

# PHỤ LỤC CHI TIẾT CÁC KHÓA ĐÀO TẠO

(Kèm công văn 05/CV-VASEP.PRO, ngày 04/5/2022)

**1. KHÓA ĐÀO TẠO K.5.22:** “AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT VI SINH TRONG NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỦY SẢN, THỰC PHẨM”. Khóa học nhằm cung cấp các kiến thức về an toàn thực phẩm, vệ sinh trong nhà máy, mối nguy an toàn thực phẩm cũng như các biện pháp quản lý vệ sinh thực phẩm và kiểm soát vi sinh trong nhà máy CBTS.

**Thời gian – Hình thức:**

- Ngày **17/5/2022** (từ 8h30-16h45).
- Trực tuyến trên ứng dụng Zoom.

**Nội dung chính:**

- Kiến thức an toàn thực phẩm trong nhà máy
- Những mối nguy ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm trong nhà máy
- Điều kiện đảm bảo vệ sinh trong nhà máy CB thủy sản
- Vệ sinh thực phẩm và các nguyên tắc quản lý vệ sinh thực phẩm
- Các loại vi sinh vật thường gặp trong nhà máy CBTS
- Các biện pháp kiểm soát vi sinh trong nhà máy CBTS.

**Đối tượng tham dự:** Quản lý và cán bộ các cấp liên quan kỹ thuật, quản lý chất lượng, sản xuất, QA/QC, vệ sinh, công nhân nhà máy...

**2. Khóa đào tạo K.6.22:** “Các biện pháp kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn và vệ sinh bề mặt tiếp xúc thực phẩm trong nhà máy chế biến thủy sản”. Khóa học nhằm cung cấp các kiến thức nhiễm chéo, nhiễm bẩn, các nguyên tắc và thủ tục kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn, các sai lỗi thường gặp trong kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn; Các loại bề mặt tiếp xúc cần làm sạch và vệ sinh trong nhà máy, sử dụng hóa chất làm sạch, các nguyên tắc và phương pháp làm sạch vệ sinh bề mặt tiếp xúc thực phẩm trong nhà máy CBTS.

**Thời gian – Hình thức:**

- Ngày **18/5/2022** (từ 8h30-16h45).
- Trực tuyến trên ứng dụng Zoom.

**Nội dung chính:**

- Kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn trong nhà máy CBTS
- Nguyên tắc và thủ tục kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn
- Sai lỗi thường gặp trong kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn
- Các loại bề mặt tiếp xúc cần làm sạch và vệ sinh trong nhà máy CBTS
- Sử dụng hóa chất làm sạch bề mặt tiếp xúc trong nhà máy CBTS
- Nguyên tắc và phương pháp làm vệ sinh bề mặt tiếp xúc trong nhà máy CBTS
- Các sai lỗi thường gặp và biện pháp phòng tránh trong quá trình vệ sinh bề mặt tiếp xúc tại nhà máy CBTS

**Đối tượng tham dự:** Quản lý và cán bộ các cấp liên quan kỹ thuật, quản lý chất lượng, sản xuất, QA/QC, vệ sinh, công nhân nhà máy...

### **3. Khóa đào tạo K.07.22: “HACCP cơ bản trong doanh nghiệp chế biến thủy sản”:**

Khóa học cập nhật có hệ thống kiến thức về HACCP & vệ sinh ATTP cho các doanh nghiệp, đồng thời nâng cao kỹ năng xây dựng và vận hành hiệu quả hệ thống HACCP, công tác quản lý chất lượng trong DN.

#### **Thời gian – Hình thức:**

- Ngày **20-21/5/2022** (từ 8h30-17h00).
- Trực tuyến trên ứng dụng Zoom.

#### **Nội dung chương trình:**

- Cập nhật các quy định liên quan về vệ sinh ATTP của Việt Nam và Quốc tế.
- Yêu cầu pháp lý và các nguyên tắc xây dựng HACCP;
- Hệ thống HACCP và kết cấu của hệ thống HACCP;
- Môi nguy an toàn thực phẩm và kế hoạch xây dựng HACCP;
- Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết, GMP, SSOP;
- Xây dựng và thực hiện 7 nguyên tắc HACCP;
- Bài tập thực hành.

**Đối tượng tham dự:** Quản lý và cán bộ các cấp liên quan kỹ thuật, quản lý chất lượng, sản xuất, QA/QC, cán bộ nhóm HACCP.

**4. Khóa đào tạo K.08.22: Xác nhận hiệu lực và thẩm tra hệ thống HACCP trong doanh nghiệp chế biến thủy sản, thực phẩm.** Hướng dẫn chi tiết nguyên tắc khó nhất trong hệ thống HACCP mà bắt buộc DN phải thực hiện ít nhất 01 lần/năm, qua đó nâng cao hiệu quả hệ thống HACCP và hệ thống đảm bảo chất lượng trong DN.

