



KHÓA TẬP HUẤN

(2,5 ngày)

TÍCH HỢP TÀI LIỆU CÁC CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG TRONG DN CBTS

Training course: “Integrating documentation of quality management programs in seafood processing enterprises”

Tổ chức:

1. Ngày 21-22-Sáng 23/8/2012: Tp. Cần Thơ: Resort – Khách sạn Thành Đạt Hoa Viên, Số 95/4 Khu Phố Thới Nhựt, Nguyễn Văn Cừ nổi dài, An Khánh, Q.Ninh Kiều. Tel: 07103.896.638
2. Ngày 13-14-Sáng 15/9/2012: Tp. Hồ Chí Minh: Văn Phòng VASEP, số 218 Lô A, Khu Đô Thị mới An Phú, An Khánh, Quận 2.



- ✓ *Hiện tại có nhiều tiêu chuẩn về quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm được áp dụng tại các nhà máy chế biến thủy sản, các tiêu chuẩn này không mâu thuẫn nhau, nhưng các yêu cầu chi tiết về tài liệu có một số mức khác biệt.*
- ✓ *Các nhà máy phải xây dựng nhiều bộ tài liệu để đáp ứng với các yêu cầu của các tiêu chuẩn, kéo theo nhà máy có 1 hệ thống tài liệu, hồ sơ công kênh, dễ sai sót, hoặc kiểm soát không hiệu quả.*

→ *Nhằm hướng dẫn các doanh nghiệp biết cách tổng hợp chung các tài liệu, yêu cầu thành một bộ tài liệu chung gồm sổ tay chất lượng, các thủ tục, hướng dẫn công việc..., Trung tâm VASEP.PRO tổ chức khóa đào tạo (2,5 ngày/khóa) “**TÍCH HỢP TÀI LIỆU QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG CÁC CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG TRONG DN CHẾ BIẾN THỦY SẢN**”*

KHÓA TẬP HUẤN

TÍCH HỢP TÀI LIỆU CÁC CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG TRONG DOANH NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN

TP. Cần Thơ (21-22-Sáng 23/8/2012), TP. Hồ Chí Minh (13-14-Sáng 15/9/2012)

Nội dung chính:

- Tổng quát về các tiêu chuẩn quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm hiện đang áp dụng tại Việt nam (HACCP/ISO 22000, BRC, IFS, ...)
- Các mục cần bổ sung cho kế hoạch HACCP hiện tại của các nhà máy để đáp ứng yêu cầu của tiêu chuẩn ISO22000, BRC, IFS.
- Chính sách và mục tiêu chất lượng an toàn thực phẩm
- Cách viết một sổ tay có thể áp dụng chung cho các tiêu chuẩn.
- Các thủ tục cần thiết theo yêu cầu của các tiêu chuẩn.

Đối tượng tham dự:

- Lãnh đạo các cấp liên quan đến chất lượng, SX, kế hoạch, vật tư.
- Các Quản đốc, tổ trưởng, cán bộ kỹ thuật, HACCP, QA/QC, quản lý SX và giám sát
- Các nhân viên phòng kỹ thuật, công nghệ, nhân sự, kiểm soát, quản lý tài liệu

Phí tham dự:

Phí tham dự:	Áp dụng cho Ngày đăng ký	Hội viên VASEP	Ngoài hội viên VASEP
Mức phí đã giảm 30%	- Trước 15/8/2012 tại Cần Thơ - Trước 31/8/2012 tại HCM	1.200.000 đ/người/khóa	1.300.000 đ/người/khóa
Mức phí chưa giảm 30%	- Sau hạn nêu trên	1.700.000 đ/người/khóa	1.900.000 đ/người/khóa

