

KẾ HOẠCH

Tập huấn và hội nghị “Xúc tiến tham gia áp dụng hệ thống quản lý chất lượng Vệ sinh an toàn thực phẩm theo HACCP”

Thực hiện kế hoạch số 01/KH- CC ngày 06/01/2010 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm về Kế hoạch công tác đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2010.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hậu Giang có kế hoạch tổ chức tập huấn và hội nghị “Xúc tiến tham gia áp dụng hệ thống quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm theo HACCP” đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao, nội dung cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH:

Phổ biến, xúc tiến tạo cơ hội cho các doanh nghiệp, các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao, nhất là các cơ sở vừa và nhỏ hiểu rõ về hệ thống quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm theo HACCP để áp dụng cho cơ sở của mình nhằm có được sản phẩm thực phẩm đảm bảo vệ sinh, an toàn cho người tiêu dùng.

II. BIỆN PHÁP THỰC HIỆN:

1. Nội dung thực hiện:

- Kế hoạch triển khai thực hiện Chỉ thị 06/2007/CT-TTg của Thủ tướng Chính phủ về việc triển khai các biện pháp cấp bách đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Hậu Giang.

- Giới thiệu một số Thông tư, Quyết định của Bộ Y tế.

- Giới thiệu về hệ thống quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm áp dụng GMP- GHP- HACCP:

+ Lịch sử - lý do và điều kiện áp dụng HACCP.

+ Mối nguy vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Các chương trình tiên quyết: Điều kiện tiên quyết, chương trình GMP, chương trình SSOP (GHP).

+ 7 nguyên tắc HACCP.

+ Hướng dẫn áp dụng hệ thống HACCP.

+ Chứng nhận hệ thống.

2. Tổ chức thực hiện:

- Đối tượng tham dự: Các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm có nguy cơ cao trong địa bàn tỉnh Hậu Giang.
- Số lớp thực hiện: 02 lớp (01 lớp/01 ngày).
- Báo cáo viên:
 - + Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hậu Giang.

3. Thời gian thực hiện: 02 ngày 20, 21 tháng 09 năm 2010.

4. Địa điểm thực hiện:

Tại thị xã Vị Thanh, Hậu Giang.

III. KINH PHÍ:

Sử dụng kinh phí Trung ương cấp ủy quyền cho Dự án nâng cao năng lực quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm (Chương trình mục tiêu quốc gia vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2010).

Nhận được kế hoạch này đề nghị Trung tâm Y tế các huyện, thị xã, cử cán bộ tham gia mời các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm có nguy cơ cao trong địa bàn của huyện, thị xã quản lý và phối hợp tổ chức thực hiện đúng theo kế hoạch mang lại hiệu quả cao nhất./.

Nơi nhận:

- Cục ATVSTP - BYT;
- Viện VS YTCC TP HCM;
- TT Y tế các huyện, thị xã;
- Lưu VT.

