

**CHƯƠNG TRÌNH TẬP HUẤN**  
**“Nâng cao Kỹ năng tự kiểm tra & Đánh giá Điều kiện Đảm bảo ATTP các Nhà máy Chế biến Thủy sản”**

*Tp. Hồ Chí Minh, ngày 17/7/2019 & TP. Cần Thơ, ngày 19/7/2019*

*Hướng dẫn và chia sẻ trực tiếp bởi: Chuyên gia NAFIQAD*

Stt	Thời gian	Nội dung	Thực hiện
<b>Buổi Sáng</b>			
1.	7: 30-8:00	Đón học viên, phát tài liệu	<b>Ban Tổ chức</b>
2.	8:00-8:15	Khai mạc Khóa học	
3.	8:15-9:00	<b>Bài 1: Giới thiệu các văn bản có liên quan đến hoạt động kiểm tra điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở CBTS.</b> <i>1. Các văn bản liên quan trực tiếp</i> <i>2. Các văn bản khác.</i>	<b>Chuyên gia</b>
4.	9:00-9:30	<b>Bài 2: Trình tự, thủ tục kiểm tra điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở CBTS.</b> <i>1. Các thủ tục kiểm tra, đánh giá điều kiện sản xuất</i>	<b>Chuyên gia</b>
5.	9:30 – 9:45	<b><u>Nghỉ Giải lao</u></b>	
6.	9:45 – 11:30	<b>Bài 2 (Tiếp theo)</b> <i>2. Ứng xử trong hoạt động kiểm tra điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở CBTS</i> <i>3. Các kỹ năng đánh giá điều kiện sản xuất tại cơ sở chế biến thủy sản.</i>	<b>Chuyên gia</b>
7.	11:30-13:30	<b><u>Ăn trưa</u></b>	
<b>Buổi Chiều</b>			
8.	13:30 – 14:00	• Văn bản hợp nhất số 04/VBHN-BNNPTNT ngày 23/5/2019. So sánh TT48, TT02 và TT16 của BNNPTNT.	<b>Chuyên gia</b>
9.	14:00 – 15:00	<b>Bài 4: Bộ tài liệu hướng dẫn phương pháp kiểm tra, đánh giá điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở CBTS đông lạnh, đồ hộp, hàng khô, nước mắm...</b> <i>1. Các văn bản có liên quan</i> <i>2. Định nghĩa các mức lỗi</i> <i>3. Tiêu chuẩn xếp loại</i> <i>4. Biểu mẫu kiểm tra</i> <i>5. Phương pháp kiểm tra đánh giá</i>	<b>Chuyên gia</b>
10.	15:00-15:15	<b><u>Giải lao</u></b>	
11.	15:15-16:50	<b>Bài 4 (tiếp theo)</b> <b><u>Thực hành – Thảo luận</u></b>	<b>Chuyên gia</b>
12.	16:50-17:00	Bế mạc chương trình	<b>BTC</b>