



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

Đáp ứng nhu cầu đào tạo HACCP của các DN thủy sản trong thời gian qua, Trung tâm VASEP.PRO thuộc Hiệp hội VASEP phối hợp cùng Dự án Hỗ trợ Chính sách Thương mại và Đầu tư của châu Âu (EU-MUTRAP) dự kiến tổ chức khóa đào tạo “HACCP cơ bản cho Doanh nghiệp Chế biến Thủy sản”, tại TP. Hồ Chí Minh.

Chương trình sẽ cung cấp có hệ thống kiến thức về HACCP & vệ sinh ATTP cho các doanh nghiệp, đồng thời giúp đội ngũ cán bộ quản lý chất lượng tại DN có được các kỹ năng xây dựng và vận hành hiệu quả hệ thống HACCP trong nhà máy chế biến thủy sản, cập nhật các quy định về vệ sinh ATTP của Việt Nam và Quốc tế. Chương trình do chuyên gia với nhiều năm kinh nghiệm thực tế về tư vấn, đào tạo ATTP và HACCP trong DN thủy sản trực tiếp hướng dẫn, chi tiết như sau:

1. Thời gian: Từ 8h00 – 17h00, các ngày 29-30-31/5/2017

2. Địa điểm: VP VASEP – TP. HCM, số 218, Lô A KĐT An Phú – An 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.

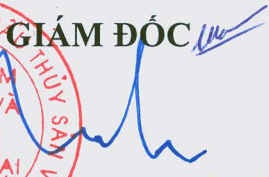

4. Thành phần tham dự: Lãnh đạo và quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, SX, Kế hoạch, Quản đốc . Các cán bộ kỹ thuật, QA/QC, giám sát SX, ... các cá nhân có nhu cầu.

Ban Tổ chức trân trọng kính mời các DN quan tâm đăng ký tham dự theo PHIẾU ĐĂNG KÝ gửi kèm trước ngày 25/5/2017 (thứ Năm) theo số fax: 04 37715084 hoặc email: nguyenthanh@vasep.com.vn. Thông tin chi tiết xin liên hệ: chị Nguyễn Thanh, tel: 043.8354496 ext. 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