



Số: 23 /2016/CV-VASEP.PRO

V/v Mời tham gia khóa đào tạo tập trung trong tháng
6/2016 tại TP. Cần Thơ



Hà Nội, ngày 24 tháng 5 năm 2016

Kính gửi: Lãnh đạo Doanh nghiệp Nuôi, Chế biến & XK Thủy sản

Trung tâm Đào tạo và XTTM VASEP (VASEP.PRO) trân trọng thông báo và kính mời Quý Doanh nghiệp cử cán bộ tham dự 02 chương trình đào tạo tổ chức tập trung tại TP. Cần Thơ trong tháng 6/2016, chi tiết như sau:

1. Khóa đào tạo K.18.16: 01 ngày “Các biện pháp kiểm soát hóa chất và kháng sinh trong nuôi trồng, thu mua, chế biến và bảo quản thủy sản”, ngày 16/6/2016 tại TP. Cần Thơ.

Khóa học sẽ cung cấp các thông tin, kiến thức về việc sử dụng hóa chất, kháng sinh trong nuôi trồng như thế nào để đảm bảo an toàn và phù hợp với yêu cầu luật lệ trong và ngoài nước, đồng thời cung cấp các kiến thức, kỹ năng giúp đơn vị thu mua- chế biến thủy sản có các biện pháp kiểm soát hiệu quả hóa chất, kháng sinh trong nguyên liệu thủy sản trước khi đưa vào quá trình chế biến. Chương trình được sự hỗ trợ về chuyên gia từ Dự án Hỗ trợ Chính sách Thương mại và Đầu tư của châu Âu (EU-MUTRAP).

Nội dung chương trình:

- Các quy định của Việt Nam và quốc tế về việc sử dụng kháng sinh, hóa chất trong nuôi trồng thủy sản (NTTS)
- Nhóm hóa chất, kháng sinh sử dụng trong NTTS – Tính chất dược lý, hiệu quả trong sử dụng và điều trị bệnh.
- Các biện pháp kiểm soát và các sai lầm thường gặp trong sử dụng hóa chất, kháng sinh tại trại nuôi
- Phòng bệnh hơn chữa bệnh: Các biện pháp phòng bệnh để hạn chế sử dụng hóa chất, kháng sinh trong nuôi thủy sản.
- Tác hại của sự tồn dư kháng sinh trong sản phẩm thủy sản. Một số qui định về dư lượng kháng sinh trong sản phẩm thủy sản DN cần lưu ý.
- Quá trình lây nhiễm- tồn dư lượng hóa chất kháng sinh trong thu mua, bảo quản, chế biến thủy sản.
- Các biện pháp kiểm soát nhiễm hóa chất, kháng sinh trong thu mua, bảo quản, chế biến thủy sản đại lý nguyên liệu - quá trình vận chuyển - tại nhà máy.
- Thảo luận - hỏi đáp.

2. Khóa đào tạo K.19.16: 03 ngày “HACCP cơ bản trong Doanh nghiệp Chế biến Thủy sản”, ngày 17-18-19/6/2016 tại TP. Cần Thơ.

Khóa học nhằm đáp ứng yêu cầu về đào tạo HACCP trong các doanh nghiệp thủy sản, trong đó đặc biệt là đội ngũ nhân viên mới và đội ngũ chưa được đào tạo bài bản về HACCP. Chương trình do chuyên gia có chuyên môn sâu và kinh nghiệm đánh giá thực tế tại DN trực tiếp giảng dạy. Học viên sẽ được cung cấp các kiến thức, kỹ năng xây dựng, vận hành hiệu quả hệ thống HACCP cũng như cập nhật các thông tin mới nhất về ngành,

đặc biệt học viên sẽ được tương tác thực hành từ các tình huống trong thực tế, làm bài tập nhóm và thảo luận lên tới 30% thời lượng khóa học.

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.
- 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. (*Chiếm tới 30% thời lượng khóa học*).

3. Địa điểm: Khách sạn Cửu Long, số 52 Quang Trung, Quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ.

4. Thành phần tham dự:

- Ban quản lý, kỹ thuật viên các trại nuôi thủy sản. Hợp tác xã và các hộ nuôi thủy sản.
- Đơn vị thu mua thủy hải sản, cán bộ làm công tác thu mua thủy hải sản tại DN.
- Lãnh đạo và quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, sản xuất, kế hoạch, quản đốc PX. Các cán bộ kỹ thuật, QA/QC, SX, kế hoạch, giám sát SX.
- Các Trường ĐH, Viện Nghiên cứu, Đơn vị và Cá nhân khác có nhu cầu.

Ban Tổ chức trân trọng kính mời các DN quan tâm đăng ký tham dự theo MẪU ĐĂNG KÝ gửi kèm trước **ngày 13/6/2016** theo số fax: 04 37715084 hoặc email: nguyenthanh@vasep.com.vn. Thông tin chi tiết xin liên hệ: chị Nguyễn Thanh, tel: 043.8354496 (máy lẻ 205); Mobile: 0973.168.611 hoặc xem tại WWW.DAOTAO.VASEP.COM.VN.

Trân trọng cảm ơn.

Noi nhận:

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

