

[Dành cho các nhà máy sản xuất, phân phối thực phẩm và nhà máy sản xuất vật tư liên quan]

ESCO Web Learning

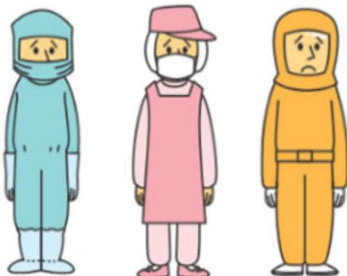
Hỗ trợ tiếng Việt,
tiếng Trung*

Ver.3.1

08.07.2021

Để đảm bảo chất lượng của sản phẩm, thì việc nâng cao đào tạo tập trung nhân viên sản xuất là điều không thể thiếu.

Tuy nhiên, do ảnh hưởng của đợt nhiễm coronavirus gần đây, thì việc đào tạo tập trung rất khó thực hiện, và ngay cả khi trong trường hợp có thể thực hiện thì cũng không đạt được hiệu quả như mong muốn.



- Muốn tiến hành đào tạo cơ bản, nhưng khó tập trung tất cả các nhân viên cùng một thời điểm.
- Muốn tập trung sức lực nhiều hơn vào việc đào tạo nhân viên mới
- Muốn đào tạo dựa theo năng lực và kiến thức của nhân viên
- Muốn đánh giá hiệu quả của việc đào tạo và mức độ lĩnh hội kiến thức của nhân viên

Để giải quyết vấn đề này, Công ty Earth Environmental Service đề xuất chương trình **ESCO Web Learning**.

ESCO Web Learning sẽ đưa ra cách giải thích dễ hiểu về nền tảng của quản lý vệ sinh, tính chuyên môn cao dành cho những đối tượng liên quan đến sản xuất thực phẩm. Bằng cách nắm bắt kiến thức này, nhân viên sẽ hiểu được mục đích của các quy định vệ sinh thực tế tại địa điểm sản xuất, giúp các biện pháp cụ thể của các hoạt động cải thiện đúng mục đích được tiến hành nhanh chóng hơn.

- Giải thích có hệ thống và dễ hiểu về “nền tảng của quản lý vệ sinh mang tính chuyên môn”
- Cung cấp một “môi trường mà nhân viên có thể học mọi lúc, mọi nơi”
- Cung cấp một “môi trường mà người quản lý có thể nắm bắt được tình hình học tập”



ESCO Web Learning đã tạo trang web dành riêng cho công ty bạn trên đám mây và lưu trữ trong đó tài liệu giảng dạy, bài kiểm tra, ghi chú tham gia, v.v.

Học viên sẽ được yêu cầu đặt ID và mật khẩu của riêng họ, và truy cập Internet để tham gia khóa học. Vì vậy, có thể tham gia các lớp học bất cứ lúc nào, bất kể địa điểm và thời gian.

Với tư cách là quản trị viên, bạn có thể chỉ định ai sẽ lấy tài liệu giảng dạy nào và đặt thời lượng của khóa học. Bạn có thể kiểm tra sự tiến bộ học tập của học viên và kết quả của bài kiểm tra.

Trang dành cho học viên

Trang dành cho quản lý



Tùy vào nội dung hợp đồng mà việc giới hạn số người truy cập cùng lúc có thể xảy ra.

