



KHÓA TẬP HUẤN

(01 ngày)

CHÂN DUNG “NGƯỜI GÁC CỔNG” PHÂN XỬƠNG CBTS – KỸ NĂNG KIỂM SOÁT VỆ SINH

*“Portrait of “Doorkeeper” in fishery processing workshops
– Hygiene control skills”*

Tổ chức:

- Ngày **25/3/2012**
- Tp. Cần Thơ: Resort – Khách sạn Thành Đạt Hoa Viên, Số 95/4 Khu Phố Thới Nhựt, Nguyễn Văn Cừ nối dài, An Khánh, Q.Ninh Kiều.

Khóa tập huấn

K.4.12 “Chân dung “Người Gác Cổng” Phân xưởng CBTS – Kỹ năng kiểm soát vệ sinh”

Với quy mô từ vài trăm tới vài chục nghìn công nhân làm việc tại các nhà máy chế biến thủy sản, hàng ngày người lao động ra vào xưởng sẽ có thể là nguồn lây nhiễm chính, trực tiếp và nguy hiểm vào thủy sản và các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thủy sản nếu:

- Vệ sinh kém, và/hoặc
- Mang bệnh truyền nhiễm.

Vị trí **Cửa phân xưởng** được coi là “Nút thắt cổ chai” quan trọng của các nguồn lây nhiễm, nếu Doanh nghiệp thủy sản kiểm soát hiệu quả vị trí này tức là sẽ ngăn ngừa đáng kể và kịp thời các nguồn lây nhiễm nguy hiểm từ bên ngoài, giúp hệ thống QLCL, hệ thống HACCP của DN hoạt động hiệu quả. **Nhưng**, vị trí này lại đang là vị trí mà hầu như các doanh nghiệp bị bỏ quên và kiểm soát lỏng lẻo, trách nhiệm kiểm soát đang chỉ đơn thuần giao cho 1-2 người làm công tác Gác cổng mà qua khảo sát thực tế đa số **Người Gác Cổng** tại vị trí này thường:

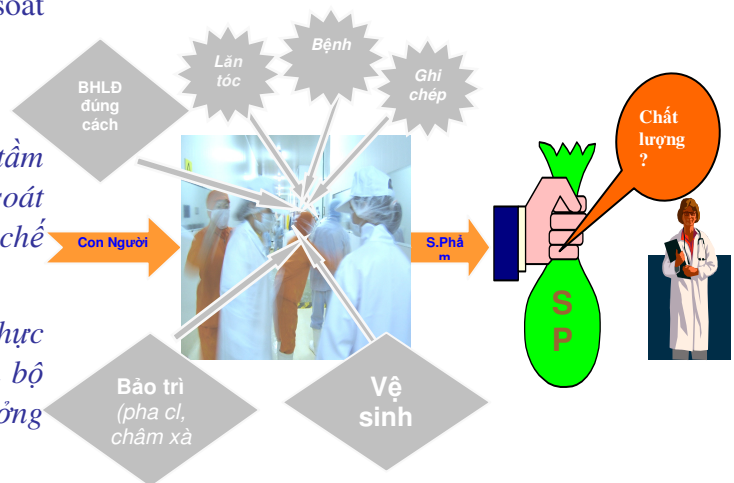


- ✓ Ít hoặc không có **Quyền lực**: (chính sách)
- ✓ **Năng lực kém**: già, nhỏ, học vấn thấp hoặc khả năng lao động trong xưởng thấp.
- ✓ Không / ít **Hiệu lực**: chỉ 01 hoặc 02 người làm 6 việc, k/sóat hàng trăm người (cùng lúc)

➔ Vậy làm thế nào để Người Gác Cổng làm tốt công việc của mình, Lãnh đạo và Quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, SX, QA/QC, Quản đốc PX, giám sát PX... cần lưu ý gì đối với các cán bộ này cũng như làm thế nào để kiểm soát hiệu quả mọi mối nguy?

Khóa tập huấn sẽ giúp:

- ❖ **Nâng cao nhận thức** về vị trí và tầm quan trọng của các nhân viên kiểm soát vệ sinh tại cửa ra vào phân xưởng chế biến.
- ❖ **Nâng cao các kỹ năng thiết yếu** để thực hiện hiệu quả các chức năng của cán bộ kiểm soát vệ sinh tại lối vào phân xưởng chế biến



Đăng ký tham dự:

Đăng ký	Ngày đăng ký	Hội viên VASEP	Ngoài hội viên
	Trước 12h ngày 20/3/2012	750.000 đ /khóa	1.000.000 đ/ khóa
	Sau hạn nêu trên	1.000.000 đ /khóa	1.200.000 đ/ khóa

- **Giảm 10%** cho từ 04 học viên đăng ký/1 khóa (áp dụng cho hội viên VASEP đăng ký và CK trước ngày **20/3/2012.**)

CHƯƠNG TRÌNH KHÓA HỌC

CHÂN DUNG NGƯỜI “GÁC CÔNG” PHÂN XỬNG CHẾ BIẾN THỦY SẢN - KỸ NĂNG KIỂM SOÁT VỆ SINH

Thời gian	Nội dung
7h30 - 8h00	Đón tiếp học viên
8h00 - 8h15	Khai mạc, giới thiệu giảng viên và học viên
8h15 - 8h30	Bài tập 1: Bài tập cá nhân - Trả lời bảng câu hỏi
8h30 - 9h00	Bài 1. Tầm quan trọng của người “gác công”
9h00 - 9h45	Bài 2. Các sai lỗi của công tác kiểm soát vệ sinh tại cửa phân xưởng
9h45 - 10h00	Giải lao
10h00 - 10h15	Xem phim về sử dụng chất tẩy rửa, khử trùng và thủ tục công nhân vào xưởng (phim của Dự án ASEAN-Canada)
10h15 - 11h30	Bài 3: Kỹ năng cần thiết của người “gác công”
11h30 - 13h30	Nghỉ trưa
13h30 - 14h30	Bài 3: Kỹ năng cần thiết của người “gác công” (tiếp)
14h30 - 14h45	Bài tập 2: Xem phim-phát hiện điểm đúng và chưa đúng của công nhân khi đi vào xưởng
14h45 - 15h15	Bài tập 3. Đánh giá hành động đúng và chưa đúng về vệ sinh cá nhân qua các tấm ảnh
15h15 - 15h30	Giải lao
15h30 - 15h45	Bài tập 4. Xem phim-phát hiện điểm đúng và chưa đúng trong nhiễm bẩn, nhiễm chéo
15h45 - 16h00	Bài tập 5. Đánh giá hành động đúng và chưa đúng về trong nhiễm bẩn, nhiễm chéo qua các tấm ảnh
16h00 - 16h30	Thảo luận - giải đáp thắc mắc
16h30- 17h00	Bế mạc lớp học

Thông tin chi tiết xin vui lòng liên hệ: Trung tâm Đào tạo & XTTM VASEP (VASEP.PRO), Anh Nguyễn Ngọc Hòa, tel: 043.8354496 – Ext 211; Mob: 0989618724, email: ngochoa@vasep.com.vn hoặc xem tại <http://daotao.vasep.com.vn>