

BẢN TIN ĐÀO TẠO VASEP.PRO

VASEP.PRO TRAINING NEWSLETTER

SỐ 04/2016



HIỆP HỘI CHẾ BIẾN VÀ XUẤT KHẨU THỦY SẢN VIỆT NAM (VASEP)

Trung tâm Đào tạo và Xúc tiến TM VASEP (VASEP.PRO)

1. Chị Trần Hoàng Yến – Phó Giám đốc Đào tạo

Tel: 04 37715055 – 206; Mobile: 0947.623.129

Email: hoangyen@vasep.com.vn

2. Chị Nguyễn Thu Hiền - Điều phối viên Đào tạo

Tel: 043.8354496 – 210; Mobile: 0906 076 587

Email: thuhien@vasep.com.vn

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

Tel: 043.8354496 – 211; Mobile: 0989.618.724

Email: ngochoa@vasep.com.vn

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

Tel: 043.8354496 – 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

Điện thoại: (+84 4) 383 544 96

Fax: (+84 4) 377 150 84

Email: training@vasep.com.vn

Website: www.daotao.vasep.com.vn

PHỤ LỤC

TIÊU ĐIỂM

Chính phủ đồng ý miễn kiểm tra với nguyên liệu thực phẩm nhập sản xuất, xuất khẩu. 2

TIN TỨC

02 yêu cầu (SSOP) quan trọng thuộc hệ thống quản lý chất lượng theo HACCP! 4

Đổi mới sản phẩm cá tra bền vững! 7

Chế biến thủy sản đông lạnh: Cải tạo, đổi mới công nghệ cho hệ thống quản lý năng lượng và hệ thống chiếu sáng. 8

Các doanh nghiệp tiêu biểu 10

CHUYÊN MỤC HỎI ĐÁP

Chứng nhận và các quy định về ATTP thủy sản 12

GÓC NHÌN CHUYÊN GIA

Nước đun lại có hại không? 14

CÁC CHƯƠNG TRÌNH SẮP DIỄN RA 17

Chính phủ đồng ý miễn kiểm tra với nguyên liệu thực phẩm nhập sản xuất, xuất khẩu.

(vasep.com.vn) Ngày 05/12/2016, Chính phủ ban hành Nghị quyết số 103/NQ-CP về phiên họp Chính phủ thường kỳ tháng 11/2016. Theo đó, Chính phủ thống nhất cho phép doanh nghiệp được miễn kiểm tra Nhà nước về an toàn thực phẩm, công bố hợp quy và công bố sự phù hợp quy định an toàn thực phẩm, miễn ghi nhãn tiếng Việt Nam đối với thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm nhập khẩu vào Việt Nam chỉ dùng để sản xuất, gia công hàng xuất khẩu, không tiêu thụ tại thị trường trong nước. Trong thời gian chưa sửa đổi các quy định pháp luật liên quan, thực

hiện theo quyết nghị của Chính phủ.

Đây cũng là một trong những kiến nghị lớn của các DN XK thủy sản trong suốt hai năm qua.

Chính phủ giao Bộ Y tế chủ trì, phối hợp với Bộ NN và PTNT, Bộ Công Thương và các bộ, ngành liên quan khẩn trương dự thảo Nghị định sửa đổi Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm theo trình tự, thủ tục rút gọn, trình Chính phủ trong quý I/2017.

Trước đó, Hiệp hội Chế biến và XK Thủy sản Việt Nam đã có Công văn số 185/2016/CV-VASEP gửi Bộ trưởng Bộ Y tế về việc miễn công bố hợp quy, công bố phù hợp với quy định ATTP và ghi nhãn phụ đối với nguyên liệu, phụ gia nhập khẩu để sản xuất xuất khẩu và gia công hàng XK.

VASEP đề nghị Bộ Y tế sớm giải quyết và chủ trì đề xuất tháo gỡ với Chính phủ cho những kiến nghị trên của Hiệp hội nhằm thực hiện tốt Nghị quyết 19/2016/NQ-CP của Chính phủ và kịp thời tháo gỡ các vướng mắc thực tế nói trên, giảm bớt các quy định, thủ tục khó khăn, phiền hà cho cộng đồng DN.

Tại Hội thảo “Đối thoại Chính sách, quản lý An toàn thực phẩm” (ATTP) do VCCI và Cục ATTP, Bộ Y tế tổ chức ngày 12/9/2016 tại Hà Nội, đại diện VASEP cũng đã nhắc lại kiến nghị của VASEP trong suốt 2 năm qua về thủ tục công bố hợp chuẩn, hợp quy đối với hàng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến, gia vị phục vụ cho chế biến, XK. Cục ATTP đã ghi nhận và sẽ báo cáo, trình sửa Nghị định 38/2012/NĐ-CP (NĐ38) điều chỉnh vấn đề này.

Theo NĐ38, qui định công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định ATTP này áp dụng cho cả hàng nhập khẩu (bao gồm cả nguyên liệu chế biến, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, gia vị, bao bì) để sản xuất, XK, không tiêu thụ trong nước vẫn phải công bố hợp chuẩn, hợp quy. Thực tế, thủ tục này làm tốn kém rất nhiều thời gian, gây phát sinh chi phí lưu kho, lưu bãi, thậm chí làm mất cơ hội kinh doanh của DN. Để hoàn thành thủ tục công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định ATTP, DN phải mất thường là khoảng 1 tháng với nhiều loại Giấy tờ kèm theo và phát sinh các chi phí lưu kho, lưu bãi, thậm chí làm mất cơ hội kinh doanh của DN do DN không nhận hàng kịp nên không



Công bố hợp quy, công bố phù hợp với quy định ATTP





thể giao hàng đúng tiến độ yêu cầu của khách hàng.