	1-17	YẾU TỐ PHẦN CỨNG (THIẾT BỊ ĐIỀU HÒA)	Khoảng 10phút				●														
	1-18	YẾU TỐ PHẦN CỨNG (PHÒNG SẠCH)	Khoảng 11phút				●														
	1-19	YẾU TỐ PHẦN CỨNG (DÀNH CHO ĐỘ SẠCH CAO) ※KHÓA CHUYÊN MÔN	Khoảng 9phút				●														
	1-20	QUY ĐỊNH VÀ PHÂN LOẠI THUỐC DIỆT CÔN TRÙNG ※KHÓA CHUYÊN MÔN	Khoảng 12phút							●											
	1-21	NHỮNG LƯU Ý KHI XỬ LÝ VÀ SỬ DỤNG THUỐC DIỆT CÔN TRÙNG	Khoảng 14phút							●										●	
Quản lý vi sinh vật	2-1	KIẾN THỨC CƠ BẢN VỀ VI SINH VẬT	Khoảng 12phút										●							●	
	2-2	ĐẶC TRƯNG VÀ BIỆN PHÁP NGĂN NGỪA VI SINH VẬT CHỦ YẾU ①VI KHUẨN NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM	Khoảng 13phút											●						●	
	2-3	ĐẶC TRƯNG VÀ BIỆN PHÁP NGĂN NGỪA VI SINH VẬT CHỦ YẾU ②VI KHUẨN GÂY BIẾN CHẤT, THÓI RỬA	Khoảng 10phút											●						●	
	2-4	ĐẶC TRƯNG VÀ BIỆN PHÁP NGĂN NGỪA VI SINH VẬT CHỦ YẾU ③NOROVIRUS	Khoảng 16phút											●						●	
	2-5	ĐẶC TRƯNG VÀ BIỆN PHÁP NGĂN NGỪA VI SINH VẬT PHỔ BIẾN ④VI KHUẨN NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM KHÁC (NHÓM CHỊU NHIỆT KÉM)	Khoảng 15phút											●						●	
	2-6	ĐẶC TRƯNG VÀ BIỆN PHÁP NGĂN NGỪA VI SINH VẬT PHỔ BIẾN ⑤VI KHUẨN NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM KHÁC (NHÓM CHỊU NHIỆT TỐT)	Khoảng 13phút											●						●	
	2-7	ĐẶC TRƯNG VÀ BIỆN PHÁP NGĂN NGỪA VI SINH VẬT PHỔ BIẾN ⑥NẤM, MỐC	Khoảng 16phút											●						●	
	2-8	3 NGUYÊN TẮC PHÒNG NGỪA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM DO VI KHUẨN	Khoảng 13phút																●		●
	2-9	KIẾN THỨC CƠ BẢN VÀ ĐIỂM LƯU Ý CỦA CÁC PHƯƠNG PHÁP TẮY RỬA	Khoảng 18phút																●		●
	2-10	ĐẶC TRƯNG VÀ CÁCH PHÂN BIỆT SỬ DỤNG CÁC LOẠI CHẤT KHỬ TRÙNG (DIỆT KHUẨN) PHỔ BIẾN	Khoảng 14phút																●		●
Vệ sinh cơ bản và các mục khác	3-1	KIẾN THỨC CƠ BẢN VỀ VỆ SINH DÀNH CHO NGƯỜI LÀM VIỆC TẠI NHÀ MÁY THỰC PHẨM	Khoảng 10phút																	●	
	3-2	KIẾN THỨC CƠ BẢN VỀ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM	Khoảng 12phút																	●	
	3-3	KIẾN THỨC CƠ BẢN VỀ LÔNG, TÓC	Khoảng 11phút																	●	●
	3-4	KIẾN THỨC CƠ BẢN VỀ PHÒNG CHỐNG CÔN TRÙNG, CHUỘT	Khoảng 15phút																	●	
	3-5	KIẾN THỨC CƠ BẢN VỀ HACCP	Khoảng 18phút																	●	●
	3-6	KIẾN THỨC CƠ BẢN VỀ FSSC22000 · ISO22000	Khoảng 12phút																		●
	3-7	QUẢN LÝ NƯỚC SỬ DỤNG (KHÓA CHUYÊN MÔN)	Khoảng 12phút																		●

* Đây là danh sách các tài liệu giảng dạy tính đến tháng 7 năm 2021. Các tài liệu giảng dạy có thể được thay đổi hoặc cập nhật mà không cần thông báo trước.

