



# KHÓA TẬP HUẤN

(01 ngày)

## KIỂM SOÁT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI TRONG XN CHẾ BIẾN THỦY SẢN

*Pest Effective Control in Fishery Processing Enterprises*

### Tổ chức bởi:

- Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam
- Trung tâm Đào tạo và Xúc tiến TM VASEP (VASEP.PRO)

### Tổ chức tại:

- Ngày **30/3/2013**: Văn Phòng VASEP, Số 218 Lô A, đường số 6, P. An Khánh, Quận 2, TP. Hồ Chí Minh.

- Động vật gây hại là nguồn lây nhiễm **trực tiếp** hoặc **trung gian** của các vi sinh vật sinh bệnh và ký sinh trùng cho sản phẩm: *Salmonella*, *Staphylococcus*, *C. perfringens*, *C. botulinum*, *Shigella*, *Streptococcus*, *Listeria*, ký sinh trùng...
- Đây là một trong những yêu cầu cần thiết phải kiểm soát thuộc chương trình kiểm soát vệ sinh (SSOP) của hệ thống HACCP.
- Đây cũng là yêu cầu ngày càng mở rộng phải kiểm soát trong các tiêu chuẩn chứng nhận quốc tế như BRC, GLOBALGAP, ASC, ISO 22000, IFS (International Food Standard)...
- Kiểm soát tốt các yếu tố lây nhiễm từ động vật gây hại giúp nâng cao hiệu quả hệ thống quản lý chất lượng trong doanh nghiệp CBTS.



## II. NỘI DUNG KHÓA HỌC

1. Tại sao phải kiểm soát hiệu quả động vật gây hại ?
2. Các động vật gây hại thường gặp, tác hại và các biện pháp phòng chống, tiêu diệt.
3. Các sai lỗi thường gặp trong phòng chống và tiêu diệt động vật gây hại trong XN.
4. Các hóa chất sử dụng trong ngăn ngừa và tiêu diệt động vật gây hại



## III. THÀNH PHẦN THAM DỰ:

- Lãnh đạo và Quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, SX, kế hoạch, vật tư, vệ sinh, Thủ kho Bao bì, Hóa chất – Phụ gia.
- Các Quản đốc PX, tổ trưởng SX, các cán bộ kỹ thuật, HACCP, QA/QC, QLSX, Cơ điện, Vật tư, Bao bì, Hóa chất, Vệ sinh
- Các Cá nhân có nhu cầu tìm hiểu về chương trình.

## IV. THỜI GIAN - ĐỊA ĐIỂM:

- **Ngày 30/3/2013:** Văn Phòng VASEP, Số 218 Lô A, đường số 6, P. An Khánh, Quận 2, TP. Hồ Chí Minh.

## V. GIẢNG VIÊN KHÓA HỌC:

### *Chuyên gia cao cấp - Bà Nguyễn Thị Thanh Bình*



- Giảng viên trường ĐH Công nghiệp TP Hồ Chí Minh, Thạc sĩ viện Công nghệ tại Thái Lan chuyên ngành thực phẩm, công nghệ sinh học (FEBT).
- Trên 17 năm kinh nghiệm tư vấn về thủy sản trong đó 10 năm làm việc trực tiếp về kỹ thuật tại DN Thủy sản 7 năm kinh nghiệm nghiên cứu thủy sản.
- Là chuyên gia về BRC, HACCP, ISO, BAP... đánh giá viên chính thức của Food Audits International, Ltd

## VI. PHÍ THAM DỰ:

Ngày đăng ký	Hội viên VASEP	Ngoài hội viên VASEP
Trước 12h ngày <b>21/3/2013</b>	800.000 đ/người/khóa	1.000.000 đ/người/khóa
Sau hạn nêu trên	1.000.000 đ/người/khóa	1.500.000 đ/người/khóa

**Mức phí trên bao gồm:** Phí xây dựng tài liệu, chi phí cho chuyên gia, 01 ấn phẩm chuyên ngành, tài liệu, **chứng chỉ** cho học viên, ăn trưa và giải khát giữa giờ. Các chi phí khác cho Học viên (khách sạn, đi lại,...) do DN tự trang trải.

**Giảm 10%:** Cho DN đăng ký 03 người trở lên/khóa và CK trước **ngày 21/3/2013**.

# LỊCH TRÌNH KHÓA HỌC

*“Kiểm soát hiệu quả động vật gây hại trong XN chế biến thủy sản”*

*Tp. Hồ Chí Minh ngày 30/3/2013*

Thời gian	Nội dung	Thực hiện
7:30 - 8:00	Đón tiếp học viên, phát tài liệu	BTC
8:00 - 8:10	Khai mạc, giới thiệu giảng viên, học viên	BTC
8:10 - 8:30	Bài 0: Giới thiệu khóa tập huấn	Chuyên gia khóa học
8:30 - 9:30	Bài 1: Kiểm soát động vật gây hại Bài 2: Khởi động (Các tình huống)	Chuyên gia khóa học
9:30 - 9:45	Giải lao	BTC
9:45 - 10:45	Bài 3: Một số loại hóa chất diệt côn trùng thông dụng Bài 4: MSDS là gì?	Chuyên gia khóa học
10:45 - 11:30	Thảo luận và hỏi đáp	
11:30 - 13:30	<b>Ăn trưa</b>	BTC
13:30 - 15:30	Bài 5: Đánh giá chương trình kiểm soát động vật gây hại – Những vấn đề cần quan tâm Bài 6: Các sai lỗi thường gặp	Chuyên gia khóa học
15:30 - 15:45	Giải lao	BTC
15:45 - 16:50	Bài 6: Các sai lỗi thường gặp (tiếp theo) Bài 7: Thảo luận	Chuyên gia khóa học
16:50-17:00	Bế mạc	BTC

**Chi tiết thông tin xin vui lòng liên hệ:**

**Chị Nguyễn Thị Thanh** – Tel: 04. 38354496 - ext 205,  
Mobile: 0974573956, Email; [nguyenthanh@vasep.com.vn](mailto:nguyenthanh@vasep.com.vn)

-----oOo-----

*Xin trân trọng cảm ơn!*