



Số: 24/2014/ CV-VASEP.PRO

V/v Mời tham dự 02 khóa đào tạo tháng 7/2014

-----Oo-----

Hà Nội, ngày 20 tháng 6 năm 2014

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

Nhằm giúp giải đáp các vướng mắc liên quan tới hệ thống thông quan tự động (VNACCS/VCIS) cho các DN (*được Tổng cục Hải quan áp dụng từ ngày 1/4/2014 trên toàn quốc*), cũng như đáp ứng nhu cầu đào tạo HACCP định kỳ cho các DN thủy sản, trong tháng 7/2014 Trung tâm VASEP.PRO dự kiến tổ chức 02 khóa đào tạo tại TP. Hồ Chí Minh, chi tiết như sau:

**1. Khóa đào tạo K.15.14 (01 ngày): "Hướng dẫn thực hiện và giải đáp vướng mắc về thủ tục hải quan điện tử trên Hệ thống VNACCS/VCIS cho DN thủy sản".**

Khóa học giúp tháo gỡ các khó khăn, vướng mắc cho DN trong quá trình áp dụng hệ thống VNACCS/VCIS, đồng thời cập nhật các thông tin, văn bản hướng dẫn thực hiện mới nhất về thủ tục hải quan điện tử thực hiện trên Hệ thống VNACCS/VCIS. Chương trình do trực tiếp các cán bộ Cục Hải quan TP. Hồ Chí Minh giảng dạy và giải đáp thắc mắc.

**Thời gian – Địa điểm:** Ngày 24/7/2014: Văn phòng VASEP, Quận 2, TP. HCM.

**Nội dung chương trình:**

- Tổng quát về Hệ thống VNACCS/VCIS, các yêu cầu và văn bản mới nhất.
- Hướng dẫn nghiệp vụ khai báo tờ khai XK, NK trong Hệ thống VNACCS/VCIS.
- Thảo luận – Giải đáp vướng mắc liên quan tới VNACCS/VCIS.

**Thành phần tham dự:** Lãnh đạo và Cán bộ phòng kinh doanh, xuất nhập khẩu.

**2. Khóa đào tạo K.16.14 (03 ngày): "HACCP cơ bản trong DN Chế biến Thủy sản".**

Khóa học đáp ứng yêu cầu về đào tạo và nâng cao kiến thức, nghiệp vụ vận hành áp dụng hệ thống HACCP hiệu quả trong các DN thủy sản. Với đội ngũ chuyên gia giàu chuyên môn, kinh nghiệm đánh giá thực tế các DN và thường xuyên cập nhật các thông tin mới nhất về ngành sẽ giúp cập nhật và nâng cao đầy đủ nhất các kiến thức về HACCP cho DN.

**Thời gian & địa điểm:** Ngày 25-26-27/ 7 /2014, Văn phòng VASEP, Quận 2, TP. HCM.

**Nội dung chương trình:**

- An toàn VSTP 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; Mối 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.

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

Ban Tổ chức trân trọng kính mời các DN quan tâm đăng ký theo MẪU ĐĂNG KÝ gửi kèm trước **ngày 21/7/2014** theo số fax: **043.7715084**, email: [ngocochoa@vasep.com.vn](mailto:ngocochoa@vasep.com.vn). Chi tiết liên hệ: Anh Ngọc Hòa, tel. 043.8354496 (211); Mob 0989.618.724 hoặc xem tại [www.daotao.vasep.com.vn](http://www.daotao.vasep.com.vn)

Trân trọng cảm ơn.

**Nơi nhận:**

- Nhu trên;
- Tổng Thư ký HH (b/cáo);
- Văn phòng HH;
- Lưu TT.

