



KHÓA TẬP HUẤN

(01 ngày)

CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT VI SINH TRONG XN CHẾ BIẾN THỦY SẢN

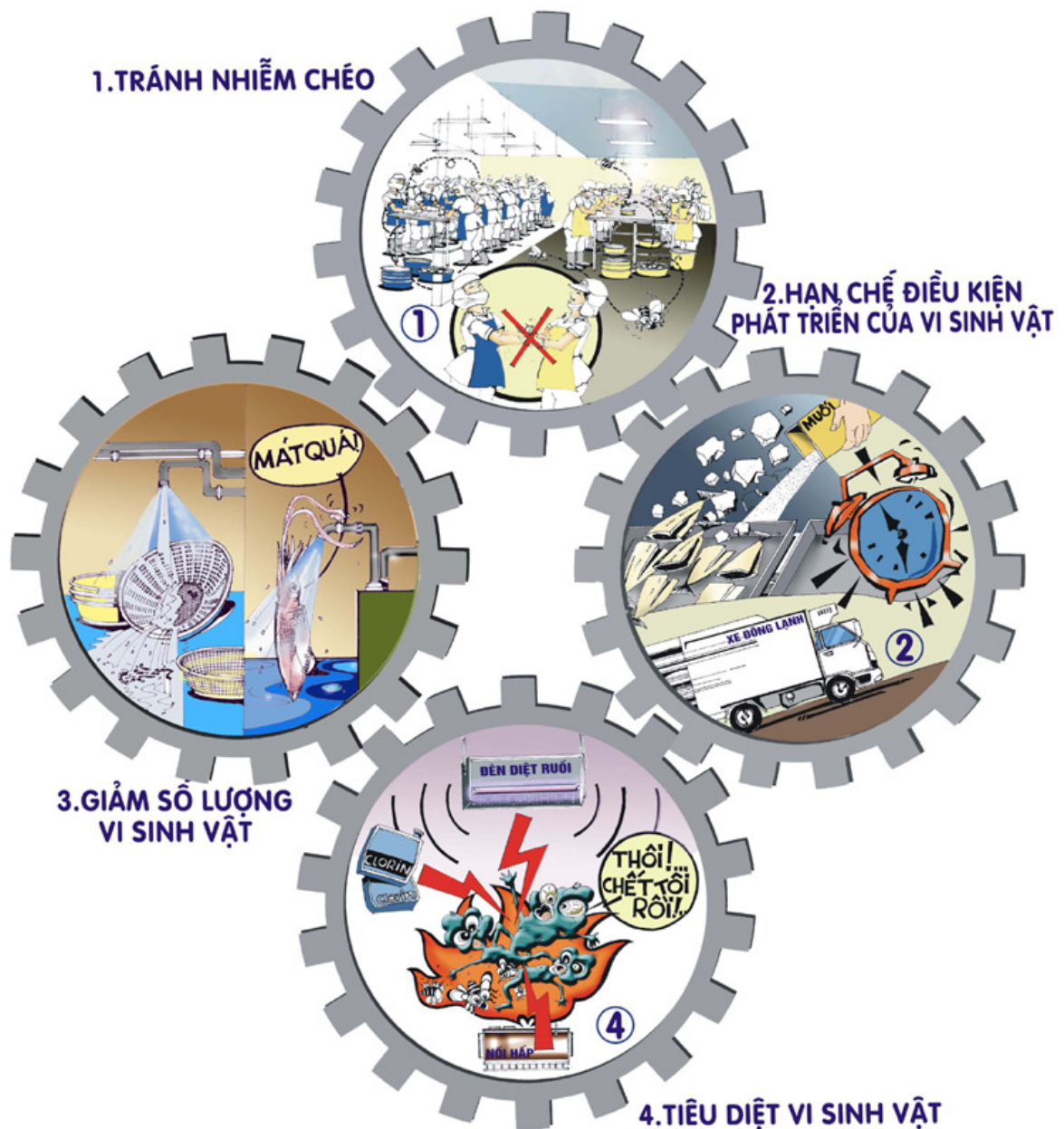
*“Microbiological Control Measures in
Seafood Processing Enterprises”*

Tổ chức:

