



# **KHÓA TẬP HUẤN**

**(01 ngày)**

## **KIỂM SOÁT NHIỄM CHÉO, NHIỄM BẢN TRONG XÍ NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN**

*Training course: “Cross – Contamination & Andulteration  
Control in Seafood Processing Enterprises”*

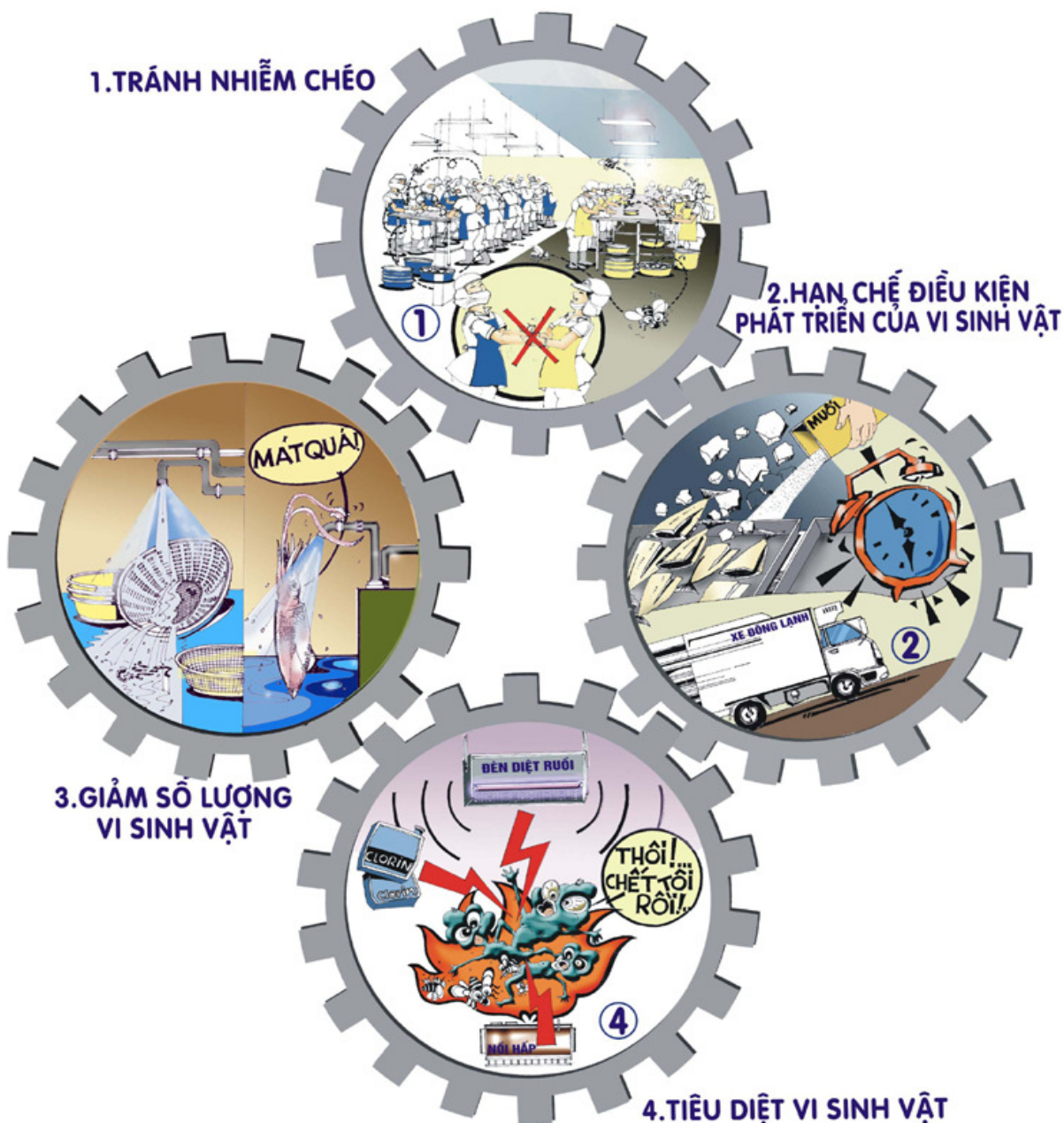
**Tổ chức:**

**Theo yêu cầu các Doanh nghiệp về thời gian & địa điểm**

**Kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn trong XN CBTS là một trong các yêu cầu:**

- Trong qui trình làm vệ sinh và thủ tục kiểm soát vệ sinh trong XN CBTS, yêu cầu số 4 và số 6 của SSOP.
