

Số: 01/2018/ CV-VASEP.PRO

Hà Nội, ngày 05 tháng 3 năm 2018

V/v Mời tham dự khóa đào tạo "HACCP cơ bản
trong doanh nghiệp chế biến thủy sản" tại TP. HCM

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

Nhằm đáp ứng yêu cầu đào tạo có hệ thống về HACCP cho các cán bộ kỹ thuật và đội ngũ nhân viên mới tại các DN thủy sản, Trung tâm VASEP.PRO dự kiến tổ chức khóa đào tạo "**HACCP cơ bản trong doanh nghiệp chế biến thủy sản**" tại TP. Hồ Chí Minh. Chương trình do chuyên gia có chuyên môn sâu và kinh nghiệm đánh giá thực tế tại DN trực tiếp giảng dạy, chi tiết như sau:

- 1. Thời gian:** từ 8h00 – 17h00, các ngày **23-24-25/3/2018** (03 ngày)
- 2. Địa điểm:** VP VASEP – TP. HCM, số 218, Đường Nguyễn Quý Cảnh, KĐT An Phú – Anh Khánh, Quận 2.
- 3. Nội dung chương trình:**
 - An toàn vệ sinh thực phẩm và quản lý chất lượng.
 - Cập nhật các quy định liên quan về vệ sinh ATTP của Việt Nam và Quốc tế HACCP, yêu cầu pháp lý và các nguyên tắc xây dựng.
 - Mối nguy an toàn thực phẩm 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.
 - Bài tập thực hành/thảo luận. (Chiếm tới 30% thời lượng khóa học).


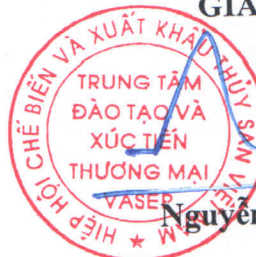
4. Thành phần tham dự: Lãnh đạo và quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, SX, Kế hoạch, Quản đốc. Các cán bộ kỹ thuật, QA/QC, giám sát SX, ... các cá nhân có nhu cầu.

Vi tầm quan trọng của chương trình, Ban Tổ chức trân trọng kính mời Quý DN đăng ký tham dự theo PHIẾU ĐĂNG KÝ gửi kèm trước ngày **19/3/2018** (thứ Hai) theo số fax: 0243.7719 015 hoặc email: nguyenthanh@vasep.com.vn. Chi tiết chương trình xin liên hệ Chị Nguyễn Thanh, tel: 024. 38354496 (205), Mobile: 0973 168 611; 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.

GIÁM ĐỐC 

Nguyễn Hoài Nam