



# **KHÓA TẬP HUẤN**

## **(01 ngày)**

**KIỂM SOÁT HIỆU QUẢ ĐỘNG VẬT GÂY HẠI  
TRONG NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỦY SẢN**

*Pest Effective Control in Fishery Processing Enterprises*

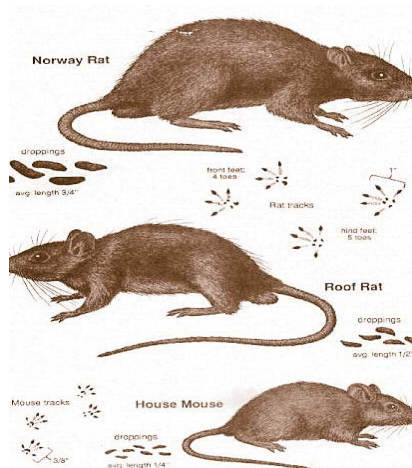
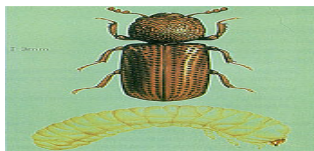
**Tổ chức:**

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

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...

Kiểm soát động vật gây hại là một trong những yêu cầu hoạt động kiểm soát vệ sinh của SSOP trong hệ thống quản lý chất lượng theo HACCP.

Đây cũng là yêu cầu của các tiêu chuẩn quốc tế như BRC, GLOBALGAP, ISO 22000, IFS (International Food Standard)...



## Vậy

1. Trong doanh nghiệp thủy sản có những loại động vật gây hại nào cần KIỂM SOÁT ?.
2. Chúng thường xâm nhập vào sản phẩm bằng con đường nào?
3. Mức độ nguy hại của chúng ra sao....?
4. Các Anh/Chị đã kiểm soát chưa và hiệu quả như thế nào? - Lưới, Màn chắn, con người, tường, trần, đèn cực tím, bẫy...?
5. Các văn bản quy định về kiểm soát Động vật gây hại... ở đâu?

# KHÓA TẬP HUẤN

## “Kiểm soát hiệu quả động vật gây hại trong NM chế biến thủy sản”

### **Mục tiêu khoá học:**

Kiểm soát phù hợp và hiệu quả các yếu tố lây nhiễm từ động vật gây hại nhằm nâng cao hiệu quả của hệ thống quản lý chất lượng trong doanh nghiệp chế biến thủy sản.

### **Đối tượng tham dự:**

1. Lãnh đạo và cán bộ quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, SX, kế hoạch, vật tư
2. Quản đốc, cán bộ kỹ thuật, QA/QC, quản lý SX
3. Cán bộ giám sát SX tại PX, cán bộ phụ trách kiểm soát động vật gây hại...

**Thời gian đào tạo:** 1 ngày, gồm cả lý thuyết và bài tập thực hành rèn luyện kỹ năng tại lớp

### **Nội dung chính:**

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.

### **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.

## CHƯƠNG TRÌNH TẬP HUẤN

### “Kiểm soát hiệu quả động vật gây hại trong NM 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
8:10 - 8:30	Bài 0: Giới thiệu khóa tập huấn
8:30 - 9:30	Bài 1: Kiểm soát động vật gây hại Bài 2: Khởi động (Các tình huống)
9:30 - 9:45	Giải lao
9:45 - 10:45	Bài 3: Một số loại hóa chất diệt côn trùng thông dụng Bài 4: MSDS là gì?
10:45 - 11:30	Thảo luận và hỏi đáp
11:30 - 13:30	<b>Ăn trưa</b>
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
15:30 - 15:45	Giải lao
15:45 - 16:50	Bài 6: Các sai lỗi thường gặp (tiếp theo) Bài 7: Thảo luận
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](mailto:thuhien@vasep.com.vn)