

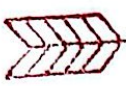
HIỆP HỘI CB & XK THỦY SẢN VIỆT NAM
Trung tâm Đào tạo & XTTM VASEP

Số: 02/CV-VASEP.PRO
V/v Mời tham dự 02 chương trình tập huấn
trực tuyến tháng 2-3/2025

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 10 tháng 02 năm 2025

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 khóa tập huấn **trực tuyến trên ứng dụng Zoom** trong tháng 2-3/2025 tới Quý Doanh nghiệp. Các chương trình được xây dựng cập nhật có hệ thống, bài bản do các chuyên gia cao cấp am hiểu về thủy sản chia sẻ, hướng dẫn, chi tiết như sau:

1. Khóa K.03.25: “Sử dụng, kiểm tra, hiệu chuẩn nội bộ các loại Cân – Nhiệt kế - Tủ nhiệt trong nhà máy chế biến thủy sản” từ ngày 27-28/2/2025 (từ 8h30 – 17h00): Khóa học 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, đồng thời đáp ứng yêu cầu định kỳ hiệu chuẩn thiết bị tại các tiêu chuẩn chất lượng....

Nội dung chương trình:

- 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 lượng 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, Tủ nhiệt theo ĐLVN 127:2003.
- Thực hành video cách lắp đặt, điều chỉnh, hiệu chuẩn các loại nhiệt kế, tủ nhiệt.

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.

Phí tham dự:

Hội viên VASEP: 1.000.000 đ/người/khóa; Ngoài hội viên VASEP: 1.300.000 đ/người/khóa. (Phí trên bao gồm chuyên gia hướng dẫn, tài liệu, chứng chỉ cuối khóa, tài khoản học, hóa đơn tài chính).

2. Khóa K.04.25: “ Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm trong Doanh nghiệp chế biến Thủy sản” ngày 17/3/2025 (từ 8h30-16h30): Khóa học giúp doanh nghiệp thiết lập kế hoạch phòng vệ thực phẩm hiệu quả trong doanh nghiệp, qua đó giúp doanh nghiệp giảm thiểu rủi ro và tránh tình trạng bị lưu hạng hoặc từ chối nhập khẩu do không đúng qui định.

Nội dung chương trình:

- Khái niệm về gian lận thực phẩm và phòng vệ thực phẩm.
- Các loại gian lận thực phẩm.
- Cách kiểm soát thông dụng trong phòng vệ thực phẩm.
- Yêu cầu và quy định về kiểm soát phòng ngừa gian lận thực phẩm, kiểm soát an ninh và phòng vệ thực phẩm trong các tiêu chuẩn tự nguyện (FSSC 22000 V6.0, BRCGS, IFS...)
- Thực hành tìm kiếm thông tin và đánh giá gian lận thực phẩm.
- Thực hành đánh giá đe dọa theo một số phương pháp như KAT, three elements...

Chuyên gia cao cấp:

Th.s Đỗ Thị Lan Nhi - Giảng viên trường ĐH Công nghiệp Tp HCM; Thạc sỹ viện Công nghệ tại Thái Lan chuyên ngành thực phẩm - Công nghệ sinh học FEBT; Nhiều năm kinh nghiệm tư vấn, giảng dạy về An toàn thực phẩm cho các doanh nghiệp thủy sản và là chuyên gia về BRC, HACCP, ISO, BAP, Kiểm soát động vật gây hại,...

Phí tham dự:

Hội viên VASEP: 500.000 đ/người/khóa; Ngoài hội viên VASEP: 700.000 đ/người/khóa (Phí trên bao gồm chuyên gia hướng dẫn, tài liệu, chứng chỉ cuối khóa, tài khoản học, hóa đơn tài chính).

3. Thành phần tham dự: Lãnh đạo Doanh nghiệp, quản lý và nhân viên phòng kinh doanh, kỹ thuật, sản xuất, QA/QC, kiểm nghiệm, cơ điện, cán bộ phụ trách trực tiếp công tác đo lường tại DN...và các cá nhân có nhu cầu.

4. Chứng chỉ: Cấp chứng chỉ cho học viên sau khóa học.

Trung tâm VASEP.PRO trân trọng kính mời Quý DN đăng ký cán bộ tham dự theo **PHIẾU ĐĂNG KÝ** gửi kèm **trước 03 ngày** diễn ra mỗi chương trình theo số zalo: 085 858 2626 hoặc email: nguyenyen@vasep.com.vn. Chi tiết chương trình xin liên hệ Chị Hải Yến, tel: 0243 835 4496 (228), 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.

