HIỆP HỘI CHẾ BIẾN VÀ XUẤT KHẨU THỦY SẢN VIỆT NAM (VASEP)
Trung tâm Đào tạo và Xúc tiến TM VASEP (VASEP.PRO)

BẢN TIN ĐÀO TẠO VASEP.PRO

VASEP.PRO TRAINING NEWSLETTER

SỐ 1
2017

PHỤ LỤC

TIÊU ĐIỂM

Đối thoại ba Bộ và VASEP: gỡ khó cho doanh nghiệp thủy sản 2

TIN TỨC

1. Kiểm soát kháng sinh, hóa chất từ nguồn nuôi đến người tiêu dùng! 7

2. Xây dựng chương trình SSOP 9 rõ ràng và hiệu quả hơn!..... 10

DOANH NGHIỆP TIÊU BIỂU

..... 12

CHUYÊN MỤC HỎI ĐÁP

Chủ đề liên quan đến chứng nhận thủy sản 13

GÓC NHÌN CHUYÊN GIA

Chủ đề Thực phẩm khó chịu! 15

ĐÀO TẠO TẠI DOANH NGHIỆP

CÁC KHÓA ĐÀO TẠO TẠI DOANH NGHIỆP..... 17

THÔNG TIN LIÊN HỆ BỘ PHẬN ĐÀO TẠO

1. Chị Nguyễn Thu Hiền - Điều phối viên đào tạo

Tel: 043.8354496 – 210; Mobile: 0906 076 587

Email: thuhien@vasep.com.vn

2. Chị Trương Ngọc Trinh - CV Tổ chức đào tạo

Mobile: 0918.053.139

Email: ngoctrinh@vasep.com.vn

3. Anh Nguyễn Ngọc Hòa - CV Tổ chức đào tạo

Tel: 043.8354496 – 211; Mobile: 0989.618.724

Email: ngochoa@vasep.com.vn

4. Chị Nguyễn Thị Thanh - CV Tổ chức Đào tạo

Tel: 043.8354496 – 205; Mobile: 0973.168.611

Email: nguyenthanh@vasep.com.vn

TRUNG TÂM ĐÀO TẠO VÀ XÚC TIẾN TM VASEP (VASEP.PRO)

Số 10, Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội

Điện thoại: (+84 4) 383 544 96

Fax: (+84 4)377 150 84

Email: training@vasep.com.vn

Website: www.daotao.vasep.com.vn

Đối thoại ba Bộ và VASEP: gỡ khó cho doanh nghiệp thủy sản

(vasep.com.vn) Sáng ngày 13/5/2017, đại diện các DN thủy sản đã có cuộc đối thoại trực tiếp với các bộ, ngành về những vướng mắc liên quan đến quản lý chuyên ngành của 3 Bộ: Y tế, Tài chính, Tài nguyên và Môi trường. Phó Thủ tướng Chính phủ Vũ Đức Đam đã đến dự.

Đây là buổi đối thoại lần thứ hai giữa các Bộ ngành với Hiệp hội DN Việt Nam nhằm tháo gỡ khó khăn cho DN, đồng thời kiểm tra việc thực hiện Nghị quyết 19 (NQ 19) của Chính phủ. Buổi đối thoại này đã chọn thủy sản vì tăng trưởng GDP quý I của ngành tăng thấp nhất trong nhiều năm.

Đầu tiên, Hiệp hội Chế biến và XK Thủy sản Việt Nam (VASEP) kiến nghị 3 vướng mắc chủ yếu liên quan đến việc công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm (ATTP) tại Nghị định số 38/2012/NĐ-CP (NĐ 38) hướng dẫn thi hành một số điều của Luật ATTP.

3 kiến nghị liên quan đến lĩnh vực quản lý chuyên ngành thuộc Bộ Y tế:

(1)VASEP kiến nghị bỏ toàn bộ quy định của NĐ 38 về công bố phù hợp quy định ATTP với lý do Điều 12 của Luật ATTP không quy định và một số nội dung của NQ 19, thông lệ quốc tế gây khó khăn cho DN. Kiến nghị này đã chuyển tới Bộ Y tế;

(2)Kiến nghị đơn giản hóa thủ tục hành chính tiếp nhận bản công bố hợp quy quy định như hiện nay vì cho rằng như giấy phép con chưa đúng với tinh thần của Luật Chất lượng Sản phẩm Hàng hóa, Luật quy chuẩn, tiêu chuẩn kỹ thuật, Luật ATTP và NQ19;

(3)Kiến nghị phân công trách nhiệm của Bộ Y tế, Bộ NN và PTNT, Bộ Công Thương trong việc tiếp nhận bản công bố hợp quy đối với lĩnh vực được phân công phụ trách với lý do đảm bảo nguyên tắc một cửa, 1 sản phẩm, 1 cơ sở sản xuất kinh doanh chịu sự quản lý của một cơ quan quản lý Nhà nước trong Thông tư 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm. Ngoài ra VASEP cũng kiến nghị về việc sửa đổi thời gian

cấp Giấy xác nhận công bố phù hợp ATTP, việc tiếp nhận hồ sơ, thời gian trả kết quả gia hạn hồ sơ công bố....

Về kiến nghị thứ nhất, Thứ trưởng Bộ Y tế Trương Quốc Cường cho rằng, nếu căn cứ vào Luật ATTP thì đề nghị bỏ toàn bộ quy định về công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định ATTP theo NĐ 38 của VASEP là hợp lý bởi Luật chỉ yêu cầu công bố quy chuẩn. Bộ Y tế tiếp thu ý kiến của VASEP bỏ công bố sự phù hợp với ATTP bằng cách sửa một số thông tư của Bộ chuyển các mức giới hạn sang quy chuẩn đúng theo Luật ATTP.

Theo chỉ đạo, đáng lẽ Bộ Y tế đã hoàn thiện việc sửa đổi nội dung của NĐ 38 trong tháng 3/2017. Tuy nhiên, theo ông Cường, do một số nội dung Hiệp hội, DN đề xuất thêm cộng với 3 nội dung kiến nghị mới trong cuộc đối thoại này về: hướng dẫn chi tiết chức năng nhiệm vụ của UBND các tỉnh, thành phố; hướng dẫn nguồn gốc xuất xứ hàng hóa của ba Bộ: Y tế, Công thương, NN và PTNT và bỏ tên gọi công bố phù hợp thành quy chuẩn. Bộ đã xin ý kiến của Thủ tướng xin lùi thời hạn này tới cuối tháng 6/2017.

Tại buổi đối thoại, đại diện VASEP cũng cụ thể trường hợp DN làm hồ sơ để được cấp Giấy xác nhận công bố phù hợp với quy định ATTP. Nhiều trường hợp sau khi đã chờ đến 15 ngày để nhận hồ sơ, DN lại mới nhận được thông báo là hồ sơ không đạt, yêu cầu DN lên Chi cục nhận lại hồ sơ và văn bản Thông báo không đạt để về sửa lại hồ sơ. DN này lại tiếp tục nộp hồ sơ và được tính lại từ đầu là 15 ngày làm việc.

