



HIỆP HỘI CHẾ BIẾN VÀ XUẤT KHẨU THỦY SẢN VIỆT NAM (VASEP)
Trung tâm Đào tạo và Xúc tiến Thương mại VASEP (VASEP.PRO)

BẢN TIN ĐÀO TẠO VASEP.PRO

VASEP.PRO

TRAINING NEWSLETTER

SỐ 4

2017



Happy New Year 2018



PHỤ LỤC

TIÊU ĐIỂM

Bộ LĐTB&XH cần nhanh sửa đổi Bộ Luật lao động và trình Quốc hội trong 2018 2

TIN TỨC

1. Chúng nhận tự nguyện, hiểu hơn qui định NK thủy sản vào thị trường EU!3
2. Hội thảo về IUU và Chương trình Giám sát Thủy sản Nhập khẩu vào Hoa Kỳ 6
3. Xây dựng chiến lược Marketing cho phù hợp để DN phát triển bền vững! 7
4. Nhận thêm kiến thức về HACCP thực hành tại DN thủy sản! 8
5. Lấy mẫu đủ đúng theo quy định & kiểm soát tốt mối nguy gây dị ứng nhằm nâng cao sản phẩm thủy sản! ...9
6. Qui phạm vệ sinh chuẩn - SSOP” không có động vật gây hại trong nhà máy sản xuất!10

GÓC NHÌN CHUYÊN GIA

3 nguyên nhân dẫn đến lượng methanol cao bất thường trong rượu12

CHUYÊN MỤC HỎI ĐÁP

NUÔI TRỒNG, CHẾ BIẾN AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG THỦY SẢN.....15

DOANH NGHIỆP TIÊU BIỂU..... 18

CÁC CHƯƠNG TRÌNH SẮP DIỄN RA 19

THÔNG TIN LIÊN HỆ BỘ PHẬN ĐÀO TẠO

1. Chị Nguyễn Thu Hiền - Điều phối viên đào tạo

Tel: 0243.8354496 – 210; Mobile: 0906 076 587

Email: thuhien@vasep.com.vn

2. Chị Trương Ngọc Trinh - CV Tổ chức đào tạo

Mobile: 0918.053.139

Email: ngoctrinh@vasep.com.vn

3. Anh Nguyễn Ngọc Hòa - CV Tổ chức đào tạo

Tel: 0243.8354496 – 211; Mobile: 0989.618.724

Email: ngochoa@vasep.com.vn

4. Chị Nguyễn Thị Thanh - CV Tổ chức Đào tạo

Tel: 0243.8354496 – 205; Mobile: 0973.168.611

Email: nguyenthanh@vasep.com.vn

TRUNG TÂM ĐÀO TẠO VÀ XÚC TIẾN TM VASEP

(VASEP.PRO)

Số 10, Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội

Bộ LĐTB&XH cần nhanh sửa đổi Bộ Luật lao động và trình Quốc hội trong 2018

(vasep.com.vn) Ngày 21/12, Phòng thương mại và công nghiệp Việt Nam (VCCI) đã phối hợp Tổ chức lao động quốc tế tại Việt Nam (ILO) tổ chức hội nghị “Người sử dụng lao động 2017 đối thoại với doanh nghiệp về thực hiện chính sách lao động, tiền lương, bảo hiểm xã hội” tại Hà Nội.

Tại Hội nghị, ông Vũ Tiến Lộc, Chủ tịch VCCI khẳng định Bộ luật Lao động 2012 tuy được đánh giá tiến bộ so với các nước trong khu vực nhưng sau nhiều năm thực hiện đã phát sinh nhiều vướng mắc, bất cập trong áp dụng thực tiễn, cần được sửa đổi để giải phóng thị trường lao động.

Những vấn đề vướng mắc nhất mà các DN phản ánh là: Hợp đồng lao động, tiền lương trong đó có tiền lương tối thiểu, làm thêm, việc làm cho người lao động nước ngoài làm việc tại Việt Nam, thương lượng tập thể, đình công, bảo hiểm xã hội... Nhiều vướng mắc cần được giải quyết thể hiện yêu cầu chính đáng của doanh nghiệp. Việc sửa đổi Bộ luật Lao động và BHXH trên cơ sở bảo đảm quyền

lợi chính đáng của người lao động và người sử dụng lao động sẽ thúc đẩy được sự phát triển của doanh nghiệp, tạo thêm nhiều việc làm cho người lao động.

Thứ trưởng Bộ LĐTB&XH Lê Quân cho biết, quan điểm sửa Bộ luật Lao động là giảm chi phí cho doanh nghiệp, đồng thời đảm bảo quyền lợi của người lao động, quan trọng là nâng cao năng suất lao động chất lượng việc làm, đồng thời thống nhất

trình cơ quan thẩm tra, Ủy ban thường vụ Quốc hội, Quốc hội về Bộ luật Lao động sửa đổi.

Đại diện VASEP, ông Nguyễn Hoài Nam, Phó Tổng thư ký Hiệp hội cho rằng, *thứ nhất*, Bộ Luật Lao động năm 2012 đã bộc lộ nhiều bất cập và dự thảo sửa đổi Bộ Luật này cũng đã được lấy ý kiến của các cơ quan bộ ngành, DN và người dân. Do đó, Bộ LĐTB&XH cần sớm thúc đẩy nhanh việc sửa đổi, bổ sung Bộ Luật LĐ để trình Quốc hội ngay trong năm 2018, không nên để đến năm 2019 mới trình như dự kiến. Bởi nếu càng kéo dài thời gian sửa đổi Bộ Luật thì DN càng khó khăn hơn.

Thứ hai, đối với các vấn đề bức xúc cấp thiết mà cộng đồng DN đã nhiều lần kiến nghị trong 2 năm qua thì Chính phủ cần ban hành ngay các Nghị quyết hay Nghị định để tháo gỡ các bất cập này chứ không nên chờ đến lúc sửa đổi các bộ Luật.

Thứ ba, trong bối cảnh khó khăn, chi phí tăng cao, từ ngày 1/12/2018, DN lại phải đóng BHXH cho người lao động dựa trên tổng thu nhập chứ không theo lương cơ bản. Việc tăng mức đóng này sẽ làm khó và chất chồng thêm khó khăn



với hệ thống pháp lý đã có và phù hợp với phù hợp với các hiệp định thương mại tự do Việt Nam đã và sẽ tham gia. Theo lộ trình từ tháng 3 đến tháng 5/2019 sẽ

cho DN. Do đó, Chính phủ cần xem xét để giảm tỷ lệ đóng BHXH xuống mức như quy định như năm 2010, có như thế DN mới có khả năng để tận dụng được lợi thế của các FTA mà Việt Nam đã và sẽ tham gia cũng như đảm bảo được sức cạnh tranh trên thị trường quốc tế.

