



Số: 83 /2015/ CV-VASEP.PRO
V/v Mời tham dự 02 khóa đào tạo
Tháng 1/2016 tại Cần Thơ.



Hà Nội, ngày 22 tháng 12 năm 2015

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

Tiếp nối các chương trình đào tạo, trong tháng 1/2016 Trung tâm Đào tạo và XTTM VASEP (VASEP.PRO) thuộc Hiệp hội VASEP sẽ tổ chức 02 chương trình đào tạo tập trung tại TP.Cần Thơ liên quan tới việc “**Cập nhật các thay đổi của tiêu chuẩn BRC phiên bản 7**” và “**Đào tạo An toàn Thực phẩm cho Đội ngũ Cơ điện**” cho các DN chế biến thủy sản và thực phẩm, chi tiết như sau:

1. Khóa K.2.16 (01 ngày) “Cập nhật các thay đổi của tiêu chuẩn BRC phiên bản 7”, ngày 16/1/2016 tại TP. Cần Thơ:

Tiêu chuẩn BRC phiên bản 7 chính thức có hiệu lực từ tháng 7/2015, với nhiều thay đổi cập nhật liên quan tới *tính minh bạch trong sản xuất, khả năng truy suất nguồn gốc, kiểm soát cung cấp nguyên liệu, phụ phẩm, bao bì, vấn đề ghi nhãn...* Khóa học sẽ giúp cập nhật các thay đổi, yêu cầu mới của BRC 7 và hướng dẫn áp dụng BRC 7 vào thực tế cho các DN. Chương trình do chuyên gia cao cấp **Nguyễn Dương Hiếu** với gần 30 năm kinh nghiệm đào tạo, tu vấn, đánh giá BRC sẽ hướng dẫn chi tiết và giải đáp vướng mắc liên quan BRC cho các DN.

Nội dung chương trình:

- Tổng quát các tiêu chuẩn an toàn, chất lượng
- Cập nhật yêu cầu của tiêu chuẩn BRC phiên bản 7
- Phân tích các điều khoản, yêu cầu mới của BRC phiên bản 7 so với BRC phiên bản 6
- Các lưu ý trong triển khai, áp dụng BRC phiên bản 7 cho các DN
- Thảo luận, giải đáp câu hỏi.

2. Khóa K.3.16 (01 buổi): “Đào tạo An toàn Thực phẩm cho Đội ngũ Cơ điện”, ngày 17/1/2016 tại TP. Cần Thơ:

Đội ngũ cơ điện là lực lượng chịu trách nhiệm vận hành, sửa chữa, bảo dưỡng hệ thống điện, máy móc, thiết bị trong nhà máy. Mặc dù không trực tiếp tham gia sản xuất, nhưng với vai trò hỗ trợ và xử lý các sự cố kỹ thuật về điện nước, máy móc thì việc trực tiếp hoặc gián tiếp tiếp xúc với sản phẩm thông qua máy móc là điều không thể tránh khỏi. Đây được xem là một **mối nguy** liên quan an toàn thực phẩm mà DN cần **kiểm soát** cũng như cần thiết **đào tạo** các kiến thức an toàn thực phẩm cho đội ngũ cơ điện.

Khóa học sẽ cung cấp các kiến thức, kỹ năng và các biện pháp nhận diện, phòng tránh các sai lầm liên quan đến an toàn thực phẩm cho đội ngũ cơ điện.

Nội dung chương trình:

- Các nguyên tắc chung về an toàn thực phẩm;
- Các nhóm chỉ tiêu chất lượng thực phẩm;
- Các mối nguy gây mất ATTP;
- Trách nhiệm và vai trò của công nhân cơ điện trong QLCL của nhà máy;

- Các sai lỗi thường gặp của đội ngũ công nhân cơ điện trong quá trình đảm bảo ATTP;
- Thực hành tốt an toàn thực phẩm trong nhà máy CB áp dụng cho đội ngũ cơ điện.

3. Thành phần tham dự: Phòng QLCL, Kỹ thuật, Quản đốc, QA/QC, Cán bộ cơ điện, xử lý nước thải...và các đơn vị/cá nhân quan tâm tới chương trình.

Ban Tổ chức trân trọng kính mời các DN quan tâm đăng ký tham dự theo MẪU ĐĂNG KÝ gửi kèm trước **ngày 12/01/2016** theo số fax: 043.7715084 hoặc email: nguyenthanh@vasep.com.vn. Thông tin chi tiết xin liên hệ: Chị Nguyễn Thanh, tel: 043.8354496 (máy lẻ 205); Mobile: 0973.168.611 hoặc xem tại www.daotao.vasep.com.vn.

Trân trọng cảm ơn.

Người nhận:

- Như trên;
- Tông Thư ký HH (b/cáo);
- Văn phòng HH;
- Lưu TT.

