



## TRUNG TÂM CH T L NG NÔNG LÂM TH Y S N VÙNG 6

Địa chỉ : 386C Cách mạng tháng Tám, P. Bùi Hữu Nghĩa, Q. Bình Thu , Tp. C n Th

Điện thoại : (0292) 3883648 - 3883257 Fax: (0292) 3884697

Email: chatluong.nafi6@mard.gov.vn, tonghop.nafi6@mard.gov.vn

Website: <http://www.nafi6.gov.vn>

---

### PH L C VI.b

## H NG D NXÂY D NG CH NG TRÌNH QU N LÝ CH T L NG TH C PH M THEO HACCP

### 1. Thông tin chung

- Tên khoá t p hu n: Ch ng trình qu n lý ch t l ng th c ph m theo nguyên t c phân tích m i nguy và i m ki m soát t i h n (HACCP)
- Thời gian thực hiện: 04 ngày
- Người thực hiện:
  - + Cán b ki m soát ch t l ng, an toàn th c ph m t i các doanh nghi p ch bi n th c ph m;
  - + Sinh viên n m cu i ngành Công ngh th c ph m, Ch bi n thu s n ho c các ngành t ng ng;
  - + Cá nhân ho c t ch c có nhu c u t p hu n ki n th c qu n lý ch t l ng th c ph m theo HACCP.

**2. Cán b h ng d n:** là các cán b c a Trung tâm ch t l ng nông lâm thu s n vùng 6 có nhi u n m kinh nghi m trong l nh v c qu n lý ch t l ng, an toàn th c ph m, có k n ng, nghi p v v t ch c và i u hành l p h c.

### 3. Mục tiêu khoá t p hu n

Khoá t p hu n nh m trang b cho h c viên nh ng ki n th c, k n ng c n thi t trong ho t ng qu n lý ch t l ng, an toàn th c ph m.

#### a. Kiến thức

- N m c th nào là ch t l ng th c ph m, các y u t c u thành ch t l ng th c ph m, các v n b n pháp lý có liên quan n l nh v c s n xu t th c ph m và ph ng pháp qu n lý ch t l ng th c ph m hi n ang c áp d ng trong th c t .

- N m rõ các lo i m i nguy gây m t an toàn th c ph m, các nguyên nhân gây m t an toàn th c ph m và cách phòng ng a.

- N m v ng các yêu c u v i u ki n tiên quy t và ch ng trình tiên quy t xây d ng và áp d ng HACCP vào nhà máy ch bi n th c ph m.

- Trình bày c ph ng pháp t i n hành và phân tích c các b c t i n hành xây d ng k ho ch HACCP, các nguyên t c HACCP.

#### b. Kỹ năng

- Nh n di n và phân lo i m i nguy gây m t an toàn th c ph m trong quá trình s n xu t th c ph m.

- Thi t l p Quy ph m s n xu t (GMP) và Quy ph m v sinh (SSOP) trong ch bi n th c ph m.

- Xây dựng kế hoạch HACCP cho một sản phẩm nông sản/thu sản (khi cần áp dụng 7 nguyên tắc HACCP).

- Xác lý tình huống phát sinh liên quan đến an toàn thực phẩm trong sản xuất thực phẩm.

- Tìm kiếm và sử dụng các tài liệu, văn bản pháp quy có liên quan.

- Làm việc nhóm hiệu quả.

#### **4. Phương pháp tiếp thu**

- Giảng viên thuyết giảng;

- Học viên chia nhóm thảo luận và làm bài tập thực hành;

- Giảng viên và trợ giảng hỗ trợ học viên làm bài tập;

- Học viên thay nhau trình bày bài tập nhóm sau mỗi phần lý thuyết;

- Giảng viên và học viên cùng thảo luận hoàn thiện bài tập nhóm;

- Học viên làm bài kiểm tra.

#### **5. Nội dung chương trình**

##### **a. Phần lý thuyết**

- Giới thiệu chung về quy định kỹ thuật và hệ thống văn bản pháp lý có liên quan.

- Giới thiệu HACCP: 5 bước chuẩn và 7 nguyên tắc.

- Mối nguy trong sản xuất thực phẩm.

- Yêu cầu về điều kiện tiên quyết (nhà xưởng, trang thiết bị, nhân công, v.v.).

- Xây dựng chương trình tiên quyết (GMP và SSOP).

- Các bước chuẩn trong xây dựng kế hoạch HACCP.

- Phân tích mối nguy và biện pháp phòng ngừa.

- Xác định mức kiểm soát tối thiểu.

- Thiết lập giới hạn tối thiểu.

- Thiết lập thực tế giám sát.

- Thiết lập hành động sửa chữa.

- Thiết lập thực tế kiểm tra.

- Thiết lập thực tế lưu trữ.

##### **b. Phần thực hành**

- Thiết lập thí nghiệm GMP và kế hoạch HACCP cho 01 mặt hàng sản xuất.

- Thiết lập thí nghiệm SSOP cho 01 lĩnh vực vệ sinh.

- Các nhóm trình bày và thảo luận.

#### **6. Công cụ giảng dạy**

Học viên tham gia ý tưởng giảng dạy khóa tiếp thu và tổ chức quy hoạch nội dung trung bình trở lên của công cụ giảng dạy hoàn thành khóa tiếp thu.