Phó Chủ nhiệm Văn phòng Chính phủ Nguyễn Văn Tùng tóm tắt các kiến nghị của VASEP

Về vấn đề này, ông Nguyễn Thanh Phong - Cục trưởng Cục ATTP (Bộ Y tế) khẳng định, không có chuyện đến 15 ngày thậm chí ngày thứ 5, thứ 7 Cơ quan tiếp nhận mới trả lời DN là hồ sơ không đủ. Hiện nay, Bộ Y tế đã nhận và cấp hồ sơ trên mạng kết nối một cửa quốc gia nên thời gian thông quan đã giảm từ 15-21 ngày và giờ tối đa là 9 ngày. Do đó, ngay khi nhận hồ sơ, cơ quan tiếp nhận đã trả lời hồ sơ đạt hay chưa và sẽ trả lời kết quả trong vòng bao nhiêu ngày, thậm chí DN còn có mã số để theo dõi rất rõ, rất kỹ đường di chuyển của hồ sơ. Đối với thực phẩm là hàng hóa nhóm 2 có chỉ tiêu mức giới hạn bắt buộc như: kim loại nặng, chỉ số ô nhiễm... nên Cơ quan không thể nhìn cảm quan để trả lời đạt hay không đạt. Khi nhận đủ hồ sơ, cơ quan kiểm tra cần phải thẩm định trong 15 ngày làm việc. Do đó, để tránh hồ sơ bị trả về do không đủ, DN cần chuẩn bị kỹ lưỡng các giấy tờ theo quy định.

Về vấn đề này, Phó Thủ tướng Vũ Đức Đam cho rằng, Bộ Y tế cũng cần có hướng dẫn chi tiết, dễ hiểu các mẫu biểu để DN nắm rõ.

Liên quan đến lĩnh vực tài nguyên môi trường, VASEP có 7 kiến nghị:

(1)Điều chỉnh quy định nếu tại địa phương không có cơ sở thu gom, tái chế, xử lý rác thải công nghiệp cung cấp được hồ sơ chứng minh hoạt động tái chế, xử lý rác thải của họ thì không phải là cơ sở để xử phạt DN.

(2)Cho phép các nhà máy trong KCN khi đấu nối vào hệ thống nước thải tập trung của KCN thì được áp dụng theo QCVN 11:2015/BTNMT.

(3)Bỏ không kiểm tra các chỉ tiêu trong bùn thải do tốn chi phí và không cần thiết.

(4)Nâng giới hạn tối đa của chỉ tiêu Phospho và Nitơ tại QCVN 11:2015 và có lộ trình cho phép để DN thủy sản có thể hạ dần dư lượng Phospho và Nitơ trong nước thải sau xử lý của DN xuống đạt giới hạn tối đa cho phép.

(5)Nếu nhà máy chưa có Báo cáo ĐTM thì phải làm Phương án Bảo vệ Môi trường, còn các Nhà máy đã có ĐTM thì không cần phải làm Phương án bảo vệ môi trường. Không áp dụng đồng loạt gây tốn kém nguồn lực và chi phí cho xã hội.

(6)Làm rõ vai trò, vị trí, trách nhiệm của Sở Tài nguyên Môi trường trong việc quản lý, cải cách thủ tục hành chính và hỗ trợ các vấn đề về môi trường đối với các DN.

(7)Giá trị pháp lý các số liệu quan trắc online.

Thứ trưởng Bộ TN&MT Võ Tuấn Nhân cho biết, về quản lý chất thải rắn nguy hại (không phải là đối với chất thải rắn thông thường) theo quy định là phải có đơn vị đủ điều kiện xử lý thì mới được phép tiếp nhận. Vừa qua có DN đã hợp đồng để cơ sở thu gom rác thải đem đi đổ bừa bãi,. Những DN ở vùng xa xôi, hẻo lánh thì cơ sở thu gom chất thải nguy hại phải được ủy thác từ DN có đủ điều kiện xử lý.

Về phương án bảo vệ môi trường, Điều 68 của Luật Bảo vệ môi trường (BVMT) đã quy định, các doanh nghiệp cần lập phương án BVMT. ĐTM là bắt buộc nhưng ĐTM cũng chỉ là cái phân tích dự báo trong quá trình triển khai dự án; xây dựng như thế nào, vận hành như thế nào và kết thúc như thế nào. Không ĐTM là vi phạm pháp luật. Phương án BVMT là phương án chủ doanh nghiệp, chủ sản xuất kinh doanh lập ra lộ trình BVMT như thế nào và phương án này chỉ do chủ cơ sở sản xuất kinh doanh ký ban hành để cho cấp dưới cùng thực hiện và cơ quan quản lý biết để quản lý.

Luật BVMT phân cấp rất rõ ràng, cấp Sở như thế nào, cấp tỉnh như thế nào, cơ quan chuyên môn giúp UBND tỉnh như thế nào trong vấn đề BVMT. Mới đây, Thủ tướng Chính phủ cũng đã có chỉ thị: Nơi nào diễn ra vấn đề môi trường nghiêm trọng, Chủ tịch UBND tỉnh đó phải có trách nhiệm thực hiện đúng Luật BVMT, đúng Luật Tổ chức chính quyền địa phương. Tất cả các đánh giá BVMT mà Bộ phê duyệt đều có giao Tổng cục Môi trường phối hợp với Sở TN&MT các địa phương quản lý các hoạt động của doanh nghiệp. Tất cả các hệ thống quan trắc tự động hiện nay đều phải nối mạng về Sở TN&MT địa phương quản lý. Sở Tài nguyên và Môi trường địa phương có trách nhiệm thanh tra chuyên ngành tất cả các hoạt động của doanh nghiệp bất kỳ lúc nào.

Thứ trưởng Bộ TN&MT Võ Tuấn Nhân trả lời kiến nghị của VASEP

Về nội dung quan trắc môi trường tự động có giá trị pháp lý hay không? Điều 39 Nghị định 38 yêu cầu: quản lý chất thải thì tất cả các cơ sở sản xuất 1.000 m3 chất thải một ngày đêm đều phải

phải quan trắc tự động. Đây là 1 căn cứ pháp lý và căn cứ vào Luật Tiêu chuẩn đo lường chất lượng và Thông tư 23 ngày 26/9/2013 của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn thực hiện quy định này. Theo đó, yêu cầu thiết bị phải được kiểm định tiêu chuẩn và chạy thử theo quy định của pháp luật. Vì vậy, độ sai sót cho phép căn cứ vào quy định pháp lý. Theo Quyết định 65 thì thiết bị này là phương tiện phát hiện vi phạm hành chính, là căn cứ pháp lý để xử lý vi phạm hành chính. Nếu vi phạm lần đầu thì nhắc nhở nhưng lần 2 kiểm tra với phân tích thực tế thì xử phạt theo quy định. Ngoài các chỉ tiêu quan trắc tự động thì có các chỉ tiêu quan trắc thường kỳ để kiểm tra thường xuyên.