Từ năm 2014 đến nay VASEP đã có 6 văn bản, 2 cuộc họp với đại diện Cục ATTP, nội dung này khi kiến nghị lên Chính phủ cũng đã được đưa vào NQ 19/2016. Tuy nhiên, cho đến nay, những trăn trở, vướng mắc chính của ngành thủy sản chưa được giải quyết. Trong bối cảnh hội nhập hiện nay, rất nhiều lợi thế DN thủy sản có thể có được, nhưng nếu những thủ tục như thế này không được Bộ Y tế lưu tâm để điều chỉnh kịp thời thì rõ ràng sẽ níu kéo những nỗ lực đó.

Sau đó, ngày 21/9/2016, VASEP đã gửi Công văn 146/2016/CV-VASEP tới Cục ATTP, Bộ Y tế kiến nghị bỏ quy định công bố hợp chuẩn, hợp quy đối với hàng nhập khẩu để SXKK. Trong đó, VASEP kiến nghị 3 vấn đề chính:



(1) Kiến nghị Cục ATTP và Bộ Y tế xem xét sớm sửa đổi quy định này tại Nghị định



38/2012 và các văn bản pháp luật khác có liên quan để trình Chính phủ ban hành nhằm tháo gỡ bất cập khó khăn cho ngành hàng - sao cho hàng nhập khẩu cho SXKK, gia công hoặc nhập kinh doanh nhưng làm nguyên liệu sản xuất tiếp (bao gồm cả nguyên liệu chế biến, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, gia vị, bao bì) thì không phải thực hiện thủ tục công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định ATTP.

(2) Kiến nghị Cục ATTP và Bộ Y tế có ý kiến góp ý cho Bộ KH & CN đang chủ trì dự thảo Nghị định sửa đổi Nghị định 89/2006/NĐ-CP của Chính phủ về ghi nhãn hàng hóa nhằm giải quyết bất cập và đảm bảo thực phẩm nhập khẩu (bao gồm cả nguyên liệu, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến, gia vị) để sản xuất XK, gia công XK và nhập kinh doanh để SX tiếp hàng xuất khẩu (tức đều không tiêu thụ trong nước) không phải thực hiện ghi nhãn phụ cũng như không bắt buộc nguyên liệu phải tuân

thủ đầy đủ các yêu cầu như tại Điều 11 của NĐ 89/2006 hiện hành.

(3) Kiến nghị Cục ATTP xem xét đề nghị Bộ Y tế điều chỉnh, sửa đổi để gia vị nhập khẩu cho chế biến XK thì chỉ phải kiểm tra các chỉ tiêu cảm quan, miễn kiểm tra vi sinh, hóa học; cũng như xem xét lại để đơn giá kiểm nghiệm theo TT 149/2013/TT-BTC không cao bất cập như hiện nay.

Liên quan đến vấn đề này, Bộ NN&PTNT cũng đã có công văn số 8949/BNN-QLCL ngày 24/10/2016 gửi VASEP trả lời các kiến nghị của Hiệp hội tại công văn số 146/2016/CV-VASEP, trong đó thống nhất với đề xuất của VASEP về miễn công bố hợp quy, công bố phù hợp với quy định ATTP, miễn ghi nhãn phụ, nhãn tiếng Việt với hàng nhập khẩu là nguyên liệu, phụ gia để sản xuất xuất khẩu.

Ta Hà

02 yêu cầu (SSOP) quan trọng thuộc hệ thống quản lý chất lượng theo HACCP!

Trong 02 ngày từ 24 - 25/10/2016, Trung tâm VASEP.PRO thuộc Hiệp hội VASEP phối hợp với Dự án Hỗ trợ Chính sách Thương mại và Đầu tư của châu Âu (EU-MUTRAP) tổ chức thành công 02 khóa đào tạo về kiểm soát chất lượng & vệ sinh ATTP trong doanh nghiệp thủy sản tại TP. Cần Thơ. Dưới sự hướng dẫn và chia sẻ kinh nghiệm của các chuyên gia đầu ngành, giàu kinh nghiệm và am hiểu sâu sắc hệ thống quản lý chất lượng của doanh nghiệp thủy sản.

Khóa đào tạo “Vệ sinh và làm sạch hiệu quả các bề mặt tiếp xúc trong doanh nghiệp chế biến thủy sản” với sự hướng dẫn, chia sẻ kinh nghiệm bởi chuyên gia **Vũ Thế Thành** - Trên 30 năm kinh



nhệm về tư vấn, nghiên cứu và chuyển giao kỹ thuật công nghệ, sản xuất phụ gia cho CBTS xuất khẩu và các loại hoá chất công nghiệp thực phẩm và **Bà Nguyễn Thị Thanh Bình** - Giảng viên



trường Đại học Công nghiệp TP. Hồ Chí Minh, đã giúp các học viên tham dự nắm được:

- Các loại bề mặt tiếp xúc cần làm sạch trong doanh nghiệp chế biến thủy sản.
- Lợi ích của việc làm vệ sinh sạch trong doanh nghiệp chế biến thủy sản
- Các loại hóa chất, và cách sử dụng hóa chất làm sạch các loại bề mặt tiếp xúc
- Các giải pháp sát khuẩn trong chế biến thủy sản
- Các loại hóa chất, cách diệt khuẩn hiệu quả trong doanh nghiệp chế biến thủy sản
- Nguyên tắc và cách thức làm sạch, diệt khuẩn hiệu quả bề mặt tiếp xúc trong doanh nghiệp chế biến thủy sản
- Các sai lỗi thường gặp và biện pháp phòng tránh trong quá trình vệ sinh bề mặt tiếp xúc và diệt khuẩn

