

NÂNG CAO HIỆU QUẢ CÔNG TÁC VỆ SINH VÀ LÀM SẠCH CÁC LOẠI BỀ MẶT TIẾP XÚC THỰC PHẨM TRONG DOANH NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN

Trực tuyến – Miễn phí – Ngày 16/9/2021



Trong bối cảnh dịch bệnh Covid 19 ngày càng căng thẳng, Hiệp hội VASEP xin được chia sẻ các khó khăn tới cộng đồng doanh nghiệp thủy sản đang phải đối mặt để giữ vững nguồn lực và duy trì sản xuất, xuất khẩu. Nhằm góp phần hỗ trợ DN vượt qua khó khăn và thúc đẩy nâng cao năng lực đội ngũ và chất lượng vệ sinh thực phẩm, Hiệp hội VASEP xin gửi tới quý DN **chương trình tập huấn miễn phí** dành cho đội ngũ kỹ thuật, giám sát và thực hiện công tác vệ sinh tại DN.

Tổng quan chương trình:

Là một trong những yêu cầu bắt buộc kiểm soát thuộc chương trình kiểm soát vệ sinh (SSOP) của hệ thống HACCP, **“Vệ sinh bề mặt tiếp xúc thực phẩm”** đặt ra yêu cầu DN phải kiểm soát chặt chẽ công đoạn này nhằm ngăn chặn các mối nguy tiềm ẩn, sự phát triển của các vi sinh vật gây bệnh và nguồn lây nhiễm, nhiễm chéo có hại thâm nhập vào sản phẩm, qui trình sản xuất.

Để làm tốt công tác này, không những đòi hỏi cán bộ phụ trách thực hiện đúng qui trình, thao tác, mà đòi hỏi đội ngũ thực hiện, giám sát, kỹ thuật am hiểu rõ các loại chất bẩn, phương pháp xử lý và các loại hoá chất sử dụng tương ứng.

Nhằm hỗ trợ DN nâng cao năng lực thực hiện và giám sát quy trình vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị và dụng cụ sản xuất, biện pháp vệ sinh – làm sạch và quản lý hiệu quả công tác vệ sinh trong DN. Trung tâm **VASEP.PRO** thuộc Hiệp hội VASEP phối hợp cùng Công ty TNHH **SARAYA GREENTEK** tổ chức chương trình tập huấn cho các DN, đặc biệt với sự chia sẻ thông tin của các chuyên gia Nhật Bản (1) Ông Shinichi Kato; (2) Ông Hiroshi Shimodaira và các chuyên gia **SARAYA Việt Nam**.

Ban tổ chức trân trọng kính mời Quý Doanh nghiệp cử cán bộ tham dự chương trình:

Thời gian: Thứ 5, Sáng ngày **16/9/2021** (từ 08:00 – 12:00).

Hình thức: Trực tuyến trên ứng dụng Zoom.

Thành phần tham dự: Quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, SX, vật tư, vệ sinh. Quản đốc PX, tổ trưởng SX, QA/QC, QLSX, Cán bộ phụ trách vệ sinh.

Phí tham dự: MIỄN PHÍ.

Ông Shinichi Kato



- Giám đốc Bộ phận Phát triển Sản phẩm, Trung tâm Nghiên cứu Sinh Hóa của Công Ty Saraya, Nhật Bản.
- Chuyên gia phát triển sản phẩm hóa chất vệ sinh và sát khuẩn dùng trong vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Giảng viên chuyên đào tạo các nguyên tắc về vệ sinh và sát khuẩn cho các tổ chức, đơn vị trong ngành chế biến thực phẩm, thủy sản tại Nhật Bản.