Tại hội nghị, nhiều đại biểu từ các Hiệp hội và các DN cũng nêu nhiều kiến nghị về các vấn đề bất cập khác mà cộng đồng DN đang gặp phải hiện nay như: hạn chế trong quy định giờ làm thêm, quy định để người lao động không lợi dụng trợ cấp thôi việc, phí công đoàn còn cao, các bất cập trong quy định DN phải báo giảm lao động sớm

khi đóng BHXH, BHYT, việc tăng lương tối thiểu vùng hằng năm còn cao dẫn đến chi phí của các DN tăng quá cao sau mỗi lần tăng lương tối thiểu...

Ngoài ra, các đại biểu cũng kiến nghị việc sửa Bộ luật Lao động là vấn đề cấp thiết hiện nay, song sửa như thế nào để tạo khung pháp lý cho DN phát triển, đồng thời vẫn phải đảm bảo quyền lợi cho người lao động thì đòi hỏi Chính phủ cần có những khảo sát, đánh giá tác động của chính sách, tránh tình trạng quy định mới ban hành lại khó triển khai và gây khó thêm cho doanh nghiệp cũng như người lao động.

Trong năm 2017, Việt Nam có khoảng 127 nghìn doanh nghiệp được thành lập mới. Chỉ cần trung bình 1 DN giải quyết 10 việc làm thì 1 năm những DN mới này đã tạo thêm được gần 1,3 triệu việc làm và chưa kể số việc làm được tạo ra từ những doanh nghiệp mở rộng kinh doanh. Do vậy, các chính sách lao động, tiền lương, bảo hiểm, việc làm rất cần được sớm sửa đổi, điều chỉnh để tạo môi trường tốt cho DN vận hành hiệu quả, từ đó giải phóng sức sản xuất, tạo thêm việc làm và ổn định đời sống cho người lao động.

Hoàng Yến

 TIN TỨC

Chứng nhận tự nguyện, hiểu hơn quy định NK thủy sản vào thị trường EU!

Ngày 22 – 26/9/2017 Trung tâm VASEP.PRO thuộc Hiệp hội VASEP phối hợp cùng Dự án Hỗ trợ Chính sách thương mại và Đầu tư của Châu Âu (EU-MUTRAP) đã tổ chức thành công khóa đào tạo “Các loại chứng nhận tự nguyện và quy định nhập khẩu thủy sản để đáp ứng thị

trường EU” tại Tp. HCM và Tp. Cần Thơ.

Khóa học nhằm chia sẻ thông tin về yêu cầu chứng nhận tự nguyện và quy định nhập khẩu đối với các sản phẩm thủy sản đặt ra bởi thị trường EU, nhu cầu, hiện trạng và định hướng áp dụng chứng nhận của các doanh nghiệp xuất nhập khẩu thủy sản Việt Nam. Với gần 80 học viên là lãnh đạo DN và là các cán bộ phụ trách các bộ

phận: Sản xuất, Chất lượng, Kế hoạch, Chứng nhận đến tham gia khóa học...

Khóa đào tạo tập trung vào các nội dung chính như sau: Tổng quát các tiêu chuẩn tự nguyện đang áp dụng trong ngành thủy sản, các tiêu chuẩn được GFSI thừa nhận, các tiêu chuẩn áp dụng cho vùng nuôi, trại giống, vùng khai thác, nhà máy thức ăn (GLOBALGAP, BAP, FOS, ASC, MSC, GMP+), các tiêu chuẩn áp dụng cho nhà máy chế biến thủy sản (BRC, IFS, MSC/ASC-CoC, BAP, FSSC), các tiêu chuẩn thuộc nhóm môi trường, trách nhiệm XH (ISO 14000, SA8000, OHSAS), các yêu cầu, qui định chung của thủy sản nhập khẩu vào thị trường EU, các yêu cầu, qui định riêng của thủy sản nhập khẩu vào các quốc gia thuộc EU.

Các nội dung thảo luận tập trung vào làm rõ hơn định hướng, tiềm năng tiếp cận thị trường EU đối với từng nhóm sản phẩm thủy sản cụ thể, các đề xuất, kiến nghị liên quan tới áp dụng các chứng nhận yêu cầu bởi thị trường EU đối với sản phẩm thủy sản Việt Nam.

Theo Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu - Đánh giá trưởng HACCP, BRC, ISO 9001 – cho biết EU có những yêu cầu rất đặc thù và có những quy định chặt chẽ về chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm. Để thúc đẩy hoạt động thương mại thủy sản giữa

Việt Nam - EU, các doanh nghiệp Việt ngoài đảm bảo những tiêu chí về an toàn vệ sinh thực phẩm, tiêu chuẩn GlobalGAP còn cần đạt thêm một số chứng nhận của các Tổ chức phi chính phủ khác để có thể mở rộng thị trường tại EU.

Ngoài ra ông cũng đưa ra hàng loạt các loại chứng nhận tự nguyện dựa trên các yêu cầu chung của EU như: BRC (British Retail Consortium), IFS (International Featured Standard), ISO22000 (International Organization for Standardization), FSSC22000 (Food Safety System Certification), MSC/ASC (Marine/Aquaculture Stewardship Council), FOS (Friend of the Sea), BAP (Best Aquaculture Practices). Bên cạnh đó chuyên gia còn cung cấp đến học viên các quy định và yêu cầu của thị trường như:

- *Khuyến cáo của ủy ban Thực phẩm Codex (CAC/RCP 01-1969, phiên bản 4:2003)*
- *Yêu cầu bắt buộc của EU (852, 854/2004)*
- *Yêu cầu bắt buộc của Mỹ (21CFR 123)*
- *Yêu cầu của Canada, Australia*
- *Tiêu chuẩn VN (TCVN 5603), QCVN*

Một nội dung quan trọng của khóa đào tạo mà chuyên gia đã cung cấp cho học viên là: các quy định của EU về bảo đảm an toàn

thực phẩm trong chuỗi sản xuất, xuất khẩu thủy sản, nội dung này nhằm mục đích giúp cho các doanh nghiệp thủy sản nắm được các thể chế quản lý an toàn thực phẩm, các thông tin chung về về liên minh châu Âu, các cơ cấu tổ chức/phân công phân cấp, các biện pháp xây dựng và thực



thi chính sách tại cấp quốc gia. Hệ thống văn bản quy định, bên cạnh đó khóa đào tạo còn giúp cho học viên nắm được một số các quy định cụ thể khi xuất khẩu sản phẩm thủy sản sang EU như: Đăng ký vào danh sách các doanh nghiệp được phép xuất khẩu vào EU, Quy định về ghi nhãn và các quy định về chứng thư.