#### **Thời gian – Hình thức:**

- Thời gian: Ngày **24-25/6/2022** (Từ 8h30-17h00)
- Trực tuyến trên ứng dụng Zoom

#### **Nội dung chính:**

- Qui định quốc gia và quốc tế về thẩm tra hệ thống HACCP
- Các lĩnh vực về thẩm tra
- Xác nhận hiệu lực hệ thống HACCP
- Thẩm tra CCP và các biện pháp kiểm soát GMP, SSOP
- Thẩm tra hệ thống HACCP
- Các thủ tục đánh giá nội bộ
- Thiết kế và sử dụng biểu mẫu đánh giá nội bộ
- Xem xét đánh giá hồ sơ của hệ thống HACCP
- Lấy mẫu và kiểm nghiệm sản phẩm
- Lịch trình thẩm tra
- Thẩm tra bên ngoài/thẩm định của cơ quan thẩm quyền

**Đối tượng tham dự:** Quản lý và cán bộ các cấp liên quan kỹ thuật, quản lý chất lượng, sản xuất, QA/QC, Đội trưởng và cán bộ nhóm HACCP. Đã được đào tạo HACCP cơ bản và có kinh nghiệm làm HACCP tại doanh nghiệp.

**5. Khoá đào tạo K.09.22: “Quản lý hiệu quả động vật gây hại trong nhà máy chế biến thủy sản và thực phẩm”** Khóa học nhằm đảm bảo hệ thống quản lý chất lượng được kiểm soát nghiêm ngặt, đáp ứng các yêu cầu trong chương trình SSOP của hệ thống HACCP

cũng như tiêu chuẩn BRC, IFS, FSSC, BAP....

**Thời gian – Hình thức:**

- Thời gian: Ngày 8/7/2022 (Từ 8h30-17h00)
- Trực tuyến trên ứng dụng Zoom

**Nội dung chương trình:**

- Các yêu cầu về quản lý ĐVGH trong các tiêu chuẩn, qui định hiện hành (BAP, BRC, IFS, FSSC, ASC...);
- Các loại động vật, côn trùng gây hại thường gặp trong nhà máy, tác hại và dấu hiệu nhận biết.
- Xu hướng: Các biện pháp phòng chống và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại trong nhà máy.
- MSDS là gì? Một số loại hoá chất thường dùng để tiêu diệt động vật gây hại và các lưu ý trong sử dụng.
- Đánh giá chương trình kiểm soát động vật gây hại, phân tích khuynh hướng, biểu mẫu giám sát và các sai lỗi thường gặp.

**Đối tượng tham dự:** Quản lý và cán bộ các cấp liên quan kỹ thuật, quản lý chất lượng, sản xuất, QA/QC, sản xuất, chứng nhận, cán bộ chuyên trách hoặc bán chuyên trách về quản lý động vật gây hại tại DN.

**6. Khoá đào tạo K.10.22: “Sử dụng, kiểm tra, hiệu chuẩn nội bộ các loại Cân – Nhiệt kế - Tủ nhiệt trong nhà máy chế biến thủy sản”.** Khóa học nhằm nâng cao độ chính xác và tin cậy của các kết quả đo lường (khối lượng, nhiệt độ và thể tích), nâng cao năng lực, tay nghề cho đội ngũ nhân viên thực hiện và giám sát công tác đo lường, đồng thời đáp ứng yêu cầu định kỳ hiệu chuẩn thiết bị tại các tiêu chuẩn chất lượng

**Thời gian – Hình thức:**

- Thời gian: Ngày 16-17/9/2022 (Từ 8h30-17h00)
- Trực tuyến trên ứng dụng Zoom

**Nội dung chính:**

- Tổng quát về cân và quả cân: Các cấp chính xác, sai số cho phép của cân trong kiểm định/ hiệu chuẩn. Qui trình kiểm định cân phân tích và cân kỹ thuật ĐLVN 16:2021.
- Thực hành xem video cách lắp đặt, điều chỉnh, kiểm định/hiệu chuẩn (CAL) cân.
- Tổng quát về các loại nhiệt kế: Nhiệt kế thủy tinh chất lỏng, nhiệt kế áp suất, nhiệt kế lưỡng kim, đồng hồ nhiệt hiện số kèm đầu dò, các loại tủ nhiệt: tủ đông, tủ mát, tủ ẩm, tủ sấy, lò nung... Cách sử dụng và sai số cho phép trong sử dụng.
- Qui trình hiệu chuẩn các nhiệt kế thủy tinh chất lỏng theo ĐLVN 137: 2004.
- Hiệu chuẩn các đồng hồ nhiệt theo ĐLVN 138:2005.
- Hiệu chuẩn tủ nhiệt theo ĐLVN 127:2003.
- Thực hành video cách lắp đặt, điều chỉnh, hiệu chuẩn các loại nhiệt kế, tủ nhiệt.

**Đối tượng tham dự:** Quản lý và nhân viên phòng kỹ thuật, sản xuất, QA/QC, kiểm nghiệm, cơ điện, cán bộ phụ trách trực tiếp và bán chuyên trách công tác đo lường tại DN...