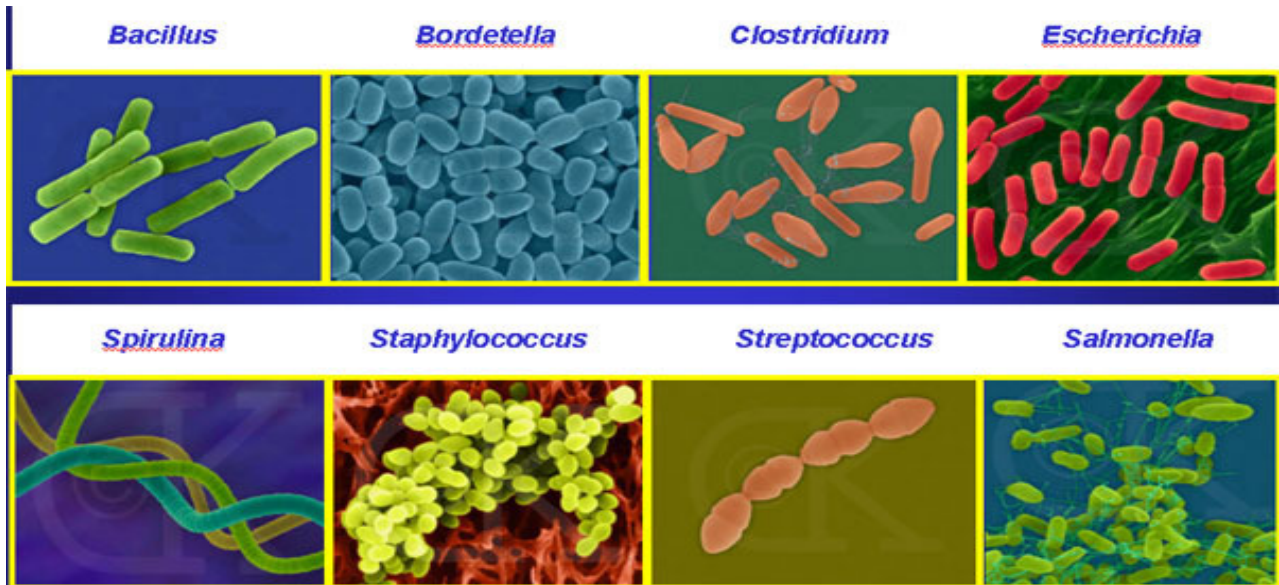
Theo yêu cầu các Doanh nghiệp về thời gian & địa điểm

**KIỂM SOÁT VI SINH VẬT LÀ YÊU CẦU QUAN TRỌNG
TRONG NGUYÊN TẮC CỦA VỆ SINH THỰC PHẨM THỦY SẢN**

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



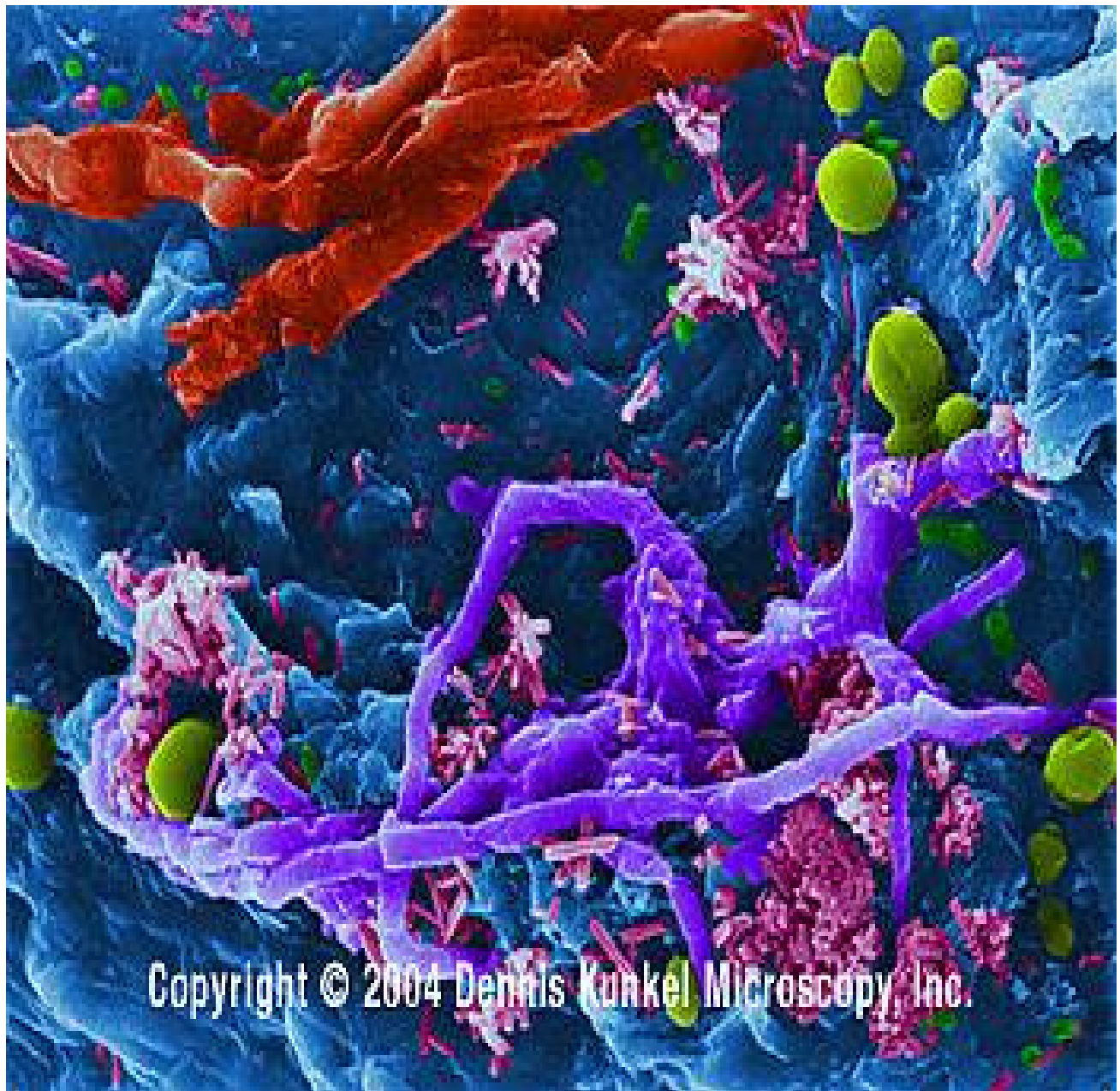
VẬY VI SINH VẬT HÀNG NGÀY XUẤT HIỆN Ở ĐÂU ?