Về kiến nghị bùn thải của nhà máy thuỷ sản là chất thải không nguy hại, kiến nghị Bộ Tài nguyên và Môi trường bỏ kiểm tra bùn thải để tránh những chi phí không cần thiết từ 60 - 80 triệu đồng/năm. Phó Tổng cục trưởng Tổng cục Môi trường Hoàng Dương Tùng cho biết, không thể khẳng định chắc chắn rằng các bùn thải thuỷ sản không có những chất nguy hại. Doanh nghiệp chỉ cần kiểm tra một lần trong suốt quá trình sản xuất và đến khi nào doanh nghiệp thay đổi công nghệ thì mới phải làm lại. Chi phí trên chỉ mất một lần. Tới đây, Bộ đã có kế hoạch ban hành thông tư hướng dẫn xử lý chất thải nguy hại và không nguy hại, theo kế hoạch thì khoảng tháng 8 sẽ ban hành.

Bộ Tài nguyên và Môi trường tiếp thu kiến nghị của VASEP về việc sớm có thông tư hướng dẫn thực hiện Nghị định số 154/2016/NĐ-CP ngày 16/11/2016 về phí bảo vệ môi trường đối với nước thải.

Về 8 kiến nghị về phí, lệ phí liên quan đến lĩnh vực nông nghiệp:

(1)Phí thẩm định;

(2)Mức phí thẩm định cấp giấy chứng nhận thực phẩm XK theo yêu cầu của nước NK cao.

(3)Phí thẩm định xác nhận kiến thức ATTP trong lĩnh vực nông nghiệp, lâm nghiệp và thủy sản trong khi bản chất của 2 cấp là như nhau.

(4)Mức phí thẩm định hồ sơ công bố hợp quy và phù hợp quy định ATTP quá cao do việc kiểm tra thẩm định hồ sơ, công tác hành chính tốn nhiều nhân lực, chi phí;

(5)Phí thẩm định xác nhận nguồn gốc nguyên liệu thủy sản;

(6)Phí kiểm tra, giám sát hàng động vật, sản phẩm động vật đã tăng lên 2 lần so với quy định trước đây, phí kiểm dịch lô hàng trước đây không thu;

(7)Những bất cập vướng mắc tại điểm H, khoản 2, Điều 41 của Nghị định 83 hướng dẫn quản lý thuế khi kiểm tra trước hoàn thuế sau đối với hàng hóa kiểm tra ATTP;

(8)Bất cập trong việc thực hiện văn bản số 13 của cục HQ về việc kiểm tra hồ sơ hoàn thuế.

Ông Trương Đình Hòe - Tổng Thư ký VASEP cho biết, sau khi nhận được công văn kiến nghị của VASEP gửi Bộ Tài chính, một số nội dung vướng mắc đã được giải quyết. Bộ Tài chính cũng đã trực tiếp làm việc để cùng tháo gỡ cho DN thủy sản các vấn đề hải quan về việc kiểm tra trước hoàn thuế sau. Chỉ còn một số vấn đề liên quan đến các mức phí được quy định tại một số thông tư như: Phí thẩm định cấp giấy chứng nhận thực

phẩm XK theo yêu cầu của nước NK, phí thẩm định xác nhận nguồn gốc nguyên liệu thủy sản, phí kiểm dịch lô hàng NK... đang trong quá trình xem xét và xử lý. Vừa qua, Bộ Tài chính cũng đã chủ động phối hợp với Bộ Nông nghiệp và các cơ quan liên quan tiến hành khảo sát các DN thủy sản ĐBSCL về mức phí cao có trong kiến nghị.

Ngoài ra, VASEP cũng kiến nghị Bộ Y tế làm rõ nội dung tại 1216/BYT-PC ngày 14/3/2017 của Bộ về việc các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm phải sử dụng muối tăng cường i-ốt.

Đồng thời theo phản ánh của một số DN là phí công chứng quá cao, một DN làm hợp đồng thế chấp cần phải có công chứng thì bị tính phí là 40 triệu đồng, làm cho chi phí DN tăng cao. Trong khi đó, trước đây phí công chứng tối đa chỉ là 10 triệu đồng cho mỗi hợp đồng công chứng. Đại diện Bộ Tư Pháp cho biết, trước đây khống chế tối đa hợp đồng giao dịch phí công chứng 10 triệu đồng, nhưng theo Thông tư 258 của Bộ Tài chính thì mức tối đa là 70 triệu đồng, mức cụ thể theo giá trị khoản vốn vay, vay càng nhiều phí càng lớn. Công chứng không chỉ ký và đóng dấu mà còn phải kiểm tra rà soát xem tài sản đã cầm cố thế chấp ở đâu chưa, chủ sở hữu là ai. Ngoài ra, công chứng giao dịch liên quan tới cầm cố thế chấp nghĩ cho cùng là phục vụ kinh doanh của ngân hàng, bảo đảm kinh doanh của ngân hàng nên đề nghị DN có ý kiến để phía ngân hàng chia sẻ một phần chi phí công chứng.

Tạ Hà

Kiểm soát kháng sinh, hóa chất từ nguồn nuôi đến người tiêu dùng !

Kiểm soát về hóa chất, kháng sinh trong thủy sản vẫn đang là vấn đề "nóng" đối với ngành. Phía các nhà nhập khẩu, các cơ quan quản lý ATTP ngày càng giám sát, quản lý nghiêm ngặt hơn từ khâu nuôi – sản xuất – thành phẩm, đòi hỏi các cơ sở nuôi và chế biến cần có thêm kiến thức về cách sử dụng cũng như kiểm soát hiệu quả hóa chất, kháng sinh theo đúng luật lệ và quy định.

Ngày 22/2/2017 tại TP. Cần Thơ, **Hiệp hội VASEP** đã tổ chức thành công khóa đào tạo "**Kiểm soát hiệu quả hóa chất, kháng sinh trong chuỗi cung cấp thủy sản**". **Chương trình được sự hỗ trợ về chuyên gia từ Dự án Hỗ trợ Chính sách Thương mại và Đầu tư của châu Âu (EU-MUTRAP).**

Nội dung về kiểm soát hóa chất, kháng sinh trong nuôi thủy sản, do **PGS. Ts Từ Thanh Dung** – trên 30 năm kinh nghiệm nghiên cứu về bệnh học thủy sản, phương pháp sử dụng kháng sinh, hóa chất trong nuôi trồng thủy sản trình bày trong buổi sáng. Chuyên gia đã chia sẻ: Việc giám sát sử dụng kháng sinh, hóa

chất trong nuôi trồng thủy sản chưa thực sự hiệu quả, dẫn tới sản phẩm đến khâu chế biến không đạt chất lượng ảnh hưởng nhiều đến hiệu quả sản xuất của DN.

