



KHÓA ĐÀO TẠO

KỸ THUẬT LẤY MẪU, VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN TRONG DOANH NGHIỆP CBTS

Tp. Hồ Chí Minh 6/04/2014

Lấy mẫu là hoạt động thường xuyên trong suốt quá trình sản xuất của DN mà kết quả phụ thuộc lớn vào tay nghề, phương pháp và việc tuân thủ quy trình của kỹ thuật viên. Các Doanh nghiệp thủy sản cần phải tiến hành lấy mẫu, xử lý và bảo quản mẫu tại rất nhiều công đoạn – vị trí khác nhau trong quá trình từ Nguyên liệu → Thành phẩm..., bao gồm:

1. Mẫu Nguyên liệu

2. Mẫu Bán thành phẩm

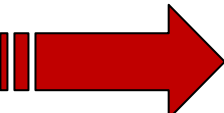
3. Mẫu Thành phẩm

4. Mẫu Nước chế biến

5. Mẫu Nước thải

6. Mẫu Vệ sinh Công nghiệp

7. Mẫu Thành phẩm

- 
- Cán bộ Giám sát/Quản lý cần lập kế hoạch lấy mẫu như thế nào?
 - Các cán bộ phụ trách trực tiếp cần phải chuẩn bị những gì?
 - Các kỹ thuật trong lấy mẫu, vận chuyển và bảo quản mẫu đúng cách là gì?
 - Những lưu ý trong vận chuyển và bảo quản mẫu.

NGUYÊN TẮC XÂY DỰNG

KẾ HOẠCH LẤY MẪU

1. Kế hoạch lấy mẫu phải bao quát được mọi lĩnh vực có nguy cơ gây nhiễm cao, đặc biệt là 10 lĩnh vực được kiểm soát là:

- Nguồn nước.
- Nước đá.
- Các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm.
- Khả năng nhiễm chéo.
- Vệ sinh cá nhân.
- Khả năng sản phẩm bị nhiễm bẩn.
- Sử dụng, bảo quản hóa chất
- Sức khỏe công nhân.
- Khả năng bị nhiễm bẩn từ động vật gây hại.
- Chất thải

2. Kế hoạch lấy mẫu phải hợp lý, theo nguyên tắc lượng mẫu tối thiểu, hiệu quả tối đa.

3. Lưu ý những công đoạn, những khu vực có độ rủi ro cao về khả năng nhiễm, tái nhiễm hoặc có khả năng sống sót của vi sinh vật.

4. Lấy luân phiên theo từng khu vực, từng tổ sản xuất bảo đảm giáp vòng kiểm tra sau những chu kỳ nhất định.

5. Xem xét khả năng điều chỉnh kế hoạch lấy mẫu (tăng, giảm tần suất, chỉ tiêu kiểm, lĩnh vực, khu vực lấy mẫu..) qua đánh giá theo các kết quả kiểm nghiệm trước đó.

THỦ TỤC LẤY MẪU

1. Thủ tục này được áp dụng để lấy mẫu:

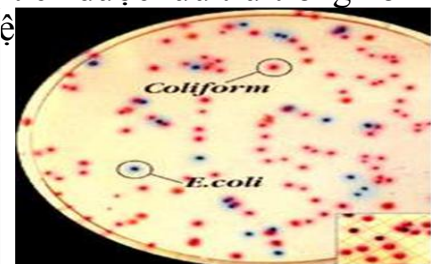
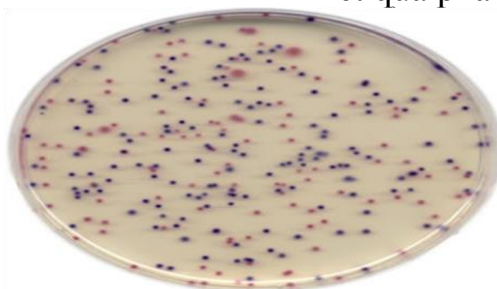
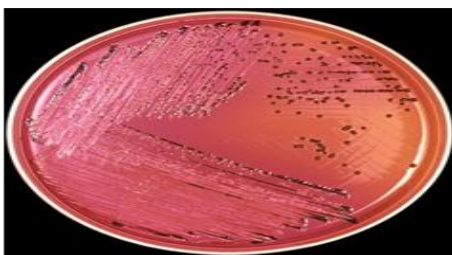
- Nguyên liệu trước và sau khi rửa.
- Các bề mặt (trang thiết bị, dụng cụ, bề mặt nhận diện...) có thể tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm; bán thành phẩm và thành phẩm trên dây chuyền chế biến tại các công đoạn hoặc khu vực cần kiểm soát, đặc biệt là nước, nước đá và các hợp phần nguyên phụ liệu có thể tham gia vào thành phần của sản phẩm.
- Tay/ găng tay công nhân.
- Không khí trong khu vực sản xuất.
- Căn cứ vào kế hoạch dự kiến cho mỗi đợt lấy mẫu cụ thể, cần chuẩn bị đầy đủ dụng cụ phục vụ cho việc lấy mẫu như: ống nghiệm, đĩa petri vô trùng, tấm bông, đèn cồn, túi PE, găng tay, bình thủy tinh vô trùng, bút dùng mực chịu nước, que gạt, dây thun, thùng cách nhiệt...
- Chuẩn bị các biểu mẫu cần thiết.