PHÁT TRIỂN, LÂY NHIỄM TRONG SẢN XUẤT – CHẾ BIẾN ?



CÁC TRIỆU CHỨNG BỆNH, ĐƯỜNG LÂY TRUYỀN VÀ ẢNH HƯỞNG TỚI SẢN PHẨM ?



KHÓA ĐÀO TẠO 01 NGÀY

CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT VI SINH TRONG XÍ NGHIỆP CBTS

Mục tiêu khoá học:

1. Nâng cao **nhận thức/ý thức** về kiểm soát vi sinh trong sản xuất, chế biến.
2. Nâng cao **kỹ năng kiểm soát** vi sinh trong sản xuất, chế biến thông qua kiểm soát GMP, SSOP.
3. Nâng cao kỹ năng **giám sát** vệ sinh.

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.

Nội dung chính:

1. Vệ sinh thực phẩm và các nguyên tắc quản lý vệ sinh thực phẩm
2. Các loại vi khuẩn thường gặp trong phân xưởng CBTS
3. Kiểm soát vi sinh bằng GMP và SSOP, giám sát vệ sinh trong xí nghiệp
4. Các sai lỗi thường gặp trong quá trình kiểm soát và giám sát của XN.

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 quyền lợi 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.

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

CHI TIẾT CHƯƠNG TRÌNH TẬP HUẤN 01 NGÀY

“Các biện pháp Kiểm soát Vi sinh trong XN Chế biến thủy sản”

Thời gian	Nội dung
7:30 - 8:00	Đón tiếp học viên, phát tài liệu
8:00 - 8:10	Khai mạc, giới thiệu giảng viên, học viên, nội qui lớp học.
8:10 - 8:30	Bài 1: Vệ sinh thực phẩm và quản lý vệ sinh thực phẩm
8:30 - 9:30	Bài 2: Các loại vi sinh vật thường gặp
9:30 - 9:45	Giải lao
9:45 - 10:45	Bài 2: Các loại vi sinh vật thường gặp (tiếp) Bài 3: Kiểm soát vi sinh bằng GMP và SSOP
10:45 - 11:30	Thảo luận và hỏi đáp
11:30 - 13:30	Ăn trưa
13:30 - 15:30	Bài 4: Giám sát vệ sinh trong chế biến thủy sản
15:30 - 15:45	Giải lao
15:45 - 16:50	Bài 5: Các sai lỗi thường gặp
16:50-17:00	Bế mạc

-----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

Khóa tập huấn “Các biện pháp kiểm soát vi sinh trong XNCBTS”

VASEP.PRO