

CHƯƠNG TRÌNH HUẤN LUYỆN QUỐC TẾ ĐÁNH GIÁ CẢM QUAN TÔM, CÁ TRA & CÁ NGỪ ĐÔNG LẠNH

Tp Cần Thơ (20-24/04/2026)





TẦM QUAN TRỌNG CỦA KHÓA TẬP HUẤN

Đánh giá cảm quan là một trong những yêu cầu mà Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (US FDA) nói riêng và đa số các nước nhập khẩu thủy sản nói chung đang áp dụng tại cửa khẩu để kiểm tra hàng nhập khẩu. Theo thống kê, các lỗi được xác định bằng phương pháp đánh giá cảm quan như vi tạp chất (filth), sản phẩm ươn hỏng (decomposition) luôn là những cảnh báo phổ biến và chiếm tỷ lệ cao nhất đối với thủy sản nhập khẩu.

Trong bối cảnh Hoa Kỳ và các thị trường quốc tế ngày càng siết chặt yêu cầu kiểm soát chất lượng, việc tổ chức các khóa huấn luyện quốc tế về đánh giá cảm quan tôm, cá tra, cá ngừ đông lạnh do chuyên gia từng công tác tại US FDA trực tiếp đào tạo sẽ giúp doanh nghiệp hiểu và áp dụng đúng các tiêu chuẩn cảm quan quốc tế, nâng cao năng lực kiểm soát chất lượng ngay từ khâu sản xuất, qua đó giảm thiểu rủi ro bị cảnh báo hoặc trả hàng, đồng thời tăng cường uy tín và năng lực cạnh tranh của doanh nghiệp.

MỤC TIÊU KHÓA TẬP HUẤN

- Cập nhật tiêu chuẩn cảm quan và hóa học chấp nhận/loại bỏ theo US FDA đối với tôm, cá tra, cá ngừ.
- Làm rõ tiêu chí chấp nhận/loại bỏ lô hàng theo quy định US FDA, giúp doanh nghiệp áp dụng thống nhất.
- Nâng cao kỹ năng đánh giá cảm quan thực hành theo chuẩn US FDA, giảm rủi ro sai hỏng lô hàng.
- Tăng cường kết nối chuyên môn giữa chuyên gia quốc tế và doanh nghiệp thủy sản Việt Nam.

NỘI DUNG KHÓA TẬP HUẤN

1. Các quy định và tiêu chuẩn của US FDA về chất lượng cảm quan chấp nhận & loại bỏ.
2. Công cụ và các kỹ thuật thực hành đánh giá chất lượng, cảm quan đối với:
 - Tôm, bao gồm cả tôm tươi và tôm luộc đông lạnh cho 2 loài xuất khẩu chính của Việt Nam: tôm sú và tôm thẻ chân trắng.
 - Cá tra xuất khẩu: bao gồm cá tra nguyên con và cá tra phi lê xuất khẩu.
 - Cá ngừ xuất khẩu: bao gồm cá ngừ tự nhiên và cá ngừ xông CO
3. Trao đổi, chia sẻ kinh nghiệm về thủ tục đánh giá cảm quan tại Việt Nam với chuyên gia của US FDA.



THÔNG TIN VỀ ĐIỂN GIẢ

Sơ yếu lý lịch

1984 – 1987 Chương trình Kiểm tra Hải sản của Sở Y tế Bang Mississippi Gulfport, MS

- Thanh tra Hải sản

1988 – 1989 Gulf City Fisheries Inc., Pascagoula, MS

- Quản lý Đảm bảo Chất lượng

1989 – 2002 Bộ Thương mại Hoa Kỳ, NOAA, Cục Thủy sản Quốc gia, Chương trình Kiểm tra Hải sản

- Cán bộ An toàn Người tiêu dùng (1989 – 1993) Atlanta, GA, Port St. Joe, FL
- Cán bộ Giám sát An toàn Người tiêu dùng (1993 – 2000) Indianola, MS
- Cán bộ Đào tạo Cảm quan Hải sản (2000 – 2002) Seattle, WA

2002 – 2022 Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ, Phòng thí nghiệm Khu vực Tây Bắc Thái Bình Dương, Bothell, WA

- Chuyên gia Phân tích Cảm quan Hải sản (2002 – 2007)
- Chuyên gia Cảm quan Hải sản Quốc gia (2008 – 2022)

2022 – Nay là Cố vấn Độc lập cho cộng đồng hải sản quốc tế trong lĩnh vực Phân tích cảm quan hải sản.



