



LỊCH TRÌNH KHÓA ĐÀO TẠO
CẬP NHẬT CÁC CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP KIỂM VI SINH THEO
YÊU CẦU CỦA CÁC THỊ TRƯỜNG CHO SẢN PHẨM THỦY SẢN

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 24/01/2026

Thời gian	Nội dung
07:30 – 08:00	Tiếp đón học viên
08:00- 08:10	Khai mạc chương trình
08:10 – 09:00	Cập nhật yêu cầu về kiểm nghiệm trong An toàn Vệ sinh Thực phẩm
09:00 – 9:45	Cập nhật yêu cầu kiểm nghiệm vi sinh của sản phẩm tiêu thụ trong nước
09:45 – 10:00	Giải lao
10:00 – 11:30	Cập nhật yêu cầu kiểm nghiệm vi sinh của các thị trường nhập khẩu thủy sản trọng điểm
11:30 – 13:30	Ăn trưa - Nghỉ trưa
13:30 – 14:30	Các phương pháp phân tích vi sinh thường được áp dụng trong thực phẩm và nước chế biến.
14:30 – 15:00	Ứng dụng kỹ thuật Realtime PCR và ELISA để phát hiện nhanh vi sinh vật, kháng sinh và Histamine trên thủy sản
15:00 – 15:15	Giải lao
15:15 – 16:20	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
16:20 – 17:00	Thảo luận – hỏi đáp
	Đánh giá khóa học
	Trao chứng nhận - bế mạc chương trình

.....