



KHÓA TẬP HUẤN

(01 ngày)

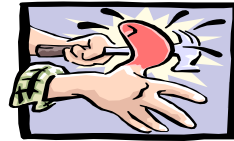
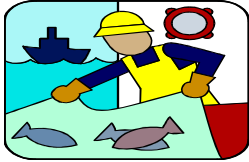
CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT VI SINH TRONG XN CHẾ BIẾN THỦY SẢN

*“Microbiological Control Measures in
Seafood Processing Enterprises”*

Tổ chức:

- Ngày **6/8/2012**
- **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. Tel: **07103.896.638**

VI SINH VẬT HÀNG NGÀY XUẤT HIỆN Ở ĐÂU ?



Vibrio sp.
Aeromonas sp.
Clostridium sp.
Salmonella sp.
Coli sp.

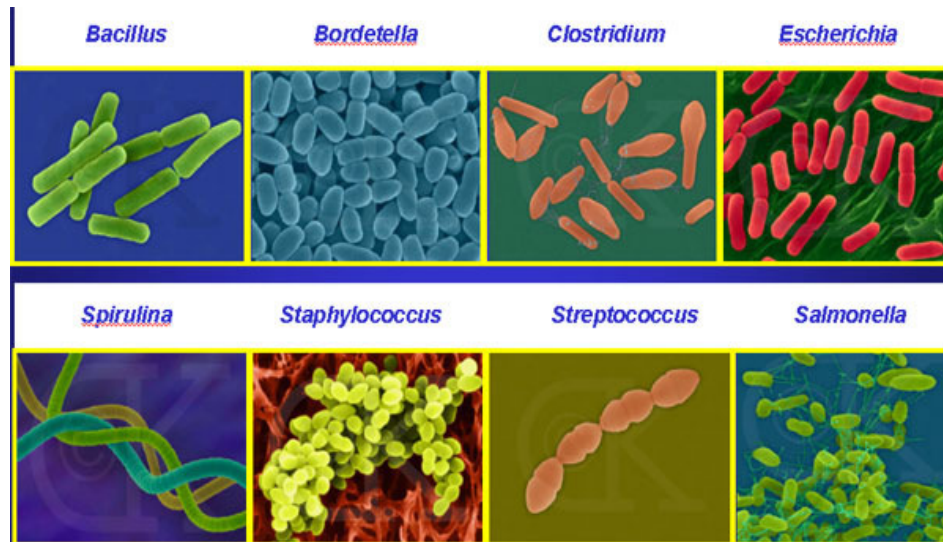
Salmonella sp.
E. coli
Staphylococcus aureus
Enterococcus

Salmonella sp.
E. coli
Staphylococcus aureus
Enterococcus

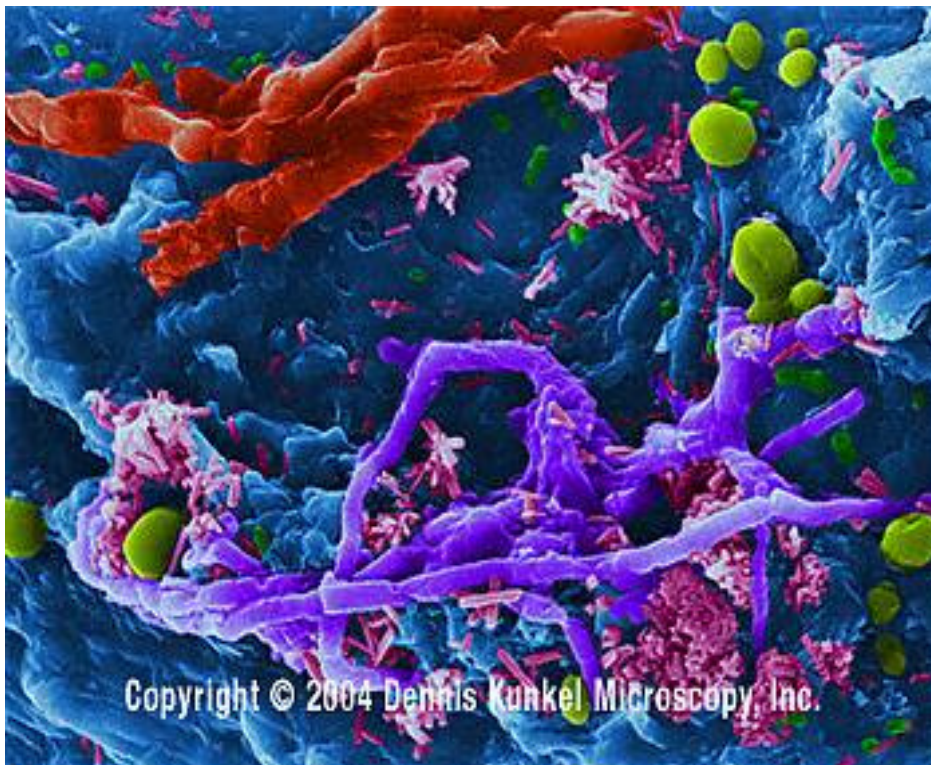
PHÁT TRIỂN, LÂY NHIỄM TRONG SẢN XUẤT – CHẾ BIẾN ?



