

Số: 07 /2021/ CV-VASEP.PRO

Hà Nội, ngày 07 tháng 4 năm 2021

V/v Mời tham dự khóa đào tạo trực tuyến
HACCP cơ bản, Xây dựng Văn hóa ATTP và kiểm
soát, ghi nhãn chất gây dị ứng

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

Nhằm đáp ứng nhu cầu cập nhật và nâng cao công tác quản lý chất lượng và ATTP trong doanh nghiệp chế biến thủy sản, Trung tâm Đào tạo và Xúc tiến Thương mại VASEP (VASEP.PRO) thuộc Hiệp hội VASEP trân trọng kính mời Quý Doanh nghiệp cử cán bộ tham dự **02 khóa tập huấn trực tuyến**, được đào tạo bởi các chuyên gia uy tín, nhiều năm kinh nghiệm trong ngành thủy sản, chi tiết như sau:

I.Khóa 1: “**HACCP cơ bản trong doanh nghiệp chế biến thủy sản**”. Ngày **24/4/2021 và 26/4/2021 (từ 8h45-17h00)**. *Khóa học cập nhật có hệ thống kiến thức về HACCP & vệ sinh ATTP cho các doanh nghiệp, đồng thời nâng cao kỹ năng xây dựng và vận hành hiệu quả hệ thống HACCP, công tác quản lý chất lượng trong nhà máy thủy sản.*

Nội dung chính:

- Cập nhật các quy định liên quan về vệ sinh ATTP của Việt Nam và Quốc tế.
- Yêu cầu pháp lý và các nguyên tắc xây dựng HACCP;
- Hệ thống HACCP và kết cấu của hệ thống HACCP;
- Mối nguy an toàn thực phẩm và kế hoạch xây dựng HACCP;
- Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết, GMP, SSOP;
- Xây dựng và thực hiện 7 nguyên tắc HACCP; Bài tập thực hành.

Chuyên gia: Ông Nguyễn Dương Hiếu, chuyên gia đào tạo, tư vấn, đánh giá HACCP, BRC, IFS, FSSC...Trên 30 năm kinh nghiệm làm việc trong ngành thực phẩm, thủy sản.

Phí tham dự: Hội viên VASEP: **800.000 đ/người/khóa**; Ngoài hội viên VASEP: **1.000.000 đ/người/khóa**.

II.Khóa 2: “**Xây dựng Văn hóa An toàn Thực phẩm và các biện pháp kiểm soát, ghi nhãn chất gây dị ứng trong sản phẩm thủy sản xuất khẩu**”. Ngày **6/5/2021 (từ 8h45-12h00)**. *Khóa học cung cấp các kiến thức, yêu cầu và cách xây dựng “Văn hóa an toàn thực phẩm” trong DN, một trong yêu cầu mới trong các tiêu chuẩn được GSFI thừa nhận (BRC, IFS, FSSC...). Đồng thời cung cấp các yêu cầu về qui định, biện pháp kiểm soát, cách ghi nhãn chất gây dị ứng trong sản phẩm thủy sản, thực phẩm xuất khẩu.*

Nội dung chính:

- Làm rõ các yêu cầu Văn hóa ATTP trong tiêu chuẩn GSFI thừa nhận (IFS, BRC, FSSC...)
- Cách xây dựng kế hoạch cải tiến, nâng cao Văn hóa ATTP trong doanh nghiệp.
- Các yêu cầu, qui định về chất gây dị ứng trong sản phẩm thực phẩm, thủy sản.
- Cách ghi nhãn chất gây dị ứng theo các qui định thị trường
- Cách kiểm soát chất gây dị ứng trong doanh nghiệp thực phẩm, thủy sản.

Chuyên gia: Ông Nguyễn Huy, Giám Đốc đảm bảo thực phẩm, Eurofins Assurance Vietnam, đánh giá viên trưởng và giảng viên đào tạo đánh giá viên trưởng các tiêu chuẩn như: HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, BRC, IFS Food, Costco audit, B.A.P., Global G.A.P., ASC ... với hơn 15 năm kinh nghiệm trong lãnh vực thực phẩm và thủy sản.

Phí tham dự: Hội viên VASEP: **350.000 đ/người/khóa**; Ngoài hội viên VASEP: 500.000 đ/người/khóa.

III.Thành phần tham dự: Ban Lãnh đạo DN, Quản lý và cán bộ các cấp liên quan chất lượng, kỹ thuật, quản đốc, quản lý sản xuất, QA/QC, đội HACCP...


IV Chứng chỉ: Học viên tham dự sẽ được VASEP cấp chứng chỉ sau khi kết thúc khóa học.

Trung tâm VASEP.PRO trân trọng kính mời Quý DN đăng ký tham dự theo mẫu đăng ký gửi kèm hoặc đăng ký online tại www.daotao.vasep.com.vn và gửi về BTC trước ít nhất **02** ngày diễn ra khóa học. Chi tiết xin liên hệ: anh Nguyễn Ngọc Hòa, tel: 0243.771 5055 (ext 211); fax: 0243.7715084; email: ngochoa@vasep.com.vn; Mobile: 0989 618 724.

Trân trọng cảm ơn.

Nơi nhận:

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

GIÁM ĐỐC

Nguyễn Hoài Nam