Ông Michael G. McLendon

Chuyên gia cảm quan cao cấp Hoa Kỳ, nguyên chuyên gia cấp quốc gia của US FDA, với hơn 35 năm kinh nghiệm trong kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm và đào tạo đánh giá cảm quan thủy sản quốc tế.

Từ năm 2022 đến nay, ông hoạt động với vai trò cố vấn độc lập, tư vấn và huấn luyện phân tích cảm quan cho các tổ chức và doanh nghiệp thủy sản trên toàn cầu.



Thành phần tham dự

1. Lãnh đạo doanh nghiệp, giám đốc / trưởng - phó phòng và cán bộ quản lý, kiểm soát chất lượng tại các nhà máy CBXK thủy sản.
2. Các cán bộ kiểm soát chất lượng, quản lý, nghiên cứu, đánh giá viên tại các Viện nghiên cứu, Đại học có liên quan và các cơ quan chức năng về quản lý chất lượng.
3. Các cá nhân hoặc đại diện của các tổ chức sản xuất, kinh doanh trong lĩnh vực thu gom, bảo quản, mua bán nguyên liệu thủy sản.



Giáo trình tập huấn

Giáo trình được các chuyên gia cảm quan FDA biên soạn trực tiếp trên cơ sở các tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đang áp dụng tại Mỹ, kinh nghiệm thực hiện đánh giá của US FDA và điều kiện thực tế thực hành cho các loại thủy sản xuất khẩu hàng đầu của Việt Nam: tôm sú, tôm thẻ, cá tra, cá ngừ.

Giáo trình bao gồm cả tiếng Anh và tiếng Việt.

Bài giảng



Thực hành đánh giá bằng thị giác



Thực hành trên mẫu thí nghiệm



Thực hành đánh giá bằng khứu giác

Thực hành đánh giá bằng vị giác



Trao chứng nhận kết thúc khóa tập huấn

PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY

Lấy học viên làm trung tâm, thời gian thực hành, đánh giá, phân tích trên các mẫu sản phẩm chiếm tới trên 60% cho các HV ngay tại lớp học.



Hình thức tổ chức

Tổ chức trực tiếp tại Việt Nam, có phiên dịch đồng thời tiếng Anh – tiếng Việt và ngược lại.

Danh sách các khóa tập huấn

Khóa tập huấn 01

**Đánh giá Cảm quan Tôm Tươi/
Đông lạnh Xuất khẩu**

Thời gian: 20-21/4/2026
(08:00 – 17:00)

Địa điểm: Cần Thơ - Việt Nam

1



2

Khóa tập huấn 02

**Đánh giá Cảm quan Cá Tra
Xuất khẩu**

Thời gian: 22/04/2026
(08:00 – 17:00)

Địa điểm: Cần Thơ - Việt Nam

Khóa tập huấn 03

**Đánh giá Cảm quan Cá Ngừ
Xuất khẩu**

Thời gian: 23-24/04/2026
(08:00 – 17:00)

Địa điểm: Cần Thơ - Việt Nam

3



LỊCH TRÌNH KHÓA TẬP HUẤN

Đánh giá Cảm quan Tôm Tươi/ Đông lạnh Xuất khẩu

NGÀY 20/04/2026

8:00 - Đón tiếp đại biểu

8:30 - Chào mừng và Giới thiệu đại biểu

8:45 - Tổng quan – Tôm thẻ chân trắng dạng sống, chín và bóc vỏ

9:40 - Bài trình bày – Thực hiện kiểm tra cảm quan thủy sản

10:15 - Giải lao

10:30 - Trình bày bộ tiêu chí chất lượng đầy đủ – Tôm thẻ chân trắng dạng sống

12:00 - Nghỉ trưa

13:00 - Thảo luận – Tôm thẻ chân trắng dạng sống

13:30 - Trình bày bộ tiêu chí chất lượng đầy đủ – Tôm thẻ chân trắng dạng chín & bóc vỏ

