

Số: 26 /CV-VASEP.PRO

Hà Nội, ngày 27 tháng 2 năm 2024

V/v Mời tham dự 03 chương trình tập huấn do
VASEP tổ chức trong tháng 3/2024

Kính gửi: - Lãnh đạo Doanh nghiệp Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản
- Lãnh đạo Trang trại nuôi và Nhà máy Thức ăn Thủy sản

Nhằm đáp ứng nhu cầu về đào tạo nâng cao năng lực và cập nhật hệ thống kiến thức, thông tin cho các doanh nghiệp, trại nuôi, nhà máy thức ăn thủy sản. Trung tâm Đào tạo và Xúc tiến Thương mại VASEP (VASEP.PRO) trực thuộc Hiệp hội VASEP trân trọng thông báo kế hoạch tổ chức các chương trình tập huấn tập trung cho các doanh nghiệp trong tháng 3/2024, chương trình do các chuyên gia uy tín trực tiếp giảng dạy và chia sẻ. Kế hoạch chi tiết như sau:

1.Khoá K.03.24: “HACCP cơ bản trong Doanh nghiệp chế biến Thủy sản”

Chương trình cập nhật có hệ thống kiến thức về HACCP & vệ sinh ATTP cho các doanh nghiệp, đồng thời nâng cao kỹ năng xây dựng và vận hành hiệu quả hệ thống HACCP, công tác quản lý chất lượng trong nhà máy thủy sản.

- Thời gian: Ngày 14-15/3/2024, từ 8h30-16h30.
- Địa điểm: VP VASEP, Số 7 Đg.Nguyễn Quý Cảnh, P. An Phú, TP. Thủ Đức, TP. HCM.

Nội dung chương trình:

- Cập nhật các quy định liên quan về vệ sinh ATTP của Việt Nam và Quốc tế.
- Yêu cầu pháp lý và các nguyên tắc xây dựng HACCP; Hệ thống HACCP và kết cấu của hệ thống HACCP; Mọi nguy an toàn thực phẩm và kế hoạch xây dựng HACCP;
- Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết, GMP, SSOP;
- Xây dựng và thực hiện 7 nguyên tắc HACCP; Bài tập thực hành.

2. Khóa K.04.24: “Phân tích khuynh hướng & Kiểm soát động vật gây hại trong Nhà máy chế biến Thủy sản và thực phẩm”

Khóa học nhằm đảm bảo hệ thống quản lý chất lượng được kiểm soát nghiêm ngặt, đáp ứng các yêu cầu kiểm soát động vật gây hại trong chương trình SSOP của hệ thống HACCP cũng như yêu cầu kiểm soát động vật gây hại của tiêu chuẩn BRC, IFS, FSSC, BAP.... của các nhà máy.

- Thời gian: Ngày 21/3/2024, từ 8h30-16h30.
- Hình thức: Trực tuyến trên Zoom

Nội dung chương trình:

- Các yêu cầu về quản lý ĐVGH trong các tiêu chuẩn, qui định hiện hành (BAP, BRC, IFS, FSSC, ASC...);
- Các loại động vật, côn trùng gây hại thường gặp trong nhà máy, tác hại và dấu hiệu nhận biết.
- Xu hướng: Các biện pháp phòng chống và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại trong nhà máy.
- MSDS là gì? Một số loại hoá chất thường dùng để tiêu diệt động vật gây hại và các lưu ý trong sử dụng; Đánh giá chương trình kiểm soát động vật gây hại, phân tích khuynh hướng, biểu mẫu giám sát, các sai lỗi thường gặp.

3. Khóa K.05.24: Cập nhật Tiêu chuẩn GLOBAL G.A.P trong Trại nuôi - Nhà máy chế biến (phiên bản 6) và cho Nhà máy Thức ăn thủy sản (phiên bản 3.1).

Tiêu chuẩn GLOBALG.A.P. ban hành phiên mới về nuôi trồng thủy sản và thức ăn, có hiệu lực từ tháng 1/2024 với nhiều nội dung được cập nhật liên quan đến trại nuôi, nhà máy chế biến và đơn vị sản xuất thức ăn. Chương trình do các chuyên gia từ Global G.A.P Việt Nam và Quốc tế trực tiếp cập nhật, hướng dẫn và chia sẻ thông tin.

- **Thời gian:** Ngày 26/3/2024 (8h30 – 16h30).
- **Hình thức:** Trực tuyến trên Zoom.
- **Ngôn ngữ:** Tiếng Việt, tiếng Anh có phiên dịch tiếng Việt.

Nội dung chính:

- Giới thiệu chung về tiêu chuẩn GLOBALG.A.P.
- Các tiêu chí mới trong phiên bản 6.0 đối với trại nuôi và nhà máy chế biến.
- Các tiêu chí mới trong phiên bản 3.1 đối với nhà máy sản xuất thức ăn
- Thảo luận & Hỏi đáp.

4. Thành phần tham dự:

- Lãnh đạo và quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, sản xuất, kỹ thuật, kế hoạch, HACCP. Các cán bộ kỹ thuật, QA/QC,... và các cá nhân quan tâm chương trình.
- Lãnh đạo và đội ngũ cán bộ kỹ thuật trong doanh nghiệp chế biến, trại nuôi, nhà máy thức ăn thủy sản và các cá nhân quan tâm chương trình.

5. Chứng chỉ: Các học viên được cấp chứng chỉ sau khi kết thúc chương trình.


Trung tâm VASEP.PRO trân trọng kính mời Quý DN quan tâm đăng ký cán bộ tham dự theo **PHIẾU ĐĂNG KÝ** gửi kèm **trước 03 ngày** diễn ra mỗi chương trình theo số fax: 0243 771 9015 hoặc email: nguyenyen@vasep.com.vn.


Chi tiết chương trình xin liên hệ Chị Hải Yến, tel: 0243 835 4496 (208), Mobile: 08 5858 2626; email: nguyenyen@vasep.com.vn ; Chị Phương Mai Mobile: 0888.992.289; email: phuongmai@vasep.com.vn , hoặc xem tại www.daotao.vasep.com.vn.

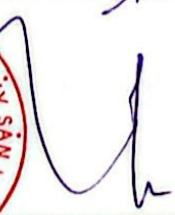
Trân trọng cảm ơn.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Tổng Thư ký HH (b/cáo);
- Văn phòng HH;
- Lưu TT.

GIÁM ĐỐC 




Nguyễn Hoài Nam