Các chuyên gia cũng cho biết thêm khi xuất khẩu vào EU, ngoài những tiêu chuẩn bắt buộc như: GlobalGAP, ASC (nhãn của người tiêu dùng), MSC (thân thiện với đại dương), BRC (an toàn thực phẩm)... các doanh nghiệp thủy sản Việt Nam nên có

một số chứng nhận tự nguyện khác như BAP (nuôi trồng thủy sản tốt), IFS (độ an toàn)... Doanh nghiệp đáp ứng được các tiêu chuẩn này, chắc chắn việc thâm nhập thị trường EU sẽ thuận lợi hơn rất nhiều.

Kết thúc mỗi chương trình các anh, chị học viên đều đủ điều kiện nhận chứng nhận vào cuối khóa do Ban tổ chức cấp. Các thông tin liên quan đến chương trình và kế hoạch đào tạo vui lòng gửi địa chỉ nhận thông tin về VASEP để biết thêm chi tiết

về chương trình. Mọi thông tin xin vui lòng liên hệ: Phòng đào tạo, tel: 024 38 35 4496 ext 210, Email: training@vasep.com.vn

Tổng hợp BP đào tạo



Hội thảo về IUU và Chương trình Giám sát Thủy sản Nhập khẩu vào Hoa Kỳ

(vasep.com.vn) Trong khuôn khổ chương trình làm việc của Cục Quản lý Đại dương và Khí quyển Quốc gia Hoa Kỳ (NOAA) tại Việt Nam với Tổng cục Thủy sản, một số cơ quan QLNN và cộng đồng doanh nghiệp thủy sản Việt Nam từ ngày 9-13/10/2017, sáng 11/10/2017, tại Ks.Sheraton Saigon, NOAA phối hợp cùng VASEP tổ chức Hội thảo về Chương trình Giám sát Thủy sản Nhập khẩu vào Hoa Kỳ (SIMP) nhằm trao đổi các vấn đề liên quan đến SIMP và chương trình ngăn chặn các hoạt động đánh bắt bất hợp pháp, không có

báo cáo và không theo quy định (IUU) của Hoa Kỳ. Hội thảo có sự tham gia của hơn 100 đại biểu bao gồm các chuyên gia NOAA Hoa Kỳ, bà Nguyễn Thị Thu Sắc, Phó Chủ tịch VASEP, Chủ tịch Ủy ban Hải sản VASEP, Trưởng Ban Điều hành IUU VASEP, Giám đốc Công ty TNHH Hải Nam, đại diện ĐSQ Hoa Kỳ, đại diện Vụ Khoa học và HTQT Tổng cục Thủy sản, đại diện của gần 50 DN chế biến và XK hải sản và một số cơ quan truyền thông.

Đây là chương trình áp dụng với trước hết với 13 loài thủy hải sản (cá hồng, hải sâm, cá mập, cá kiếm, cá ngừ, cá mú, cá nục, cua,

tôm, bào ngư, hải sâm, cá tuyết) nhập khẩu vào Hoa Kỳ, quy định này sẽ bắt đầu áp dụng từ 01/01/2018. Hội thảo là cơ hội để các DN thủy sản Việt Nam được gặp gỡ trực tiếp các đại diện có thẩm quyền và chuyên môn của NOAA để cập nhật và trao đổi về SIMP, các yêu cầu và lưu trữ hồ sơ cần thiết để ngăn chặn hoạt động IUU cũng như giải đáp những vướng mắc, bất cập liên quan đến Chương trình SIMP.

Một số hình ảnh tại hội thảo:



Xây dựng chiến lược Marketing cho phù hợp để DN phát triển bền vững!

Ngày 23-24/10/2017 Trung tâm VASEP.PRO thuộc Hiệp hội VASEP phối hợp cùng Dự án Hỗ trợ Chính sách thương mại và Đầu tư của Châu Âu (EU-MUTRAP) đã tổ chức thành công khóa đào tạo ""Chiến lược marketing hiệu quả cho DN xuất khẩu thủy sản"" tại Tp. HCM.

Chương trình đã thu hút nhiều đại diện của các DN thủy sản tham dự như Công Ty TNHH Thực Phẩm Việt, Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Trung Sơn, Công Ty Preferred

Freezer Services - Việt Nam, Công Ty Cổ Phần Thủy Sản Cà Mau, Công Ty TNHH Thủy Sản Nigico, Công Ty TNHH Xuất Nhập Khẩu Thực Phẩm Á Châu....

Với gần 40 học viên từ cấp lãnh đạo Lãnh đạo: Trưởng-Phó phòng kinh doanh, marketing, phát triển thị trường, Xuất nhập khẩu đến cán bộ phòng kinh doanh, marketing, phát triển thị trường, XNK đến tham gia khóa học...

Khóa đào tạo tập trung vào các nội dung chính như sau: Mối quan hệ giữa chiến lược kinh doanh và marketing chiến lược; Phân tích và đánh giá thực trạng hoạt động marketing của doanh nghiệp thủy sản; Phân tích môi trường marketing và xác định mục tiêu marketing chiến lược; Ưu điểm và nhược điểm của DN thủy sản trong hoạt động marketing; Xây dựng thương hiệu cho công ty; Kỹ năng nghiên cứu thị trường; Phân đoạn thị

trường, lựa chọn thị trường mục tiêu và định vị thị trường; Thực hành về xây dựng chiến lược marketing mix.

Theo các chuyên gia cho biết thành phần kinh tế tư nhân đang ngày càng phát triển và chiếm tỷ trọng ngày càng lớn hơn trong nền kinh tế nước ta. Sự năng động sáng tạo của doanh nghiệp Việt Nam trong có các doanh nghiệp tư nhân đã góp phần tạo nên sản lượng và doanh thu xuất khẩu vượt bậc. Tuy nhiên điểm còn hạn chế của thành phần kinh tế này còn chưa coi trọng và hiểu biết về Marketing cho sản phẩm và cho doanh nghiệp, nhất là đối với những doanh nghiệp xuất khẩu thủy sản đang đối mặt trước những thách thức của cạnh tranh và hội nhập kinh tế thế giới.

