



# **KHÓA TẬP HUẤN**

## **(01 Ngày)**

### **QUẢN LÝ VÀ SỬ DỤNG HÓA CHẤT ĐÚNG CÁCH TRONG XÍ NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN**

*Appropriate Management and Usage of Chemical  
in Seafood Processing Enterprises*

#### **Tổ chức bởi:**

- Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam
- Trung tâm Đào tạo và Xúc tiến TM VASEP (VASEP.PRO)

#### **Tổ chức tại:**

- Ngày **27/3/2013**: Resort Thành Đạt Hoa Viên, Số 95/4 Khu Phố Thới Nhựt, Nguyễn Văn Cừ nối dài, An Khánh, Q.Ninh Kiều, TP. Cần Thơ
- Ngày **29/3/2013**: VP VASEP, Số 218 Lô A, đường số 6, P. An Khánh, Quận 2, TP. Hồ Chí Minh.



*Quản lý và sử dụng hóa chất, phụ gia trong thực phẩm nói chung và thủy sản nói riêng luôn được xem là vấn đề “nóng” được đặc biệt quan tâm bởi:*

- ✓ Đây là hạng mục mà các cơ quan quản lý nhà nước và các khách hàng nhập khẩu của các thị trường Nhập khẩu (Mỹ, EU, Nhật, Canada...) tập trung kiểm soát ngày càng nghiêm ngặt.
- ✓ Sự khắt khe trong công tác quản lý - bảo quản theo yêu cầu riêng của từng loại và yêu cầu kiểm soát theo chương trình vệ sinh SSOP thuộc hệ thống quản lý chất lượng theo HACCP.
- ✓ Ngày càng nhiều tiêu chuẩn chứng nhận chất lượng cho ngành sản xuất thực phẩm trên thế giới như BRC / SQF / BAP / Global GAP / ISO ,... chú trọng đến vấn đề này
- ✓ Sự phức tạp và đa dạng của thị trường cung cấp hóa chất
- ✓ Và yêu cầu đòi hỏi cán bộ phụ trách phải có kiến thức, chuyên môn và kinh nghiệm thực tiễn cao.

## I. NỘI DUNG KHÓA HỌC:

1. Cập nhật thông tin về qui định sử dụng hóa chất của các thị trường EU, Mỹ, Nhật...và thị trường hóa chất tại Việt Nam.
2. Lợi ích & tác hại của từng nhóm hóa chất trong XN CBTS
3. Nguyên tắc quản lý & sử dụng hóa chất theo yêu cầu của hệ thống HACCP, các sai lỗi DN thường gặp phải.
4. Cách sử dụng hóa chất – phụ gia trong CBTS đúng “luật chơi”
5. Phương pháp bảo quản phù hợp cho từng nhóm hóa chất
6. Thảo luận & giải đáp câu hỏi



## II. THÀNH PHẦN THAM DỰ:

- Lãnh đạo và Quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, SX, kế hoạch, vật tư, vệ sinh, Thủ kho Bao bì, Hóa chất – Phụ gia.
- Các Quản đốc PX, tổ trưởng SX, các cán bộ kỹ thuật, HACCP, QA/QC, QLSX, Cơ điện, Vật tư, Bao bì, Hóa chất, Vệ sinh
- Các Cá nhân có nhu cầu tìm hiểu về chương trình.

## III. THỜI GIAN - ĐỊA ĐIỂM:

- **Ngày 27/3/2013:** Resort Thành Đạt Hoa Viên, Số 95/4 Khu Phố Thới Nhựt, Nguyễn Văn Cừ nói dài, An Khánh, Q.Ninh Kiều, TP. Cần Thơ
- **Ngày 29/3/2013:** VP VASEP, Số 218 Lô A, đường số 6, P. An Khánh, Quận 2, TP. Hồ Chí Minh.