Trong quá trình nuôi, có rất nhiều phương pháp sử dụng thuốc khác nhau để tăng hiệu quả hơn cho quá trình sử dụng như: *Cho thuốc vào môi trường nước; Phương pháp ngâm; Phương pháp tắm; Phương pháp treo túi thuốc; Tắm thuốc cho cá nuôi lồng biển; Phương pháp trộn thuốc vào thức ăn ...*

Đồng thời chuyên gia Từ Thanh Dung cũng chia sẻ nguyên nhân gây thất bại trong việc dùng kháng sinh chủ yếu là do:

- Không có quy trình điều trị chính xác
- Điều trị khi chưa xác định được nguyên nhân gây bệnh, theo hướng dẫn của người bán thuốc, theo kinh nghiệm của những người nuôi khác.
- Do sự hạn chế kiến thức về thuốc dùng cho thủy sản nên việc chọn thuốc và phối hợp thuốc để điều trị không phù hợp.
- Không đưa được thuốc cần điều trị vào cơ thể ĐVTS (cá tôm không ăn thức ăn trộn thuốc)
- Kháng sinh không vào được ổ nhiễm khuẩn (cách dùng thuốc)
- Kháng sinh chịu ảnh hưởng của môi trường thủy lý, thủy hoá
- Bảo quản kháng sinh không tốt.

- Xuất hiện các dòng vi khuẩn kháng thuốc do sử dụng kháng sinh không đúng nguyên tắc trong một thời gian dài

Phần còn lại của chương trình liên quan đến phương pháp kiểm soát hóa chất, kháng sinh tại khâu thu mua -bảo quản đến chế biến được chuyên gia **Nguyễn Thị Thanh Bình – Th.S Cộng nghệ sinh học** – với hơn 17 năm kinh nghiệm nghiên cứu và tư vấn kỹ thuật trong ngành thủy sản, chuyên gia BRC, HACCP, ISO, BAP chia sẻ và chỉ rõ nguyên nhân tồn dư kháng sinh, hóa chất trong khâu tiếp nhận nguyên liệu sản xuất: phần lớn do không tuân thủ theo quy định về thời gian ngưng thuốc cũng như liều lượng kháng sinh vì sự chuyển hóa kháng sinh trong mỗi cơ thể phụ thuộc vào nhiều yếu tố như: giống, loài, tuổi, tình trạng sức khỏe,... Sử dụng kháng sinh ngoài danh mục cho phép dùng trong thú y; Sử dụng kháng sinh để bảo quản thực phẩm dẫn đến những tác hại ngộ độc, dị ứng, tạo dòng vi khuẩn đề kháng, kháng sinh.

Tại chương trình chuyên gia cũng đã cập nhật được các quy định về kiểm soát dư lượng kháng sinh trong thủy sản như: Qui định của CODEX; Qui định của Hoa Kỳ; Qui định của EU; Qui định của Việt Nam và qui định của một số nước khác.

Cuối mỗi nội dung chương trình các

chuyên gia đều có phần thảo luận nhóm xen kẽ các Anh, Chị đến từ nhiều công ty, nhằm tóm lược nội dung liên quan đến kiểm soát hóa chất, kháng sinh trong chuỗi cung cấp thủy sản, đây cũng là cơ hội cho các Anh,Chị được chia sẻ những kinh nghiệm nhằm nâng cao và hạn chế tối đa việc sử dụng hóa chất kháng sinh ngay từ khâu nuôi giống - chế biến tại đơn vị mình làm việc.

Xin trích dẫn một số chia sẻ từ Anh,Chị học viên tham dự khóa học.

Chia sẻ của chị Lâm Diễm Huyền – Công ty CP Đông lạnh Thủy sản Long Toàn: Qua khóa học tôi nhận được thêm kiến thức về sử dụng, hạn chế sử dụng kháng sinh trong quá trình nuôi thủy sản. Từ đó sẽ có điều chỉnh trong cách quản lý hóa chất, kháng sinh trong công việc mình đảm nhiệm.

Anh Bùi Đức Trí – Công ty TNHH Tân Thành Lợi, nhận xét: Khóa học giúp tôi ôn lại những kiến thức, học hỏi thêm nhiều kinh nghiệm từ phía các DN bạn chia sẻ, thu nhận được thông tin liên quan đến việc kiểm soát hóa chất và kháng sinh trong thủy sản. Nội dung chương trình rất cần thiết cho công việc hiện tại của tôi, tôi có được sự tổng quát hơn về khả năng logic cũng như gắn kết chuỗi thủy sản trong việc kiểm soát kháng sinh, hóa chất từ nguồn nuôi đến người tiêu dùng.

Anh Lê Văn Mít – Chuỗi cung ứng Minh Phú chia sẻ: Các chuyên gia khóa học đều là người có kiến thức sâu rộng, thực tiễn về ngành. Sau khi quay lại làm việc tôi sẽ truyền đạt những kiến thức nhận được từ khóa học cho các đồng nghiệp, các cán bộ quản lý vùng nuôi về cách kiểm soát tốt hơn hóa chất, kháng sinh trong chuỗi thủy sản...

Tổng hợp

Nguyễn Thanh

Xây dựng chương trình SSOP 9 rõ ràng và hiệu quả hơn!

Chương trình kiểm soát động vật gây hại (SSOP 9) là một trong những yêu cầu bắt buộc của các nhà máy chế biến thủy sản, thực phẩm, nhằm đảm bảo hệ thống quản lý chất lượng được kiểm soát đáp ứng các yêu cầu trong chương trình SSOP của hệ thống HACCP, đồng thời đây cũng là yêu cầu cần thiết cho các DN để đạt các tiêu chuẩn BRC, GLOBALGAP, ISO 22000, IFS (International Food Standard).

Ngày 28/3/2017, Hiệp Hội VASEP đã tổ chức thành công khóa đào tạo **"Kiểm soát hiệu quả động vật gây hại trong nhà máy chế biến thủy sản và thực phẩm"** tại TP. Hồ Chí Minh. Chương trình được sự hỗ trợ về chuyên gia từ Dự án Hỗ trợ Chính sách Thương mại và Đầu tư của châu Âu (EU-MUTRAP).

Nội dung chương trình đã thu hút 21 DN chế biến thủy sản và thực phẩm tham dự, đến với khóa học đại diện các DN đã có cơ hội được trao đổi thảo thuận những vấn đề liên quan đến kế hoạch kiểm soát côn trùng, động vật gây hại tại công ty mình.

