



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

Tiếp tục đáp ứng yêu cầu đào tạo có hệ thống và bài bản về HACCP cho đội ngũ kỹ thuật, cán bộ mới tại các DN thủy sản, đồng thời cập nhật một số các yêu cầu mới về HACCP của Bộ Nông nghiệp Mỹ (USDA) đối với cá tra, Trung tâm VASEP.PRO dự kiến tổ chức khóa đào tạo K.4.16 “HACCP Cơ bản trong Doanh nghiệp Chế biến thủy sản” tại TP. Cần Thơ, chi tiết như sau:

1. Thời gian: Ngày 12-13-14/3/2016

2. Địa điểm: Khách sạn Cửu Long, số 52 Quang Trung, Quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ.

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.
- Cập nhật các yêu cầu mới về HACCP của Bộ NN Mỹ (USDA) đối với cá tra.
- Bài tập thực hành/thảo luận.

4. Phí tham dự: Hội viên VASEP: 2.000.000đ/người/khóa; Ngoài HV: 2.500.000đ/người khóa
Giảm 10% cho DN đăng ký 03 người trở lên và thanh toán muộn nhất tại khóa học.

5. Thành phần tham dự:

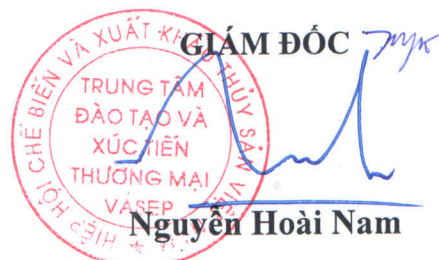
- Lãnh đạo và quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, sản xuất, kế hoạch, quản đốc PX
- Các cán bộ kỹ thuật, QA/QC, SX, kế hoạch, giám sát SX
- Các đối tượng khác có nhu cầu học & tìm hiểu về HACCP.

Ban Tổ chức trân trọng kính mời các DN quan tâm đăng ký tham dự theo MẪU ĐĂNG KÝ gửi kèm trước ngày 8/3/2016 theo số fax: 04 37715084 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.

Nơi nhận:

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



Nguyễn Hoài Nam