

Số: 02/2019/ CV-VASEP.PRO  
V/v Mời tham dự 02 khóa đào tạo trong tháng 3-4/2019  
tại TP. HCM

Hà Nội, ngày 28 tháng 02 năm 2019

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

Nhằm đáp ứng nhu cầu tổ chức đào tạo các lớp tập trung ngắn hạn liên quan đến quản lý chất lượng của DN, Trung tâm VASEP.PRO trân trọng thông báo tổ chức 02 khóa đào tạo tập trung tại TP. Hồ Chí Minh dành cho các DN thủy sản. Các khóa học được xây dựng tài liệu bài bản ứng dụng thực tế cao do các chuyên gia giàu kinh nghiệm thực tế trực tiếp giảng dạy, chi tiết như sau:

**1. Khóa đào tạo K.01.19 “Kiểm soát hiệu quả Động vật gây hại trong NMCB Thủy sản” ngày 30/3/2019 (01 ngày):** Kiểm soát động vật gây hại là một trong những yêu cầu bắt buộc của các nhà máy CBTS, thực phẩm, nhằm đảm bảo hệ thống quản lý chất lượng được kiểm soát đáp ứng các yêu cầu trong chương trình SSOP của hệ thống HACCP, đồng thời đây cũng là yêu cầu cần thiết cho các DN để đạt các tiêu chuẩn BAP, BRC, GLOBALGAP, ISO 22000, IFS....

#### **Nội dung chương trình:**

- Tổng quan về kiểm soát động vật gây hại (ĐVGH); Các yêu cầu về kiểm soát ĐVGH trong các tiêu chuẩn, qui định hiện hành (BAP, BRC, IFS, FSSC, ASC...);
- Biện pháp kiểm soát côn trùng và ĐVGH: ruồi, chuột, gián, kiến, chim, thằn lằn...;
- Một số loại hóa chất diệt côn trùng thông dụng và hướng dẫn sử dụng an toàn;
- Đánh giá chương trình kiểm soát ĐVGH, biểu mẫu giám sát, các sai lỗi thường gặp.

**2. Khóa đào tạo K.02.19 “HACCP cơ bản trong NMCB thủy sản”, ngày 05-06-07/4/2019 (03 ngày):** Khóa học nhằm cung cấp có hệ thống kiến thức về HACCP & vệ sinh ATTP cho các doanh nghiệp, đồng thời giúp đội ngũ cán bộ quản lý chất lượng tại DN có được các kỹ năng xây dựng và vận hành hiệu quả hệ thống HACCP trong nhà máy chế biến thủy sản.

#### **Nội dung chương trình:**

- An toàn vệ sinh thực phẩm và quản lý chất lượng;
- Cập nhật các quy định liên quan về vệ sinh ATTP của Việt Nam và Quốc tế HACCP, yêu cầu pháp lý và các nguyên tắc xây dựng;
- Mọi nguy an toàn thực phẩm và kế hoạch xây dựng HACCP;
- Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết; Xây dựng và thực hiện 7 nguyên tắc HACCP;
- Bài tập thực hành/thảo luận. (Chiếm tới 40% thời lượng khóa học).

**3. Địa điểm:** Văn phòng VASEP, Số 218 LôA, KĐT An Phú – An Khánh, Quận 2, Tp. HCM.

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

Ban Tổ chức trân trọng kính mời Quý DN đăng ký tham dự theo PHIẾU ĐĂNG KÝ gửi kèm trước ngày **26/3/2019** (đối với khóa K.01.19) và trước ngày **01/4/2019** (đối với khóa K.02.19) theo số fax: 0243 771 9015 hoặc email: [hapham@vasep.com.vn](mailto:hapham@vasep.com.vn). Chi tiết chương trình xin liên hệ chị Phạm Hà, tel: 0243 835 4496 (219), Mobile: 0902 269 463; 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.