* Tất cả các tài liệu giảng dạy ngoại trừ 1-7 và 1-8 đều có bài kiểm tra để kiểm tra mức độ hiểu biết (1-7 và 1-8 không có bài kiểm tra trên Web ESCO).

* Ngoài phiên bản tiếng Nhật, tài liệu giảng dạy số 1-1 đến số 3-7 còn có phiên bản tiếng Việt và tiếng Trung (phần thể và giản thể). Không có tường thuật.

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

STT	Tên giáo trình		Thời gian ước tính
Kiến thức cơ bản về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (chương trình giáo dục xây dựng quản lý vệ sinh dựa trên HACCP)			
4-0-1	—	SƠ LƯỢC VỀ CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM	Khoảng 14phút
(1) Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (FSMS)			
4-1-1	FSMS①	HẠNG MỤC CHỦ YẾU CỦA FSMS	Khoảng 3phút
4-1-2	FSMS②	TRÁCH NHIỆM CỦA NGƯỜI ĐÚNG ĐẦU/ GIAO TIẾP	Khoảng 13phút
4-1-3	FSMS③	HỆ THỐNG TRUY VẾT VÀ XUẤT HÀNG/ QUẢN LÝ HỒ SƠ VÀ GHI CHÉP	Khoảng 8phút
4-1-4	FSMS④	QUẢN LÝ MUA VÀ ĐẶT HÀNG / QUẢN LÝ VIỆC GIÁM SÁT, ĐO LƯỜNG / QUẢN LÝ NHÂN	Khoảng 18phút
4-1-5	FSMS⑤	QUẢN LÝ SẢN PHẨM KHÔNG ĐẠT/ THIẾT BỊ HỖ TRỢ/ TAI NẠN LAO ĐỘNG	Khoảng 19phút
4-1-6	FSMS⑥	NGĂN NGỪA VIỆC Ô NHIỄM SẢN PHẨM CÓ CHỦ Ý	Khoảng 8phút
4-1-7	FSMS⑦	QUẢN LÝ CHẤT GÂY DỊ ỨNG	Khoảng 15phút
4-1-8	FSMS⑧	ĐÓI ỨNG VỚI VIỆC GIẢ MẠO THỰC PHẨM	Khoảng 17phút
(2) HACCP			
4-2-1	HACCP①	HACCP LÀ GÌ, ĐẶC TRƯNG CỦA HACCP, 7 NGUYÊN LÝ HACCP	Khoảng 12phút
4-2-2	HACCP②	TRÌNH TỰ 1 THÀNH LẬP ĐỘI HACCP	Khoảng 11phút
		TRÌNH TỰ 2 LẬP BẢNG GIỚI THIỆU SẢN PHẨM	
		TRÌNH TỰ 3 XÁC ĐỊNH MỤC ĐÍCH SỬ DỤNG VÀ ĐỐI TƯỢNG TIÊU DÙNG	
		TRÌNH TỰ 4 LẬP SƠ ĐỒ QUY TRÌNH SẢN XUẤT	
		TRÌNH TỰ 5 XÁC NHẬN QUY TRÌNH SẢN XUẤT TẠI HIỆN TRƯỜNG	
