

Số: 04/TB-CLBKHCNTP

## THÔNG BÁO

**v/v tổ chức Chuyên đề “Công nghệ tẩy rửa và tiệt trùng trong nhà máy bia hiện đại theo quan điểm của HACCP”**

### 1. Thời gian, địa điểm

- Thời gian: 18h30 đến 20h30 các ngày thứ năm 23/4 và 7/5/2015.
- Địa điểm: Phòng B.401.

### 2. Nội dung chuyên đề “Công nghệ tẩy rửa và tiệt trùng trong nhà máy bia hiện đại theo quan điểm của HACCP”

Bao gồm 2 buổi:

| STT | Thời gian                     | Nội dung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Ghi chú |
|-----|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1   | 18g30 thứ 5<br>ngày 23/4/2015 | 1. Giới thiệu<br>2. Lý thuyết tẩy rửa và tiệt trùng công nghiệp<br>2.1. Tẩy rửa là gì?<br>2.2. Tiệt trùng là gì?<br>2.3. Hóa chất để tẩy rửa và tiệt trùng trong công nghiệp<br>2.4. Tại sao phải tẩy rửa, tiệt trùng trong các nhà máy thực phẩm, thủy sản?<br>2.5. Các phương pháp tẩy rửa, tiệt trùng công nghiệp.<br>3. CIP là gì?<br>4. Giới thiệu công nghệ CIP trong nhà máy bia, OPC (Open Plant Cleaning) trong nhà máy thực phẩm, thủy sản.<br>5. Trả lời câu hỏi |         |
| 2   | 18g30 thứ 5<br>ngày 7/5/2015  | 1. Sơ đồ hệ thống nhà nấu, hệ thống lọc, hệ thống chiết rót của nhà máy bia.<br>2. CIP theo quan điểm của HACCP.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |

|  |  |                                                                                                                    |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | 3. Tính toán thiết kế quy trình CIP<br>4. Quy trình CIP trong nhà nấu, hệ tank và đường ống.<br>5. Trả lời câu hỏi |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

### 3. Thông tin về diễn giả:

**Ông Nguyễn Hoàng Quốc Long** - Trưởng phòng kỹ thuật và hỗ trợ kinh doanh Công ty Sopura (Vương Quốc Bỉ)

#### **Kinh nghiệm và lĩnh vực làm việc của diễn giả:**

- 7 năm kinh nghiệm trong lĩnh vực tẩy rửa và tiệt trùng trong các nhà máy bia, NGK lớn của Việt Nam. Hiện đang tư vấn, huấn luyện vận hành và thực hiện các dự án tại các công ty danh tiếng như: Heineken, Sabmiller, Sapporo, Sabeco, Habeco, Huda, CocaCola, Pepsi, Vinamilk, Vissan, CP, Cafatex...
- Thực hiện tối ưu hóa quá trình tẩy rửa và tiệt trùng trong các nhà máy thực phẩm, thủy sản.
- Tư vấn chương trình CIP OPC (Open Plant Cleaning) cho các nhà máy thực phẩm, thủy sản.
- Tư vấn, đào tạo về công nghệ tẩy rửa, tiệt trùng cho các nhà máy thực phẩm, thủy sản.
- Tư vấn phát triển sản phẩm mới...

### 4. Thành phần tham gia

- + Giảng viên khoa Công nghệ thực phẩm có quan tâm
- + Sinh viên khoa Công nghệ thực phẩm đã học chuyên ngành (năm 3,4) có quan tâm.

TM Ban chủ nhiệm CLB

Chủ nhiệm

Hoàng Thị Trúc Quỳnh