Qua 2 ngày đào tạo các chuyên gia mong muốn có thể giúp cho các học viên cũng như từng công ty tham dự khóa đào tạo có thể phân tích được điểm mạnh, điểm yếu của mình và có kế hoạch xây dựng chiến lược Marketing cho phù hợp nhằm có thể phát triển ổn định và bền vững trong nền kinh tế khó khăn như hiện nay.

Tổng hợp Ngọc Trinh



Nhận thêm kiến thức về HACCP thực hành tại DN thủy sản!

Khóa đào tạo "HACCP thực hành trong doanh nghiệp chế biến Thủy Sản" do Trung tâm VASEP.PRO thuộc Hiệp hội VASEP phối hợp cùng Dự án Hỗ trợ Chính sách thương mại và Đầu tư của Châu Âu (EU-MUTRAP) tổ chức thành công từ ngày 08-11/11/2017 tại TP. Đồng Tháp.

Chương trình đã trang bị các kiến thức và kỹ năng thực hành cho đội ngũ cán bộ giám sát, quản lý chất lượng trên dây chuyền sản xuất của phân xưởng đồng thời nâng cao kỹ năng xây dựng và vận hành hiệu quả hệ thống HACCP trong nhà máy chế biến thủy sản, cập nhật các quy định về vệ sinh ATTP của Việt Nam và Quốc tế.

Khóa học đã thu hút nhiều đại diện từ phòng ban của DN thủy sản như: Quản đốc PX, cán bộ QA, QC, quản lý điều hành và sản xuất, Cán bộ phòng điện lạnh, kinh doanh, nhân sự, môi trường, quản lý kho, kế hoạch vật tư và các bộ phận liên quan.

Tại khóa học chuyên gia Trần Hoàng Yến - Chuyên gia quản lý chất lượng, ATTP, 18 năm kinh nghiệm đào tạo về quản lý chất lượng thủy sản và đánh giá hệ thống HACCP cùng Ông Nguyễn Dương Hiếu - Đánh giá trưởng HACCP, BRC, ISO 9001,

trên 30 năm kinh nghiệm trong lĩnh vực xây dựng, đào tạo, tư vấn, đánh giá hệ thống HACCP cho các DN thủy sản và thực phẩm cho biết: Khi đã có được chứng nhận HACCP và nắm rõ các nguyên tắc thực hành trong HACCP thì các chúng ta hoàn toàn có thể nghĩ tới những lợi ích mà doanh nghiệp có thể có sau khi cầm chứng chỉ HACCP trong tay.

Đó là:

- Nâng cao được uy tín và hình ảnh của doanh nghiệp với khách hàng với việc được bên thứ ba chứng nhận sự phù hợp của hệ thống HACCP.
- Nâng cao năng lực cạnh tranh nhờ nâng cao sự tin cậy của người tiêu dùng với các sản phẩm của doanh nghiệp.
- Phát triển bền vững nhờ đáp ứng

các yêu cầu của cơ quan quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm và cộng đồng xã hội.

- Cải thiện cơ hội xuất khẩu và thâm nhập thị trường quốc tế yêu cầu chứng chỉ như là một điều kiện bắt buộc.
- Giảm thiểu các yêu cầu với việc thanh kiểm tra của các đơn vị quản lý nhà nước.
- Giảm thiểu chi phí gắn liền với các rủi ro về việc thu hồi sản phẩm và bồi thường



thiệt hại cho người tiêu dùng, giảm thiểu chi phí tài chế và sản phẩm hỏng nhờ cơ chế

ngăn ngừa phát hiện các nguy cơ về an toàn thực phẩm từ sớm.

- Thực hiện tốt việc đề phòng các rủi ro và hạn chế thiệt hại do rủi ro gây ra, điều kiện để giảm chi phí bảo hiểm, dễ dàng hơn

trong làm việc với bảo hiểm về tổn thất và bồi thường.

- Vượt qua rào cản kỹ thuật trong thương mại.

BẢN TIN ĐÀO TẠO SỐ 4/2017

Kết thúc 04 ngày diễn ra khóa học các Anh/Chị đã cố gắng hoàn thiện tốt đầy đủ nội dung chương trình cũng như bài kiểm tra cuối khóa và đủ điều kiện nhận chứng chỉ do Ban tổ chức cấp tại khóa học.

Tổng hợp Bộ phận đào tạo

Lấy mẫu đủ đúng theo quy định & kiểm soát tốt mối nguy gây dị ứng nhằm nâng cao sản phẩm thủy sản!

Trong 02 ngày 22-23/11/2017 tại TP. HCM. Trung tâm VASEP.PRO thuộc Hiệp hội VASEP phối hợp cùng Dự án Hỗ trợ Chính sách thương mại và Đầu tư của Châu Âu (EU-MUTRAP) đã tổ chức thành công 02 khóa đào tạo ***“Quy định và kỹ thuật lấy mẫu, vận chuyển, bảo quản mẫu trong DN thủy sản”*** và khóa ***“Kiểm soát các mối nguy gây dị ứng trong chế biến thực phẩm”***.

Chương trình thu hút nhiều sự quan tâm của các DN thủy sản, đại diện các DN là lãnh đạo, Trưởng - Phó phòng Kỹ thuật, Kiểm nghiệm; Thành viên đội HACCP; Quản đốc, cán bộ kỹ thuật, QA/QC, Quản lý sản xuất, cán bộ lấy mẫu kiểm nghiệm, phòng vật tư..



Tại khóa học với chủ đề ***“Quy định và kỹ thuật lấy mẫu, vận chuyển, bảo quản mẫu trong DN thủy sản”*** Chuyên gia cho biết việc lấy mẫu theo kiểu nào là tùy thuộc vào mục đích nghiên cứu, đối tượng, chất cần phân tích... là để xác định hàm lượng đại diện, đặc trưng hay kiểm tra tức thời hay để phân tích lấy kết quả làm thống kê đánh giá hàm lượng, vẽ biểu đồ, xem xét sự biến thiên, thay đổi,... của chất nghiên

cứu. Nghĩa là với mỗi mục đích nghiên cứu hay phân tích các chất khác nhau, sẽ phải có các cách lấy mẫu thích hợp cho nó.

