

KIỂM SOÁT NHIỄM CHÉO, NHIỄM BẨN TRONG XÍ NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN

*Cross-contamination and adulteration control
in seafood processing factories*

Mục tiêu khoá học

Nâng cao nhận thức về vị trí và tầm quan trọng của nhiễm chéo, nhiễm bẩn trong chương trình Quy phạm vệ sinh (SSOP) của hệ thống HACCP tại các doanh nghiệp CBTS

Nâng cao các kỹ năng nhận diện các vị trí nhiễm chéo, nhiễm bẩn và biện pháp xử lý khắc phục cho đội ngũ cán bộ quản lý SX, quản lý chất lượng của DN

Đối tượng tham dự

- Lãnh đạo và cán bộ quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, SX, kế hoạch, tổ chức nhân sự
- Quản đốc, cán bộ kỹ thuật, QA/QC, quản lý SX
- Cán bộ giám sát SX tại PX

Thời gian đào tạo

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

Nội dung chính

- Tại sao phải ngăn ngừa nhiễm chéo, nhiễm bẩn trong Xí nghiệp chế biến thủy sản?
- Vị trí của công tác kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn trong hệ thống HACCP
- Nguyên tắc chung về kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn trong chế biến thủy sản theo nguyên tắc HACCP
- Các sai lỗi thường gặp trong kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn tại DN

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 theo các nội dung sau:

- Thuyết trình
- Bài tập cá nhân, phân tích các trường hợp thực tiễn
- Bài tập nhóm, thảo luận nhóm
- 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 sẽ được cấp giấy chứng nhận tham gia khóa học của Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (VASEP)