Khóa đào tạo “Quản lý và sử dụng hóa chất đúng cách trong doanh nghiệp chế biến thủy sản”: Đây luôn là vấn đề “nóng” được đặc biệt quan tâm trong doanh nghiệp thủy sản bởi: Các yêu cầu nghiêm ngặt trong công tác quản lý - bảo quản - sử dụng hóa chất, đáp ứng các yêu cầu giới hạn an toàn theo qui định, luật lệ quốc

tế và các nước nhập khẩu (EU, Mỹ, Nhật,...), yêu cầu qui định quản lý theo hệ thống HACCP.

Tại khóa học chuyên gia **Trần Hoàng Yến** đã cung cấp cho học viên các quy định về sử dụng hóa chất, phụ gia trong chế biến thủy sản như:

- Quy định của Codex,
- Quy định của EU;
- Quy định của Hoa Kỳ;
- Quy định của Canada;
- Quy định của Việt Nam



Và chia sẻ về các nguyên tắc trong quản lý & sử dụng hóa chất theo yêu cầu của hệ thống HACCP - Các sai lỗi thường gặp trong kiểm soát hóa chất tại các xí nghiệp chế biến thủy sản.

Cũng tại khóa học, với nhiều năm kinh nghiệm trong lĩnh vực này, chuyên gia Vũ

Thế Thành đã đi sâu vào phân tích về các đặc tính của từng loại phụ gia, hóa chất hay sử dụng trong chế biến thủy sản, qua đó giúp các học viên tính toán được cho DN mình nên sử dụng loại phụ gia, hóa chất nào cho sản phẩm nào với liều lượng bao nhiêu là phù hợp nhất.

Theo chuyên gia Vũ Thế Thành, khi sử dụng phụ gia các doanh nghiệp cần đặc biệt lưu ý:

- Cách đánh số của EU và Codex
- Cùng 1 loại phụ gia, mức tối đa cho phép sử dụng tùy loại thực phẩm
- Cùng 1 loại phụ gia, dùng cho thủy sản đông lạnh, thủy sản ướp lạnh, thủy sản giá trị gia tăng, thủy sản khô, thủy sản đóng hộp có những quy định khác nhau
- Khi dùng phối hợp nhiều loại phụ gia có cùng công dụng, phụ gia nào có mức cho

phép thấp nhất được xem là mức cho phép của hỗn hợp phụ gia

- Mỗi nước có quy định khác nhau về phụ gia.

Kết thúc 02 khóa học tất cả các học viên tham gia đều được ban tổ chức trao chứng nhận của khóa học.

Ngọc Hòa



Nằm trong khuôn khổ hợp tác giữa Hiệp hội VASEP với Dự án Hỗ trợ Chính sách Thương mại và Đầu tư của châu Âu (EU-MUTRAP) trong năm 2017 sẽ tiếp tục tổ chức các khóa đào tạo ngắn hạn sau:

STT	Khóa đào tạo	Thời lượng	Thời gian Dự kiến	Địa điểm
1	Các biện pháp kiểm soát hóa chất, kháng sinh trong nuôi trồng-thu mua-chế biến-bảo quản thủy sản	01 ngày	Tháng 2/2017	TP.Cần Thơ
2	Quản lý và sử dụng hóa chất phù hợp tại các DN CBTS	01 ngày	Tháng 3/2017	TP.Cần Thơ
3	Vệ sinh và làm sạch hiệu quả các bề mặt tiếp xúc tại DN CBTS	01 ngày	Tháng 4/2017	TP.HCM
4	Xử lý nguồn nước, nước đá an toàn tại các DN CBTS	01 ngày	Tháng 5/2017	TP.Cần Thơ

Quý doanh nghiệp/Đơn vị, cá nhân quan tâm đến các chương trình do VASEP.PRO tổ chức vui lòng truy cập website: daotao.vasep.com.vn; hoặc gửi thông tin liên hệ qua email Email: training@vasep.com.vn để cập nhật kịp thời các chương trình đào tạo/hội thảo sắp diễn ra





Đổi mới sản phẩm cá tra bền vững!

Ngày 26/10 vừa qua tại Tp. Cần Thơ, Dự án SUPA (chủ trì bởi Trung tâm Sản xuất Sạch hơn Việt Nam (VNCPC VN), cùng sự tham gia của các bên WWF Việt Nam, WWF Áo, VASEP) tổ chức thành công hội thảo “Đổi mới sản phẩm cá Tra bền vững: Tiềm năng và Công nghệ” với sự tham gia của gần 50 đại biểu đến từ các đơn vị và doanh nghiệp ngành thủy sản.

Tại hội thảo đại diện cho nhóm nghiên cứu, chuyên gia ThS. Nguyễn Anh Trinh và TS. Lê Trung Thiên đã báo cáo cho các đại biểu tham dự kết quả nghiên cứu của nhóm về ứng dụng khoa học công nghệ vào chế biến để đổi mới sản phẩm cá tra theo hướng bền vững.



