



**LỊCH TRÌNH KHÓA ĐÀO TẠO
THẨM TRA NỘI BỘ HỆ THỐNG HACCP
TRONG DN CHẾ BIẾN THỦY SẢN**

TP. Hồ Chí Minh, ngày 17-18/12/2015

Thời gian	Nội dung	Người thực hiện
NGÀY 1		
07:30 – 08:15	Tiếp đón học viên	BTC
08:15- 08:30	Khai mạc khóa học	BTC
08.30 - 10.00	Bài 0 - Giới thiệu khoá học (Mục tiêu và mục đích)	Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu
	Bài 1 - Ôn tập kiến thức HACCP.	Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu
10:00 – 10:15	Giải lao	
10.15 – 11:30	Bài 2 - Các quy định quốc gia và quốc tế về thẩm tra hệ thống HACCP.	Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu
	Bài 3 - Tổng quan về thủ tục thẩm tra	Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu
	Bài 4 - Xác nhận giá trị sử dụng của kế hoạch HACCP	Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu
11:30 – 13:00	Nghỉ trưa	
13.00 - 14.45	Làm việc nhóm về Xác nhận giá trị sử dụng của kế hoạch HACCP	Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu
	Các nhóm trình bày	Đại diện các nhóm
14.45 – 15:00	Giải lao	
15.00 - 17.00	Bài 5 - Thẩm tra CCP	Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu
	Làm việc theo nhóm về Thẩm tra ĐKSTH	Tập thể lớp
NGÀY 2		
08.30 - 10.00	Ôn bài hôm trước	Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu
	Bài 6 - Thẩm tra hệ thống HACCP	Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu
	Bài 7 - Thủ tục Thẩm định nội bộ	Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu

10:00 – 10:15	Giải lao	
10.15 – 11:30	Bài 8 - Thiết kế và sử dụng các biểu mẫu thẩm định	Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu
	Làm việc nhóm về thiết kế và sử dụng biểu mẫu thẩm định	Tập thể lớp
	Bài 9 - Xem xét đánh giá hồ sơ ghi chép của hệ thống HACCP	Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu
11:30 – 13:00	Nghỉ trưa	
13.00 - 14.45	Bài 10 - Kiểm nghiệm - Lấy mẫu sản phẩm	Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu
	Bài 11 - Lịch trình Thẩm tra	Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu
14:45 – 15:00	Giải lao	
15.00 - 17.00	Kiểm tra (30 phút)	Tất cả các học viên
	Đánh giá khoá học	BTC
	Trao chứng nhận + bế mạc chương trình	BTC

[ĐĂNG KÝ TẠI ĐÂY](#)

Thông tin chi tiết xin liên hệ:

Chị Nguyễn Thị Thanh, Tel: 043. 8354496 – 205; Mobile: 0973.168.611;

Email: nguyenthanh@vasep.com.vn

.....