- Là yêu cầu số 1 trong 04 nguyên tắc quản lý vệ sinh thực phẩm thủy sản

## **4 NGUYÊN TẮC VỆ SINH THỰC PHẨM THỦY SẢN**



# NHIỆM CHÉO – NHIỆM BẮN LÀ GÌ?

*Tại sao phải kiểm soát yếu tố:*

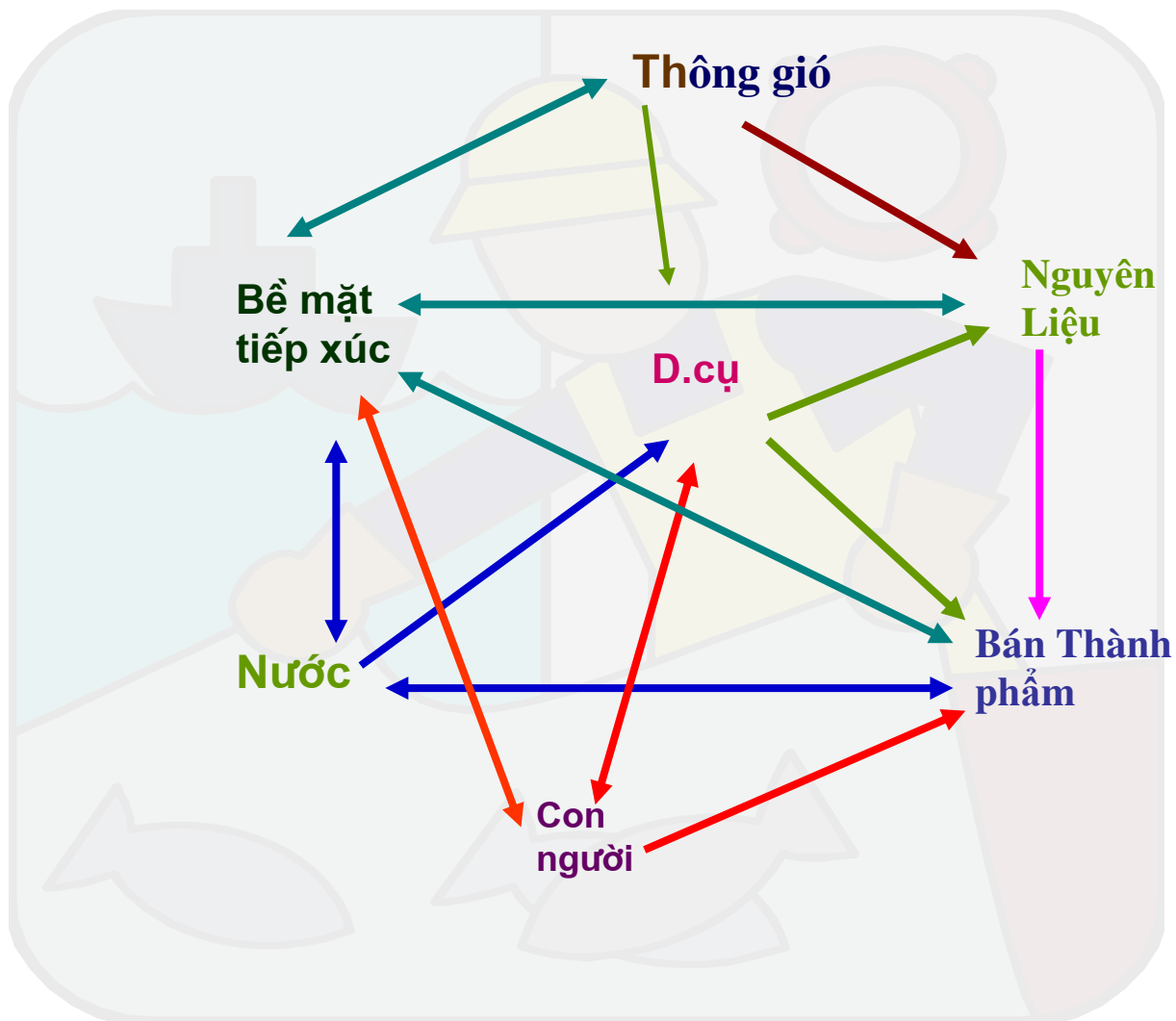
- ✓ *Nền, trần, tường nhà xưởng hoặc phương tiện vận chuyển?*
- ✓ *Dụng cụ chứa phế liệu, dụng cụ làm vệ sinh... ?*
- ✓ *Chất tẩy rửa, khử trùng...?*
- ✓ *Hơi nước, gas lạnh, dầu, nhớt ...?*
- ✓ *Mảnh thủy tinh...?*

