



KHÓA ĐÀO TẠO

(01 Ngày)

KIỂM SOÁT HÓA CHẤT, KHÁNG SINH TRONG NUÔI TRỒNG, CHẾ BIẾN THỦY SẢN

***Control of Antibiotics and Chemicals in Aquaculture and
Seafood Processing.***

Tổ chức bởi:

- Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam
- Trung tâm Đào tạo và Xúc tiến TM VASEP (VASEP.PRO)

Tổ chức tại:

- **Ngày 02/12/2013:** VP VASEP, Số 218 Lô A, đường số 8, P. An Khánh, Quận 2, TP. Hồ Chí Minh.
- **Ngày 04/12/2013:** Resort Thành Đạt Hoa Viên, Số 95/4 Khu Phố Thới Nhựt, Nguyễn Văn Cừ nối dài, An Khánh, Q.Ninh Kiều, TP. Cần Thơ



Trong những năm gần đây (2010-2012), Việt Nam là một trong các nước có số cảnh báo chất lượng đối với lô hàng thủy sản tại các thị trường nhập khẩu vẫn đang ở mức cao, trong các nhóm chỉ tiêu cảnh báo (hóa chất kháng sinh, vi sinh, phụ gia, cảm quan, thủ tục...) thì chỉ tiêu về kháng sinh, hóa chất trong nuôi trồng thủy sản đang đứng đầu danh sách và chiếm tỷ trọng cao nhất về số lượng cảnh báo.

Nhằm giúp các Trang trại nuôi, Doanh nghiệp thủy sản kiểm soát tốt việc sử dụng kháng sinh, hóa chất trong quá trình từ nuôi trồng - chế biến thủy sản, đáp ứng yêu cầu giới hạn an toàn cho phép theo luật lệ trong nước và các thị trường nhập khẩu, cũng như các biện pháp, kế hoạch kiểm soát hóa chất kháng sinh hiệu quả, Trung tâm VASEP.PRO tổ chức khóa đào tạo K.25.13 “Kiểm soát hóa chất, kháng sinh trong nuôi trồng, chế biến thủy sản” tại TP. HCM và TP. Cần Thơ.



NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

- Sự cần thiết phải kiểm soát hóa chất, kháng sinh trong sản xuất thủy sản.
- Các quy định về hóa chất, kháng sinh cấm sử dụng và chỉ tiêu bắt buộc kiểm tra chứng nhận tại Việt Nam và các thị trường (EU, Mỹ, Canada, Nga, Hàn Quốc, Nhật bản...)
- Nguyên nhân lây nhiễm và các biện pháp kiểm soát hóa chất, kháng sinh trong quá trình nuôi trồng và chế biến thủy sản.
- Xây dựng chương trình tiên quyết và kế hoạch kiểm soát hóa chất kháng sinh tại cơ sở nuôi thủy sản và chế biến thủy sản.

THÀNH PHẦN THAM DỰ

- Trường - phó phòng kỹ thuật, chứng nhận và các cán bộ phòng kỹ thuật, chứng nhận tại Nhà máy.
- Ban quản lý trại nuôi, cán bộ kỹ thuật trại nuôi cá tra.
- Các đơn vị cung ứng thức ăn, giống, thuốc thú y, hóa chất cho cá tra.
- Và các đơn vị/cá nhân quan tâm tới chương trình...

THỜI GIAN VÀ ĐỊA ĐIỂM

- **Ngày 02/12/2013 (01 ngày):** TP. Hồ Chí Minh -VP VASEP, Số 218 Lô A, đường số 8, P. An Khánh, Quận 2.
- **Ngày 04/12/2013 (01 ngày):** TP. Cần Thơ - Resort Thành Đạt Hoa Viên, Số 95/4 Khu Phố Thới Nhựt, Nguyễn Văn Cừ nổi dài, An Khánh, Q.Ninh Kiều.