4-2-3	HACCP③	TRÌNH TỰ 6 (NGUYÊN LÝ 1) PHÂN TÍCH CÁC MỐI NGUY	Khoảng 13phút
		TRÌNH TỰ 7 (NGUYÊN LÝ 2) XÁC ĐỊNH ĐIỂM KIỂM SOÁT TỐI HẠN (CCP)	
		TRÌNH TỰ 8 (NGUYÊN LÝ 3) XÁC ĐỊNH NGUỒN TỐI HẠN (CL)	
		TRÌNH TỰ 9 (NGUYÊN LÝ 4) THIẾT LẬP PHƯƠNG THỨC GIÁM SÁT	
		TRÌNH TỰ 10 (NGUYÊN LÝ 5) THIẾT LẬP BIỆN PHÁP CẢI THIỆN	
4-2-4	HACCP④	TRÌNH TỰ 11 (NGUYÊN LÝ 6) THIẾT LẬP PHƯƠNG THỨC KIỂM CHỨNG	Khoảng 20phút
		TRÌNH TỰ 12 (NGUYÊN LÝ 7) THIẾT LẬP PHƯƠNG THỨC LƯU TRỮ HỒ SƠ, TÀI LIỆU	
		HACCP LÀ GÌ, ĐẶC TRƯNG CỦA HACCP, 7 NGUYÊN LÝ HACCP	
4-2-5	HACCP⑤	TRÌNH TỰ 1 THÀNH LẬP ĐỘI HACCP	Khoảng 24phút
		TRÌNH TỰ 2 LẬP BẢNG GIỚI THIỆU SẢN PHẨM	
		TRÌNH TỰ 3 XÁC ĐỊNH MỤC ĐÍCH SỬ DỤNG VÀ ĐỐI TƯỢNG TIÊU DÙNG	
		TRÌNH TỰ 4 LẬP SƠ ĐỒ QUY TRÌNH SẢN XUẤT	
		TRÌNH TỰ 5 XÁC NHẬN QUY TRÌNH SẢN XUẤT TẠI HIỆN TRƯỜNG	
		TRÌNH TỰ 6 (NGUYÊN LÝ 1) PHÂN TÍCH CÁC MỐI NGUY	
4-2-6	HACCP⑥	TRÌNH TỰ 7 (NGUYÊN LÝ 2) XÁC ĐỊNH ĐIỂM KIỂM SOÁT TỐI HẠN (CCP)	Khoảng 15phút
		TRÌNH TỰ 8 (NGUYÊN LÝ 3) XÁC ĐỊNH NGUỒN TỐI HẠN (CL)	
		TRÌNH TỰ 9 (NGUYÊN LÝ 4) THIẾT LẬP PHƯƠNG THỨC GIÁM SÁT	
		TRÌNH TỰ 10 (NGUYÊN LÝ 5) THIẾT LẬP BIỆN PHÁP CẢI THIỆN	
		TRÌNH TỰ 11 (NGUYÊN LÝ 6) THIẾT LẬP PHƯƠNG THỨC KIỂM CHỨNG	
		TRÌNH TỰ 12 (NGUYÊN LÝ 7) THIẾT LẬP PHƯƠNG THỨC LƯU GIỮ HỒ SƠ, TÀI LIỆU	
(3) Quản lý vệ sinh cơ bản			
4-3-1	Quản lý vệ sinh cơ bản ①	HẠNG MỤC QUẢN LÝ VỆ SINH CƠ BẢN CHỦ YẾU	Khoảng 2phút
4-3-2	Quản lý vệ sinh cơ bản ②	QUẢN LÝ VỆ SINH CƠ SỞ, THIẾT BỊ (1) KHUÔN VIÊN/ THIẾT KẾ, THI CÔNG VÀ VỊ TRÍ LẮP ĐẶT TRANG THIẾT BỊ	Khoảng 9phút
4-3-3	Quản lý vệ sinh cơ bản ③	QUẢN LÝ VỆ SINH CƠ SỞ, THIẾT BỊ (2) KHU VỰC SẢN XUẤT, BẢO QUẢN/ QUẢN LÝ CÁC TIỆC ÍCH/ QUẢN LÝ, BẢO QUẢN DỤNG CỤ, MÁY MÓC	Khoảng 8phút

