



KHÓA TẬP HUẤN

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

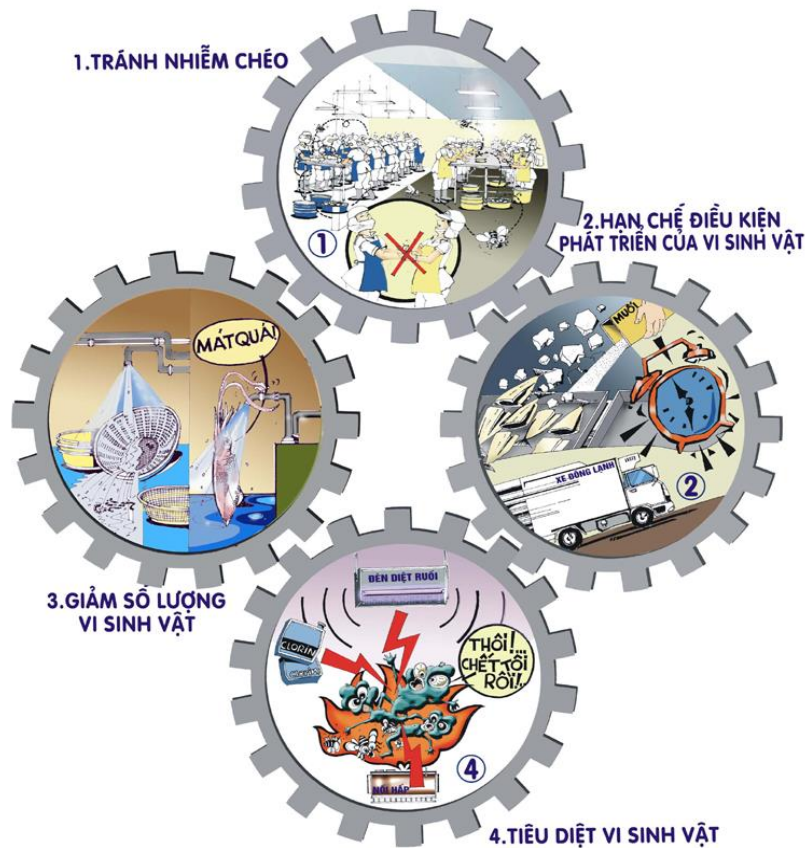
*Training course: “Cross – Contamination & Andulteration
Control in Seafood Processing Enterpries”*

Tổ chức:
Theo yêu cầu các Doanh nghiệp

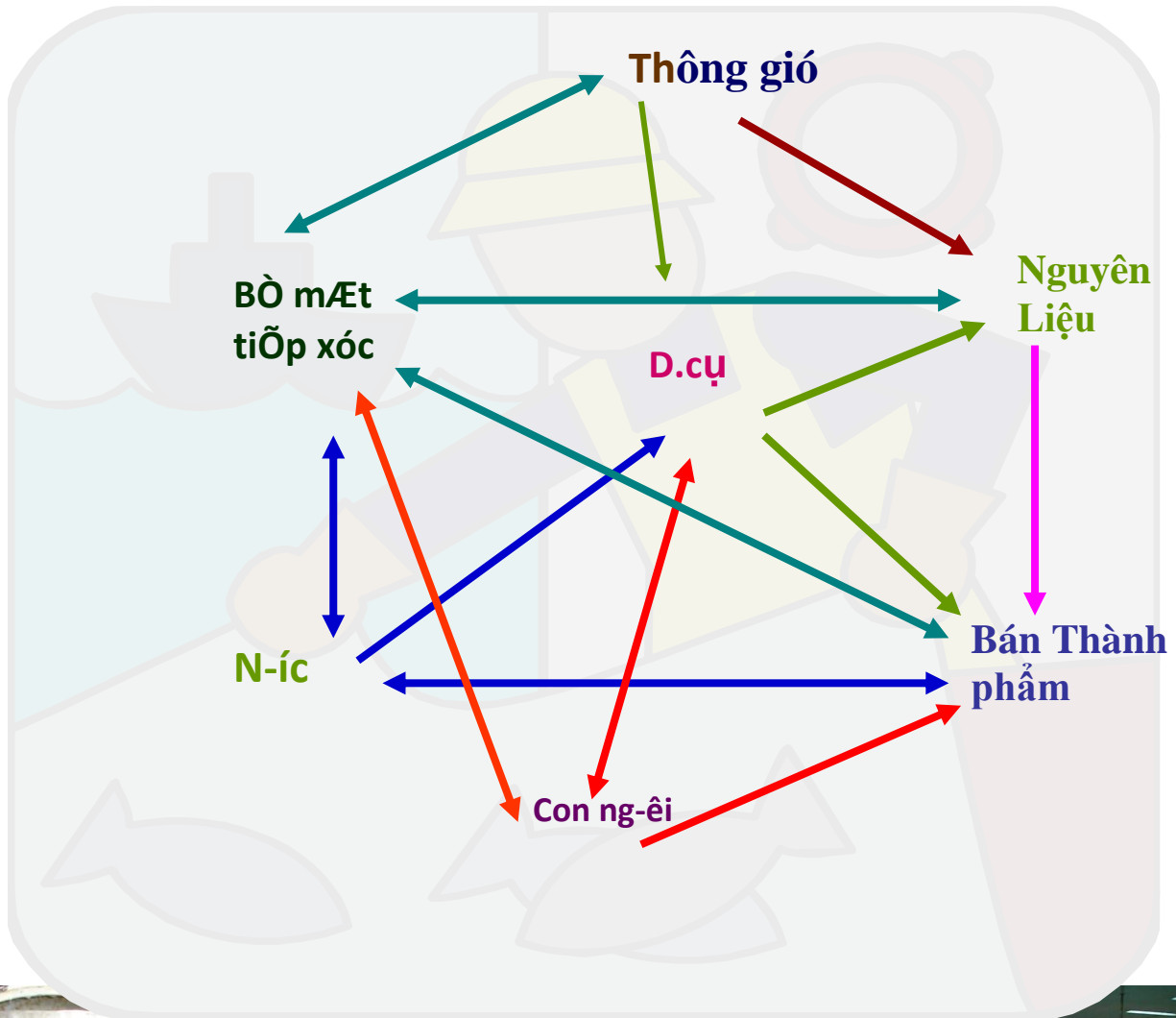
Kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn trong XN CBTS là một trong các yêu cầu:

- ✓ Trong qui trình làm vệ sinh và thủ tục kiểm soát vệ sinh trong XN CBTS, yêu cầu số 4 và số 6 của SSOP.
- ✓ Là yêu cầu số 1 trong 04 nguyên tắc quản lý vệ sinh thực phẩm thủy sản

4 NGUYÊN TẮC VỆ SINH THỰC PHẨM THỦY SẢN



NHIỆM CHÉO – NHIỆM BẦN LÀ GÌ? TẠI SAO PHẢI KIỂM SOÁT NHIỆM CHÉO, NHIỆM BẦN TRONG XN CBTS ?



Tại sao phải kiểm soát yếu tố:

- ✓ *Nền, trần, tường nhà xưởng hoặc phương tiện vận chuyển?*
- ✓ *Dụng cụ chứa phế liệu, dụng cụ làm vệ sinh... ?*
- ✓ *Chất tẩy rửa, khử trùng...?*
- ✓ *Hơi nước, gas lạnh, dầu, nhớt ...?*
- ✓ *Mảnh thủy tinh...?*

1. Tại sao phải ngăn chia nhiều phòng?
2. Màu sắc dụng cụ khác nhau?
3. Bảo hộ LD khác màu giữa các khu vực?
4. “Ngăn đôi” phòng bao gói?
5. Dán nylon và đánh số vách kính?
6. “Nước thoát” không chảy được về xuôi?
7. “Chị” không được sang thăm “em”...
8. Bao PE cách biệt bao bì carton.
9. V...v.v..

Nhưng vẫn “không yên tâm” đã kiểm soát hết ?

KHÓA ĐÀO TẠO

KIỂM SOÁT NHIỄM CHÉO – NHIỄM BẨN TRONG XN CBTS

Mục tiêu khoá học:

1. 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
2. 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:

1. Lãnh đạo và Quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, SX, kế hoạch, tổ chức nhân sự
2. Quản đốc, cán bộ kỹ thuật, QA/QC, đội HACCP, quản lý SX
3. Cán bộ giám sát SX tại PX, tổ trưởng, tổ phó 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:

1. Tại sao phải ngăn ngừa nhiễm chéo, nhiễm bẩn trong XNCBTS ?
2. Vị trí của công tác kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn trong hệ thống HACCP
3. Nguyên tắc kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn trong CBTS theo nguyên tắc HACCP
4. Các sai lỗi thường gặp trong kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn tại DN
5. Xem phim về Đảm bảo yêu cầu vệ sinh khi thiết kế xí nghiệp thiết bị, dụng cụ, bề mặt tiếp xúc trong các xí nghiệp CBTS

Giảng viên:

Các giảng viên giàu chuyên môn, kinh nghiệm thực tế lâu năm trong công tác quản lý chất lượng thủy sản.

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 cuối khóa:

- Kết thúc khóa học, các học viên sẽ được cấp giấy chứng nhận của Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (VASEP)

PHƯƠNG THỨC ĐÀO TẠO



Nghe giảng – xem film



Học viên thuyết trình bài tập nhóm



Làm bài tập nhóm



Cùng nhau trao đổi – thảo luận



Nhận Giấy khen – Chứng chỉ sau khóa học



-----oOo-----

Chúng tôi xây dựng các chương trình đáp ứng nội dung và thời gian của DN.

Thông tin chi tiết liên hệ: Trung tâm Đào tạo & Xúc tiến Thương mại VASEP (VASEP.PRO)
Số 10, Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội. **Phụ trách đào tạo theo yêu cầu: Chị Nguyễn Thu Hiền**
– Tel: 0243. 8354496 – Ext 210; Fax: 0243. 7719015/ 0243.7715084; Mobile: 0906.076.587; Email:
thuhien@vasep.com.vn

BETTER TRAINING – BETTER JOB !

www.daotao.vasep.com.vn