

# PHỤ LỤC

## CÁC KHÓA ĐÀO TẠO TẠI DOANH NGHIỆP

### CHUYÊN ĐỀ 1: KIỂM SOÁT HIỆU QUẢ ĐỘNG VẬT GÂY HẠI TRONG TRẠI NUÔI VÀ NHÀ MÁY THỦY SẢN

01 NGÀY

#### Mục tiêu khóa học

Kiểm soát động vật gây hại là một trong các yêu cầu bắt buộc mà các trại nuôi và nhà máy chế biến thủy sản phải thực hiện để đảm bảo hệ thống quản lý chất lượng được kiểm soát toàn diện cũng như đáp ứng các yêu cầu của các tiêu chuẩn về kiểm soát vệ sinh trong nhà máy chế biến và các yêu cầu của các tiêu chuẩn nuôi trồng bền vững hiện nay.

#### Thành phần tham dự

- Ban quản lý và kỹ thuật viên các trại nuôi thủy sản
- Quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, SX, kỹ thuật, kế hoạch, HACCP, QA/QC, giám sát vệ sinh..

#### Nội dung chương trình

1. Tại sao phải kiểm soát động vật gây hại (ĐVGH), các loại ĐVGH và tác hại của chúng
2. Các biện pháp phòng chống, tiêu diệt ĐVGH trong nhà máy chế biến
3. Các biện pháp phòng chống, tiêu diệt ĐVGH trong trại nuôi thủy sản
4. Các sai lỗi thường gặp trong phòng chống và tiêu diệt ĐVGH
5. Các hóa chất được phép sử dụng trong ngăn ngừa và tiêu diệt ĐVGH.

### CHUYÊN ĐỀ 2: HÓA CHẤT, KHÁNG SINH TRONG NUÔI TRỒNG THỦY SẢN - SỬ DỤNG HIỆU QUẢ VÀ AN TOÀN

01 NGÀY

#### Mục tiêu khóa học

Nhằm giúp các doanh nghiệp, trại nuôi hệ thống và trang bị những kiến thức liên quan đến sử dụng hóa chất và kháng sinh trong nuôi trồng thủy sản một cách hiệu quả và an toàn.

#### Thành phần tham dự

- Lãnh đạo và quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, kỹ thuật
- Ban quản lý trại nuôi, cán bộ kỹ thuật trại nuôi, các cán bộ phụ trách chứng nhận.

#### Nội dung chương trình

1. Ý nghĩa của việc sử dụng hóa chất, kháng sinh trong nuôi trồng thủy sản.
2. Nhóm hóa chất được phép sử dụng trong nuôi trồng thủy sản: Sử dụng như thế nào cho hiệu quả và an toàn.
3. Nhóm kháng sinh được phép sử dụng trong nuôi trồng thủy sản: Tính chất dược lý, hiệu quả trong điều trị bệnh.
4. Một số thảo dược có hiệu quả trong phòng bệnh thủy sản: Tính chất dược lý và hiệu quả trong phòng bệnh.

### CHUYÊN ĐỀ 3: CHÂN DUNG NGƯỜI “GÁC CÔNG” PHÂN XƯỞNG CHẾ BIẾN THỦY SẢN - KỸ NĂNG ĐỂ KIỂM SOÁT VỆ SINH

01 NGÀY

#### 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.

#### Thành phần tham dự

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

#### Nội dung chương trình

1. Tại sao người “Gác công” quan trọng trong quản lý chất lượng?
2. Các sai lỗi thường gặp của người gác công.
3. Các yêu cầu tối thiểu liên quan đến công tác kiểm soát tại cửa ra vào PX.
4. 6 kỹ năng và 3 yêu cầu cần thiết đối với công tác kiểm soát vệ sinh tại cửa ra vào.

### CHUYÊN ĐỀ 4: CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT VI SINH TRONG DOANH NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN

01 NGÀY

#### Mục tiêu khóa 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

#### Thành phần tham dự

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

#### Nội dung chương trình

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

## CHUYÊN ĐỀ 5: KIỂM SOÁT NIỄM CHÉO, NIỄM BẮN TRONG XÍ NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN

01 NGÀY

### Mục tiêu khóa học

- Nâng cao nhận thức về vị trí và tầm quan trọng của niễm chéo, niễm bắn trong chương trình Quy phạm vệ sinh (SSOP) của hệ thống HACCP tại các DN CBTS
- Nâng cao các kỹ năng nhận diện các vị trí niễm chéo, niễm bắn và biện pháp xử lý khắc phục cho đội ngũ cán bộ quản lý SX, quản lý chất lượng của DN.

### Thành phần 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

### Nội dung chương trình

1. Tác hại, mối nguy từ việc niễm chéo, niễm bắn trong xí nghiệp CBTS?
2. Vị trí của công tác kiểm soát niễm chéo, niễm bắn trong hệ thống HACCP.
3. Nguyên tắc kiểm soát niễm chéo, niễm bắn trong CBTS đáp ứng yêu cầu của HACCP.
4. Các lưu ý và sai lỗi thường gặp trong kiểm soát niễm chéo, niễm bắn tại DN.

## CHUYÊN ĐỀ 6: HACCP CƠ BẢN TRONG XÍ NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN

03 NGÀY

### Mục tiêu khóa học

Khóa học đáp ứng yêu cầu về đào tạo định kỳ và nâng cao kiến thức, nghiệp vụ vận hành hệ thống HACCP hiệu quả trong các DN thủy sản. Với đội ngũ chuyên gia giàu chuyên môn, kinh nghiệm đánh giá thực tế các DN và thường xuyên cập nhật các thông tin mới nhất về ngành sẽ giúp cập nhật có hệ thống và đầy đủ kiến thức về HACCP & vệ sinh ATTP cho DN.

### Thành phần tham dự

- Lãnh đạo và quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, sản xuất, kế hoạch, quản đốc PX
- Các cán bộ kỹ thuật, QA/QC, SX, kế hoạch, giám sát SX.

### Nội dung chương trình

1. An toàn vệ sinh thực phẩm và quản lý chất lượng.
2. Cập nhật các quy định liên quan về vệ sinh ATTP của Việt Nam và Quốc tế
3. HACCP, yêu cầu pháp lý và các nguyên tắc xây dựng.
4. Mối nguy an toàn thực phẩm và kế hoạch xây dựng HACCP.
5. Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết.
6. Xây dựng và thực hiện 7 nguyên tắc HACCP.
7. Bài tập thực hành/thảo luận.