## IV. CHUYÊN GIA CAO CẤP:

### 1. Ông Vũ Thế Thành:



- Trên 30 năm kinh nghiệm về tư vấn, nghiên cứu và chuyển giao kỹ thuật công nghệ, sản xuất phụ gia cho chế biến thủy sản xuất khẩu và các loại hoá chất công nghiệp thực phẩm..,
- Đã từng là giảng viên các chương trình đào tạo về sử dụng và bảo quản hóa chất, phụ gia cho các DN thủy sản.
- Nguyên Giám đốc Công ty NGUYEN THAO TECH CO.,LTD

### 2. Bà Huỳnh Lê Tâm:



- Trên 30 năm kinh nghiệm về xây dựng và quản lý chất lượng theo hệ thống HACCP và các yêu cầu của các tiêu chuẩn quốc tế.
- Chuyên gia tư vấn cho dự án Quản lý ngành Thủy sản Campuchia và Myanmar do EU, FAO và DFID-DANIDA tài trợ (2006-2009); các dự án liên quan tới kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong chương trình của POSMA- FSPSII (2007- 2009).

## V. PHÍ THAM DỰ:

Ngày đăng ký	Hội viên VASEP	Ngoài hội viên VASEP
Trước 12h ngày <b>21/3/2013</b>	800.000 đ/người/khóa	1.000.000 đ/người/khóa
Sau hạn nêu trên	1.000.000 đ/người/khóa	1.500.000 đ/người/khóa

**Mức phí trên bao gồm:** Phí xây dựng tài liệu, chi phí cho chuyên gia, 01 ấn phẩm chuyên ngành, tài liệu, chứng chỉ cho học viên, ăn trưa và giải khát giữa giờ. Các chi phí khác cho Học viên (khách sạn, đi lại,...) do DN tự trang trải.

**Giảm 10%:** Cho DN đăng ký 03 người trở lên/khóa và CK trước **ngày 21/3/2013**.

## LỊCH TRÌNH KHÓA HỌC

### Quản lý và sử dụng hóa chất đúng cách trong XN CBTS

Tp. Cần Thơ, ngày 27/3/2013; Tp. Hồ Chí Minh, ngày 29/3/2013

Thời gian	Nội dung	Chuyên gia
7:30 - 8:00	Đón tiếp học viên, phát tài liệu	BTC
8:00 - 8:10	Khai mạc, giới thiệu giảng viên, học viên	BTC
8:10 - 8:30	<b>Bài 1:</b> Cập nhật thông tin về qui định sử dụng hóa chất của các thị trường EU, Mỹ, Nhật...và thị trường hóa chất tại Việt Nam	Nhóm Chuyên gia
8: 30 - 9: 45	<b>Bài 2:</b> Tại sao hóa chất phải được kiểm soát nghiêm ngặt - Lợi ích & tác hại của từng nhóm hóa chất trong XN CBTS	Nhóm Chuyên gia
9:45-10:00	Giải lao	BTC
10:00 – 11:30	<b>Bài 3:</b> Nguyên tắc quản lý & sử dụng hóa chất theo yêu cầu của hệ thống HACCP, các sai lỗi DN thường gặp phải.	Nhóm Chuyên gia
11:30 - 13:30	<b>Ăn trưa</b>	BTC
13:30 - 14:30	<b>Bài 3:</b> Nguyên tắc quản lý & sử dụng hóa chất theo yêu cầu của hệ thống HACCP, các sai lỗi DN thường gặp phải. (tt)	Nhóm Chuyên gia
14:30 – 15: 30	<b>Bài 4:</b> Cách sử dụng hóa chất – phụ gia trong CBTS đúng “luật chơi”	Nhóm Chuyên gia
15:30 - 15: 45	<b>Giải lao</b>	BTC
15:45 -16:50	<b>Bài 5:</b> Phương pháp bảo quản phù hợp cho từng nhóm hóa chất - Thảo luận.	Nhóm Chuyên gia
16:50-17:00	Bế mạc – Phát chứng chỉ cuối khóa	BTC – Chuyên gia

#### Chi tiết thông tin xin vui lòng liên hệ:

**Anh Nguyễn Ngọc Hòa** – Tel: 04. 38354496 - ext 211,

Mobile: 0989618724, Email; [ngochoa@vasep.com.vn](mailto:ngochoa@vasep.com.vn)

-----oOo-----

*Xin trân trọng cảm ơn!*