

## CHÂN DUNG NGƯỜI “GÁC CỔNG” PHÂN XỬNG CHẾ BIẾN THỦY SẢN - KỸ NĂNG ĐỂ KIỂM SOÁT VỆ SINH

*Portraits of “Doorkeepers” in fishery processing workshops - hygiene control skills*

### Mục tiêu khóa học

Nâng cao kỹ năng, nghiệp vụ để thực hiện hiệu quả ít nhất 6 chức năng của cán bộ kiểm soát vệ sinh tại các lối vào phân xưởng chế biến thông qua các bài lý thuyết nghiệp vụ và thực hành kỹ năng.

### Đối tượng tham dự

- Đội trưởng đội HACCP, thành viên đội HACCP, cán bộ QA/QC.
- Lãnh đạo các phòng ban có liên quan đến SX và chất lượng của DN
- Quản đốc phân xưởng, các cán bộ điều hành sản xuất
- Các cán bộ liên quan đến chất lượng và SX
- Các cán bộ giám sát vệ sinh tại cửa các phân xưởng chế biến

### 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 người “gác cổng” quan trọng trong quản lý chất lượng?
- Các sai lỗi thường gặp của người gác cổng
- Các yêu cầu tối thiểu liên quan đến công tác kiểm soát tại cửa ra vào PX.
- Kỹ năng và 3 yêu cầu cần thiết đối với công tác kiểm soát vệ sinh tại cửa ra vào

### 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)

