

# KIỂM SOÁT HÓA CHẤT, KHÁNG SINH TRONG NUÔI TRỒNG CHẾ BIẾN THỦY SẢN

*Antibiotic and Chemical Control in Aquaculture and Seafood Processing*

## Mục tiêu khoá học

Nhằm kiểm soát tốt việc sử dụng kháng sinh, hóa chất trong quá trình từ nuôi trồng đến chế biến thủy sản tại các trại nuôi và nhà máy, đảm bảo vệ sinh ATTP, đáp ứng yêu cầu luật lệ trong nước và các thị trường nhập khẩu.

## Đối tượng tham dự

- Lãnh đạo và quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, sản xuất, kỹ thuật, kế hoạch; cán bộ QA/QC, thành viên đội HACCP.
- Ban quản lý trại nuôi, cán bộ kỹ thuật trại nuôi, các cán bộ phụ trách chứng nhận.

## Thời gian đào tạo

1 ngày, gồm cả lý thuyết và bài tập thực hành rèn luyện kỹ năng tại lớp

## Nội dung chính

- Sự cần thiết phải kiểm soát hóa chất, kháng sinh trong nuôi trồng và chế biến thủy sản.
- Các quy định của Việt Nam và các thị trường trọng điểm về kiểm soát hóa chất, kháng sinh.
- Nguyên nhân lây nhiễm hóa chất, kháng sinh trong nuôi trồng và chế biến thủy sản.
- Sử dụng hóa chất, kháng sinh trong nuôi trồng thủy sản.

- Kế hoạch kiểm soát hóa chất, kháng sinh tại cơ sở nuôi thủy sản và DN chế biến thủy sản.

## Giảng viên

Các giảng viên có kinh nghiệm thực tế lâu năm trong công tác quản lý chất lượng thủy sản đang công tác tại Trung tâm Đào tạo và Xúc tiến Thương mại VASEP (VASEP.PRO) và cộng tác viên của Trung tâm

## 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 và quyền lợi học viên

- Học viên tham gia chương trình sẽ được nhận 01 bộ tài liệu, 01 ấn phẩm chuyên ngành, ăn trưa và giải khát giữa giờ
- Học viên tham dự trên 80% thời lượng khóa học sẽ được cấp giấy chứng nhận tham gia khóa học của Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (VASEP)