1. Tại sao phải ngăn chia nhiều phòng?
2. Màu sắc dụng cụ khác nhau?
3. Bảo hộ LD khác màu giữa các khu vực?
4. “Ngăn đôi” phòng bao gói?
5. Dán nylon và đánh số vách kính?
6. “Nước thoát” không chảy được về xuôi?
7. “Chị” không được sang thăm “em”...?
8. Bao PE cách biệt bao bì carton.
9. V...v...v..

*Nhưng vẫn “không yên tâm” đã kiểm soát hết ?*



# TẠI SAO PHẢI KIỂM SOÁT NHIỄM CHÉO, NHIỄM BẨN TRONG XN CBTS ?



# **KHÓA ĐÀO TẠO TẠI DOANH NGHIỆP - 01 NGÀY**

## **KIỂM SOÁT NHIỆM CHÉO – NHIỆM BẮN TRONG XN CBTS**

### **Mục tiêu khoá học:**

1. Nâng cao nhận thức về vị trí và tầm quan trọng của nhiệm chéo, nhiệm bắn trong chương trình Quy phạm vệ sinh (SSOP) của hệ thống HACCP tại các doanh nghiệp CBTS
2. Nâng cao các kỹ năng nhận diện các vị trí nhiệm chéo, nhiệm bắn và biện pháp xử lý khắc phục cho đội ngũ cán bộ quản lý SX, quản lý chất lượng của DN

### **Đối tượng tham dự:**

1. Lãnh đạo và Quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, SX, kế hoạch, tổ chức nhân sự
2. Quản đốc, cán bộ kỹ thuật, QA/QC, đội HACCP, quản lý SX
3. Cán bộ giám sát SX tại PX, tổ trưởng, tổ phó sản xuất...

**Thời gian đào tạo:** 01 ngày, gồm cả lý thuyết và bài tập thực hành rèn luyện kỹ năng tại lớp.

### **Nội dung chính:**

1. Tại sao phải ngăn ngừa nhiệm chéo, nhiệm bắn trong XNCBTS ?
2. Vị trí của công tác kiểm soát nhiệm chéo, nhiệm bắn trong hệ thống HACCP
3. Nguyên tắc chung về kiểm soát nhiệm chéo, nhiệm bắn trong CBTS theo nguyên tắc HACCP
4. Các sai lỗi thường gặp trong kiểm soát nhiệm chéo, nhiệm bắn tại DN

### **Giảng viên:**

Các giảng viên giàu chuyên môn, kinh nghiệm thực tế lâu năm trong công tác quản lý chất lượng thủy sản.

