

Số: 26/2026/CV-VASEP.PRO

Hà Nội, ngày 09 tháng 03 năm 2026

V/v Mời tham dự 03 khóa tập huấn quốc tế về
"Đánh giá cảm quan tôm, cá tra, cá ngừ"

Kính gửi: Lãnh đạo Doanh nghiệp Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản

Hoa Kỳ hiện là một trong những thị trường xuất khẩu thủy sản trọng điểm của Việt Nam, với yêu cầu ngày càng khắt khe về chất lượng và kiểm soát cảm quan tại cửa khẩu. Thực tế cho thấy, nhiều lô hàng thủy sản bị cảnh báo hoặc trả về liên quan đến các lỗi phát hiện qua đánh giá cảm quan như phân hủy, ươn hỏng, vi tạp chất... Nguyên nhân chủ yếu xuất phát từ sự khác biệt trong cách hiểu và áp dụng tiêu chí đánh giá giữa doanh nghiệp (DN) và cơ quan kiểm soát nhập khẩu.

Nhằm giảm thiểu các cảnh báo sai lỗi, mang lại lợi ích tối đa cho doanh nghiệp (DN), giúp nâng cao các kiến thức, kinh nghiệm và kỹ năng trong đánh giá cảm quan cho đội ngũ các cán bộ chuyên trách trong DN, Trung tâm Đào tạo và Xúc tiến Thương mại VASEP (VASEP.PRO) trực thuộc Hiệp hội VASEP tổ chức **03 khóa tập huấn về đánh giá cảm quan quốc tế** cho 03 đối tượng thủy sản xuất khẩu chủ lực của Việt Nam hiện nay là **tôm, cá tra, cá ngừ** trong tháng 4/2026 tại TP. Cần Thơ.

Đây là chương trình huấn luyện quốc tế với sự hỗ trợ kỹ thuật đặc biệt của Ông **Michael G. McLendon** - Chuyên gia cao cấp cảm quan thủy sản Hoa Kỳ, nguyên là Chuyên gia Cảm quan Quốc gia của US FDA, với hơn 35 năm kinh nghiệm trong lĩnh vực kiểm soát chất lượng và đào tạo đánh giá cảm quan thủy sản. chi tiết như sau:

1. Thời gian:

- Khóa 1 "Đánh giá cảm quan Tôm tươi/đông lạnh xuất khẩu" từ 08h00 - 17h00, các ngày 20-21/4/2026
- Khóa 2 "Đánh giá cảm quan cá Tra xuất khẩu" ngày 22/4/2026
- Khóa 3 "Đánh giá cảm quan cá Ngừ đông lạnh xuất khẩu" từ 08h00 - 17h00, các ngày 23-24/4/2026

2. Địa điểm: Khách sạn Anh Đào MeKong 2 - Số 08 Xuân Thủy, KDC Hồng Phát, Phường An Bình, TP. Cần Thơ.

3. Nội dung chương trình:

- Các quy định và tiêu chuẩn của US FDA về chất lượng cảm quan chấp nhận & loại bỏ;
- Công cụ và các kỹ thuật thực hành đánh giá chất lượng, cảm quan đối theo theo tiêu chuẩn quốc tế;
- Thực hành đánh giá cảm quan trực tiếp trên mẫu sản phẩm;
- Trao đổi, thảo luận và giải đáp chuyên sâu với chuyên gia quốc tế;

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

4. **Thành phần:** Lãnh đạo và Quản lý các cấp liên quan đến: chất lượng, QA/QC, kỹ thuật, sản xuất và các cán bộ liên quan... trong DN; Các đơn vị trong chuỗi cung ứng thủy sản và các cá nhân quan tâm tới chương trình.
5. **Phí tham dự:**

STT	Tên khóa	Ngày tổ chức	Hội viên VASEP (VNĐ/người)	Ngoài hội viên VASEP (VNĐ/người)
1	Đánh giá cảm quan Tôm tươi/đông lạnh xuất khẩu.	20-21/4/2026	12.000.000	16.000.000
2	Đánh giá cảm quan cá Tra xuất khẩu.	22/4/2026	7.000.000	10.000.000
3	Đánh giá cảm quan cá Ngừ đông lạnh xuất khẩu.	23-24/4/2026	12.000.000	16.000.000

Vì tầm quan trọng của chương trình đối với DN và ngành thủy sản, Trung tâm VASEP.PRO trân trọng kính mời Quý DN đăng ký tham dự tại link: <https://forms.gle/J1un3YSkd7gPnd2c7> hoặc theo mẫu đăng ký gửi kèm và gửi về BTC trước 10/4/2026. 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