



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

Tiếp nối các chương trình đào tạo, trong tháng 12/2015 Trung tâm VASEP.PRO sẽ tổ chức 02 khóa đào tạo quan trọng cho các DN thủy sản liên quan đến Thẩm tra nội bộ hệ thống HACCP và An toàn lao động, các chương trình được xây dựng đổi mới nhằm phù hợp với điều kiện sản xuất thực tế tại các DN, do các chuyên gia cao cấp và giàu kinh nghiệm giảng dạy, chi tiết như sau:

1. Khóa đào tạo: “Thẩm tra nội bộ hệ thống HACCP trong DN Chế biến Thủy sản”: Thẩm tra nội bộ hệ thống HACCP là một trong những nguyên tắc khó nhất mà các doanh nghiệp (DN) phải thực hiện tối thiểu 01 lần/01 năm hoặc ngay khi có bất kỳ thay đổi nào liên quan đến quy trình sản phẩm, yêu cầu từ khách hàng hoặc bên thứ ba,... Khóa học nhằm giúp cải thiện các kỹ năng lập kế hoạch, triển khai hiệu quả các hoạt động thẩm tra hệ thống HACCP cho đội ngũ cán bộ quản lý chất lượng trong nhà máy CBTS,

Khóa học do chuyên gia đào tạo, tư vấn cao cấp Ông Nguyễn Dương Hiếu trên 30 năm kinh nghiệm trong lĩnh vực xây dựng, đào tạo, tư vấn, đánh giá hệ thống HACCP cho các DN thủy sản, thực phẩm - Đánh giá trưởng HACCP Registered No. TMS 08269; Ngoài ra Ông còn am hiểu sâu sắc các tiêu chuẩn khác liên quan đến quản lý hệ thống chất lượng tại DN, trại nuôi như ISO 22000; ISO 9001; BRC; SQF/FMI; Global GAP; MSC; ASC.... trực tiếp giảng dạy, chia sẻ kinh nghiệm trong việc kiểm tra, đánh giá hệ thống HACCP tại DN.

Thời gian và địa điểm: Ngày 17-18/12/2015 (02 ngày), tại VP VASEP, TP. Hồ Chí Minh.

Nội dung chương trình:

- 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.

2. Khóa đào tạo: “Đảm bảo An toàn lao động trong doanh nghiệp thủy sản”:
Đảm bảo an toàn lao động và sức khỏe cho người lao động luôn là vấn đề được các DN quan tâm, đặc biệt với điều kiện sản xuất đặc thù của ngành thủy sản. Khóa học sẽ giúp các DN đánh giá thực trạng mức độ an toàn lao động hiện nay tại DN, cung cấp các kiến thức, kỹ năng và các biện pháp ứng phó kịp thời khi xảy ra các sự cố, tai nạn lao động, giúp thiết lập một môi trường làm việc an toàn trong DN.

Thời gian và địa điểm: Ngày 19/12/2015 (01 ngày), tại VP VASEP, TP. Hồ Chí Minh.

Nội dung chương trình:

- An toàn lao động cho người LĐ trong DN CBTS; Các vấn đề tồn tại

- Nhận diện và kiểm soát rủi ro ATLĐ trong DN CBTS
- An toàn lao động trong nhà kho, trong không gian hạn chế
- An toàn điện, khí nén và phòng chống cháy nổ, công tác nóng
- Bệnh nghề nghiệp và bảo hộ lao động. Kế hoạch ứng cứu khẩn cấp.
- Các biện pháp cải thiện điều kiện lao động và chăm sóc, bảo vệ sức khỏe người LĐ.

Chuyên gia: Ông Đỗ Dương Trúc - Gần 20 năm kinh nghiệm trong lĩnh vực an toàn lao động và sức khỏe nghề nghiệp. Tham gia đào tạo và huấn luyện cho các giám sát viên, người lao động về an toàn lao động trong sản xuất của các công ty lớn của: Intel Products Vietnam, Jabil Vietnam Ltd., Co., Vedan Vietnam, Greenfeed Vietnam....

3. Thành phần tham dự: Lãnh đạo và Quản lý các phòng ban, SX, kế hoạch, Quản lý nhân sự, Quản đốc, Đội HACCP, cán bộ kỹ thuật, QA/QC, quản lý QLCL, cán bộ quản lý sản xuất, Đội ngũ quản lý, cán bộ chuyên trách, bán chuyên trách về an toàn lao động, vệ sinh lao động trong DN


Trung tâm VASEP.PRO trân trọng kính mời các DN quan tâm đăng ký tham dự theo MẪU ĐĂNG KÝ gửi kèm trước ngày **11/12/2015** theo email: nguyenthanh@vasep.com.vn hoặc số fax: 043.7715084. Thông tin chi tiết xin liên hệ: Chị Nguyễn Thanh, tel: 043.835.4496 (máy lẻ 205); Mobi: 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 *Nguyen*



Nguyễn Hoài Nam