Theo nhóm nghiên cứu thì, phụ phẩm ngành chế biến cá tra fillet đông lạnh của nước ta hiện nay vẫn còn rất nhiều tiềm năng để có thể góp phần phát triển bền vững ngành công nghiệp chế biến cá Tra. Muốn làm được điều đó các doanh



ngiệp cần phải tập chung vào:

- Nghiên cứu phát triển sản phẩm mới có giá trị gia tăng từ phụ phẩm cá Tra theo hướng bền vững.
- Đổi mới sản phẩm phụ phẩm cá Tra theo hướng bền vững:
- Hoàn thiện qui trình sản xuất
- Thay thế nguyên vật liệu
- Cải tiến kỹ thuật chế biến
- Thiết kế mẫu mã, bao bì
- Định vị lại sản phẩm

Nhóm nghiên cứu cũng đã chỉ ra hướng phát triển các sản phẩm từ thịt cá tra fillet: Thay vì chỉ sản xuất các sản phẩm truyền thống: cá tra fillet, tẩm bột, tẩm gia vị, xiên que, ... như hiện nay thì các doanh nghiệp nên đầu tư công nghệ để sản xuất thêm các sản phẩm giá trị gia tăng khác như:

- Nhũ tương (xúc xích, chả lụa)
- Mô phỏng (từ surimi)
- Xông khói
- Hỗn hợp rau củ
- Ngâm tẩm (chà bông, tẩm gia vị, ..)
- Xay nhỏ (thịt xay, pate,...)
- Giảm ẩm (khô 1 nắng, khô phòng)
- Dạng khác (há cảo, hoành thánh,...)
- Cá tra xông khói
- Xúc xích cá tra

Dự án SUPA được triển khai từ 4/2013 – 3/2017. Nhằm công bố các kết quả dự án đã được, dự kiến tháng 2/2017, Dự án sẽ triển khai các hội thảo tại TP. HCM, TP. Cần Thơ và TP. Hà Nội. Thông tin chi tiết về chương trình vui lòng xem tại website: www.vasep.com.vn hoặc www.supa.vasep.com.vn.

Ngọc Hòa

Chế biến thủy sản đông lạnh: Cải tạo, đổi mới công nghệ cho hệ thống quản lý năng lượng và hệ thống chiếu sáng.

Trong bài này chúng tôi sẽ giúp doanh nghiệp hệ thống lại tất cả những giải pháp, công nghệ có thể cải tiến, đổi mới trong ngành chế biến thủy sản đông lạnh như: hệ thống quản lý năng lượng, hệ thống điện, hệ thống chiếu sáng, hệ thống lò hơi và phân phối hơi, hệ thống điều hòa không khí và lạnh công nghiệp, hệ thống máy nén khí và phân phối khí nén, hệ thống bơm quạt...và cuối cùng là tính toán chi phí, lợi ích cho một số giải pháp tiết kiệm năng lượng thường gặp.



Cải tiến, đổi mới công nghệ hệ thống quản lý năng lượng

Nhóm giải pháp cải tạo cho Hệ thống quản lý năng lượng

Nhóm giải pháp cải tạo đòi hỏi doanh nghiệp dành nhiều thời gian hơn trong việc quản lý, giám sát, đánh giá việc sử dụng năng lượng tại doanh nghiệp để có biện pháp quản lý, xử lý kịp thời, hiệu quả. Ưu điểm của nhóm giải pháp này là chi phí đầu tư thấp nhưng mang đến hiệu quả lớn và có tính bền vững. Sau đây là 05 giải pháp chính trong nhóm giải pháp cải tạo:

- Thành lập Ban quản lý năng lượng với sự tham gia của hầu hết các phòng ban trong công ty;
- Vận hành các hệ thống, công cụ giúp nâng cao năng suất, tiết kiệm năng lượng như: Kiểm toán năng lượng, áp dụng ISO 50001, áp dụng ISO 9001, áp dụng các hệ thống, công cụ khác như: Sản xuất sạch hơn, thực hành 5S, 6Sigma (cải tiến quy trình), GMP (thực hành sản xuất tốt), KPI (Đo lường hiệu suất), TPM (duy trì năng suất toàn diện) và TQM (quản lý chất lượng toàn diện)...
- Xây dựng hệ thống đo lường các chỉ số, chỉ tiêu quản lý năng

lượng và theo dõi đánh giá thường xuyên. Một số chỉ tiêu cần được xây dựng như: Chi phí năng lượng/doanh thu hay lợi nhuận; Suất tiêu hao năng lượng/đơn vị sản phẩm, thời gian chạy máy/thời gian được lập theo kế hoạch, sản phẩm đạt chất lượng/tổng sản phẩm... Việc này sẽ giúp cho doanh nghiệp biết được cơ cấu chi phí năng lượng trong giá thành sản phẩm, hiệu suất tiêu thụ năng lượng tổng thể và của từng thiết bị...

- Đề ra mục tiêu tiết kiệm năng lượng trong từng giai đoạn
- Phát động phong trào tiết kiệm năng lượng nhằm nâng cao ý thức tiết kiệm năng lượng cho toàn bộ công nhân viên.





Nhóm giải pháp đổi mới công nghệ cho Hệ thống quản lý năng lượng

Hiện nay, hệ thống thu thập dữ liệu và điều khiển giám sát SCADA và hệ thống giám sát điện năng PMS là những công nghệ mới được ứng dụng cho hệ thống quản lý năng lượng tại doanh nghiệp.

