

Số: 11 / CV-VASEP.PRO
V/v Tổ chức 02 chương trình tập huấn trực tuyến
dành cho DN thủy sản trong tháng 7/2021.

Hà Nội, ngày 14 tháng 6 năm 2021

Kính gửi: Lãnh đạo Doanh nghiệp Chế biến và Xuất khẩu 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 02 chương trình tập huấn **trực tuyến trên ứng dụng Zoom** trong tháng 7/2021 tới Quý Doanh nghiệp, chi tiết như sau:

I. Khoá K.14: “Quản lý hiệu quả động vật gây hại trong nhà máy chế biến thủy sản và thực phẩm”

Quản lý và kiểm soát động vật gây hại là một trong những yêu cầu bắt buộc của các nhà máy chế biến thủy sản và thực phẩm, nhằm đảm bảo hệ thống quản lý chất lượng được kiểm soát nghiêm ngặt, đáp ứng các yêu cầu trong chương trình SSOP của hệ thống HACCP cũng như tiêu chuẩn BRC, IFS, FSSC, BAP....

1. Thời gian (01 ngày): Ngày 01/7/2021 (từ 8h45 – 16h30)
2. Nội dung chương trình:
 - Tổng quan về quản lý và kiểm soát động vật gây hại (ĐVGH);
 - Các yêu cầu về quản lý ĐVGH trong các tiêu chuẩn, qui định hiện hành (BAP, BRC, IFS, FSSC, ASC...);
 - Biện pháp quản lý & kiểm soát ĐVGH: Ruồi, chuột, gián, kiến, chim, thằn lằn...;
 - Các loại hóa chất diệt côn ĐVGH thông dụng và hướng dẫn sử dụng an toàn;
 - Đánh giá chương trình kiểm soát ĐVGH, biểu mẫu giám sát, các sai lỗi thường gặp.
3. Thành phần tham dự: Quản lý và cán bộ các cấp liên quan đến chất lượng, kỹ thuật, sản xuất, kế hoạch, quản đốc, QA/QC, giám sát... và các cá nhân có nhu cầu.
4. Chuyên gia: (1) **Ths. Đỗ Thị Lan Nhi** - Chuyên gia BRC, HACCP, IFS, FSSC, GLOBAL GAP, ...Trên 15 năm kinh nghiệm tư vấn, đào tạo, đánh giá ATTP các DN thủy sản & thực phẩm; (2) **Ths. Tô Thị Mai Duyên** - Thạc sĩ Khoa học Ngành Kiểm soát côn trùng thuộc ĐH Khoa học Sains Malaysia, gần 10 năm kinh nghiệm về kiểm soát, phòng ngừa côn trùng, dịch hại tại Malaysia và Việt Nam.
5. Phí tham dự: Hội viên VASEP: 500.000 VNĐ/người/khóa; Ngoài hội viên VASEP: 700.000 VNĐ/người/khóa (Phí trên bao gồm chuyên gia hướng dẫn, tài liệu, chứng chỉ cuối khóa, tài khoản học, hóa đơn tài chính).

II. Khoá K.15: “Sử dụng, kiểm tra, hiệu chuẩn nội bộ các loại Cân – Nhiệt kế - Tủ nhiệt trong nhà máy chế biến thủy sản”

Chương trình nhằm nâng cao độ chính xác và tin cậy của các kết quả đo lường (khối lượng, nhiệt độ và thể tích), nâng cao năng lực, tay nghề cho đội ngũ nhân viên thực hiện và giám sát công tác đo lường tại các công đoạn trong doanh nghiệp thủy sản, đồng thời đáp ứng yêu cầu định kỳ hiệu chuẩn thiết bị tại các tiêu chuẩn chất lượng.

1. Thời gian: (02 ngày) **Ngày 06/7 & 09/7/2021** (từ 8h45 – 16h30)
2. Nội dung chính:
 - Tổng quát về cân và quả cân: Các cấp chính xác, sai số cho phép của cân trong kiểm định/ hiệu chuẩn. Quy trình kiểm định cân phân tích và cân kỹ thuật ĐLVN 16:2021.
 - Thực hành xem video cách lắp đặt, điều chỉnh, kiểm định/hiệu chuẩn (CAL) cân.
 - Tổng quát về các loại nhiệt kế: Nhiệt kế thủy tinh chất lỏng, nhiệt kế áp suất, nhiệt kế lưỡng kim, đồng hồ nhiệt hiện số kèm đầu dò, các loại tủ nhiệt: tủ đông, tủ mát, tủ âm, tủ sấy, lò nung... Cách sử dụng và sai số cho phép trong sử dụng.
 - Quy trình hiệu chuẩn các nhiệt kế thủy tinh chất lỏng theo ĐLVN 137: 2004.
 - Hiệu chuẩn các đồng hồ nhiệt theo ĐLVN 138:2005.
 - Hiệu chuẩn tủ nhiệt theo ĐLVN 127:2003.
 - Thực hành video cách lắp đặt, điều chỉnh, hiệu chuẩn các loại nhiệt kế, tủ nhiệt.
3. Thành phần tham dự: Quản lý và nhân viên phòng kỹ thuật, sản xuất, QA/QC, kiểm nghiệm, cơ điện, cán bộ phụ trách trực tiếp công tác đo lường tại DN...
4. Chuyên gia cao cấp: **Th.s Nguyễn Đăng Huy** - Nguyên Trưởng phòng Hiệu chuẩn, Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn & Đo lường chất lượng 3 (Quatest 3); Trên 30 năm kinh nghiệm; tham gia đào tạo nhiều khóa học về phương tiện đo lường cho các DN
5. Phí tham dự: Hội viên VASEP: 800.000 đ/người/khóa; Ngoài hội viên VASEP: 1.000.000 đ/người/khóa. (Phí trên bao gồm chuyên gia hướng dẫn, tài liệu, chứng chỉ cuối khóa, tài khoản học, hóa đơn tài chính).

Vì tầm quan trọng của chương trình, Ban Tổ chức trân trọng kính mời Quý DN đăng ký cán bộ tham dự theo PHIẾU ĐĂNG KÝ gửi kèm **trước 02 ngày** diễn ra mỗi chương trình theo số fax: 0243 771 9015 hoặc email: ngochoa@vasep.com.vn. Chi tiết chương trình xin liên hệ Anh Ngọc Hòa, tel: 0243 835 4496 (211), Mobile: 0989 618 724; 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