



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

Nhằm giúp các doanh nghiệp chuẩn bị tốt cho một cuộc thanh tra của FDA, đồng thời cung cấp các thông tin về việc quản lý sử dụng phụ gia, hóa chất an toàn, hiệu quả trong sản xuất đáp ứng các yêu cầu về tỷ lệ mạ băng, hàm ẩm..., Trung tâm VASEP.PRO thuộc Hiệp hội VASEP phối hợp cùng Tập đoàn Aditya Birla Chemical và Công ty TNHH TM Phó Bình tổ chức 02 khóa đào tạo tại TP. HCM cho các DN trong tháng 03/2015, chi tiết như sau:

1. Khóa đào tạo K.4.15 (01 buổi) “Sử dụng phụ gia, hóa chất hiệu quả trong DN chế biến thủy sản”.

Sử dụng phụ gia, hóa chất nhằm đảm bảo yêu cầu công nghệ, vệ sinh, gia tăng hiệu quả kinh tế nhưng phải đáp ứng yêu cầu theo luật lệ đòi hỏi cán bộ sử dụng và quản lý phải có kiến thức và kinh nghiệm chuyên môn cao. Đây luôn là vấn đề “nóng” được đặc biệt quan tâm trong DN thủy sản bởi các yêu cầu và luật lệ nghiêm ngặt của các thị trường nhập khẩu (EU, Mỹ, Nhật,...), sự phức tạp của thị trường cung cấp phụ gia. Trong bối cảnh Nghị định 36/2014/NĐ-CP ra đời, việc sử dụng phụ gia tăng trọng cho sản phẩm cá tra (tỷ lệ mạ băng, hàm ẩm...) càng phải chặt chẽ hơn.

Thời gian – Địa điểm: 08:00-12:00 ngày **21/3/2015**, tại Khách sạn New World – 76 Lê Lai, P. Bến Nghé, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh.

Nội dung chương trình:

- *Hiện trạng về sử dụng phụ gia, hóa chất tại Việt Nam.*
- *Sử dụng đúng cách hóa chất, phụ gia trong CBTS. Vấn đề mạ băng và hàm ẩm trong sản phẩm thủy sản.*
- *Cập nhật các quy định sử dụng hóa chất của EU, Mỹ, Canada...*
- *Chất diệt khuẩn – sử dụng trong nhà máy CBTS như thế nào cho hiệu quả.*
- *Thảo luận & giải đáp câu hỏi.*

Chuyên gia: (1) **Ông Vũ Thế Thành** - Trên 30 năm kinh nghiệm về tư vấn, nghiên cứu và chuyển giao kỹ thuật công nghệ, sản xuất phụ gia cho chế biến thủy sản xuất khẩu và các loại hoá chất công nghiệp thực phẩm; (2) **Ông Kulandaivelu Natarajan** – Tiến sĩ Hóa, Phó Tổng Giám đốc phụ trách kỹ thuật của Aditya Biral Chemical Thailand, hơn 30 năm kinh nghiệm làm việc tại các tập đoàn đa quốc gia về sản xuất hóa chất tại nhiều nước trên thế giới.

2. Khóa đào tạo K.5.15 (01 buổi) “Hướng dẫn các thủ tục chuẩn bị đón đoàn thanh tra của FDA cho các doanh nghiệp thủy sản - *How to Prepare for a U.S. FDA Inspection*”.