Hệ thống SCADA cho phép thu thập tất cả các thông số về trạng thái hoạt động của thiết bị, chẳng hạn như: trạng thái mở/tắt, công suất điện tức thời, điện năng tiêu thụ trong một khoảng thời gian,...các thông số này được lưu lại để có thể truy xuất khi cần thiết. Đồng thời hệ thống SCADA cũng cho phép điều khiển thiết bị từ xa, cho phép tắt mở thiết bị theo thời gian thực hiện đã thiết lập sẵn. SCADA là một hệ thống quản lý giám sát tối ưu cho nhà máy, tuy nhiên chi phí đầu tư cho hệ thống này là khá cao.

Hệ thống giám sát điện năng PMS (Power Management System), với chi phí đầu tư thấp hơn, các doanh nghiệp có thể sử dụng phần thu thập dữ liệu về các thông số điện (P,U,I Cosphi). Hệ thống này giúp doanh nghiệp hiểu rõ biểu đồ phụ tải, theo dõi trực tuyến tiêu thụ điện, hỗ trợ đội ngũ vận hành và lắp đặt, tìm

cách tiết kiệm năng lượng, giảm chi phí. Một số đặc tính nổi bật của hệ thống PMS như sau:

- Xác định rõ chi phí điện cho từng ca, bộ phận, phân xưởng, sản phẩm;
- Xác định tính hợp lý của các giải pháp cải tiến, giúp doanh nghiệp mạnh dạn đầu tư;
- Chuẩn đoán và giảm thời gian dừng máy sự cố một cách tích cực;
- Xác định chính xác loại sự cố chất lượng điện năng, thời gian, vị trí của sự cố;
- Gửi các cảnh báo để đề phòng trước sự cố xảy ra;
- Phân tích nguyên nhân, hỗ trợ xác định nguyên nhân sự cố nhanh và xử lý triệt để
- Xác định nguyên nhân sự cố là do thiết bị hay do nguồn điện.

Cải tạo, đổi mới công nghệ cho hệ thống chiếu sáng

Nhóm giải pháp cải tạo

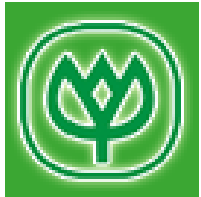
Đối với hệ thống chiếu sáng, giải pháp tăng cường tận dụng chiếu sáng tự nhiên được xem là giải pháp cơ bản và tối thiểu được chi phí năng lượng. Một số giải pháp thường được sử dụng để cải tạo hệ

thống chiếu sáng là: Thiết kế chiếu sáng tối ưu, đảm bảo tốt công tác bảo trì bảo dưỡng, sử dụng ballast điện tử thay cho ballast điện từ hay sử dụng chóa phản quang...Trong thiết kế chiếu sáng tối ưu, các chuyên gia kỹ thuật sẽ xem xét các yếu tố như độ sáng theo tiêu chuẩn, chiều cao treo đèn hợp lý, sự che chắn, chế độ điều khiển đèn linh hoạt, kết hợp điều khiển tập trung và điều khiển cục bộ, điều khiển bằng tay và điều khiển tự động...Nhóm giải pháp này giúp tiết kiệm từ 10-20% điện năng tiêu thụ của hệ thống chiếu sáng.

Nhóm giải pháp đổi mới công nghệ

Đối với nhóm giải pháp này đòi hỏi doanh nghiệp phải sử dụng các loại đèn công nghệ mới, có hiệu suất chiếu sáng cao và độ suy giảm quang thông thấp như đèn Led, Huỳnh Quang T5, Compact, Metal Halide...thay thế cho các bóng đèn có hiệu suất chiếu sáng thấp như đèn Huỳnh Quang T10, Dây tóc, Thủy ngân cao áp...Theo chuyên gia chiếu sáng, giải pháp đèn Led sẽ giúp tiết kiệm hơn từ 37%-55% điện năng tiêu thụ so với đèn Huỳnh Quang T5, T10.

ECC - NL

PATAYA (VIET NAM) 	HDE 	LONG TOAN Co.,Ltd 	ACOMFOOD 
KHANH SUNG SEAFOOD 	MINH HAI JOSTOCO 	SOUTHVINA 	AK SEAFOOD 
AGIFISH 	CPV 	TASHUNCORP 	YUEH CHYANG CANNED 
SEANAMICO 	BA HAI CO., LTD 	HUNGHAU FISHERIES 	VIET PHU FOODS&FISH CORP 



TAN HAI HOA  TÂN HẢI HÒA	CASE 	VIET UC JSC 	CTA FOOD 
QUOC VIET CO., LTD 	BINH DONG FISCO 	ANVIFISH CO  ANVIFISH	ASSURANCE GLOBAL  Global Financial Services and Solutions™
QUOC VIET CO., LTD  VINH HOAN CORP. THE BLESSING OF MEXICAN RIVER	FIMEX VN 	MINH PHU SEAFOOD CORP.  SHARING GOOD FOOD	AFIEX 
THUFICO 	STAPIMEX  STAPIMEX	BINH AN FISHCO  BIANFISHCO	LONG TOAN COMPANY 

Chủ đề: Chứng nhận và các quy định về ATTP thủy sản

Câu hỏi: Đại diện của Công ty Hải Nam: Chứng nhận Dolphin Safe là gì? Tổ chức nào chịu trách nhiệm phát hành? Là SA8000 bắt buộc đối với các thị trường Mỹ? Trong trường hợp công ty được sản xuất theo quy định của SA8000 nhưng không được xác nhận bởi một bên thứ 3 có liên quan, là nó chấp nhận để xuất khẩu sang các thị trường Mỹ?