### **Phương pháp giảng dạy:**

Dựa trên nguyên tắc lấy người học làm trung tâm, phát huy tinh thần chủ động sáng tạo của học viên để học viên tiếp nhận bài giảng hiệu quả theo các nội dung sau:

- Thuyết trình
- Bài tập cá nhân, phân tích các trường hợp thực tiễn
- Bài tập nhóm, thảo luận nhóm
- Thảo luận, trao đổi kinh nghiệm và hỏi đáp

### **Chứng chỉ và lợi ích của Doanh nghiệp:**

- Học viên tham dự trên 80% thời lượng khoá học sẽ được cấp giấy chứng nhận tham gia khóa học của Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (VASEP)
- Được tặng miễn phí các Poster, tài liệu chuyên ngành thủy sản.
- **Giảm tới ~ 45%** học phí /học viên so với các chương trình đào tạo tập trung (Public)
- Tiết kiệm chi phí đi lại, ăn nghỉ cho nhân viên.

## PHƯƠNG THỨC ĐÀO TẠO



Nghe giảng – xem film



Học viên thuyết trình bài tập nhóm



Làm bài tập nhóm



Cùng nhau trao đổi – thảo luận



Nhận Giấy khen – Chứng chỉ sau khóa học



Giao lưu

# CHƯƠNG TRÌNH TẬP HUẤN

## KIỂM SOÁT NHIỄM CHÉO, NHIỄM BẨN TRONG XÍ NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN

Thời gian	Nội dung
8h00 – 8h15	Khai mạc, giới thiệu giảng viên và học viên
8h15 - 8h45	<b>Bài 1. Tại sao phải ngăn ngừa nhiễm chéo, nhiễm bẩn trong XNCBTS ?</b>
8h45 - 9h15	<b>Bài 2. Nguyên tắc và các thủ tục kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn</b>
<b>9h15 - 9h30</b>	<b>Giải lao</b>
9h30 - 10h30	<b>Bài 2. Nguyên tắc và các thủ tục kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn (tiếp)</b>
10h30 - 11h00	Xem phim về Đảm bảo yêu cầu vệ sinh khi thiết kế xí nghiệp thiết bị, dụng cụ, bề mặt tiếp xúc trong các xí nghiệp CBTS (Phim của Dự án ASEAN-Canada)
11h00 - 11h30	<b>Bài tập 1:</b> Xem một số hình ảnh nhiễm chéo - Xác định các điểm tốt và chưa tốt trong các tấm ảnh.
<b>11h30- 13h30</b>	<b>Nghỉ trưa</b>
13h30 - 13h45	Trò chơi khởi động
13h45 - 14h00	<b>Bài tập 2.:</b> Xem phim về nhiễm chéo - Xác định các điểm tốt và chưa tốt trong đoạn phim.
14h00 - 14h30	<b>Bài tập 3:</b> Đánh giá sơ đồ mặt bằng số 1 để tìm ra các điểm không phù hợp và đề xuất giải pháp khắc phục.
14h30 - 15h00	<b>Bài 3. Các sai lỗi thường gặp trong kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn tại DN</b>
<b>15h00 - 15h15</b>	<b>Giải lao</b>
15h15 - 15h45	<b>Bài tập 4:</b> Đánh giá sơ đồ mặt bằng số 2 để tìm ra các điểm không phù hợp và đề xuất giải pháp khắc phục.
15h45 - 16h00	<b>Bài tập 5:</b> Xem phim về vệ sinh bề mặt tiếp xúc - Xác định các điểm tốt và chưa tốt trong đoạn phim.
16h00 - 16h45	Thảo luận - Giải đáp thắc mắc
16h45 - 17h00	Bế mạc lớp học

-----oOo -----

**Thông tin chi tiết liên hệ:** Trung tâm Đào tạo & Xúc tiến Thương mại VASEP (VASEP.PRO)  
Số 10, Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội.

**Phụ trách đào tạo theo yêu cầu:** **Chị Nguyễn Thu Hiền** – Tel: 043. 8354496 – Ext 210; Fax: 043. 7719015/ 043.7715084; Mobile: 0906.076.587; Email: [thuhien@vasep.com.vn](mailto:thuhien@vasep.com.vn)