https://forms.gle/vqjp22fFcBgZGPdgh7>

Thời gian	Nội dung
NGÀY 1	
8:15 – 8:45	Tiếp nhận – Đăng ký học viên
8:45 – 8:50	Khai mạc khóa học
8:50 – 9:20	Bài 1: Giới thiệu chung về QLCL và hệ thống HACCP
9:20 – 9:50	Bài 2: Những mối nguy gây mất ATTP TS
9:50 – 10:05	Giải lao
10:05 – 10:30	Bài tập 1: Liệt kê các mối nguy trong các công đoạn của chuỗi SX – chữa Bài tập 1
10:30 – 11:00	Bài 3. Vệ sinh TP và Quản lý vệ sinh TP
11:00-11:30	Bài 4: Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết - Phần 1: Điều kiện tiên quyết
12:00 – 13:00	Nghỉ trưa
13:00 – 13:30	Bài 4: Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết - Phần 2: Chương trình GMP
13:30 – 14:00	Bài 4: Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết - Phần 3: Chương trình SSOP
14:00 – 15:00	Bài tập 2: Xây dựng Quy phạm SSOP và GMP Chữa bài tập 2
15:15 – 15:30	Giải lao
15:30 – 15:40	Xem phim về các nguyên tắc cơ bản của HACCP
15:40 – 16:10	Bài 5: Các bước chuẩn bị
16:10-17:00	Bài 6: Phân tích mối nguy và xác định các biện pháp kiểm soát và Bài tập 3: Phân biệt mối nguy và nguyên nhân sinh ra mối nguy

Thời gian	Nội dung
Ngày 2	
8:15 – 8:45	Tiếp nhận – Đăng ký học viên
8:45 – 9:00	Ôn bài.
9:00 – 9:45	Bài 7: Phần 1: Xác định CCP và thiết lập Giới hạn Tới hạn
9:45 – 10:00	Giải lao
10:00 – 10:25	Bài tập 4: Làm bài tập: Mô tả SP, sơ đồ quy trình công nghệ và thuyết minh sơ đồ quy trình công nghệ
10:25 – 10:50	Bài 7: Phần 2: Giám sát Điểm Kiểm soát Tới hạn và đề ra Hành động khắc phục
10:50 – 11:15	Bài tập 4: Chữa bài tập 4
11:15 - 11:40	Bài 8: Thẩm tra và quản lý và lưu trữ hồ sơ tài liệu
11:40 - 12:00	Bài tập 5: Làm bài tập: Phân tích mối nguy, thiết lập biện pháp phòng ngừa, xác định CCP
12:00 – 13:00	Nghỉ trưa
13:00 – 13:45	Bài 9: Quản lý nguyên liệu thủy sản
13:45 – 14:15	Bài tập 5: Chữa bài tập 5
14:15 – 15:00	Bài tập 6: Xây dựng Bảng Tổng hợp kế hoạch HACCP (thiết lập giới hạn tới hạn, xây dựng thủ tục giám sát, hành động khắc phục, thẩm tra, lưu trữ hồ sơ)
15:00 – 15:15	Giải lao
15:15 – 15:50	Bài 10: Xây dựng và thực hiện các chương trình tiên quyết và HACCP
15:50 – 16:20	Hỏi đáp
16:20 – 16:50	Làm bài thi cuối khóa
16:50 – 17:00	Bế mạc lớp học

-----oOo-----