Trả lời: Hiện tại có 02 tổ chức công nhận cấp giấy chứng nhận an toàn Dolphin, bao gồm:

+ *Ell (Dolphin Safe cho thị trường EU). Việc xác nhận là khá tốn kém và khó chấp nhận, nhưng là một chứng nhận tự nguyện.*

+ *NOAA (Dolphin Safe cho thị trường Mỹ): Đây là một chứng nhận bắt buộc. Chứng nhận này không chi phí và dễ dàng hơn để áp dụng, liên quan chủ yếu đến các yêu cầu của hai giấy chứng nhận bao gồm Giấy chứng nhận thủy sản xuất xứ và Tuyên bố úy. Tuyên bố thuyền trưởng xác nhận rằng không có lưới vây sử dụng để giải quyết các cá heo và không có cá heo bị tổn hại hoặc bị giết trong việc đánh bắt cá ngừ.*

Liên quan đến các tiêu chuẩn SA8000, tiêu chuẩn này là một chứng nhận tự nguyện cho sản xuất xuất khẩu sang thị trường Mỹ, có nghĩa là yêu cầu của khách hàng.



Câu hỏi: Đại diện của Công ty Incomfish: Trên đó quy định hiện sự kiểm soát của Asen (kim loại nặng) cơ sở? Đối với nguyên liệu nhập khẩu, là những gì được thể hiện trong các văn bản liên quan IUU trong quá trình tái xuất?

Trả lời: *Hiện nay chưa có luật điều chỉnh các nội dung Asen trong các sản phẩm thủy sản. Điều này được dựa trên yêu cầu của khách hàng. Đối với nguyên liệu nhập khẩu phục vụ cho xuất khẩu, công ty cần giấy chứng nhận Catch (CC) cho các phóng viên nhập khẩu nguyên liệu, mà là do các chi nhánh NAFIQAD. Đối với*





nguyên liệu đánh bắt bên trong lãnh thổ Việt Nam, tỉnh Chi cục Thủy sản sẽ phát hành BLDS.

Câu hỏi: Đại diện của Công ty Cổ phần Seaspimix. Những điều kiện cần thiết cho tiêu chuẩn MSC?

Trả lời: MSC là một tiêu chuẩn tương đối khó có thể được thông qua. Tiêu chuẩn này căn cứ vào 03 tiêu chí cơ bản: chứng khoán bền vững, bảo vệ môi trường và quản lý hiệu quả. Ở Việt Nam, dưới sự hỗ trợ của WWF, nuôi nghêu tại Bến Tre đã được chứng nhận với MSC từ năm 2009. Đây có thể là các công ty chế biến thủy sản và xuất khẩu sẽ được quan tâm nhiều hơn trong tiêu chuẩn MSC CoC trong đó tập trung vào các truy xuất nguồn gốc theo toàn bộ chuỗi giá trị.



Câu hỏi: Đại diện của một công ty chế biến thủy sản: Liên quan đến chất lượng nước được sử dụng trong chế biến, NAFIQAD yêu cầu các nội dung dư lượng Clo để được 0,5-1 ppm, điều này được quy định theo đó quy định?

Trả lời: Con số này được tư vấn bởi EU thanh tra mỗi khi họ thực hiện việc kiểm tra tại Việt Nam.

Câu hỏi: Đại diện của Bình Thuận Chi cục Thủy sản: Đối với quy định IUU của EU, là quy định này hết áp dụng cho tất cả các nước thành viên EU? Bởi vì đã có những yêu cầu khác từ các khách hàng EU liên quan đến các vấn đề IUU so với quy định IUU của EU nói chung.

Trả lời: Quy định IUU chung được áp dụng cho tất cả các nước EU. yêu cầu tiếp tục đến từ các khách hàng, trong trường hợp họ có cảm giác rằng các quy định hiện hành không đáp ứng yêu cầu của họ.

Câu hỏi: Đại diện của Công ty cổ phần. cho thuê kho lạnh: Có bất kỳ quy định bắt buộc liên quan đến các điều kiện bảo quản lạnh trong quá trình xuất khẩu sản phẩm thủy sản vào thị trường EU?

Trả lời: Tại Việt Nam, có quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện bảo quản lạnh, do NAFIQAD. EU cũng có những quy định như vậy để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

(Tổng hợp tại Hội thảo “Chứng nhận Thủy sản” tổ chức ngày 05/10/2016 Tại TP. Nha Trang và ngày 07/10/2016 tại TP. HCM)

Nước đun lại có hại không?



Một bạn đọc đặt câu hỏi “Nước đun sôi để nguội , rồi đun đi đun lại có gây ung thư không?”. Vậy thì hâm canh, ăn lẩu đun nóng riu riu thường xuyên coi như tới số rồi. Lại thêm mấy thùng nước lèo bún riêu, bún bò, phở Bắc phở Nam,.. mà không đun đi đun lại nhiều lần sao? Chẳng lẽ ung thư tới nơi?

Vũ Thế Thành

Nồng độ tạp chất tăng cao....

Lục tìm thông tin trên mạng, thấy mạng tây mạng ta gì đều nói, không nên đun nước để nguội rồi đun lại, rất có hại cho sức khỏe. Các trang web này lập luận nghe có lý lắm chứ không phải chơi.

