

Số: 40/CV-VASEP.PRO  
V/v Mời tham dự 02 chương trình tập huấn  
trực tuyến tháng 6/2026

Hà Nội, ngày 29 tháng 5 năm 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 **trực tuyến trên ứng dụng Zoom** trong tháng 6/2026 tới Quý Doanh nghiệp (DN). 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.12.26: “Kiểm soát các mối nguy gây dị ứng trong chế biến thực phẩm” ngày 16/6/2026 (từ 8h00 – 17h00):** Khóa học nhằm giúp DN cập nhật các yêu cầu và quy định về kiểm soát các mối nguy và chất gây dị ứng theo quy định của thị trường cũng như yêu cầu của các tiêu chuẩn tự nguyện; nhận diện đúng và nắm rõ ảnh hưởng của các chất gây dị ứng đối với sức khỏe người tiêu dùng, đồng thời áp dụng các biện pháp phòng ngừa, kiểm soát và công bố phù hợp các chất gây dị ứng chế biến thực phẩm.

### **Nội dung chương trình:**

- Khái niệm, ảnh hưởng và nhận diện các chất gây dị ứng trong thực phẩm;
- Cập nhật quy định của các thị trường về các chất gây dị ứng;
- Yêu cầu kiểm soát chất gây dị ứng theo các tiêu chuẩn FSSC 22000, BRCGS, IFS...
- Nguyên tắc kiểm soát và công bố chất gây dị ứng trong thực phẩm;
- Các sai lỗi thường gặp và lưu ý khi kiểm soát chất gây dị ứng tại doanh nghiệp.

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

**2. Khóa K.13.26: “HACCP cơ bản trong doanh nghiệp chế biến thủy sản” từ ngày 19-20/6/2026 (từ 8h30-17h00):** Khóa học nhằm trang bị cho DN kiến thức nền tảng về HACCP, vệ sinh an toàn thực phẩm và các chương trình tiên quyết; giúp học viên nắm được phương pháp phân tích mối nguy, xác định điểm kiểm soát tới hạn và xây dựng, vận hành hiệu quả kế hoạch HACCP trong nhà máy thủy sản.

### **Nội dung chương trình:**

- Tổng quan hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và HACCP.
- Các mối nguy gây mất an toàn thực phẩm thủy sản.
- Điều kiện tiên quyết, chương trình GMP, SSOP.
- Phân tích mối nguy, xác định CCP và thiết lập giới hạn tới hạn.
- Giám sát, hành động khắc phục, thẩm tra và lưu trữ hồ sơ HACCP.
- Bài tập thực hành xây dựng chương trình tiên quyết và kế hoạch HACCP.

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

**3. Thành phần tham dự:** Lãnh đạo DN và quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, sản xuất, kỹ thuật, kế hoạch, HACCP. Các cán bộ kỹ thuật, QA/QC,... và các cá nhân có nhu cầu.

**4. Phí tham dự:**

- **Khóa tập huấn K12.26:** Hội viên VASEP: 700.000đ/người; Ngoài hội viên VASEP: 1.200.000đ/người.
- **Khóa tập huấn K13.26:** Hội viên VASEP: 1.200.000đ/người; Ngoài hội viên VASEP: 2.000.000đ/người.

**5. Chứng chỉ:** Kết thúc khóa học, học viên sẽ được cấp chứng chỉ do VASEP cấp.


Trung tâm VASEP.PRO trân trọng kính mời Quý DN đăng ký cán bộ tham dự tại link: <https://forms.gle/Yk4HPSEB5f889LEf8> hoặc theo mẫu đăng ký gửi kèm và gửi về BTC **trước 03 ngày** diễn ra mỗi chương trình. Chi tiết chương trình xin liên hệ Chị Nguyễn Trang, email: [nguyentrang@vasep.com.vn](mailto:nguyentrang@vasep.com.vn); tel: 0243 835 4496 (212), Mobile: 0906 151 556 ; hoặc xem tại [www.daotao.vasep.com.vn](http://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