Chuyên gia của chương trình Ông Nguyễn Dương Hiếu và Bà Trần Hoàng Yến đã chia sẻ cách lập kế hoạch cũng như xây dựng chiến lược kiểm soát động vật gây hại (ĐVGH) tại các DN sao cho được hiệu quả. DN cần phải lập các sổ theo dõi theo từng tháng, từng quý, báo cáo năm cho từng loài côn trùng phải kiểm soát tại nhà máy.

Các chuyên gia cho biết, khi ta đã nắm bắt rõ vòng đời, mùa sinh sản, tập tính sinh hoạt của mỗi loài côn trùng gây hại từ đó sẽ có những chiến lược về thiết bị bẫy cũng như thực đơn bẫy phù hợp như vậy việc kiểm soát sẽ hiệu quả hơn

Áp dụng đối với việc kiểm soát, diệt ruồi: khi cán bộ xây dựng kế hoạch kiểm soát ruồi đã nắm bắt được đặc tính con ruồi thích các chất phân hủy: rác, xác động vật thối rữa, có vòng đời ngắn; Sinh sản nhanh; Nhiệt độ càng cao, trứng càng mau nở; Ruồi bay thẳng, hướng về phía ánh sang; Ruồi thích bề mặt trắng ...

Từ đó sẽ đưa ra một số phương án kiểm soát; Cần làm vệ sinh sạch sẽ; Lưới 12-18 mesh; Màn khí thổi; Màn che; Đèn diệt côn trùng, bẫy dính; Cửa tự đóng; Thuốc diệt ruồi... lựa chọn đèn diệt côn trùng đối với các DN chế biến hiện nay là rất phổ biến, nên đặt đèn theo đúng kỹ thuật: cách nhau khoảng 9m. Và cách thực phẩm >1.5m; Cách nền trong khoảng 1.5m để đón thói quen bay của ruồi; Đèn nên cho hoạt động liên tục. Hiệu quả nhất là khi trong phòng tắt đèn; Không nên treo đèn trong cửa kiếng

(bên ngoài có thể thấy) kết quả kiểm soát, diệt ruồi chắc chắn rất hiệu quả.
Tương tự đối với vác loài chuột, bọ, muỗi, gián và một số loài ĐVGH khác các DN nên xây dựng khung kiểm soát thật chặt chẽ, có báo cáo thống kê cho từng loài, báo cáo hiệu quả khi sử dụng các loại bẫy, các loại mồi và phải sử dụng bẫy, mồi theo đúng quy định

Khóa học nhận được nhiều ý kiến tích cực từ các Anh, Chị tham gia. Xin được trích dẫn một số chia sẻ tại chương trình:

Anh Phạm Minh Tuân – Công ty CP XNK Khánh An chia sẻ: Khóa học giúp tôi thu nhận được thêm nhiều kiến thức về kiểm soát ĐVGH. Sau khi quay lại làm việc tôi sẽ thay đổi một số công tác quản lý kiểm soát côn trùng tại nhà máy.

Chị Nguyễn Thị Cẩm Tú – Công ty TNHH DE HEUS cho biết: Tôi được hệ thống lại kiến thức về kiểm soát động vật gây hại trong nhà máy, từ đó có những cải tiến tốt hơn trong việc kiểm soát và xây dựng hồ sơ kiểm soát ĐVGH

Anh Nguyễn Thế Lạc - Công ty CP Thủy sản số 5 chia sẻ: Chương trình giúp tôi bổ sung kiến thức và học hỏi kinh nghiệm kiểm soát ĐVGH từ chuyên gia và các Anh, chị tham dự.

Chị Lê Thị Phương Lan – Công CP Chế biến Thủy Hải Sản Liên Thành chia sẻ: Nội dung về MSDS và bài các lỗi sai thường gặp rất bổ ích cho công việc của tôi. Các chuyên gia đã chia sẻ các biểu mẫu phù hợp và hiệu quả trong việc theo dõi giáp sát, tổng hợp kết quả trong quá trình diệt côn trùng, ruồi, muỗi.

Chị Đoàn Thị Vân Anh – Công ty CP XNK Bình Thuận cho biết: Qua khóa đào tạo bản thân đã được hiểu sâu hơn về đặc tính sinh thái của từng loài ĐVGH cũng như cách phòng ngừa và tiêu diệt. Sau khi quay lại làm việc bản thân sẽ đề xuất lãnh đạo xây dựng SSOP 9 sâu sắc và rõ ràng hơn.

Chi Phạm Thị Như Nguyệt - Công ty CP FUJIMITSU Lê Nam Việt Nam chia sẻ: Tôi thấy các nội dung chương trình đều liên quan đến công việc hiện nay của tôi, tuy nhiên tôi thích các tình huống thực tế được đưa ra để xử lý vì nó rất thực tiễn. Khi quay lại làm việc tôi sẽ thay đổi cách làm việc và thông tin báo cáo phải phù hợp hơn, cũng như áp dụng thêm các biện pháp kiểm soát ĐVGH tại công ty.

Kết thúc chương trình các anh, chị tham dự đều đủ điều kiện nhận chứng chỉ do Ban tổ chức trao tại khóa học.

Tổng hợp

Nguyễn Thanh

HAVICO	TG CORP	LONG TOAN Co.,Ltd	VIET PHU FOODS&FISH CORP
TASHUNCORP	MINH HAI JOSTOCO	SOUTHVINA	AK SEAFOOD
AGIFISH	LOPEXCO	KHANH SUNG	YUEH CHYANG
SEANAMICO	PATAYA (VIET NAM)	HUNGHAU FISHERIES	ACOMFOOD

Các câu hỏi liên quan đến chứng nhận thủy sản

Câu 1: Đại diện của Công ty TNHH MTV Đầu tư Thủy sản Vương Hải: Những chứng nhận phải các công ty áp dụng để thực hiện các yêu cầu quốc tế về đạo đức kinh doanh cũng như trách nhiệm xã hội doanh nghiệp (CSR)?

Trả lời: Do phạm vi lớn các yêu cầu về đạo đức kinh doanh cũng như CSR, không có chương trình chứng nhận duy nhất bao gồm toàn bộ các yêu cầu. Tuy nhiên, liên quan đến CSR, các công ty có thể tham khảo các tiêu chuẩn SA8000, trong đó có điều khoản đề cập nhiều vấn đề liên quan đến CSR, mặc dù đến nay, tiêu chuẩn này chỉ có thể được thông qua bởi một số công ty Việt Nam do tính phức tạp của nó.

Câu 2: Đại diện của Công ty Hải Vương: Hiện nay, công ty đang phát triển các ISO 9001: 2005 tiêu chuẩn quản lý chất lượng. Vui lòng cung cấp một chỉ dẫn để tạo thuận lợi cho quá trình này?

Trả lời: Xu hướng hiện nay là việc thông qua ISO22000: tiêu chuẩn năm 2005, mà là sự tích hợp của tiêu chuẩn ISO 9001, HACCP và GMP. Điều này giúp giảm chi phí cũng như đơn giản hóa việc quản lý chất lượng so với các trường hợp tiêu chuẩn những 03 được áp dụng đồng thời.