PHÍ THAM DỰ CHƯƠNG TRÌNH:

Ngày đăng ký	Hội viên VASEP	Ngoài hội viên VASEP
Trước 12h ngày 28/11/2013	800.000 đ/người/khóa	900.000 đ/người/khóa
Sau ngày hạn trên	1.000.000 đ/người/khóa	1.200.000 đ/người/khóa

- ✓ **Giảm 10%** cho DN đăng ký từ 03 học viên tham dự và thanh toán muộn nhất vào ngày khai mạc.
- ✓ Mức phí trên bao gồm: Phí xây dựng tài liệu, chi phí cho chuyên gia, tài liệu, chứng chỉ cho học viên, phòng học, ăn trưa và giải khát giữa giờ.
- ✓ Các chi phí khác cho Học viên (khách sạn, đi lại,...) do DN tự trang trải.

.....

LỊCH TRÌNH KHÓA TẬP HUẤN

KIỂM SOÁT HÓA CHẤT, KHÁNG SINH TRONG NUÔI TRỒNG, CHẾ BIẾN THỦY SẢN

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 02/12/2013

Tp. Cần Thơ, ngày 04/12/2013

Thời lượng	Nội dung	Thực hiện
7h30-8h00	Đón tiếp học viên	Ban TC
08h00-8h15	Giới thiệu nội dung chương trình	Giảng viên
08h15- 9h15	Phần 1: Sự cần thiết phải kiểm soát hóa chất, kháng sinh trong thủy sản: <ul style="list-style-type: none"> - Ảnh hưởng đến sức khỏe của người tiêu dùng - Tình hình lây nhiễm hóa chất, kháng sinh - Yêu cầu của thị trường nhập khẩu - Đảm bảo tín chất lượng hàng thủy sản VN trên thị trường thế giới 	Giảng viên
9h15- 10h00	Phần 2: Các quy định về kiểm soát hóa chất kháng sinh của các thị trường và Việt nam <ul style="list-style-type: none"> - Quy định các hóa chất kháng sinh cấm sử dụng của thị trường EU, Mỹ, Canada, Việt nam - Quy định chỉ tiêu hóa chất, kháng sinh bắt buộc kiểm tra chứng nhận của thị trường EU, Hàn quốc, Canada, Liên bang Nga và một số thị trường khác 	Giảng viên

10h00- 10h15	Giải lao	
10h15- 12h00	Phần 3: Nguyên nhân lây nhiễm và biện pháp kiểm soát hóa chất, kháng sinh <ul style="list-style-type: none"> - Lây nhiễm trong quá trình thu mua, sơ chế , bảo quản nguyên liệu - Lây nhiễm trong quá trình chế biến - Lây nhiễm trong quá trình nuôi trồng thủy sản 	Giảng viên
12h00- 13h30	Nghỉ trưa	
13h30- 15h00	Phần 4: Sử dụng hóa chất, kháng sinh trong nuôi trồng thủy sản <ul style="list-style-type: none"> - Các hóa chất khử trùng và tẩy rửa - Các chất kháng sinh - Các sai lỗi thường xảy ra khi sử dụng hóa chất kháng sinh - Các khuyến cáo sử dụng an toàn hóa chất, kháng sinh trong nuôi trồng thủy sản 	Giảng viên
15h00-15h15	Giải lao	
15h15-16h30	Phần 5: Kế hoạch kiểm soát hóa chất kháng sinh tại cơ sở nuôi thủy sản và DN chế biến thủy sản: <p>A. Kế hoạch kiểm soát tại cơ sở nuôi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiểm soát cải tạo ao đầm - Kiểm soát con giống - Kiểm soát thức ăn - Kiểm soát hóa chất kháng sinh <p>B. Kế hoạch kiểm soát tại DN chế biến:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiểm soát nguồn nguyên liệu(Kế hoạch HACCP) - Kiểm soát lây nhiễm từ tay công nhân(SSOP) - Kiểm soát lẫn lộn giữa các lô hàng nhiễm và không nhiễm trong quá trình chế biến và bảo quản(GMP) 	Giảng viên
16h30 - 17h00	Hỏi đáp, trao chứng chỉ, bế mạc lớp.	BTC và Giảng viên

Thông tin chi tiết xin liên hệ:

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

Số 10 Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội

Phụ trách chương trình: Anh Nguyễn Ngọc Hòa,

Tel: 043. 8354496 – 211; Mobile: **0989-618-724** , Email: ngochoa@vasep.com.vn

Chúng tôi rất hân hạnh được đón tiếp các Học viên tại khóa học !