Luật Hiện đại hóa An toàn thực phẩm (FSMA) của Chính phủ Mỹ ra đời nhằm gia tăng tần suất các đợt thanh tra cơ sở sản xuất nước ngoài, theo đó FDA sẽ tăng gấp đôi số chuyến thanh tra các cơ sở nước ngoài qua mỗi năm (*số chuyến thanh tra dự kiến trong năm 2015 và 2016 lần lượt là 9.600 và 19.200 lượt*). Mức phí mà DN phải chi trả cho các đợt **tái thanh tra** của FDA thường rất cao, đồng thời nếu như DN không có các kỹ năng, kinh nghiệm và biện pháp ứng biến kịp thời trước các câu hỏi, quan sát, yêu cầu của thanh tra viên thì nguy cơ phải đối mặt với việc *bị đưa vào danh sách cảnh báo, lưu giữ hàng XK hoặc đình chỉ XK...* đều có thể gia tăng. Do đó việc chuẩn bị tốt các công tác đón đoàn thanh tra FDA là việc rất quan trọng đối với các DN. Chương trình lần đầu tiên được tổ chức tại Việt Nam do **Ông Edwin Velez Rivera** trực tiếp hướng dẫn, chia sẻ thông tin.

Thời gian - địa điểm: 13:00 – 17:00 ngày 21/3/2015, tại Khách sạn New World – 76 Lê Lai, P. Bến Nghé, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh

Nội dung chương trình:

- Quy trình thông báo thanh tra, thiết lập các yêu cầu đăng kí.
- Chuẩn bị: Nhân sự, các chương trình tiên quyết, GMPs, HACCP, hồ sơ...
- Thanh tra: Hồ sơ, quy trình và điều kiện sản xuất....
- Họp kết thúc quá trình thanh tra và form 483.
- Các hạng mục hành động sau thanh tra: form EIR và thư cảnh báo.
- Vấn đề lưu giữ hàng hóa tại cảng Mỹ: Xem xét, lấy mẫu, kiểm nghiệm, DWPE và từ chối nhập khẩu.
- Thảo luận.

Chuyên gia: Ông Edwin Velez Rivera: Thạc sĩ Khoa học và Kỹ thuật thực phẩm, giám đốc an toàn thực phẩm của Công ty Registrar Corp., Nguyên quản lý chương trình an toàn thực phẩm và phòng vệ của Bộ quốc phòng Mỹ. Trên 20 năm kinh nghiệm về xây dựng và thiết lập các chương trình an toàn thực phẩm đáp ứng yêu cầu của khách hàng, luật lệ tại Mỹ cũng như hướng dẫn và tư vấn các chương trình thanh tra thử của FDA cho khách hàng.

3. Thành phần tham dự: Lãnh đạo và Quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, kỹ thuật, Hóa chất, SX, vật tư, vệ sinh trong nhà máy CBTS.

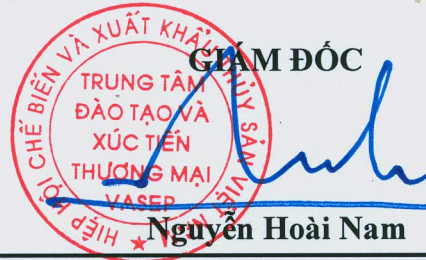
4. Phí tham dự: Miễn phí

Ban Tổ chức trân trọng kính mời các DN quan tâm tham dự và gửi đăng ký theo **MẪU PHIẾU** đăng ký gửi kèm trước **12h00 thứ Hai ngày 16/3/2015** theo số fax: 043.7715084 hoặc email: ngocdung@vasep.com.vn. Thông tin chi tiết xin vui lòng liên hệ: Chị Ngọc Dung, tel: 043.8354496 – Ext 223; Mobile: 0988.428.828 hoặc xem tại www.daotao.vasep.com.vn; facebook: www.facebook.com/vasep.pro.10

Trân trọng cảm ơn.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Tổng Thư ký HH;
- Văn phòng HH;
- Lưu TT.



Nguyễn Hoài Nam

Thông tin đăng ký: (sau khi điền thông tin, đề nghị các DN fax đăng ký tới số 043-7715084)

Tên đơn vị đăng ký:

Địa chỉ giao dịch:

Tel:..... Fax:..... Người liên hệ. Mr/Ms: Email:.....

TT	Họ và tên	Giới tính	Chức vụ	Mobile Cá nhân	Email cá nhân	K 4.15	K 5.15
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							

Lãnh đạo đơn vị
(đóng dấu và ký tên)