THẨM TRA NỘI BỘ HỆ THỐNG HACCP TRONG DN CHẾ BIẾN THỦY SẢN

Internal Verification of HACCP System in Seafood Processing Enterprises

TP. Hồ Chí Minh, ngày 03-05/4/2014

Thẩm tra là :

- ✓ Yếu tố quyết định thành công của một hệ thống HACCP trong DN.
- ✓ Giúp DN tin tưởng rằng hệ thống HACCP đang hoạt động để kiểm sóat các mối nguy liên quan tới sản phẩm và quá trình chế biến.
- ✓ Là công việc bắt buộc mà DN phải thực hiện ít nhất 01 lần/01 năm hoặc khi có bất kỳ thay đổi nào về quy trình sản phẩm, yêu cầu của khách hàng hoặc bên thứ ba…

Nhưng lại là:

- ✓ Phần khó hiểu nhất trong 7 nguyên tắc HACCP
- ✓ Khâu yếu nhất trong thực hiện HACCP của ngành công nghiệp chế biến thuỷ sản.

I. MỤC TIÊU CHƯƠNG TRÌNH:

- Nâng cao nhận thức và tầm quan trọng của thẩm tra nội bộ
- Nâng cao kỹ năng lập kế hoạch cũng như thực hiện các hoạt động thẩm tra cần thiết cho đội ngũ cán bộ quản lý chất lượng tại nhà máy CBTS.

II. NỘI DUNG CHÍNH:

- Các nguyên tắc HACCP và yêu cầu khác biệt giữa thị trường.
- Tổng quan về thẩm tra hệ thống HACCP.
- Xác nhận giá trị sử dụng của kế hoạch HACCP.
- Thẩm tra điểm kiểm soát tới hạn (CCP), thẩm tra hệ thống HACCP.
- Thủ tục thẩm định nội bộ và thiết kế sử dụng biểu mẫu thẩm định.
- Xem xét hồ sơ và lấy mẫu kiểm nghiệm sản phẩm.
- Lịch trình và các lĩnh vực thẩm tra.

III: THỜI GIAN VÀ ĐẠI ĐIỂM:

Ngày **3-4-5/4/2014** – tại Văn phòng VASEP, Số 218 Lô A, đường Nguyễn Quý Cảnh (đường số 6 cũ), Khu Đô Thị Mới An Phú – An Khánh, Quận 2, TP. Hồ Chí Minh.

IV. THÀNH PHẦN THAM DỰ:

Giám đốc, Phó GĐ chất lượng, Trưởng/Phó phòng công nghệ, kỹ thuật, đội HACCP, QA/QC, quản đốc PX, điều hành SX, kỹ thuật, xử lý nước thải…và các cá nhân quan tâm tới chương trình.

V. ĐIỀU KIỆN THAM DỰ CHƯƠNG TRÌNH:

Yêu cầu các cán bộ tham dự đã được đào tạo về HACCP và có ít nhất 01 năm kinh nghiệm làm việc trong lĩnh vực liên quan.

VI. PHÍ THAM DỰ:

Ngày đăng ký	Hội viên VASEP	Ngoài hội viên VASEP
Mức phí chung	2.200.000đ/người	2.500.000đ/người
Trước **31/3/2014**	**1.900.000đ/người**	**2.200.000đ/người**

Giảm 10% khi DN đăng ký từ **03 người** trở lên và thanh toán muộn nhất vào ngày khai giảng khóa học

Khóa đào tạo: "Thẩm tra nội bộ hệ thống HACCP trong DN chế biến thủy sản"

Internal Verification of HACCP Systemin Seafood Processing Enterprises

PHƯƠNG THỨC ĐÀO TẠO

Nghe giảng – xem film

Học viên thuyết trình bài tập nhóm

Làm bài tập nhóm

Cùng nhau trao đổi – thảo luận

Nhận Giấy khen – Chứng chỉ sau khóa học

Giao lưu

LỊCH TRÌNH

THẨM TRA NỘI BỘ HỆ THỐNG HACCP TRONG DN CBTS

TP. Hồ Chí Minh, ngày 03-05/4/2014

Nội dung		Thực hiện
Ngày thứ nhất - 03/4/2014		
07h30 – 08h00	Đón tiếp học viên	Ban Tổ chức
08h00 – 08h15	Khai mạc, giới thiệu giảng viên, học viên	
08h15 – 10h00	**Bài 1:** Quy định quốc gia và quốc tế về thẩm tra hệ thống HACCP	Nhóm Giảng viên
10h00 – 10h15	**Giải lao**	
10h15 - 11h30	**Bài 2**: Các lĩnh vực về thẩm tra **Bài 3**: Xác nhận giá trị sử dụng hệ thống HACCP	Nhóm Giảng viên
11h30 – 13h30	**Nghỉ trưa**	
13h00 - 14h45	Làm việc nhóm về xác nhận giá trị sử dụng của hệ thống HACCP - Nhóm trình bày **Bài 4**: Thẩm tra CCP và các biện pháp kiểm soát GMP, SSOP	Nhóm Giảng viên
15h30- 15h45	**Giải lao**	
15h.00 - 17h.00	Làm việc nhóm về thẩm tra CCP - Nhóm trình bày **Bài 5**: Thẩm tra hệ thống HACCP	Nhóm Giảng viên
Ngày thứ hai - 04/4/2014		
08h00 – 10h00	Ôn lại bài hôm trước **Bài 6:** Thẩm định nội bộ	Nhóm Giảng viên
10h00 – 10h15	**Giải lao**	
10h15 - 11h30	**Bài 6**: Thủ tục thẩm định nội bộ (tt)	Nhóm Giảng viên
11h30 – 13h30	**Nghỉ trưa**	
13h00 - 14h45	**Bài 7**: Thiết kế và sử dụng biểu mẫu thẩm định - Làm việc theo nhóm về thiết kế và sử dụng biểu mẫu thẩm định	Nhóm Giảng viên
15h30- 15h45	**Giải lao**	

15h00 - 17h00	**Bài 8:** Xem đánh giá hồ sơ của hệ thống HACCP	Nhóm Giảng viên
Ngày thứ ba - 05/4/2014		
08h00 – 10h00	Ôn lại bài hôm trước **Bài 9**: Lấy mẫu và kiểm nghiệm sản phẩm	Nhóm Giảng viên
10h00 – 10h15	**Giải lao**	
10h15 - 11h30	**Bài 10**: Lịch trình thẩm tra - Làm việc theo nhóm về lịch trình thẩm tra - Nhóm trình bày	Nhóm Giảng viên
11h30 – 13h30	**Nghỉ trưa**	
13h00 – 14h45	**Kiểm tra đánh giá**	Nhóm giảng viên
14h45 - 15h00	**Giải lao**	
15h00 – 16h45	**Bài 11:** Thẩm tra bên ngoài/thẩm định của cơ quan thẩm quyền	Nhóm giảng viên
16h45 - 17h00	**Kết thúc khóa học – Phát chứng nhận**	**BTC**

----------oOo ----------

Thông tin chi tiết xin liên hệ:

Trung tâm Đào tạo & Xúc tiến Thương mại VASEP (VASEP.PRO)

Số 10, Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội. **website: www.daotao.vasep.com.vn**

Phụ trách chương trình:

Chị Nguyễn Thị Thanh – Tel: 043. 8354496 – 205; Fax**: 043. 7719015/ 043.7715084*;***

Mobile: 0974.573.956 ; Email: **nguyenthanh@vasep.com.vn**

Xin trân trọng cảm ơn !