

CHƯƠNG TRÌNH DỰ KIẾN HỘI THẢO TẬP HUẤN

Quản lý An toàn thực phẩm nâng cao dựa trên HACCP trong các hệ thống nông sản thực phẩm

Thời gian: 20-23/8/2023

Địa điểm: Phòng họp Thăng Long, Tầng 19, Khách sạn Super Hotel Candle, 287 -301 Đội Cấn, Ba Đình, Hà Nội và thực địa tại Doanh nghiệp

Mục đích:

- Củng cố kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành của học viên trong quản lý ATTP, đảm bảo khả năng xác định, đánh giá và kiểm soát các mối nguy ở các giai đoạn khác nhau trong sản xuất, chế biến và phân phối thực phẩm.
- Hướng dẫn các kỹ năng đánh giá ATTP cho các chương trình HACCP và GMP bằng cách tập trung vào nguyên lý HACCP, hội thảo thúc đẩy cách tiếp cận chủ động đối với ATTP, từ đó cải thiện chất lượng và an toàn tổng thể của các sản phẩm thực phẩm trong ngành công nghiệp nông sản thực phẩm.
- Chia sẻ kinh nghiệm về áp dụng, kiểm tra, đánh giá áp dụng HACCP.

Kết quả đợi: Sau khoá học, các học viên sẽ có thể:

- Áp dụng các kỹ thuật HACCP và thiết kế chương trình theo tiêu chuẩn CODEX.
- Có khả năng thực hiện các đánh giá cơ bản về HACCP và GMP theo tiêu chuẩn quốc tế.
- Điều tra, đánh giá rủi ro và xác định mối nguy trên nhiều loại hàng hóa quan trọng khác nhau trong các ngành sản xuất và chế biến chính của Việt Nam.
- Triển khai các hệ thống HACCP đáp ứng tiêu chuẩn và quy chuẩn quốc tế trong các tình huống thực tế trong ngành nông sản thực phẩm.

Chương trình dự kiến:

| Ngày | Thời gian | Nội dung | Phân công |
|-------------------------------|------------------|---|--|
| Ngày 1 Thứ Ba 20/8/2024 | 8.30 - 12.00 | Khai mạc và chào mừng | Ban điều phối Dự án |
| | | <ul style="list-style-type: none">• Chia sẻ vòng tròn kinh nghiệm về HACCP• Phong cách và thực hành học tập cho người lớn• Kỹ thuật giảng dạy và học tập dựa trên hiệu suất• Văn hóa an toàn thực phẩm | GS.TS. Amy Proulx PSG.TS. Trần Thị Định Phiên dịch |
| | 13:30 - 17:00 | <ul style="list-style-type: none">• Xây dựng kỹ năng về nguyên tắc đào tạo HACCP, áp dụng | GS.TS. Amy Proulx PSG.TS. Trần Thị Định |

| | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|--|---|
| | | nguyên tắc của Liên minh HACCP Quốc tế và Liên minh Kiểm soát Phòng ngừa ATTP <ul style="list-style-type: none"> • Kết quả học tập từ Liên minh HACCP | Phiên dịch |
| Ngày 2 Thứ Tư 21/8/2024 | 8:30 - 12:00 | <ul style="list-style-type: none"> • Trình bày và thảo luận về các nguyên tắc của HACCP • Xác định các điểm kiểm soát tới hạn (CCP) trong quy trình • Thiết lập các giới hạn quan trọng cho các biện pháp phòng ngừa đối với CCP • Thiết lập các yêu cầu và quy trình giám sát CCP | GS.TS. Amy Proulx PSG.TS. Trần Thị Định Phiên dịch |
| | 13:30 - 17:00 | <ul style="list-style-type: none"> • Thiết lập các hành động khắc phục • Thiết lập quy trình lưu giữ hồ sơ hiệu quả • Thiết lập quy trình xác minh | GS.TS. Amy Proulx PSG.TS. Trần Thị Định Phiên dịch |
| Ngày 3 Thứ Năm 22/8/2024 | 8.30 - 12:00 | <ul style="list-style-type: none"> • Triển khai kế hoạch HACCP • Duy trì kế hoạch HACCP • Thiết lập quy trình duy trì và đo lường kế hoạch HACCP | GS.TS. Amy Proulx PSG.TS. Trần Thị Định Phiên dịch |
| | 13:30 - 17:00 | <ul style="list-style-type: none"> • Nhận biết các vấn đề pháp lý ảnh hưởng đến việc triển khai hệ thống HACCP. • Xem xét các tài liệu và kế hoạch HACCP mẫu. | GS.TS. Amy Proulx PSG.TS. Trần Thị Định Phiên dịch |
| Ngày 4 Thứ Sáu 23/8/2024 | 8:00 – 12:00 Thực địa | Đi thực địa tại một doanh nghiệp đang áp dụng HACCP (chia nhóm) | GS.TS. Amy Proulx PSG.TS. Trần Thị Định Phiên dịch Ban điều phối dự án |
| | 13:30 - 17:00 Khách sạn | <ul style="list-style-type: none"> • Đại diện các nhóm trình bày báo cáo đi thực địa. • Thảo luận • Tổng kết hội thảo tập huấn | GS.TS. Amy Proulx PSG.TS. Trần Thị Định Phiên dịch Ban điều phối dự án |

ĐĂNG KÝ THAM GIA TẬP HUẤN VÀ KHẢO SÁT NHU CẦU ĐÀO TẠO

Xin vui lòng quét mã QR dưới đây