Câu 3: Đại diện của Công ty Hoàng Hải: Công ty hiện đang nhập khẩu nguyên liệu đông lạnh để chế biến và xuất khẩu các sản phẩm thủy sản. Những tài liệu được chuẩn bị sẵn sàng?

Trả lời: Cục Thú y sẽ tiến hành các thủ tục để kiểm soát việc kiểm dịch động vật của nguyên liệu thực phẩm nhập khẩu vào Việt Nam. Bên cạnh đó, công ty nên nghiên cứu các yêu cầu pháp lý của EU về các công ty được phép xuất khẩu thủy sản vào thị trường EU, tàu cá tuân thủ các quy định IUU, giấy chứng nhận được (trong nguyên liệu trường hợp từ đánh bắt cá) hoặc Giấy chứng nhận đăng ký diện tích nuôi trồng thủy sản (trong nguyên liệu trường hợp từ nuôi trồng thủy sản), vv.

Câu 4: Đại diện của Hạ Long - Công ty cổ phần thực phẩm đóng hộp Đà Nẵng .: Trong sự hiểu biết của công ty, các bằng chứng rõ là do địa phương Chi cục Thủy sản, Giấy chứng nhận bán tự do Bộ Y tế. Hiện nay, công ty đang nhập khẩu nguyên liệu chứng nhận với tiêu chuẩn MSC, vì vậy mà Nhà nước tổ chức sẽ kiểm tra tình trạng MSC của nguyên liệu trong việc xuất khẩu?

Trả lời: Hiện nay, NAFIQAD vấn đề cấp giấy chứng nhận về nguồn gốc của nguyên liệu nhập khẩu. Không có nhà nước xác minh tình trạng MSC đối với nguyên liệu của công ty trong quá trình xuất khẩu sản phẩm. Bên cạnh đó, theo pháp luật của EU, các cơ quan của EU chỉ yêu cầu giấy chứng nhận xuất xứ của nguyên liệu, không phải là tính bền vững của các nguồn tài nguyên mà nguyên liệu đến

từ. Tuy nhiên điều này quyết định bởi người tiêu dùng / siêu thị bán lẻ. Nói cách khác, các MSC hoặc chứng nhận tự nguyện khác không bắt buộc về mặt pháp lý và được phát hành bởi một bên thứ ba (thường là một tổ chức NGO).

Câu 5: Đại diện của Công ty Hải Vương: Công ty có một khách hàng từ EU, người yêu cầu trong thời gian thời gian từ khai thác đến chế biến nguyên liệu không vượt quá 6-9 tháng. Đây có phải là một quy định của EU hoặc khách hàng thân?

Trả lời: Hiện nay là quy định không của EU liên quan đến thời gian đề cập thời gian. Vì vậy, đây là yêu cầu của khách hàng rất có thể.

Câu 6: Đại diện của VINATUNA: Đối với các công ty xuất khẩu cá ngừ, hiện nay có 02 Dolphin chương trình chứng nhận an toàn khác nhau, một do EII cho thị trường EU, các khác theo yêu cầu của NOAA cho thị trường Mỹ, xin vui lòng chia sẻ ý kiến của bạn về vấn đề này? Thứ hai, có những bằng chứng khoa học đã chỉ ra việc một số thủ tục không cần thiết trong giấy chứng nhận này. Làm thế nào chúng ta có thể nhận được sự quan tâm của họ đối với vấn đề này?

Trả lời: Hai thị trường Mỹ và EU luôn có xu hướng không công nhận tiêu chuẩn của nhau. Vì vậy, là sự tồn tại của hai chứng chỉ Dolphin Safe. Bên cạnh đó, chỉ có các siêu thị có thể ảnh hưởng đến các tổ chức chứng nhận để thay đổi các quy định của họ về chứng nhận.

(Tổng hợp tại Hội thảo "Chứng nhận Thủy sản" tổ chức ngày 05/10/2016 tại TP. Nha Trang và ngày 07/10/2016 tại TP. HCM)

Câu 7: Hiện nay Công ty chúng tôi muốn xuất khẩu mặt hàng Cua biển có nguồn gốc từ Việt Nam để xuất sang thị trường trung Quốc. Xin cho hỏi: Để xuất khẩu được mặt hàng này cty chúng tôi cần lam những thủ tục gì với Cục quản lý Chất lượng nông lâm sản và Thủy sản? Xin cảm ơn!

Trả lời: Theo thỏa thuận giữa Việt Nam và Trung Quốc, các lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Trung Quốc phải được chế biến, bao gói từ các cơ sở được NAFIQAD kiểm tra, chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP và đề nghị Cơ quan thẩm quyền Trung Quốc cập nhật vào Danh sách cơ sở chế biến thủy sản được phép xuất khẩu sang Trung Quốc (trình tự thủ tục đăng ký kiểm tra, chứng nhận ATTP được quy định cụ thể tại Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 của Bộ NN&PTNT). Đồng thời, các lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Trung Quốc phải được các Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng kiểm tra, cấp chứng thư.

Ngoài ra, việc cấp chứng thư đối với các lô hàng thủy sản sống xuất khẩu vào thị trường Trung Quốc đã được hướng dẫn chi tiết tại công văn 2081/QLCL-CL1 ngày 07/11/2013 của Cục trong đó cơ sở cần cung cấp đầy đủ thông tin về cơ sở nuôi (tên, địa chỉ và mã số) hoặc địa chỉ khu vực khai thác (gồm tên đơn vị hành chính cấp huyện và cấp tỉnh) khi đăng ký kiểm tra, chứng nhận lô hàng thủy sản sống xuất khẩu vào thị trường này tại các Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng. (Sưu tầm).

THỰC PHẨM KHÓ CHỊU

Dị ứng thực phẩm (food allergy) và bất dung nạp thực phẩm (food intolerance) là 2 vấn đề khác nhau. Dị ứng với một loại thực phẩm nào đó thì phải kiêng tuyệt đối, còn bất dung nạp thực phẩm thì có thể lai rai đôi chút, thậm chí có thể bắt đồ ăn thức uống đó phải "hội nhập" luôn với cơ thể mình. Phải làm rõ 2 vấn đề này, nếu không lại ăn kiêng oan uổng.

Vũ Thế Thành

Khác biệt cơ bản

Dị ứng do hệ miễn nhiễm, bất dung nạp do hệ tiêu hóa. Với hệ tiêu hóa thì còn "dạy dỗ" được, nhưng đụng tới hệ miễn nhiễm thì thua.