Chuyên gia đã chỉ ra một số phương pháp điển hình đã và đang được áp dụng. Tất nhiên việc lấy mẫu thế nào, theo cách nào là tùy thuộc vào mục đích lấy mẫu để làm gì, phân tích chất gì,... mà chọn phương pháp, các dụng cụ lấy mẫu phù hợp để thu được mẫu tốt. Hiện nay, mỗi đối tượng phân tích, hầu như các nước trên thế giới đều đã có các quy định tiêu chuẩn cho công việc lấy mẫu. Chúng ta có thể áp dụng TCVN hay các tiêu chuẩn ISO-9000 để thực hiện lấy mẫu. Vì thế người đi lấy mẫu phải có những hiểu biết cơ bản về công việc lấy mẫu. Đó là vấn đề QA/QC của lấy mẫu phân tích.

Tại khóa “Kiểm soát các mối nguy gây dị ứng trong chế biến thực phẩm” giảng viên chương trình đã cung cấp cho các học viên cách hiểu biết về các chất gây dị ứng theo quy định của Châu Âu như: Ngũ cốc có chứa gluten (bột mỳ, lúa mạch đen, lúa mạch, lúa mỳ spelt, kamut, hoặc các giống lai của chúng) và các sản phẩm từ chúng; Giáp xác và các sản phẩm từ chúng; Cá và sản phẩm từ chúng; Trứng và các sản phẩm từ chúng; Đậu phộng và các sản phẩm từ chúng; Đậu nành và các sản phẩm từ chúng; Các loại hạt (quả hạch) như: hạnh nhân, dẻ, hạt óc chó, điều, bồ đào, hạt vừng, hồ trăn, mắc ca, hạt queenland và các sản phẩm từ chúng; Cắn tây và các sản phẩm từ chúng; Đậu lu-pin và các sản phẩm từ chúng; Thân mềm và các sản phẩm từ chúng; Mù tạt và các sản phẩm từ chúng; Hạt mè và các sản phẩm từ chúng;

Sulphur (SO₂) và sulphites (SO₃) ở nồng độ trên 10mg/kg.....

Qua khóa đào tạo các chuyên gia mong muốn đưa ra các biện pháp kiểm soát cũng như ngăn ngừa các mối nguy gây dị ứng trong chế biến thực phẩm cũng như ngăn chặn sự nhiễm chéo của các chất gây dị ứng trong quá trình chế biến và bảo quản sản phẩm thủy sản. Tất cả các thành phần trong sản phẩm được biết có thể gây dị ứng thực phẩm phải được xác định rõ ràng và được cung cấp thông tin đến người tiêu dùng.

Qua 02 chủ đề các cán bộ tham dự đã có cơ hội tiếp nhận thêm kiến thức về lấy mẫu kiểm nghiệm cũng như các biện pháp kiểm soát mối nguy gây dị ứng đối với sản phẩm thủy sản.

BẢN TIN ĐÀO TẠO SỐ 4/2017

Trân thành cảm ơn Dự án EU- MUTRAP đã hỗ trợ chương trình, cảm ơn các DN đã sắp xếp công việc cử cán bộ tham dự chương trình được đông đủ và thành công.



Tổng hợp Bộ phận đào tạo

Qui phạm vệ sinh chuẩn - SSOP” không có động vật gây hại trong nhà máy sản xuất!

Ngày 7/12/2018, Trung tâm VASEP.PRO thuộc Hiệp hội VASEP đã tổ chức thành công khóa đào tạo “Phân tích khuynh hướng và kiểm soát hiệu quả động vật gây hại trong nhà máy CB TS”, tại TP.Cần Thơ, chương trình với sự tham gia của các Lãnh đạo DN, Quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, sản

xuất, kỹ thuật, kế hoạch, HACCP, QA/QC, giám sát vệ sinh, quản lý kho, cán bộ làm công tác kiểm soát động vật gây hại.

Tại chương trình Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu cho biết nhằm hạn chế tối đa các loại côn trùng và động vật gây hại xâm

nhập vào phân xưởng thì các doanh nghiệp cần phải tuân thủ các thủ tục sau:

Tiến hành các biện pháp hữu hiệu để ngăn ngừa côn trùng, loài gặm nhấm và các động vật khác vào phân xưởng sản xuất, như: Các cửa từ trong phân xưởng thông ra ngoài luôn được đóng kín và mắc một rèm nhựa để ngăn chặn ruồi và côn trùng vào

phân xưởng. Hàng ngày người được phân công phải vệ sinh và kiểm tra tình trạng hoạt động của đèn diệt côn trùng.



Có chương trình đặt bẫy chuột để ngăn chặn sự xâm nhập của chúng vào phân xưởng. Xung quanh phân xưởng được xịt

ruồi một tháng hai lần vào ngày nghỉ ca hoặc vào cuối ngày sản xuất.

Hóa chất sử dụng phải trong danh mục các loại hóa chất được phép sử dụng của Bộ Y Tế.

Loại bỏ các khu vực ẩn nấp của côn trùng, động vật gặm nhấm hay các động vật khác bên trong cũng như bên ngoài phân xưởng sản xuất, nhằm ngăn chặn sự xâm nhập của chúng vào phân xưởng sản xuất.

Khi phát hiện trong phân xưởng có dấu hiệu về sự có mặt của côn trùng hay động vật gây hại thì lập tức có biện pháp tiêu diệt ngay và kiểm tra lại toàn bộ hệ thống ngăn chặn côn trùng và động vật gây hại, nếu thấy không còn phù hợp phải thay đổi

ngay kế hoạch.

Theo chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu cần phải hồ sơ ghi chép về việc kiểm soát động vật gây hại tại nhà máy chế biến, nhằm mục đích phân tích khuynh hướng và đề ra biện pháp phòng chống và tiêu diệt các loại động vật gây hại tại nhà máy.

Nhằm đáp ứng nhu cầu đào tạo cho các DN thủy sản và thực phẩm. Trung tâm VASEP hỗ trợ các DN có nhu cầu đào tạo tại DN mình về chủ đề “Kiểm soát động vật gây hại”, các thông tin liên hệ vui lòng gửi về: Phòng đào tạo, tel: 024 38 35 4496 ext 210, Email: training@vasep.com.vn

Tổng hợp Bộ phận đào tạo





3 nguyên nhân dẫn đến lượng methanol cao bất thường trong rượu

Lên men rượu, hay bất cứ lên men loại gì đi nữa, mà không kiểm soát được môi trường lên men và tác nhân gây lên men không được tuyển kỹ lưỡng đều dễ đưa đến rủi ro.