2. Lấy mẫu:

- Căn cứ theo kế hoạch dự kiến tiến hành xác định địa điểm và thực hiện việc lấy mẫu theo qui trình đã định.
- Ghi chép thông tin về mẫu:
- Người lấy mẫu phải ghi chép đủ các thông tin cần thiết về mẫu vào biểu mẫu.
- Ghi ký hiệu nhận diện mẫu trên dụng cụ chứa mẫu và trên phiếu theo dõi trước khi thực hiện lấy mẫu để tránh khả năng nhầm lẫn sau khi lấy mẫu

3. Lưu trữ hồ sơ:

Kết quả phân tích được lưu trữ trong hồ



MỤC TIÊU KHÓA HỌC

Khóa học sẽ cung cấp các kiến thức và kỹ năng cần thiết, giúp DN hệ thống các yêu cầu trong công tác lập kế hoạch, chuẩn bị, vận chuyển và bảo quản MẪU tại DN. Với sự chia sẻ thông tin, kinh nghiệm từ chuyên gia kỹ thuật cao cấp về phòng kiểm nghiệm sẽ giúp các cán bộ phòng kiểm nghiệm và cán bộ trực tiếp công tác lấy mẫu tại DN nâng cao kỹ năng và nghiệp vụ.

THÀNH PHẦN THAM DỰ:

- Giám đốc Chất lượng, Trưởng – Phó phòng Kỹ thuật, Kiểm nghiệm.
- Quản đốc PX, QA/QC, phụ trách kỹ thuật, giám sát chất lượng và cán bộ phụ trách lấy mẫu tại các công đoạn.

THỜI GIAN – ĐỊA ĐIỂM:

- Ngày **06/04/2014**
- Tại VP VASEP, số 218 Lô A, Đường Nguyễn Quý Cảnh (đường số 6 cũ), P. An Khánh, Quận 2, Tp. Hồ Chí Minh

NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

1. Các chỉ tiêu vi sinh vật cần phân tích trong giám sát quá trình sản xuất và vệ sinh công nghiệp của XNCBTS
2. Lấy mẫu Nguyên liệu, bán thành phẩm trên dây chuyền sản xuất
3. Lấy mẫu nước trong Nhà máy chế biến thủy sản
4. Lấy mẫu Vệ sinh công nghiệp (VSCN)
5. Lấy mẫu Không khí

PHÍ THAM DỰ:

Ngày đăng ký	Hội viên VASEP	Ngoài hội viên VASEP
Mức phí chung	850.000 đ/người/khóa	900.000 đ/người/khóa
Trước 12h ngày 03/04/2014	750.000 đ/người/khóa	800.000 đ/người/khóa

- ❖ **Mức phí trên bao gồm:** Quản lý chương trình, tài liệu, chứng chỉ cho học viên, ăn trưa và giải khát giữa giờ. Các chi phí khác cho Học viên (khách sạn, đi lại,...) do DN tự trang trải.
- ❖ **Giảm 10%:** Cho DN đăng ký 03 người trở lên/khóa và thanh toán muộn nhất tại khóa học

LỊCH TRÌNH KHÓA ĐÀO TẠO

Tp Hồ Chí Minh 06/04/2014

Nội dung		Thực hiện
07h30 – 08h00	Đón tiếp học viên	BTC
08h15 – 08h15	Khai mạc và giới thiệu chương trình	Chuyên gia
08h15 – 9h00	Các chỉ tiêu vi sinh vật cần phân tích trong giám sát quá trình sản xuất và vệ sinh công nghiệp của XNCBTS	Chuyên gia
9h00 – 9h30	Lấy mẫu Nguyên liệu, bán thành phẩm trên dây chuyền sản xuất - Lập kế hoạch lấy mẫu, chuẩn bị dụng cụ, vật dụng cho việc lấy mẫu - Lấy mẫu nguyên liệu, mẫu bán thành phẩm - Lấy mẫu thành phẩm cho mục đích thẩm tra - Bảo quản mẫu trong quá trình vận chuyển và tại PTN	Chuyên gia
9h30 – 9h45	Giải lao	
9h45 – 11h30	Lấy mẫu nước trong Nhà máy chế biến thủy sản - Lập kế hoạch lấy mẫu nước, chuẩn bị dụng cụ lấy mẫu nước, nước thải - Lấy mẫu nước đầu nguồn, mẫu nước sử dụng cho chế biến, mẫu nước thải - Bảo quản mẫu trong quá trình vận chuyển và tại PTN	Chuyên gia
11h30 – 13h30	Nghỉ trưa	
13h30 – 15h15	Lấy mẫu Vệ sinh công nghiệp (VSCN) - Lập kế hoạch lấy mẫu VSCN, chuẩn bị dụng cụ cho việc lấy mẫu VSCN - Lấy mẫu VSCN cho việc phân tích các chỉ tiêu định lượng - Lấy mẫu VSCN cho phân tích các chỉ tiêu định tính - Bảo quản mẫu VSCN trong quá trình vận chuyển và tại PKN	Chuyên gia
15h15 – 15h30	Giải lao	
15h30 – 16h45	Lấy mẫu Không khí - Lập kế hoạch, xác định vị trí cần lấy mẫu - Chuẩn bị môi trường, dụng cụ cho việc lấy mẫu không khí - Lấy mẫu không khí khu vực sản xuất	Chuyên gia
16h45 – 17h30	Hỏi đáp, đánh giá Kết thúc khóa học và trao chứng chỉ	Chuyên gia

-----oOo-----

Phụ trách chương trình:

Chị Nguyễn Ngọc Dung, Tel: 043. 8354496 – 223; Mobile: 0988-428-828

Email: ngocdung@vasep.com.vn