- Tổng Giám Đốc Công ty Saraya Goodmaid (Malaysia).
- Nguyên Trưởng Đại Diện Công ty Saraya Nhật Bản tại Việt Nam.
- Với hơn 12 năm là chuyên gia tư vấn về vệ sinh an toàn thực phẩm tại chi nhánh Công ty Saraya tại Tokyo.
- Ông Shimodaira đã và đang hỗ trợ nhiều khách hàng cải thiện điều kiện vệ sinh tại cơ sở chế biến thực phẩm, thực hiện các đánh giá HACCP tại cơ sở, cung cấp các lớp đào tạo, triển khai thực hiện SOP cho khách hàng tại nhiều quốc gia gồm: Nhật Bản, Singapore, Hồng Kông, Đài Loan, Mã Lai, Indonesia, Thái Lan, Cambodia, Việt Nam.



Ông Hiroshi Shimodaira



- Phụ trách hoạt động kinh doanh tại Công ty TNHH Saraya Greentek.
- Nhiều năm kinh nghiệm cung cấp vật tư, hóa chất và thiết bị, đồng thời tư vấn giải pháp vệ sinh và sát khuẩn trong ngành chế biến thực phẩm, thủy sản tại Việt Nam.
- Chuyên viên đào tạo kiến thức an toàn thực phẩm, hỗ trợ tư vấn các giải pháp phòng ngừa nhiễm chéo, cải thiện điều kiện vệ sinh tại các cơ sở chế biến thực phẩm, thủy sản tại Việt Nam.

Ông Trần Phước Duy

(Kỹ sư hóa thực phẩm)

- Phụ trách tư vấn kỹ thuật tại Công ty TNHH Saraya Greentek.
- Tư vấn giải pháp vệ sinh và sát khuẩn, phân tích nguyên nhân ô nhiễm vi sinh vật và biện pháp xử lý, ngăn ngừa ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Chuyên viên tư vấn, đào tạo vệ sinh an toàn vệ sinh thực phẩm và có nhiều năm kinh nghiệm đánh giá HACCP các cơ sở chế biến thực phẩm, thủy sản tại Việt Nam.



Ông Trần Văn Cường

(Kỹ sư vi sinh thực phẩm)

Lịch trình chương trình:

Thời gian	Nội dung	Diễn giả
08:00 - 8:30	Mở Zoom, Đón tiếp học viên	Ban Tổ chức
08:30 - 08:35	Khai mạc, giới thiệu giảng viên và học viên.	VASEP
08:35 – 09:35	- Yêu cầu cơ bản về vệ sinh và sát khuẩn trong doanh nghiệp chế biến thủy sản; - Hiệu quả sử dụng hóa chất vệ sinh và sát khuẩn trong công tác vệ sinh trong doanh nghiệp chế biến thủy sản.	Chuyên gia: Ông Shinichi Kato Công ty Saraya Nhật Bản
9:35 – 10:05	Các sản phẩm vệ sinh và sát khuẩn phù hợp và hiệu quả cho nhà máy thủy sản tại Việt Nam.	Kỹ sư Trần Phước Duy Công ty TNHH Saraya Greentek
10:05 – 10:15	Nghỉ giải lao	
10-15 – 11:10	Các nguyên tắc và phương pháp vệ sinh và sát khuẩn hiệu quả trong doanh nghiệp chế biến thủy sản.	Chuyên gia: Ông Hiroshi Shimodaira Công ty Saraya Nhật Bản
11:10 – 11:25	Ứng dụng vệ sinh và sát khuẩn – Áp dụng thực tiễn trong điều kiện các nhà máy thủy sản tại Việt Nam.	Kỹ sư Trần Vĩ Cường Công ty TNHH Saraya Greentek
11:15 – 11:55	Thảo luận và hỏi đáp cùng chuyên gia.	Các chuyên gia
11:55 – 12:00	Bế mạc, kết thúc khóa học	Ban tổ chức

Ban Tổ chức trân trọng kính mời Quý DN đăng ký cán bộ tham dự chương trình. Vui lòng đăng trước ngày **14/9/2021**. Chi tiết chương trình xin liên hệ Anh Ngọc Hòa, Mobile: 0989 618 724 ; email: ngochoa@vasep.com.vn.

Đăng ký tham dự tại: <https://forms.gle/wWyr49d3aGbYM4z77>