Tất cả đều cho rằng, khi đun sôi nước lần nữa, *nồng độ các tạp chất có hại tăng cao* và nguy cơ gây bệnh, kể cả ung thư. Dưới đây là vài tạp chất đáng gờm:

Nitrate trong nước uống khi vào cơ thể sẽ bị chuyển hóa thành nitrite. Nitrite làm sự vận chuyển oxy trong máu khó khăn (hội chứng blue baby ở trẻ em ăn quá nhiều và thường xuyên thực phẩm chứa nitrate cao). Nitrite cũng chuyển hóa thành nitrosamin, chất này được xác định gây ung thư trên động vật.

Arsenic có trong nước uống tăng cao gây ung thư da, bàng quang, phổi, làm tổn hại hệ thần kinh.

Rồi fluoride trong nước uống, ít thì có lợi cho răng, nhiều thì làm loãng xương, giòn xương, gây ảnh hưởng đến nhận thức phát triển hệ thần kinh ở trẻ em.

Thậm chí có báo còn cho rằng, khoáng có lợi như calcium, nếu hàm lượng trong nước cao cũng dẫn tới nguy cơ sạn thận.

Nhưng hại cho sức khỏe có tăng cao?

Đun sôi nước uống để diệt khuẩn gây bệnh là điều cần thiết. Nhưng nước uống không phải là nước tinh khiết, mà còn lẫn nhiều tạp chất tốt xấu lẫn lộn. Tạp chất tốt cho sức khỏe như các muối khoáng calcium, magnesium, sắt... Các tạp chất có hại như kim loại nặng (arsenic, thủy ngân, ...), nitrate, nitrite, và các tạp hữu cơ... Những tạp chất có hại phải nằm dưới ngưỡng cho phép mới đạt tiêu chuẩn nước uống.

Đun nước, nước bốc hơi, dĩ nhiên làm nồng độ tạp chất trong nước tăng cao, nhưng tăng cao đến cỡ nào thì có nguy cơ gây ung thư, thần kinh, sạn thận,... thì chẳng có báo nào nói.



Giả dụ nước đun sôi 5 phút, để nguội, rồi đun lại 2-3 lần, thì lượng thất thoát do bốc hơi cao lắm chỉ khoảng 10%. Đâu có gì khó khăn để làm thử cái mức hao hụt này ở nhà.

Lượng nitrate tối đa cho phép trong nước uống là 50 mg/l, arsenic là 0,01 mg/l và fluoride là 0,01 mg/l.

Nếu nước bốc hơi 10%, thì nồng độ các chất trên sẽ ở mức 56 mg, 0,011 và 0,011.

Với nồng độ tạp chất tăng ở mức này coi như không đáng kể, thậm chí trong phân tích, sai số ở mức này cũng chấp nhận được. Nhưng điều quan trọng hơn, khi tính mức giới hạn cho phép, các nhà khoa học đã phải tính lùi lại cả trăm, thậm chí cả ngàn lần so với ngưỡng có thể gây hại.

Còn nồng độ khoáng calcium tăng cao trong nước đun lại gây sạn thận còn “xạo tổ” hơn nữa. Nước bốc hơi, nồng độ calcium tăng, nhưng không đáng kể. Vì sao? Calcium và magnesium trong nước thường ở dạng clorur và bicarbonate. Gặp nhiệt có xu hướng chuyển thành dạng

oxide và carbonate đóng cặn, lâu ngày tạo thành lớp cặn vàng dưới đáy ấm. Đóng cặn thì làm sao nồng độ tăng cao gây nguy cơ sạn thận được. Các ống dẫn nước nóng cũng bị hiện tượng cặn vàng này.

Lớp cặn vàng này không có hại, nhưng nếu muốn loại bỏ thì làm ầm với chất có tính acid như chanh giấm, rồi cọ rửa là sạch.

Nước đun lại làm trà và cà phê mất hương vị?

Trong nước thường có một lượng nhỏ khí carbonic (CO_2) hòa tan. Khi carbonic kết hợp một phần với nước tạo thành acid carbonic (H_2CO_3). Acid này làm cho nước có tính acid yếu.

Trong trà và cà phê có 2 thành phần chính là các hợp chất polyphenols và caffeine. Hai thành phần này tạo thành hương, vị và màu đặc trưng cho trà và phê.

Tính acid yếu của nước làm ổn định tính ion hóa của các phức polyphenols để lưu giữ được hương vị đặc trưng của trà.



Nước đun sôi làm khí CO₂ bốc ra, tính acid của nước giảm, làm hương vị của trà và cà phê giảm đi.

Điều này đúng. Với những người sành uống trà và cà phê có thể nhận ra điều này, nên họ thường không dùng nước đun sôi sùng sục để pha trà hay cà phê.

Tuy nhiên, vài trang web cho rằng, dùng nước đun lại pha trà, cà phê sẽ làm mất hương vị do nước mất tính acid là điều không đúng.

Nước đun sôi, lượng CO₂ và oxygen hòa tan trong nước bay hơi, tính acid của nước giảm (khi nước còn nóng). Nhưng khi để nguội một thời gian ngắn, nước sẽ hấp thu khí CO₂ và oxygen trở lại. Khi đun sôi lại nước này thì cũng giống như nước mới đun lần đầu.

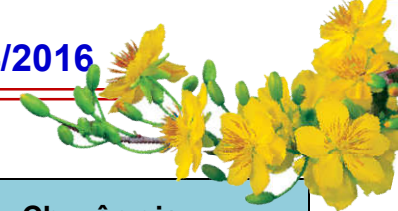
Khoa học thực phẩm có tính thực nghiệm, và cho đến nay vẫn không có một công trình nghiên cứu nào về nước đun lại gây ảnh hưởng đến sức khỏe.

