

# HACCP CƠ BẢN

# CHO DOANH NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN

Basic HACCP for Fishery Processing Enterprises

## Mục tiêu khóa học

Cập nhật có hệ thống kiến thức về HACCP & vệ sinh ATTP, đồng thời có được kỹ năng xây dựng và vận hành hệ thống HACCP hiệu quả trong doanh nghiệp chế biến thủy sản.

## Đối tượng tham dự

- Quản đốc, cán bộ kỹ thuật, QA/QC, QLSX
- Cán bộ quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, sản xuất, kế hoạch, tổ chức nhân sự.
- Cán bộ giám sát SX tại phân xưởng.

## Thời gian khóa học

3 ngày, gồm cả lý thuyết và bài tập thực hành rèn luyện kỹ năng tại lớp. Thời gian thực hành chiếm tới 40% thời lượng khóa học

## Nội dung chính

- An toàn VSTP và QLCL.
- HACCP, yêu cầu pháp lý và các nguyên tắc xây dựng.
- Mối nguy ATTP và kế hoạch xây dựng HACCP.
- Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết.
- Xây dựng và thực hiện 7 nguyên tắc HACCP.

## Giảng viên

Là các chuyên gia có chuyên môn sâu và kinh nghiệm đánh giá thực tế tại DN trực tiếp giảng dạy giúp học viên có thể áp dụng và triển khai HACCP ngay sau khi về tại doanh nghiệp

## 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.

## 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.
- 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)