- ❖ **Chính sách hỗ trợ:** Nằm trong chương trình hỗ trợ kinh phí cho các DN thủy sản, với sự tài trợ một phần kinh phí của Công ty TNHH MTV Mettler Toledo Việt Nam (MT.COM), mức phí trên của các DN **đã được giảm 30%** phí tham dự khi đăng ký **trước hạn đăng ký** mỗi chương trình.
- ❖ **Giảm tiếp 10%:** Cho DN đăng ký từ 04 người/khóa & thanh toán CK trước **hạn đăng ký**

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

GIỚI THIỆU VỀ CHUYÊN GIA

Chuyên gia 1: Ông Nguyễn Thanh Tú



Trên 16 năm kinh nghiệm làm việc trong lĩnh vực ISO, HACCP, BRC, IFS, TQM..., trong đó 06 năm kinh nghiệm với vai trò TQM Manager, 10 năm kinh nghiệm trong đào tạo, tư vấn, đánh giá các nhà máy về ISO, HACCP, BRC, IFS...Đã đào tạo, tư vấn cho hơn 120 DN và tham gia đánh giá hệ thống cho trên 150 DN về lĩnh vực liên quan đến ISO.

Chuyên gia 2: Bà Nguyễn Thanh Bình



Trên 13 năm kinh nghiệm làm việc trong lĩnh vực thủy sản, trong đó 10 năm kinh nghiệm làm việc trực tiếp tại DN thủy sản, với vai trò quản lý trực tiếp hệ thống quản lý chất lượng nhà máy, chịu trách nhiệm về các vấn đề liên quan tới kỹ thuật và các vấn đề về hồ sơ, tài liệu, đánh giá.... , 03 năm kinh nghiệm về đào tạo, tư vấn các lĩnh vực HACCP, BRC, IFS cho các doanh nghiệp, kinh nghiệm đào tạo, tư vấn cho trên 80 DN.

CHƯƠNG TRÌNH TẬP HUẤN

TÍCH HỢP TÀI LIỆU CÁC CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG TRONG DOANH NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN

Nội dung		Thực hiện
Ngày thứ nhất		
07h30 – 08h00	Đón tiếp học viên	Ban Tổ chức
08h00 – 08h15	Khai mạc khóa học	
08h15 – 10h00	<ul style="list-style-type: none"> • Giới thiệu chung về ISO 22000, BRC, IFS. • Các mục cần bổ sung cho kế hoạch HACCP nhằm đáp ứng yêu cầu của tiêu chuẩn ISO22000, BRC, IFS. 	Nhóm Giảng viên
10h00 – 10h15	Giải lao	
10h15– 11h30	Các mục cần bổ sung cho kế hoạch HACCP nhằm đáp ứng yêu cầu của tiêu chuẩn ISO22000, BRC, IFS.	Nhóm Giảng viên
11h30 – 13h30	Nghỉ trưa	
13h30 – 15h30	Các điều khoản tương đồng của các tiêu chuẩn (kiểm soát tài liệu, kiểm soát hồ sơ, đánh giá nội bộ,....)	Nhóm Giảng viên
15h30- 15h45	Nghỉ giải lao	
15h45 – 17h00	Các điều khoản tương đồng của các tiêu chuẩn (kiểm soát tài liệu, kiểm soát hồ sơ, đánh giá nội bộ,....)	Nhóm Giảng viên
Ngày thứ hai		
8h00 – 10h00	Các điều khoản tương đồng của các tiêu chuẩn (kiểm soát tài liệu, kiểm soát hồ sơ, đánh giá nội bộ,....)	Nhóm Giảng viên
10h00 – 10h15	Giải lao	
10h15– 11h30	Các điều khoản tương đồng của các tiêu chuẩn (kiểm soát tài liệu, kiểm soát hồ sơ, đánh giá nội bộ,)	Nhóm Giảng viên
11h30 – 13h30	Nghỉ trưa	
13h30 – 15h00	Các điều khoản khác biệt của tiêu chuẩn (ISO 22000, BRC, IFS)	Nhóm Giảng viên
15h00 – 15h15	Nghỉ giải lao	
15h15- 17h00	Các điều khoản khác biệt của tiêu chuẩn (ISO 22000, BRC, IFS)	Nhóm Giảng viên
Ngày thứ ba		
8h00 – 9h30	Sổ tay theo dạng tích hợp	Nhóm Giảng viên
9h30 – 9h40	Giải lao	
9h40 – 10h10	Sổ tay theo dạng tích hợp	Nhóm Giảng viên
10h10– 11h50	Bài kiểm tra cuối khóa	
11h50– 11h15	Thảo luận và giải đáp thắc mắc	
11h15-11h30	Kết thúc khóa học	Ban Tổ chức