14:30 - Thảo luận – Tôm thẻ chân trắng dạng chín & bóc vỏ

15:15 - Giải lao

15:30 - Kiểm tra – Tôm thẻ chân trắng dạng sống và chín & bóc vỏ

16:45 – 17:00 : Kết thúc ngày làm việc

NGÀY 21/04/2026

8:00 - Ôn lại phần đã làm của ngày trước

8:30 - Trình bày bộ tiêu chí chất lượng đầy đủ – Tôm sú dạng sống

9:20 - Thảo luận – Tôm sú dạng sống

10:15 - Giải lao

10:30 - Kiểm tra – Tôm sú

12:00 - Nghỉ trưa

13:00 - Trình bày bộ tiêu chí chất lượng đầy đủ – Tôm sú dạng chín & bóc vỏ

13:45 - Thảo luận – Tôm sú dạng chín & bóc vỏ

14:45 - Giải lao

15:00 - Kiểm tra – Tôm sú dạng chín & bóc vỏ

15:45 - Hỏi & Đáp

16:30 – Nộp Phiếu Đánh giá và Trao Chứng nhận Hoàn thành khóa tập huấn

16:45 – 17:00 : Bế mạc chương trình

LỊCH TRÌNH KHÓA TẬP HUẤN

Đánh giá Cảm quan Cá Tra Xuất khẩu

NGÀY 22/04/2026

8:00 - Đón tiếp đại biểu

8:30 - Chào mừng và Giới thiệu đại biểu

8:45 - Hướng dẫn sử dụng Phiếu Đánh giá Cảm quan

- Trình bày tiêu chí chất lượng đầy đủ – Cá Tra nguyên con bỏ đầu và moi ruột

10:00 - Giải lao

10:15 - Thảo luận – Cá Tra H&G

11:00 - Kiểm tra – Cá Tra bỏ đầu và moi ruột

12:00 - Nghỉ trưa

13:30 - Trình bày bộ tiêu chí chất lượng đầy đủ – Phi lê cá Tra

14:30 - Thảo luận – Phi lê cá Tra

15:15 - Giải lao

15:30 - Kiểm tra – Phi lê cá Tra

16:30 – Nộp Phiếu Đánh giá và Trao Chứng nhận Hoàn thành khóa tập huấn

16:45 – 17:00 : Bế mạc chương trình

LỊCH TRÌNH KHÓA TẬP HUẤN

Đánh giá Cảm quan Cá Ngừ Xuất khẩu

NGÀY 23/04/2026

- 8:00 - Đón tiếp đại biểu
- 8:30 - Chào mừng và Giới thiệu đại biểu
- 8:45 - Diễn giải Phiếu Đánh giá Cảm quan
 - Tổng quan – Cá Ngừ Tự Nhiên
 - Bài trình bày – Thực hiện Phân tích Cảm quan Thủy sản
- 10:00 - Giải lao
- 10:15 - Thuật ngữ và các mùi tham chiếu
 - Trình bày bộ tiêu chí chất lượng đầy đủ – Cá Ngừ Tự Nhiên
- 12:00 - Nghỉ trưa
- 13:00 - Thảo luận – Cá Ngừ Tự Nhiên
- 15:00 - Giải lao
- 15:15 - Kiểm tra – Cá Ngừ Tự Nhiên
- 16:45 – 17:00 : Kết thúc ngày làm việc

NGÀY 24/04/2026

- 8:00 - Thảo luận về nội dung ngày hôm trước
- 8:30 - Trình bày tiêu chí chất lượng đầy đủ – Cá Ngừ xông CO
- 9:20 - Thảo luận – Cá Ngừ xông CO
- 10:15 - Giải lao
- 10:30 - Tổng quan các vấn đề lịch sử liên quan đến Cá Ngừ xông CO
- 12:00 - Nghỉ trưa
- 13:00 - Kiểm tra – Cá Ngừ xông CO
- 15:00 - Giải lao
- 15:30 - Hỏi & Đáp
- 16:30 – Nộp Phiếu Đánh giá và Trao Chứng nhận Hoàn thành khóa tập huấn
- 16:45 – 17:00 : Bế mạc chương trình

Thông tin chi tiết xin vui lòng liên hệ:

Trung tâm Đào tạo và Xúc tiến Thương mại VASEP (VASEP.PRO)

Phụ trách chương trình:

Anh Nguyễn Ngọc Hòa

Tel: 0243.771 5055 - ext 212

Mobile: 0989 618 724

Email: ngochoa@vasep.com.vn

Chị Nguyễn Thu Trang

Tel: 0243.771 5055 - ext 212

Mobile: 090 6151 556

Email: nguyentrang@vasep.com.vn