



HIỆP HỘI CHẾ BIẾN VÀ XUẤT KHẨU THỦY SẢN VIỆT NAM
VIETNAM ASSOCIATION OF SEAFOOD EXPORTERS AND PRODUCERS

GIẤY CHỨNG NHẬN

CERTIFICATE



Ông/Mr: Nguyễn Khánh Giàu

CÔNG TY LP FOODS
(LP FOODS PTE., LTD)

Đã hoàn thành khóa tập huấn

“HACCP CƠ BẢN CHO DOANH NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN”

Has successfully completed the training course:
“BASIC HACCP FOR SEAFOOD PROCESSING ENTERPRISES”

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 13 - 15/4/2012




TRƯỞNG ĐÌNH HÒE

General Secretary/ Tổng Thư ký VASEP

Khoá đào tạo “HACCP Cơ bản cho Doanh nghiệp Chế biến Thủy sản”

Training course: “Basic HACCP for Seafood Processing Enterprises”

Ho Chi Minh City, 13th – 15th April 2012

Đối tượng	Target Groups
<ol style="list-style-type: none">1. Quản đốc, cán bộ kỹ thuật, QA/QC.2. Cán bộ quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, sản xuất, kế hoạch, tổ chức nhân sự.3. Cán bộ giám sát sản xuất tại phân xưởng.	<ol style="list-style-type: none">1. Chiefs of production, technique staffs, QA/QC staffs.2. Leaders at different levels involved in quality, production, planning, human resources.3. Production supervisors in workshops.
Mục đích	Course Objectives
Cập nhật có hệ thống kiến thức về HACCP & vệ sinh ATTP, đồng thời có được kỹ năng xây dựng và vận hành hệ thống HACCP hiệu quả trong nhà máy chế biến thủy sản	Systematically update knowledge on HACCP & food safety, as well as improve effectively HACCP system development and application skills in seafood processing enterprises.
Nội dung bài giảng	Contents of Lectures
<ol style="list-style-type: none">1. An toàn vệ sinh thực phẩm và quản lý chất lượng.	<ol style="list-style-type: none">1. Food hygiene and quality management.
<ol style="list-style-type: none">2. HACCP - yêu cầu pháp lý và các nguyên tắc xây dựng.	<ol style="list-style-type: none">2. HACCP - legal requirements and establishment principles.
<ol style="list-style-type: none">3. Những mối nguy gây mất ATTP thủy sản và kế hoạch xây dựng HACCP.	<ol style="list-style-type: none">3. Seafood safety hazards and HACCP development planning.
<ol style="list-style-type: none">4. Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết.	<ol style="list-style-type: none">4. Pre-requisite conditions and pre-requisite programs.
<ol style="list-style-type: none">5. Xây dựng và thực hiện 7 nguyên tắc HACCP.	<ol style="list-style-type: none">5. Development and implementation of 7 HACCP principles.
Trưởng nhóm Giảng viên / Chief of Lecturer Group	
	
Ms Trần Hoàng Yến, QA Expert VASEP.PRO Trainer	