4-3-4	Quản lý vệ sinh cơ bản ④	QUẢN LÝ VỆ SINH CƠ SỞ, THIẾT BỊ (3) CƠ SỞ CỦA NHÂN VIÊN/ SÀNG LỌC, SẮP XẾP, VỆ SINH	Khoảng 9phút
4-3-5	Quản lý vệ sinh cơ bản ⑤	PHÒNG CHỐNG CÔN TRÙNG, CHUỘT	Khoảng 11phút
4-3-6	Quản lý vệ sinh cơ bản ⑥	XỬ LÝ NƯỚC, RÁC THẢI/ QUẢN LÝ NƯỚC SỬ DỤNG/ THỰC PHẨM	Khoảng 14phút
4-3-7	Quản lý vệ sinh cơ bản ⑦	QUẢN LÝ NHÂN VIÊN SỬ DỤNG THỰC PHẨM/ ĐÀO TẠO, HUẤN LUYỆN	Khoảng 12phút

* Đây là danh sách các tài liệu giảng dạy tính đến tháng 7 năm 2021. Các tài liệu giảng dạy có thể được thay đổi hoặc cập nhật mà không cần thông báo trước.

* Ngoại trừ 4-0-1, 4-1-1 và 4-3-1, sẽ có bài kiểm tra để xác nhận mức độ hiểu biết.

* Không hỗ trợ tiếng Việt và tiếng Trung (phồn thể và giản thể).

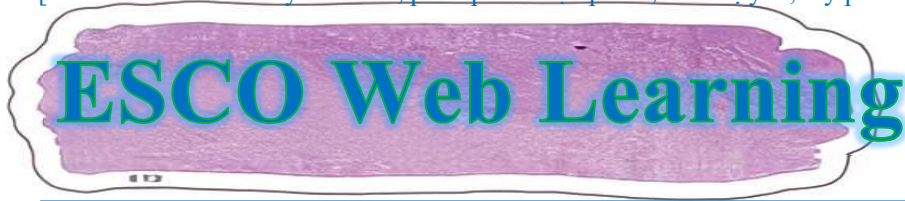
STT	TÀI LIỆU VIDEO (DÀNH CHO NHÂN VIÊN MỚI)	THỜI GIAN PHÁT
M-1	RỬA TAY ĐÚNG CÁCH	(3phút12giây)
M-2	SỬ DỤNG ĐÚNG CÁCH CON LẮN KEO DÍNH	(2phút09giây)
M-3	SỬ DỤNG HIỆU QUẢ BUÔNG TẮM KHÍ	(2phút13giây)
M-4	TRÌNH TỰ THAY ĐỒNG PHỤC	(3phút06giây)
M-5	CÁC HÀNH ĐỘNG THIỂU VỆ SINH	(2phút29giây)
M-6	BÍ QUYẾT KHI TIẾN HÀNH VỆ SINH (PHÒNG CHỐNG CÔN TRÙNG)	(1phút54giây)

* Đây là danh sách các tài liệu giảng dạy tính đến tháng 7 năm 2021. Các tài liệu giảng dạy có thể được thay đổi hoặc cập nhật mà không cần thông báo trước.

* Video được phát trực tuyến. Chúng tôi khuyên bạn nên xem trong môi trường kết nối Wi-Fi.

* Không hỗ trợ tiếng Việt và tiếng Trung (phồn thể và giản thể).

[Dành cho các nhà máy sản xuất, phân phối dược phẩm, thiết bị y tế, mỹ phẩm và nhà máy sản xuất vật tư liên quan]



Ver.3.1

08.07.2021

Trong ngành dược phẩm / thiết bị y tế / mỹ phẩm, việc phòng ngừa ô nhiễm sản phẩm và lẫn dị vật như côn trùng, chuột là đương nhiên, việc thiết lập quản lý rủi ro chất lượng sản phẩm (QRM) dựa trên cơ sở rủi ro và cơ sở khoa học của ICH-Q9 cũng như việc xây dựng, liên tục cải tiến hệ thống chất lượng và đánh giá hiệu quả của các hoạt động dựa theo hệ thống chất lượng dược phẩm (PQS) là rất cần thiết.

Hơn nữa, không chỉ các cuộc kiểm tra ở nước ngoài mà cả các cuộc kiểm tra trong nước cũng đã chuyển đổi mạnh mẽ từ quan điểm hài hòa quốc tế sang quan điểm đặt trọng tâm vào cơ sở rủi ro.

