

Số: 51/2025/CV-VASEP.PRO

Hà Nội, ngày 26 tháng 12 năm 2025

V/v Mời tham dự 02 khóa đào tạo tập trung tại Tp. Hồ Chí Minh trong tháng 01/2026

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 tập trung tại Tp. Hồ Chí Minh trong tháng 01/2026 tới Quý doanh nghiệp (DN). Các chương trình được thiết kế dành riêng cho các DN thủy sản do các chuyên gia cao cấp am hiểu về thủy sản chia sẻ, hướng dẫn, chi tiết như sau:

1. **Khóa tập huấn K01.26: “Quản trị sản xuất - Nâng cao năng suất lao động trong doanh nghiệp chế biến thủy sản”, ngày 23/01/2026.** Khóa học nhằm nâng cao năng lực quản lý sản xuất, cải tiến và nâng cao năng suất lao động cho hoạt động sản xuất của doanh nghiệp.

Nội dung chương trình:

- Phát triển năng lực con người, năng lực quản lý.
- Các bí quyết thúc đẩy sản xuất.
- Phân tích quy trình tổng thể và chu trình quản lý sản xuất hiệu quả.
- Các yếu tố giúp nâng cao năng suất lao động: *Hiểu rõ và thống nhất, tập trung, dạy và rèn luyện, tạo môi trường cạnh tranh và thi đua, làm việc theo chuỗi, đưa ra khung thời gian thách thức, tạo ra sự cộng hưởng, kaizen bằng câu hỏi: WHO, đưa năng suất thành 1 chủ đề quan tâm,...*
- Thực hành kỹ năng áp dụng thực tế tại nhà máy.

(Nội dung chi tiết vui lòng xem tại phụ lục 1 đính kèm)

2. **Khóa tập huấn K02.26: “Cập nhật các chỉ tiêu và phương pháp kiểm vi sinh theo yêu cầu của các thị trường cho sản phẩm thủy sản”, ngày 24/01/2026.** Khóa học nhằm đáp ứng nhu cầu của DN trong việc cập nhật hệ thống chỉ tiêu và phương pháp kiểm nghiệm vi sinh theo quy định trong nước và yêu cầu của các thị trường nhập khẩu. Khóa học do các chuyên gia giàu kinh nghiệm trong lĩnh vực kiểm nghiệm vi sinh ngành thủy sản trực tiếp giảng dạy.

Nội dung chương trình:

- Cập nhật yêu cầu về kiểm nghiệm trong An toàn vệ sinh thực phẩm.
- Cập nhật yêu cầu kiểm nghiệm vi sinh của sản phẩm tiêu thụ trong nước và các thị trường nhập khẩu thủy sản trọng điểm.
- Các phương pháp phân tích vi sinh thường được áp dụng trong thực phẩm và nước chế biến.
- Ứng dụng kỹ thuật Realtime PCR và ELISA để phát hiện nhanh vi sinh vật, kháng sinh và Histamine trên thủy sản.
- Các chỉ tiêu phân tích vi sinh đối với mẫu vệ sinh công nghiệp, mẫu nước chế biến, mẫu bán thành phẩm trên dây chuyền sản xuất.

(Nội dung chi tiết vui lòng xem tại phụ lục 2 đính kèm)

3. **Địa điểm:** Văn phòng Hiệp hội VASEP - Số 7 đường Nguyễn Quý Cảnh, P. Bình Trưng, Tp. HCM.
4. **Thành phần tham dự:** Lãnh đạo và Quản lý các cấp liên quan đến: Chất lượng, sản xuất, kế hoạch, hành chính nhân sự, kiểm nghiệm, lấy mẫu,...trong DN và các cá nhân có nhu cầu.
5. **Phí tham dự:** Hội viên VASEP: 1.000.000đ/người/khóa; Ngoài hội viên VASEP: 1.800.000đ/người/khóa.

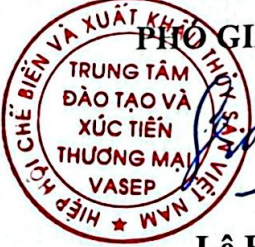
Vì tầm quan trọng của chương trình, Trung tâm VASEP.PRO trân trọng kính mời Quý DN đăng ký tham dự tại link: <https://forms.gle/1e48Uo7C24hD72CH9> hoặc theo mẫu đăng ký gửi kèm và gửi về BTC trước 19/01/2026. Chi tiết xin liên hệ chị Thu Trang; email: nguyentrang@vasep.com.vn; tel: 0243.771 5055 (ext 212); Mobile: 0906 151 556. Chi tiết 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.

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



Lê Hằng