

## CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT VI SINH TRONG DOANH NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN

*Training on seafood safety and quality assurance for inspectors*

### Mục tiêu khoá học

Cung cấp các kiến thức và kỹ năng về kiểm soát vi sinh trong cho đội ngũ cán bộ quản lý sản xuất, quản lý chất lượng trong DN chế biến thủy sản nhằm tăng cường hiệu quả của hệ thống quản lý chất lượng trong DN, giúp DN phát hiện và tìm biện pháp xử lý khắc phục các sai sót trong công tác quản lý vệ sinh thực phẩm.

### Đối tượng tham dự

- Lãnh đạo và quản lý các cấp liên quan đến chất lượng và sản xuất.
- Thành viên đội HACCP, Quản đốc phân xưởng, cán bộ QA/QC, tổ trưởng sản xuất.

### Thời gian đào tạo

01 ngày, gồm cả lý thuyết và bài tập thực hành rèn luyện kỹ năng tại lớp

### Nội dung chính

- Vệ sinh thực phẩm và các nguyên tắc quản lý vệ sinh thực phẩm.
- Các loại vi khuẩn thường gặp trong phân xưởng chế biến thủy sản.
- Kiểm soát vi sinh bằng GMP và SSOP.
- Giám sát vệ sinh trong xí nghiệp.
- Các sai lỗi thường gặp trong quá trình kiểm soát và giám sát của XN.

### Giảng viên

Các giảng viên có kinh nghiệm thực tế lâu năm trong công tác quản lý chất lượng thủy sản đang công tác tại Trung tâm Đào tạo và Xúc tiến Thương mại VASEP (VASEP.PRO) và cộng tác viên của Trung tâm

### 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.

### Thuyết trình

Bài tập cá nhân, phân tích các trường hợp thực tiễn

Bài tập nhóm, thảo luận nhóm

Thực hành và trò chơi liên quan đến nội dung tập huấn

Thảo luận, trao đổi kinh nghiệm và hỏi đáp

### Chứng chỉ và quyền lợi học viên

- Học viên tham gia chương trình sẽ được nhận 01 bộ tài liệu, 01 ấn phẩm chuyên ngành.
- Học viên tham dự trên 80% thời lượng khóa học và hoàn thành đánh giá cuối khóa sẽ được cấp giấy chứng nhận hoàn thành khóa học của Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (VASEP)

