

## Mr. James Barnett

---

Cựu chuyên gia cao cấp quốc gia/quốc tế của FDA, trên 33 năm kinh nghiệm làm việc cho FDA về lĩnh vực phân tích cảm quan sản phẩm thủy sản và thực phẩm; Ông được xem là một trong những chuyên gia kỳ cựu mang đến bằng giá trị kiến thức cảm quan giá trị cho các sản phẩm thủy sản và thực phẩm tại Mỹ và quốc tế.



### **Các công việc chính đã thực hiện:**

1. Nghiên cứu/ Phân tích các kỹ thuật đánh giá cảm quan sử dụng trong thủy sản
2. Đào tạo các kiến thức, kỹ năng, kinh nghiệm trong đánh giá cảm quan, đưa ra định mức hư hỏng chấp nhận/từ chối trong các sản phẩm thủy sản do lạm dụng thời gian, nhiệt độ...cho các đối tượng:
  - Chuyên gia phân tích cảm quan, đánh giá viên cảm quan thủy sản của FDA;
  - Các cơ quan nhà nước, cơ quan phi chính phủ của Mỹ.
  - Cho ngành công nghiệp thủy sản trong và ngoài nước.
3. Chuẩn bị của nhiều nhóm sản phẩm thủy sản đáng tin cậy đại diện đầy đủ về chất lượng từ trạng thái tốt nhất đến bình thường và hư hỏng chấp nhận/không chấp nhận của đặc tính sản phẩm liên quan đến mùi, hương vị và kết cấu ...của sản phẩm.
4. Tư vấn và hướng dẫn cho các phòng thí nghiệm, các chương trình thanh/kiểm tra về các vấn đề liên quan đến hướng dẫn, quy trình công nghiệp và những hạn chế trong kiểm soát chất lượng thủy sản.
5. Đại diện chính thức cung cấp lời khai như một nhân chứng chuyên môn cho FDA tại các tòa án quốc gia/quốc tế (khi cần).
6. Kể từ khi nghỉ hưu từ FDA, James không ngừng tích cực tham gia vào việc đào tạo tương tự như trong phòng thí nghiệm của FDA cho các nhà phân tích, ngành công nghiệp hải sản cả trong nước và quốc tế. Ông cũng cung cấp kỹ thuật chuyên môn khi có yêu cầu về các vấn đề liên quan đến chế biến thủy sản. Ông cũng đưa ra khuyến cáo cho các khách hàng liên quan đến yêu cầu FDA cho cả bộ vi xử lý trong và ngoài nước về thủy sản.