Dị ứng thực phẩm là do hệ miễn nhiễm của cơ thể phản ứng với một chất nào đó có trong thực phẩm. Ăn lần đầu thì chưa sao, cơ thể ngấm ngầm tạo ra kháng thể "chuyên trị"(IgE). Lần sau ăn đồ ăn đó, kháng thể này sẽ hành động và gây ra dị ứng. Lượng kháng thể "chuyên trị" này cao trong máu sẽ kích thích cơ thể phóng thích ra histamin và nhiều thứ khác gây ra viêm và những triệu chứng khó chịu khác như nổi mày đay, mẩn đỏ, khó thở,...Dị ứng đậu phộng là thí dụ.

Bất dung nạp (*) là do hệ tiêu hóa không ưng chất nào đó có trong thực phẩm, và không chịu tiêu hóa chúng và gây khó chịu, đau bụng, tiêu chảy,...Uống sữa bị tiêu chảy chẳng hạn, là do bụng dạ bất dung nạp đường lactose trong sữa.

Một đằng do hệ miễn nhiễm, một đằng do hệ tiêu hóa. Với hệ tiêu hóa thì còn "dạy dỗ" được, nhưng đụng tới hệ miễn nhiễm thì thua.

Một trường hợp khó chịu khác cũng do hệ miễn nhiễm gây ra, nhưng thay vì đánh vào thực phẩm ăn vào, lại kiếm cớ đánh vào ruột rà. Y học không gọi là dị ứng, mà gọi đây là *rối loạn tự miễn nhiễm* (autoimmune disorder), sẽ được đề cập sau, trong bài nói về mì căn (gluten)

Bất dung nạp thì vô vàn

Chất gây ra dị ứng (allergen) là 1 protein (từ thực phẩm), và không phải là chất độc. Hệ miễn nhiễm của ai đó không ưng thì đánh bừa vào nó, chứ người khác tiếp nhận vô tư. Nó chẳng ghét ai, nhưng ai ghét nó thì ráng chịu.

Với bất dung nạp thì hơi khác một chút, hệ tiêu hóa vì lý do nào đó bị trục trặc, không thể tiêu hóa được chất nào đó trong thực phẩm nên mới sinh chuyện. Chẳng hạn với sữa. Trong sữa có đường lactose, và cần enzyme lactase để tiêu hóa nó. Trẻ nhỏ thì dư enzyme

này, nên bú sữa thoải mái, nhưng ở người lớn, enzyme lactase bị sụt giảm theo tuổi tác. Thiếu enzyme tiêu hóa sữa, thì vi khuẩn trong ruột phải làm thay. Quá trình này phát sinh khí, gây đầy hơi, tức bụng, tiêu chảy.

Thiếu enzyme tiêu hóa là nguyên nhân chính gây ra bất dung nạp thực phẩm. Tuy nhiên, có khi cơ thể quá mẫn cảm (hypersensitivity) với một chất nào đó, cũng làm cơ thể không chấp nhận thức ăn có chứa chất đó, chẳng hạn một số người không chịu được các chất amin có trong phó mát, hay chất caffeine có trong cà phê, trà, chocolate.

Một loại bất dung nạp khác ít người để ý, đó là với chất salicylates. Chất này có tự nhiên trong nhiều loại trái cây rau củ quả, gia vị,.. Thực vật dùng salicylates để tự bảo vệ chống lại côn trùng nấm mốc. Đa số người ta ăn rau củ quả có hàm lượng cao salicylates vô tư, nhưng có người lại không chịu được. Hương bạc hà, sốt cà chua, trái cây họ chanh (cam, quýt,..) là những thứ có nhiều salicylates.

Rồi một số phụ gia thực phẩm cũng gây rắc rối, như chất sulfite, một loại bảo quản, những người bị suyễn thường không chịu được. Các loại phẩm màu carmine (đỏ) và annatto (vàng) cũng thế.

Nhưng phổ biến hơn là bột ngọt (sodium glutamate). Mặc dù bột ngọt là một acid amin có tự nhiên (không do nêm nếm) trong nhiều loại thực phẩm, ước tính mỗi ngày người ta nuốt vào 10-20 gr chứ đâu phải ít. Đó là chưa kể, cơ thể còn tự sản xuất thêm 50 gr nữa. Tất cả đều là acid glutamic tự do cả. Thế nhưng, chỉ cần ăn đồ ăn nêm hơi quá bột ngọt một chút là họ đỏ da, thở mạnh, nhưng chừng nửa tiếng sau là hết.

Nói chung, những chất gây bất dung nạp thì rất nhiều so với những chất gây dị ứng.

Dị ứng nhanh, bất dung nạp chậm

Dị ứng thực phẩm, vì đụng tới hệ miễn nhiễm, nên phản ứng xảy ra rất nhanh, ngay sau khi ăn, và có khi nuốt chưa kịp đã bị "phê" rồi.

Bất dung nạp, vì đụng tới hệ tiêu hóa, nên cũng phải từ từ chờ đồ ăn xuống...ruột rồi mới sinh chuyện. Có phản ứng nhanh như bột ngọt thì cũng mất 5-15 phút sau khi ăn. Vài trường hợp tới 1-2 ngày sau mới lộ dấu hiệu và triệu chứng.

Theo Viện Suyễn dị ứng và miễn nhiễm Hoa Kỳ (AAAAI), thì các triệu chứng do dị ứng thực phẩm thường xảy ra ở da (mẩn đỏ, mày đay, ngứa ngáy,...), cũng bao gồm cả đường ruột (đau bụng, ói mửa tiêu chảy, và hệ hô hấp nữa (khó thở,...). Nhiều triệu chứng có thể xảy ra cùng lúc, trường hợp nghiêm trọng, dị ứng có thể gây tử vong.

Còn triệu chứng do bất dung nạp thực phẩm thường là đầy hơi, đau bụng, tiêu chảy...

Những triệu chứng này thường lẫn lộn với nhau, và không thể dùng để xác định do dị ứng hay bất dung nạp thực phẩm.

Còn nước còn tát

Trẻ em có thể dị ứng với một số thực phẩm như lòng trắng trứng, sữa bò, đậu phộng, hạt dẻ, bột mì, đậu nành (chủ yếu ở em bé). Nhưng khi lớn có thể sẽ hết dị ứng với trứng, sữa bò, đậu nành, nhưng với đậu phộng thì khó thoát. Còn với người lớn, một khi dị ứng với loại thực phẩm nào thì coi như mắc phải lời nguyền, không chữa được, và phải kiêng suốt đời thứ đó.

Nhưng với bất dung nạp có thể nói chuyện "phải quấy", dạy dỗ từ từ... Uống sữa chẳng hạn, không uống được nhiều, thì uống ít, rồi tăng đô từ từ. Ăn bánh kem có sữa cũng đâu có sao,...Nhưng cần phân biệt, bất dung nạp với đường lactose trong sữa là điều khá phổ biến ở người lớn, nhưng dị ứng với protein nào đó của sữa lại là chuyện khác, phải kiêng tuyệt đối.

