



Chương trình được thực hiện bởi VASEP

**LỊCH TRÌNH**  
**NÂNG CAO NĂNG LỰC ĐÁP ỨNG CÁC QUY ĐỊNH THỊ TRƯỜNG VỀ**  
**AN TOÀN THỰC PHẨM & PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG**

Thời gian	Nội dung
<b>Ngày thứ nhất</b>	
8:00-8:30	Đón tiếp học viên
8:30-8:40	Khai mạc, giới thiệu giảng viên, học viên
8:40 - 10:00	<b>Bài 1: Các quy định và quy chuẩn kỹ thuật (QCVN) của thị trường Việt Nam</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Các quy định và QCVN về ATTP</li> <li>- Các quy định và QCVN về truy xuất nguồn gốc</li> <li>- Các quy định và QCVN về ghi nhãn</li> <li>- Các quy định và QCVN về phụ gia thực phẩm</li> </ul>
<b>10:00-10:15</b>	<b>Nghỉ giải lao</b>
10:15 - 11:30	<b>Bài 2:</b> Các tiêu chuẩn an toàn, chất lượng phổ biến Việt Nam và trên thế giới. (VIETGAP, HACCP, BRC, ISO9001, ISO22000, FSSC 22000, IFS, ASC, MSC, BAP, GLOBALGAP).
<b>11:30 - 13:30</b>	<b>Nghỉ trưa</b>
13:30 - 14:45	<b>Bài 3:</b> Tiêu chuẩn HACCP Codex 2020
<b>14:45-15:00</b>	<b>Giải lao</b>
15:00 – 15: 45	<b>Bài 4:</b> Tiêu chuẩn: ISO22000:2018
15:45 – 16:30	Tiêu chuẩn FSSC 22000 (V5.2)
16:30 – 16:50	Thảo luận – hỏi đáp
16:50 - 17:00	<b>Tổng kết ngày 1</b>
<b>Ngày thứ 2</b>	
8:30 - 10:00	<b>Bài 4: Các quy định của thị trường xuất khẩu:</b> Các yêu cầu, qui định chung cho NK thủy sản, nông sản vào các thị trường trọng điểm: Thị trường EU, Nhật Bản, ASEAN và các thị trường trọng điểm khác.
<b>10:00 - 10:15</b>	<b>Nghỉ giải lao</b>
10:15 – 11:30	<b>Bài 5:</b> Tiêu chuẩn BRC V9
<b>11:30 - 13:30</b>	<b>Nghỉ trưa</b>
13:30-14:45	<b>Bài 6:</b> Tiêu chuẩn IFS V7
<b>14:45-15:00</b>	<b>Giải lao</b>
15:00-16:20	<b>Bài 7:</b> Tiêu chuẩn ASC/MSC CoC, BAP, GLOBALGAP
16-20- 16:45	Thảo luận và giải đáp
<b>16:45 – 17:00</b>	<b>Đánh giá cuối khóa</b> <b>Trao chứng chỉ học viên</b> <b>Bế mạc chương trình.</b>