Thông tin này là do các nhà “khoa học salon” rồi việc, ngồi rung đùi suy diễn nhăng nhít, viết bài đăng trên các trang web lá cải kiểu mẹ đẹp bé yêu,...đầy những quảng cáo, lấy sự hù dọa để “câu view”, và cứ thế lan truyền trên mạng. Không ai đặt dấu hỏi, căn cứ vào thực nghiệm nào mà họ phát biểu như thế.

Chuyện nhằm nhí hết sức, nhưng lại làm không ít người băn khoăn sợ hãi.



Vũ Thế Thành (vuthethanh202@gmail.com)



STT	Chủ đề	Nội dung	Thời gian & Địa điểm	Chuyên gia
1	Các biện pháp kiểm soát hóa chất, kháng sinh trong nuôi trồng, thu mua, chế biến, bảo quản thủy sản	- 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 lỗi 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	- Tháng 2/2017 - TP.Hồ Chí Minh	Bà Nguyễn Thị Thanh Bình Bà Từ Thanh Dung
2	Các biện pháp kiểm soát vi sinh trong CBTS	- Vệ sinh thực phẩm và các nguyên tắc quản lý vệ sinh thực phẩm - Các loại vi khuẩn thường gặp trong phân xưởng CBTS. - Kiểm soát vi sinh bằng GMP và SSOP, giám sát vệ sinh trong XN - Các sai lỗi thường gặp trong quá trình kiểm soát và giám sát của XN.	- Tháng 2/2017 - TP.Cần Thơ	Bà Nguyễn Thị Thanh Bình

STT	Chủ đề	Nội dung	Thời gian & Địa điểm	Chuyên gia
3	An toàn vệ sinh thực phẩm trong nhà máy CBTS	- Các nguyên tắc chung về an toàn thực phẩm; - Các nhóm chỉ tiêu chất lượng thực phẩm; - Các mối nguy gây mất ATTP; - Trách nhiệm và vai trò của công nhân trong QLCL của nhà máy; - Các sai lỗi thường gặp của đội ngũ công nhân trong quá trình đảm bảo ATTP; - Thực hành tốt an toàn thực phẩm trong nhà máy CB.	- Tháng 2/2017 - Tp. Cần Thơ	Chuyên gia chất lượng
4	Nghệ thuật quản trị nhân sự	- Tổng quan về Quản trị nhân sự (<i>Quản trị nhân sự, những khó khăn và thách thức; Vai trò của nhân viên trong tổ chức...</i>) - Tuyển dụng (<i>Mục đích của tuyển dụng; Thách thức trong tuyển dụng...</i>) - Đào tạo, Huấn luyện (<i>Yếu tố dẫn đến việc nhân viên không thực hiện tốt công việc? Lợi ích của đào tạo?</i>) - Làm việc nhóm (<i>Vai trò của làm việc nhóm trong điều hành doanh nghiệp và quản lý nhân sự</i>) - Ủy quyền và giao việc - Phát triển đội ngũ, tạo động lực cho nhân viên - Đánh giá nhân viên; giữ chân nhân tài - Các bài tập thực hành, các bài tập nhóm và thảo luận (<i>Xây dựng tháp đào tạo; Thực hành khen ngợi nhân viên</i>)	- Tháng 2/2017 - TP. Hồ Chí Minh	TS. Hoàng Trung Dũng

STT	Chủ đề	Nội dung	Thời gian & Địa điểm	Chuyên gia
5	Kiểm soát động vật gây hại trong nhà máy và trại nuôi thủy sản.	- Tại sao phải kiểm soát hiệu quả động vật gây hại? - Các động vật gây hại thường gặp, tác hại và các biện pháp phòng chống, tiêu diệt. - Các lỗi sai thường gặp trong phòng chống và tiêu diệt động vật gây hại trong trại nuôi, xí nghiệp thủy sản. - Các hóa chất sử dụng trong ngăn ngừa và tiêu diệt động vật gây hại. - Thảo luận – hỏi đáp.	- Tháng 3/2017 - Tp. Hồ Chí Minh	Chuyên gia chất lượng
6	Vệ sinh và làm sạch hiệu quả các bề mặt tiếp xúc thực phẩm trong DN CBTS	- Các loại bề mặt tiếp xúc cần làm sạch trong doanh nghiệp chế biến thủy sản. Thời gian làm sạch đáp ứng yêu cầu lịch sản xuất. Lợi ích và tác hại của việc không làm sạch bề mặt tiếp xúc trong DN CBTS - Các loại hóa chất, và cách sử dụng hóa chất làm sạch các loại bề mặt tiếp xúc - Các loại hóa chất, cách diệt khuẩn hiệu quả trong DN CBTS - Nguyên tắc và cách thức làm sạch hiệu quả bề mặt tiếp xúc, diệt khuẩn trong DN CBTS - Các sai lỗi thường gặp và biện pháp phòng tránh trong quá trình vệ sinh bề mặt tiếp xúc và diệt khuẩn. - Thảo luận và hỏi đáp cùng chuyên gia	- Tháng 3/2017 - TP. Hồ Chí Minh	Chuyên gia cao Cấp Ông Vũ Thế Thành và Bà Nguyễn Thị Thanh Bình

**NHÂN DỊP XUÂN ĐINH DẬU KÍNH CHÚC QUÝ DOANH NGHIỆP VÀ BẠN ĐỌC
ĐÓN NĂM MỚI SỨC KHỎE – HẠNH PHÚC – THÀNH CÔNG !**