Các loại thực phẩm có thể gây dị ứng là: trứng, cá, đậu phộng, sữa bò, hạt óc chó (walnut), tôm cua, bột mì,...Loại gây bất dung nạp thường là các loại đậu, bắp cải, cam quýt, lúa mì, lúa mạch, sữa, thịt chế biến,...

Để biết bị dị ứng hay bất dung nạp với thực phẩm nào chỉ có nước đến gặp bác sĩ. Với dị ứng có thể test trên da, hay thử máu để đo lượng kháng thể, nhưng với bất dung nạp, là quá trình phức tạp, phải dùng đến phương pháp loại trừ, có khi kéo dài cả vài tháng mới xác định được.

Những người xui xẻo bị bất dung nạp thực phẩm, đành phải ăn kiên nhẫn test để loại trừ, chứ chẳng lẽ đụng đâu kiêng đó?

Vũ Thế Thành (vuthethanh202@gmail.com)

—-

(*) Bất dung nạp thực phẩm còn gọi một cách dài dòng là, *quá mẫn cảm với thực phẩm không phải dị ứng* (non-allergic food hypersensitivity)

CÁC CHỦ ĐỀ ĐÀO TẠO TẠI DOANH NGHIỆP

STT	Các chủ đề đào tạo	Thời gian đào tạo/chủ đề
I	**Nghiệp vụ QLCL và ATTP**	
1	HACCP cơ bản trong DNCBTS	03 ngày
2	HACCP thực hành trong DNCBTS	04 ngày
3	Kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn trong XN CBTS	01 ngày
4	Quản lý và sử dụng đúng cách hóa chất trong NM CBTS	01 ngày
5	Kiểm soát hiệu quả động vật gây hại trong XN CBTS	01 ngày
6	Các biện pháp kiểm soát vi sinh trong XNCBTS	01 ngày
7	Các biện pháp kiểm soát kháng sinh cho DN CBTS	01 ngày
8	Kiểm soát Listeria monocytogenes trong nhà máy chế biến cá tra phile (01 ngày)	01 ngày
9	Kiến thức chung về an toàn thực phẩm cho DN Thủy sản	01 ngày
10	Kiến thức An toàn thực phẩm cho đội ngũ Cơ điện	01 ngày
11	Ghi nhãn & thiết kế bao gói SP theo hướng tiết kiệm, bền vững	01 ngày
12	**Đào tạo đội ngũ QA cho doanh nghiệp thủy sản**	02 ngày
13	Cải tiến liên tục 5S-KAIZEN	01 ngày
14	Nhận diện và loại bỏ lãng phí tại doanh nghiệp	02 ngày
IV	**Chế biến, Môi trường**	

STT	Các chủ đề đào tạo	Thời gian đào tạo/ngày/chủ đề
II	**Quản trị Sản xuất**	
15	Xây dựng và quản lý kế hoạch sản xuất	02 ngày
16	Nâng cao kỹ năng giám sát và quản lý sản xuất	02 ngày
17	Cải tiến lỗi do con người gây ra	02 ngày
18	Phát triển năng lực quản lý sản xuất cho các nhà quản lý sản xuất tại hiện trường	02 ngày
19	Tối ưu hóa năng suất và hướng tới lãng phí bằng KHÔNG	02 ngày
20	Duy trì năng suất tổng thể	02 ngày
21	Ứng dụng 7 công cụ thống kê để kiểm soát và quản lý chất lượng	02 ngày
III	**Nâng cao Nguồn lực và Kỹ năng cá nhân**	
22	Nâng cao kỹ năng quản lý cho đội ngũ cán bộ quản lý cấp trung trong DNTS	02 ngày
23	Kỹ năng giao việc, giám sát và đánh giá hiệu quả công việc	02 ngày
24	Tạo động lực làm việc, xây dựng kỹ năng làm việc nhóm cho nhân viên	02 ngày
25	Kỹ năng giao quyền, tổ chức công việc và ra quyết định	02 ngày
26	Kỹ năng lập kế hoạch và giải quyết vấn đề	02 ngày
27	Kỹ năng quản lý thời gian &tổ chức công việc hiệu quả	02 ngày
V	**Nuôi trồng Thủy sản**	

STT	Các chủ đề đào tạo	Thời gian đào tạo/chủ đề
28	H.dẫn vận hành và xử lý hệ thống nước thải của XNCBTS	02 ngày
29	Hướng dẫn quản lý hệ thống nhiệt lạnh trong DNCBTS	02 ngày
30	Hướng dẫn quản lý hệ thống nhiệt nóng trong DNCBTS	02 ngày
31	Các giải pháp thiết kế bao bì hiệu quả	02 ngày
32	Phát triển sản phẩm mới trong DNCB&XK thủy sản	02 ngày
33	H.dẫn vận hành, bảo dưỡng trang TB lạnh trong NMCBTS	02 ngày
VI	**Hoạt động lấy mẫu và kiểm nghiệm**	
39	Cập nhật các yêu cầu lấy mẫu, vận chuyển và bảo quản mẫu	01 ngày
40	An toàn phòng thí nghiệm	02 ngày
41	Độ không đảm bảo đo phương pháp thử vi sinh và hóa học trong phòng KN thực phẩm	01 ngày
42	Vận hành thiết bị Phòng kiểm nghiệm đúng cách, an toàn và xử lý số liệu kiểm nghiệm	02 ngày
43	Thẩm định PP thử; kiểm soát hóa chất, môi trường nuôi cấy và đảm bảo CL KQ phân tích trong PKN	02 ngày

STT	Các chủ đề đào tạo	Thời gian đào tạo/ngày/chủ đề
34	Quản lý môi trường ao nuôi và dịch bệnh trên tôm	02 ngày
35	Quản lý chất lượng nước trong ao nuôi cá tra thâm canh	02 ngày
36	Kỹ thuật chọn giống, vận chuyển chăm sóc cá tra giống từ trại ương đến giai đoạn đầu của nuôi thương phẩm	01 ngày
37	Hóa chất, kháng sinh trong nuôi trồng thủy sản - sử dụng đúng cách và hiệu quả	01 ngày
38	Giải pháp nâng cao tỷ lệ sống cho ương cá tra giống	02 ngày

MỌI THÔNG TIN LIÊN HỆ, QUÝ ĐỘC GIẢ VUI LÒNG GỬI THƯ QUA EMAIL : training@vasep.com.vn;

Tel: 04 38 35 4496 – 210

BỘ PHẬN SẼ PHẢN HỒI LẠI TRONG THỜI GIAN SỚM NHẤT

CHÂN THÀNH CẢM ƠN!

CẢM ƠN QUÝ ĐỘC GIẢ ĐÃ DÀNH THỜI GIAN ĐỌC BẢN TIN CỦA VASEP.PRO

CHÚC QUÝ ĐỘC GIẢ NHIỀU SỨC KHỎE VÀ THÀNH CÔNG !