



CHƯƠNG TRÌNH DIỄN ĐÀN AN TOÀN THỰC PHẨM

Thời gian: 14h Chủ nhật ngày 11 tháng 1 năm 2015

Địa điểm: Giảng đường G3104, trường Đại học Nha Trang

Đơn vị tổ chức: Bộ môn Đảm bảo Chất lượng và An toàn TP, Khoa Công nghệ Thực phẩm

THỜI GIAN	NỘI DUNG	TRÌNH BÀY
14h- 14h15	Khai mạc	TS. Nguyễn Thuận Anh
14h15-15h15	Chủ đề: HỆ THỐNG QLCL TRONG CHẾ BIẾN THỦY SẢN - Nội dung chính: 1. Các TCCL và hệ thống quản lý nhập khẩu TCCL theo thị trường TCCL theo khách hàng 2. Chứng nhận hệ thống QLCL BRC, IFS, ISO CQ thẩm quyền: NAFI, USDC, FDA, FSAN, 3. Thiết lập hệ thống QLCL QA, QC Lab, KHNB HACCP 4. Phàn nàn của khách hàng 5. Cải tiến liên tục 6. Truy xuất, triệu hồi	ThS. Nguyễn Công Bảy - Công ty TNHH Hải Vương Sinh viên CNTP và CBTS Giáo viên Bộ môn ĐBCL và ATP
15h15-15h30	Văn nghệ	
15h30-16h30	Thảo luận	