Trong hoàn cảnh đó, việc quản lý hiệu quả các chất độc hại sẽ không thể thực hiện được nếu không có sự giáo dục và đào tạo dành cho nhân viên song song với việc hoàn thiện tốt phần cứng (cơ sở vật chất) và hệ thống quản lý. Tuy nhiên, do ảnh hưởng của đợt lây nhiễm coronavirus mới gần đây thì việc đào tạo tập trung là rất khó thực hiện, và ngay cả khi nó có thể được thực hiện thì chưa chắc sẽ mang lại hiệu quả.

Để giải quyết vấn đề này, Công ty Earth Environmental Service đề xuất chương trình **ESCO Web Learning**.

ESCO Web Learning sẽ đưa ra cách giải thích dễ hiểu về nền tảng của quản lý vệ sinh, mang tính chuyên môn dành cho những đối tượng liên quan đến sản xuất thực phẩm. Bằng cách nắm bắt kiến thức này, nhân viên sẽ hiểu được mục đích của các quy định vệ sinh thực tế tại địa điểm sản xuất, điều này sẽ giúp các biện pháp cụ thể của các hoạt động cải thiện đúng mục đích được tiến hành nhanh chóng hơn.

- Giải thích có hệ thống và dễ hiểu về “nền tảng của quản lý vệ sinh mang tính chuyên môn”
- Cung cấp một “môi trường mà nhân viên có thể học mọi lúc, mọi nơi”
- Cung cấp một “môi trường mà người quản lý có thể nắm bắt được tình hình học tập”



ESCO Web Learning đã tạo trang web dành riêng cho công ty bạn trên đám mây và lưu trữ trong đó tài liệu giảng dạy, bài kiểm tra, ghi chú tham gia, v.v.

Học viên sẽ được yêu cầu đặt ID và mật khẩu của riêng họ, và truy cập Internet để tham gia khóa học. Vì vậy có thể tham gia các lớp học bất cứ lúc nào, bất kể địa điểm hay thời gian.

Với tư cách là quản trị viên, bạn có thể chỉ định ai sẽ lấy tài liệu giảng dạy nào và đặt thời lượng của khóa học. Bạn có thể kiểm tra sự tiến bộ học tập của học viên và kết quả của bài kiểm tra.

Trang dành cho học viên Trang dành cho quản lý



Tùy vào nội dung hợp đồng mà việc giới hạn số người truy cập cùng lúc có thể xảy ra.

STT	Tên giáo trình	STT	Tên giáo trình
M-1	Quản lý động vật gây hại	M-6	Sinh thái Ruồi công và cách phòng chống
M-2	Sinh thái Mọt sách (booklice) và cách phòng chống	M-7	Sinh thái côn trùng bay (Xâm nhập từ bên ngoài) và cách phòng chống
M-3	Sinh thái Bộ đuôi bật và cách phòng chống	M-8	Sinh thái côn trùng bò (Xâm nhập từ bên ngoài) và cách phòng chống
M-4	Sinh thái Nhện và cách phòng chống	M-9	Sinh thái Gián phương đông và cách phòng chống
M-5	Sinh thái Mạt đỏ và cách phòng chống	M-10	Sinh thái Chuột và cách phòng chống

* Có hai loại tài liệu kiểm tra: "dễ" bằng cách đánh dấu ○ ✘ và "thông thường" bằng cách lựa chọn một trong ba phương án. Ngoài ra, một chứng chỉ hoàn thành có thể được cấp cho mỗi tài liệu giảng dạy. Hãy sử dụng nó như bằng cấp nội bộ, cũng như dùng để đánh giá năng lực nhân viên công ty bạn về việc phòng chống côn trùng, chuột.

* Đây là danh sách tài liệu giảng dạy tháng 7/2021. Các tài liệu giảng dạy có thể được thay đổi hoặc cập nhật mà không cần thông báo trước.