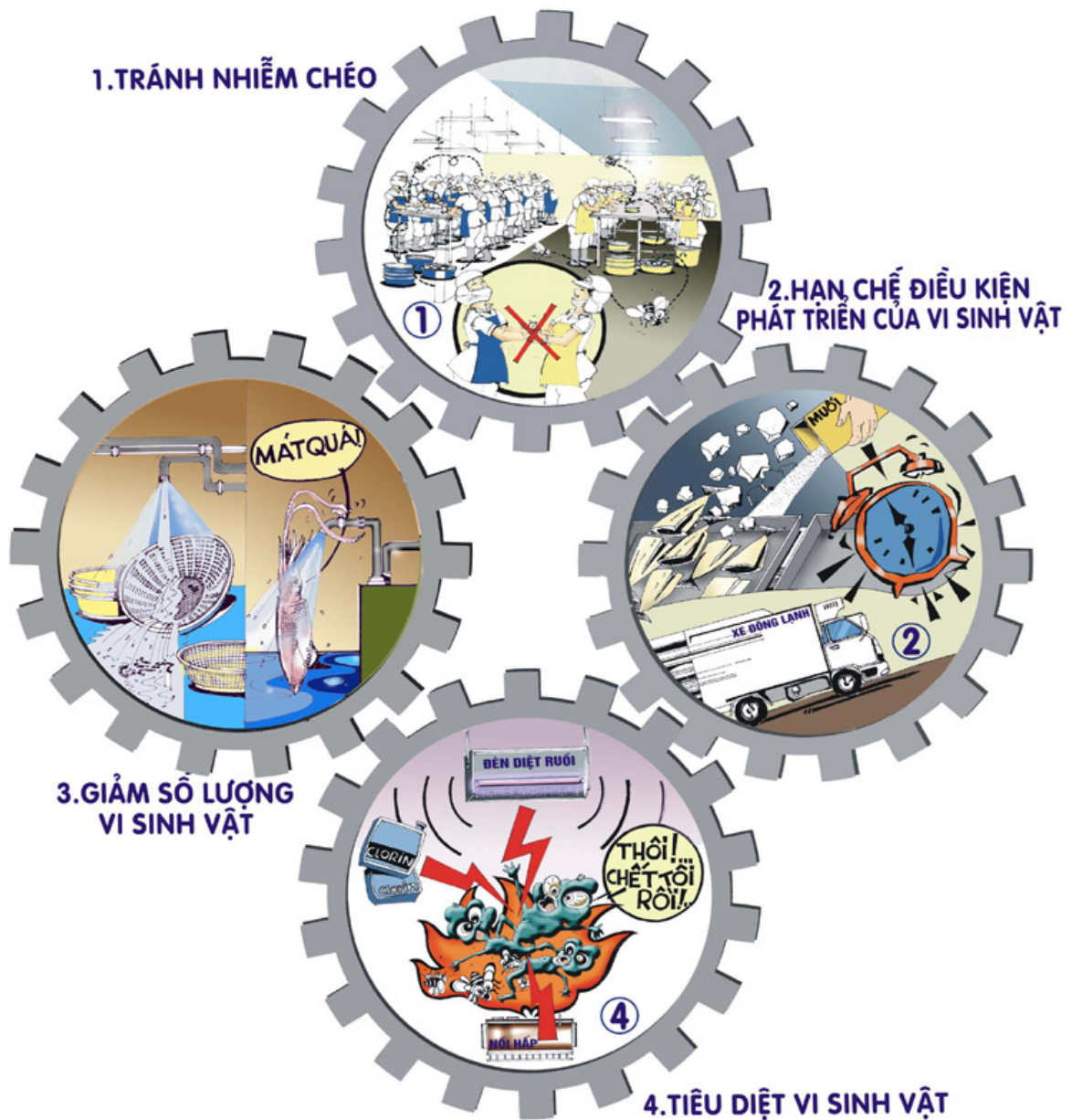
ẢNH HƯỞNG TỚI SỨC KHOẺ - SẢN PHẨM?



- ✓ ĐƯỜNG LÂY TRUYỀN ?
- ✓ CÁC TRIỆU CHỨNG BỆNH ?
- ✓ CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT ?



4 NGUYÊN TẮC VỆ SINH THỰC PHẨM THỦY SẢN



KHÓA ĐÀO TẠO 01 NGÀY

CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT VI SINH TRONG XÍ NGHIỆP CBTS

Ngày **6/8/2012**, TP. Cần Thơ

Mục tiêu:

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

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.

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, QLSX.
3. Cán bộ giám sát SX tại PX và các cá nhân có nhu cầu tìm hiểu về chương trình.

Phí tham dự:

Trước ngày 31/7/2012	750.000 đ/người/khóa	850.000 đ/người/khóa
Sau hạn nêu trên	900.000 đ/người/khóa	1.000.000 đ/người/khóa

- ✓ **Giảm 10%**: Cho DN đăng ký từ 04 người/khóa & thanh toán CK trước ngày **31/7/2012**.

PHƯƠNG THỨC ĐÀO TẠO



Nghe giảng – xem film



Làm bài tập nhóm



Nhận Giấy khen – Chứng chỉ sau khóa học



Học viên thuyết trình bài tập nhóm



Cùng nhau trao đổi – thảo luận



Giao lưu

CHI TIẾT CHƯƠNG TRÌNH TẬP HUẤN

“Các biện pháp Kiểm soát Vi sinh trong Xí nghiệp Chế biến thủy sản” Tp. Cần Thơ, ngày 6/8/2012

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 Chương trình: Chị Nguyễn Thanh – Tel: (84.43). 8354496 – 205; Fax: (84.43).
7719015/ 043.7715084; Mobile: 0974 573 956 ; Email: nguyenthanh@vasep.com.vn