



KHÓA TẬP HUẤN

(01 ngày)

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

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

Tổ chức:

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

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:

- Người lao động vệ sinh kém, và/hoặc
- Người lao động mang bệnh truyền nhiễm.



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/soát hàng trăm người (cùng lúc)

➔ 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.

➔ 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 ĐÀO TẠO 01 NGÀY

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

Mục tiêu khóa học:

1. Nâng cao kỹ năng, nghiệp vụ để thực hiện hiệu quả các chức năng của cán bộ kiểm soát vệ sinh tại các lối vào phân xưởng chế biến.
2. Nâng cao kỹ năng giám sát và phát hiện các bệnh truyền nhiễm thường gặp.

Đối tượng tham dự:

1. Đội trưởng đội HACCP, thành viên đội HACCP, cán bộ QA/QC.
2. Lãnh đạo các phòng ban có liên quan đến SX và chất lượng của DN
3. Quản đốc phân xưởng, các cán bộ điều hành sản xuất
4. Các cán bộ liên quan đến chất lượng và SX
5. Các cán bộ giám sát vệ sinh tại cửa các phân xưởng chế biến

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 người “Gác công” quan trọng trong quản lý chất lượng?
2. Các sai lỗi thường gặp của người gác công
3. Các yêu cầu tối thiểu liên quan đến công tác kiểm soát tại cửa ra vào PX.
4. Kỹ năng và 3 yêu cầu cần thiết đối với công tác kiểm soát vệ sinh tại cửa ra vào

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 khóa 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 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

-----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