Ngộ độc do rượu nhiễm methanol không phải hiếm hoi, mà tràn lan trên thế giới, đến độ Tổ chức Y tế Thế giới (WHO) phải lên tiếng báo động. Ngộ độc methanol không phải ở quy mô nhỏ, mà mỗi vụ cỡ từ 20 đến 800 nạn nhân, với 30% tử vong (*).

Tài liệu của WHO ghi nhận những nước sau đây bị khá nhiều là Cambodia, Tiệp Khắc, Ecuador, Estonia, Ấn Độ, Indonesia, Kenya, Libya, Nicaragua, Norway, Pakistan, Turkey and Uganda.

Việt Nam chưa được WHO ghi nhận có lẽ ngộ độc methanol mới chỉ ở mức lẻ tẻ. Nhưng lần này, với 40 người nhập viện, 7 người chết ở Lai Châu chắc chắn sẽ nằm trong danh sách của WHO.

Mức độ gây độc của chính methanol thực ra tương đối thấp, nhưng "lọt" vào cơ thể, methanol sẽ chuyển hóa thành formaldehyde và rồi đến acid formic.

Cơ thể người không thể vô hiệu hóa acid formic, cứ thế tích lũy chất này và sau cùng gây ngộ độc, có thể làm điếc mù, suy thận, tổn hại hệ thần kinh, hôn mê, và tử vong.

Methanol cũng là một thứ rượu (alcohol), nhưng làm say xỉn thì ít, mà gây ngộ độc chết người thì nhiều. Trong quá trình lên men rượu, ngoài tạo ra rượu để say xỉn (ethanol), còn tạo ra methanol. Nói cách khác, rượu nào cũng lẫn methanol cả, nhưng với số lượng rất ít, không đủ để gây hại cho người. Trong bia, methanol có khoảng 6-27 mg/L, và trong rượu (mạnh) từ 10-220 mg/L.

Nói như thế để đừng nghĩ oan cho rượu, cứ thấy rượu là thấy methanol, thấy methanol là mù lòa chết chóc. Methanol phải ở mức rất cao trong rượu mới gây ra thảm cảnh.

Trong vụ ngộ độc ở Lai Châu, hàm lượng methanol, theo kết quả phân tích 3 mẫu rượu của cơ quan Y tế là 970 mg/l cồn 100 độ, 556.000 mg/l và 475.000 mg/l. Vượt rất xa mức cho phép theo Quy chuẩn Kỹ thuật của Việt Nam là 100 mg/l.



Vấn đề được đặt ra là vì sao methanol trong rượu ở Lai Châu lại ở mức cao bất thường như thế.

Theo Tổ chức WHO, thông thường có 3 nguyên nhân dẫn đến lượng methanol cao trong rượu:

Do cố tình pha trộn thêm methanol vào rượu để tăng độ alcohol.

Do chùng cất. Lên men rượu đã tạo ra sản phẩm phụ là methanol rồi. Chùng cất sẽ làm tăng lượng methanol.

Do quá trình lên men không kiểm soát được.

Tôi không rõ rượu gì đã gây ngộ độc ở Lai Châu, rượu chỉ lên men (như rượu cần), hay rượu qua chùng cất để tăng độ rượu, và nhất là nguồn gốc rượu (rượu pha chế thêm methanol), nên không có ý định đi trước kết luận của cơ quan Y tế ở bước tiếp theo là, vì sao nồng độ methanol trong rượu gây ngộ độc ở Lai Châu lại cao như thế.



Tôi chỉ nói về methanol phát sinh trong quá trình lên men thế nào dựa trên khảo sát của Elijah Ige Ohimain (Niger Delta University) (**).

Đây là vấn đề phức tạp vì tùy thuộc rất nhiều về các chủng loại vi sinh hiện diện, thậm chí ngay cả nguyên liệu làm rượu như trái cây cũng có sẵn một ít methanol trong đó rồi.

Pectin là một carbohydrate, có thể xem là chất xơ có trong trái cây. Trong quá trình lên men có sự hiện diện của các vi sinh vật (men, nấm, vi khuẩn). Các vi sinh này tạo ra các enzyme chuyên biệt, chuyển hóa pectin có trong trái cây thành methanol. Mức độ sinh ra methanol nhiều hay ít tùy thuộc vào chủng loại vi sinh.

Không chỉ một, mà rất nhiều loại vi sinh khác nhau hiện diện đã làm cho việc lên men rượu lạng quạng, và phát sinh ra lượng methanol bất thường. Elijah liệt kê khá nhiều loại vi sinh cũng các với loại nguyên liệu (mía, nho,...) tạo ra mức sản phẩm phụ (methanol) bất thường này.



Làm rượu ở nhà thường sử dụng men rượu không rõ nguồn gốc và không được chọn lựa cẩn thận. Với rượu của người Thượng, thường dùng lá cây, cỏ,... để làm men.

Lên men rượu, hay bất cứ lên men loại gì (nem chua, tương chao,...) đi nữa, mà không kiểm soát được môi trường lên men (làm sạch môi trường trước khi cấy), và tác nhân gây lên men không được tuyển kỹ lưỡng đều dễ đưa đến rủi ro, chẳng hạn nem chua bị thối, dưa muối bị khú.

Lên men rượu "ác ôn" hơn, methanol lẫn trong rượu không thể nhận diện được bằng màu, mùi hay vị để loại bỏ. Các vụ ngộ độc methanol từ rượu trên thế giới hầu hết đều đến từ cách làm rượu thủ công.

Rượu lên men hay làm bia ở quy mô công nghiệp đều có cách kiểm soát được quá trình lên men, thành thử ít gây ngộ độc.

Ngộ độc rượu do methanol đã đành, trước đây ở miền Nam cũng lại rai xảy ra những vụ ngộ độc rượu mà Tổ chức WHO chưa ghi nhận, mà chắc không bao giờ ghi nhận được. Đó là chấm thuốc rầy vào rượu (chưng cất) để làm trong và tăng độ nồng của rượu. Chấm quá tay là ngộ độc thuốc rầy.

Nghiêm cấm làm rượu tại gia là việc không dễ, rất nhức đầu với cơ quan chức năng. Rượu chỉ nên uống vừa phải để nói chuyện đời, nhưng điều quan trọng hơn là uống rượu phải rõ nguồn gốc.

