



KHÓA TẬP HUẤN

HACCP THẨM TRA

DOANH NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN

*“Training course: “Internal Verification of HACCP System
in Seafood Processing Enterprises”*

Tổ chức:

Theo yêu cầu các Doanh nghiệp



THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ CHƯƠNG TRÌNH

<p>Bối cảnh - Mục tiêu</p>	<p><u>Thẩm tra là:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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... 2. Yếu tố quyết định thành công của một hệ thống HACCP trong DN. <p><u>Nhưng lại là:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Phần khó hiểu nhất trong 7 nguyên tắc HACCP 4. Khâu yếu nhất trong thực hiện HACCP của ngành công nghiệp chế biến thủy sản. <p><u>Mục tiêu:</u> Giúp nâng cao năng lực thẩm tra nội bộ hệ thống HACCP cho các DN; Giúp DN tin tưởng rằng hệ thống HACCP đang hoạt động hiệu quả để kiểm soát các mối nguy liên quan tới sản phẩm và quá trình chế biến.</p>
<p>Nội dung</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Các nguyên tắc HACCP và yêu cầu khác biệt giữa thị trường. 2. Tổng quan về thẩm tra hệ thống HACCP. 3. Xác nhận giá trị sử dụng của kế hoạch HACCP. 4. Thẩm tra điểm kiểm soát tới hạn (CCP), thẩm tra hệ thống HACCP. 5. Thủ tục thẩm định nội bộ và thiết kế sử dụng biểu mẫu thẩm định. 6. Xem xét hồ sơ và lấy mẫu kiểm nghiệm sản phẩm 7. Lịch trình thẩm tra.

Đối tượng tham dự	<ul style="list-style-type: none"> - Giám đốc, Phó GD 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.
Phương thức đào tạo	<ul style="list-style-type: none"> - Truyền đạt - Hỏi / đáp - Trao đổi, chia sẻ - Bài tập thực hành: Làm theo nhóm - Xem phim / xem tư liệu và đánh giá.
Chứng chỉ và lợi ích DN	<p>Học viên sẽ nhận được chứng nhận của của Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (VASEP) khi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tham dự trên 80% thời gian khóa học - Đạt yêu cầu bài đánh giá cuối khóa học (bài đánh giá 60 phút)
Lợi ích của Doanh nghiệp:	<ul style="list-style-type: none"> - Được tặng miễn phí các Poster, tài liệu chuyên ngành thủy sản. - <u>Giảm tới ~ 45%</u> học phí /học viên so với các chương trình đào tạo tập trung (Public) - Tiết kiệm chi phí đi lại, ăn nghỉ cho nhân viên.

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

CHI TIẾT CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
THẨM TRA NỘI BỘ HỆ THỐNG HACCP TRONG DOANH NGHIỆP THỦY SẢN

Thời gian	Nội dung	Thực hiện
NGÀY THỨ NHẤT		
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.	Chuyên gia
	Bài 1 - Ôn tập kiến thức HACCP.	Chuyên gia
10:00 – 10:15	Nghỉ giải lao	
10.15 – 11:30	Bài 2 - Các quy định quốc gia và quốc tế về thẩm tra hệ thống HACCP.	Chuyên gia
	Bài 3 - Tổng quan về thủ tục thẩm tra	Chuyên gia
	Bài 4 - Xác nhận giá trị sử dụng của kế hoạch HACCP	Chuyên gia
11:30 – 13:00	Ăn trưa & Nghỉ trưa	BTC
13.00 - 14.45	Thực hành 1: Làm việc nhóm về Xác nhận giá trị sử dụng của kế hoạch HACCP	Chuyên gia
	Các nhóm trình bày	Các nhóm
14.45 – 15:00	Nghỉ giải lao	BTC
15.00 - 17.00	Bài 5 - Thẩm tra CCP	Chuyên gia
	Thực hành 2: Làm việc theo nhóm về Thẩm tra Điểm kiểm soát tới hạn.	Tập thể lớp
NGÀY THỨ HAI		
08.15 - 10.00	Ôn bài hôm trước	Chuyên gia
	Bài 6 - Thẩm tra hệ thống HACCP	Chuyên gia
	Bài 7 - Thủ tục Thẩm định nội bộ	Chuyên gia
10:00 – 10:15	Nghỉ giải lao	BTC
10.15 – 11:30	Bài 8 - Thiết kế và sử dụng các biểu mẫu thẩm định	Chuyên gia
	Thực hành 3: 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
11:30 – 13:00	Ăn trưa & Nghỉ trưa	BTC
13.00 - 14.45	Bài 10 - Kiểm nghiệm - Lấy mẫu sản phẩm	Chuyên gia
	Bài 11 - Lịch trình Thẩm tra	Chuyên gia
14:45 – 15:00	Nghỉ giải lao	BTC
15.00 - 17.00	Kiểm tra (30 phút)	Tất cả học viên
	Đánh giá cuối khoá học + Trao chứng nhận cuối khóa	BTC

-----oOo-----

VASEP tự hào là nơi đào tạo tốt nhất về HACCP cho các doanh nghiệp

Chúng tôi xây dựng các chương trình đáp ứng nội dung và thời gian của DN.

Thông tin chi tiết liên hệ: Trung tâm Đào tạo & Xúc tiến Thương mại VASEP (VASEP.PRO)
Số 10, Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội.

Phụ trách đào tạo theo yêu cầu: Chị Nguyễn Thu Hiền – Tel: 0243. 8354496 – Ext 210; Fax:
0243. 7719015/ 0243.7715084; Mobile: 0906.076.587; Email: thuhien@vasep.com.vn

-----oOo-----

BETTER TRAINING – BETTER JOB !

www.daotao.vasep.com.vn