-----oOo-----

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 Chương trình: Anh Ngọc Hòa – Tel: 043. 8354496 – 211; Fax: **043. 7719015/ 043.7715084**; Mobile: 0989.618.724 ; Email: ngochoa@vasep.com.vn

GIỚI THIỆU

METTLER TOLEDO VIỆT NAM



METTLER TOLEDO

Mettler Toledo là Công ty Thụy Sĩ hàng đầu thế giới chuyên sản xuất các thiết bị, dụng cụ sử dụng trong Phòng thí nghiệm, cung cấp các giải pháp tốt nhất trong kiểm tra chất lượng sản phẩm và dây chuyền sản xuất ứng dụng trong các ngành công nghiệp Dược phẩm; Hóa Chất; Thực phẩm; Mỹ phẩm; Thủy sản...

CÁC SẢN PHẨM VÀ GIẢI PHÁP CỦA METTLER TOLEDO

1. Cân phòng thí nghiệm
2. Pipette và đầu côn
3. Thiết bị Phân tích
4. Cân công nghiệp
5. Phân tích Quy trình
6. Hệ Phản ứng Hóa học Tự động
7. Kiểm tra Sản phẩm
8. Vận chuyển và Giao nhận
9. Bán lẻ Thực phẩm

Hiện nay **Mettler Toledo** là Công ty dẫn đầu thị trường quốc tế với ba nhóm dụng cụ được sử dụng nhiều nhất trong phòng thí nghiệm: **Cân phân tích**, **Pipette**, **Máy đo pH**.

Không chỉ có sản phẩm **Mettler Toledo** còn cung cấp các **Giải pháp mềm năng suất SQC/SPC** trong hiệu chỉnh, sửa chữa, đào tạo, tư vấn kỹ thuật trong các nhà máy và các phòng thí nghiệm...

METTLER TOLEDO TRONG KIỂM TRA SẢN PHẨM:

- ✓ **Máy dò kim loại**: Với độ nhạy tối đa và hiệu suất trực tuyến đáng tin cậy nhằm đảm bảo tuân thủ các tiêu chuẩn HACCP, FDA, GMP, BRC và IFS.
- ✓ **Hệ thống tia X**: Phát hiện các tạp chất đặc và cung cấp chức năng kiểm tra chất lượng trong dây chuyền sản xuất nhằm đảm bảo tuân thủ quy định và bảo vệ thương hiệu.
- ✓ **Thiết bị kiểm tra trọng lượng**: Với độ chính xác trực tuyến nhất quán đến **0,1g** nhằm giảm sản phẩm lỗi tồn kém, đảm bảo tuân thủ quy định và tối đa hóa ROI.

Chi tiết các sản phẩm xem tại : **www.mt.com**

Hoặc liên hệ: Công ty TNHH MTV Mettler Toledo Việt Nam

Địa chỉ: 29A Hoàng Hoa Thám, P. 6, Q. Bình Thạnh, Tp. HCM. Tel: 08. 3551 5924; Fax: 08. 3551 5923

Ms. Thủy: Mobile: 0989 146 007 – Email: Anne.Le@mt.com

Mr. Lin: Mobile: 0906.916.366 – Email: lincoln.le@mt.com