Tài liệu tham khảo:

(*) http://www.who.int/environmental_health_emergencies/poisoning/methanol_information.pdf Information note , July 2014 Methanol poisoning outbreaks – 2014

(**) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5028366/#CR71> Methanol contamination in traditionally fermented alcoholic beverages: the microbial dimension

NUÔI TRỒNG, CHẾ BIẾN AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG THỦY SẢN

Câu hỏi: Tôi nuôi tôm thả lan (quảng canh) được hơn tháng, không có quạt nước, mấy ngày qua mưa nắng bất thường làm tôm chạy và chết trong lú và ven bờ đầm nhiều. Cho hỏi có cách nào khắc phục.

TRẢ LỜI

Anh/chị nên thực hiện gấp các bước sau để tránh tôm bị sốc trong những ngày mưa:

- Tiến hành rải vôi quanh bờ đầm để tránh xì phèn trước cơn mưa.
- Căn con nước, lấy nước vô đầm ở mức cao nhất.
- Hòa loãng vôi tạt cho đầm trong lúc mưa. Nếu đầm lớn thì nên tập trung tạt vô các vị trí có nước sâu. (nguồn Vietlinh)

Câu hỏi: Ao bị NO₂, không có ao lắng, với lại bây giờ nước ngọt rồi, thay xong không có nước mặn, quan trọng hơn là lúc này các ao gần đó họ thu hoạch rồi thải nước ra sông, nên không thay nước được. Cách nào xử lý hiệu quả?

TRẢ LỜI

Về mặt logic, khi ao nuôi có ngưỡng NH₃ an toàn gần bằng 0 thì khó có thể tồn tại hàm lượng NO₂ cao. Tuy vậy trên thực tế mình đang phải đối phó với rắc rối của NO₂. Dù vi khuẩn có lợi được bổ sung định kỳ, liên tục nhưng các sp trên có thể đã thiếu mật độ của chủng Nitrobacter để chuyển hóa NO₂ sang NO₃, rồi Nitơ tự do. Hàm lượng oxy cung cấp cho hồ nuôi có thể chưa đủ dư để giúp quá trình Nitrat hóa diễn ra hoàn toàn, làm tăng khả năng tích tụ NO₂ khi mà xác phiêu sinh động thực vật, phân tôm và thức ăn dư liên tục tăng sinh khối để đáp ứng nhu cầu của tôm ngày càng lớn. Chu trình của Nitrogen luôn lấy NO₂ là chỉ tiêu biểu trưng. Mềng có một vài giải pháp căn bản như sau:

1. Cung cấp đủ mật độ chủng Nitrobacter trong quá trình nitrat hóa (quy trình này cần để 15 ngày để phát huy tối đa sinh khối của vi sinh). Vì vậy giải pháp là phòng vệ từ xa bằng cách bổ sung định kỳ các dòng khuẩn Nitro, cần kết hợp với chất dẫn như là cát để giúp làm chìm các chủng nitro.





2. Trong trường hợp khẩn cấp, cần phải thay mỗi ngày 5-10% khối lượng nước trong ao nuôi để làm loãng lượng NO₂ trong nước ao. Cung cấp 3ppm muối ăn mỗi ngày để giảm độc tính của NO₂, hoặc theo cách tính: mg/l of Chloride = 6 (mg/L nitrite – mg/L chloride). Vì muối ăn là NaCl, khi tan trong nước sẽ tách Cl⁻ sẽ giúp giảm ảnh hưởng của nitrit tác động qua mang tôm.

3. Gia tăng tối đa khả năng hoạt động của hệ thống tạo ôxy vì khi thiếu oxy thì Nitrit - NO₂ sẽ là nguyên nhân gây chết nhanh nhất cho tôm cá. (nguồn Vietlinh)

Câu hỏi: Công ty chúng tôi nhập khẩu tôm hùm đất(crawfish) từ CHINA về VIỆT NAM chế biến sau đó xuất khẩu sang lại EU, CHINA..thì cần những giấy tờ gì để lô hàng được xuất đi?

TRẢ LỜI



Trước hết, để lô hàng thủy sản xuất khẩu, cơ sở sản xuất lô hàng thủy sản phải được NAFIQAD kiểm tra, chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm. Ngoài ra tùy từng thị trường mà có các quy định riêng, cụ thể:

- Đối với thị trường EU: Lô hàng thủy sản xuất khẩu vào EU phải đáp ứng quy định của EU trong cả chuỗi sản xuất, chế biến, bao gồm từ khai thác, nuôi trồng, thu gom, sơ chế, bảo quản, cụ thể: Lô tôm hùm đất xuất khẩu sang Việt Nam để chế biến xuất khẩu sang EU phải được CQTQ Trung Quốc chứng nhận đáp ứng qui định EU trong toàn bộ quá trình sản xuất và sản phẩm phải đảm bảo phù hợp với qui định về vệ sinh ATTP của EU. Đồng thời, các lô hàng thủy sản xuất khẩu của Việt Nam phải được kiểm tra cấp chứng thư theo mẫu do CQTQ EU quy định.

- Đối với thị trường Trung Quốc: Để xuất khẩu sản phẩm thủy sản vào Trung Quốc, cơ sở chế biến phải được NAFIQAD chứng nhận đủ điều kiện ATTP theo quy định tại Chương II Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT và tổng hợp đề nghị Cơ quan thẩm quyền Trung Quốc (CNCA) đưa vào Danh sách cơ sở chế biến thủy sản được phép xuất khẩu vào Trung Quốc. Ngoài ra, các lô hàng xuất khẩu phải được kiểm tra cấp chứng



thư theo mẫu đã được thống nhất theo quy định tại Chương III Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 của Bộ NNPTNT. Đề nghị bạn nghiên cứu thêm Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 của Bộ NNPTNT để biết thêm chi tiết. (Nguồn Nafiqad)

Câu hỏi: Xin hỏi những lưu ý về chăm sóc trong nuôi tôm vụ đông?

TRẢ LỜI

Trong nuôi tôm vụ đông, khi nhiệt độ xuống thấp, cần giảm thức ăn cả về số lượng lẫn số lần cho ăn. Mỗi ngày cho ăn từ 2 - 3 lần. Định kỳ 7 - 10 ngày bón Dolomite với liều lượng 100 - 150 kg/1.000 m³ nhằm ổn định pH, độ kiềm trong ao nuôi (đối với ao đất). Định kỳ 3 - 5 ngày ổn định độ kiềm trong ao nuôi bằng Sodium bicarbonate (NaHCO₃). Lưu ý, hàng ngày cần bổ sung thuốc bổ, Vitamin C, khoáng chất vào thức ăn cho tôm. Bổ sung khoáng vào môi trường ao nuôi. Định kỳ sử dụng chế phẩm sinh học. Vào vụ đông nhiệt độ giảm vì vậy cần bổ sung vi sinh xuống ao vào trưa nắng khi nhiệt độ lên cao (10 - 11 giờ trưa). Trong thời gian đầu tôm nhỏ (1 - 3 tuần) sử dụng chủ yếu sục khí. Sử dụng quạt nước từ tuần thứ 4 trở đi. (Sưu tập)



Câu hỏi: Xin hỏi biện pháp điều trị bệnh gù lưng trên cá lóc đầu nhím?

Có nhiều nguyên nhân gây hiện tượng gù lưng trên cá lóc nuôi, nhưng nguyên nhân làm tỷ lệ cá bị gù cao (trên 20%) chủ yếu là do cá bị thiếu chất đạm động vật (nhất là trong quá trình người nuôi chuyển từ thức ăn tươi sống sang nuôi cá bằng các loại thức ăn công nghiệp). Để phòng ngừa: Khi nuôi cá lóc bằng thức ăn công nghiệp, cần phải bổ sung thêm Vitamin C, vitamin tổng hợp và khoáng chất vào khẩu phần ăn hằng ngày cho cá sẽ giảm được bệnh. Liều lượng và cách dùng sử dụng theo hướng dẫn của nhà sản xuất đã ghi trên bao bì (Sưu tập)



VINH HOAN CORP. 	MINH PHU SEAFOOD CORP. 	HAI NAM CO., LTD 	PATAYA FOOD (VIET NAM) 
KISIMEX 	NIGICO 	SOUTHVINA 	CASEAMEX 
TG FISHERY 	CPV 	HAVICO 	NEW WIND SEAFOOD CO., LTD 
TRUNG SON CORP. 	DATHACO 	CAFATEX CORP. 	SAMEFICO. 



STT	TÊN CHƯƠNG TRÌNH	THỜI GIAN VÀ ĐỊA ĐIỂM	NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH
1	Khóa tập huấn 1: “Các lưu ý về hình sự hóa trong hoạt động sản xuất, kinh doanh thủy sản từ 2018”	sáng 15/01/2018 (từ 8h30 – 11h30) TP. HCM	- Giới thiệu Bộ luật hình sự năm 2015 (có hiệu lực từ 01/01/2018); - Trao đổi các tội liên quan trực tiếp đến hoạt động của các DN thủy sản: Nhận dạng và phòng ngừa (tội về trốn thuế, tội về trốn đóng BH, tội về sa thải lao động trái pháp luật, tội về môi trường, tội về chức vụ,...); - Giải pháp cho doanh nghiệp.
2	Khóa tập huấn 2: “Vận dụng pháp luật về hợp đồng lao động, tiền lương và BHXH: Phương án áp dụng cho doanh nghiệp thủy sản từ 2018”	chiều 15/01/2018 (từ 13h30 – 17h00) TP. HCM	- Quy định của pháp luật về tiền lương và đóng BHXH từ 01/01/2018 trở đi; - Tác động đến DN của các quy định pháp luật về tiền lương và đóng BHXH từ 01/01/2018; - Giải pháp về tiền lương và đóng BHXH cho DN trên cơ sở vận dụng linh hoạt quy định của pháp luật; - Những vấn đề cần lưu ý khi ký kết, thực hiện và chấm dứt hợp đồng lao động.
3	Khóa đào tạo “Qui định thị trường nhập khẩu thủy sản – Áp dụng khai báo chứng thư TRACES và một cửa Quốc gia”	Ngày 02-sáng 03/02/2018 TP. HCM Ngày 26-sáng 27/01/2018 TP. Cần Thơ.	- Hiệp định SPS hướng dẫn của CODEX về hoạt động kiểm tra và chứng nhận; - Qui định về kiểm soát ATTP của các thị trường trọng điểm: EU, Mỹ, Canada, Nhật Bản, Hàn Quốc, Trung Quốc, Hồng Kông, Úc, Australia, Mexico ...; - Cập nhật qui định về chỉ tiêu kiểm tra hàng XK đi các TT của Bộ NN&PTNT;

	TÊN CHƯƠNG TRÌNH	THỜI GIAN VÀ ĐỊA ĐIỂM	NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH
3			- Hướng dẫn áp dụng chứng thư TRACES: Mã số Hải quan (HS code), cấu trúc của chứng thư, tạo chứng thư, duyệt chứng thư,...; - Hướng dẫn áp dụng cổng thông tin Một cửa Quốc gia, quy trình cấp chứng thư cho lô hàng thủy sản xuất khẩu; - Hỏi đáp và chia sẻ kinh nghiệm.
4	Khóa đào tạo “Kỹ năng Lập kế hoạch sản xuất & Triển khai thực hiện”	Ngày 22-23/01/2018 (02 ngày); TP. HCM	- Tổng quan về Quản trị SX: Đối tượng, mục tiêu và các Nguyên lý cơ bản. - Khái niệm Hoạch định tổng hợp: Các chính sách huy động nguồn lực, các phương pháp hoạch định, những điểm cần lưu ý. - Kỹ năng lập kế hoạch sản xuất: Nhiệm vụ & bản chất, mục tiêu, các thông tin cần thiết, quy trình thiết lập kế hoạch sản xuất, mối quan hệ giữa các bộ phận trong công tác kế hoạch. - Kỹ năng thực hiện & Giám sát, kiểm tra: Các hệ thống và công cụ trong lập và kiểm soát thực hiện kế hoạch sản xuất: Hệ thống đẩy & Hệ thống kéo, Tập trung vào các điểm thắt cổ chai (bottlenecks), Biểu đồ Gantt, Quản lý trực quan, 3Mu 3Gen...; Công tác giám sát và kiểm tra.

CẢM ƠN QUÝ ĐỘC GIẢ ĐÃ DÀNH THỜI GIAN ĐỌC BẢN TIN CỦA VASEP.PRO

KÍNH CHÚC QUÝ ĐỘC GIẢ NĂM MỚI SUM VẦY - AN KHANG – THỊNH VƯỢNG !

