



Số: 01/2017/CV-VASEP.PRO

V/v Mời tham gia 02 khóa đào tạo tập trung trong tháng 2/2017 tại TP. Cần Thơ



Hà Nội, ngày 13 tháng 2 năm 2017

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

Trung tâm VASEP.PRO thuộc Hiệp Hội VASEP trân trọng kính mời Quý Doanh nghiệp tham dự 02 khóa đào tạo tập trung trong tháng 3/2017 tại TP. Cần Thơ, chi tiết như sau:

1.Khóa K.2.17 “Kiểm soát hiệu quả hóa chất, kháng sinh trong chuỗi cung cấp thủy sản”; ngày 22/02/2017.

Khóa học sẽ cung cấp các thông tin về việc sử dụng hóa chất, kháng sinh phù hợp với yêu cầu luật lệ và mang lại hiệu quả cao trong nuôi thủy sản cho DN. Đồng thời khóa học cũng giúp các DN, đơn vị trong chuỗi cung cấp thủy sản có các biện pháp để ngăn chặn, kiểm soát hiệu quả sự tồn dư và lây nhiễm kháng sinh quá trình từ sau đánh bắt đến trước 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), chi tiết như sau:

Thời gian và địa điểm: Ngày 22/02/2017 (thứ Tư) tại KS Cửu Long, số 52 Quang Trung, Q. Ninh Kiều, TP. Cần Thơ.

Nội dung chương trình:

- Danh mục thuốc, thú y thủy sản được phép sử dụng tại Việt Nam; Danh mục thuốc cấm sử dụng trong NTTS;
- Các phương pháp sử dụng nhóm hóa chất, kháng sinh hiệu quả trong phòng và điều trị bệnh thủy sản;
- 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 trong và ngoài nước về dư lượng kháng sinh trong sản phẩm thủy sản DN cần lưu ý;
- Quá trình lây nhiễm – tồn dư hóa chất, kháng sinh trong chế biến thủy sản; Các biện pháp kiểm soát;
- Thảo luận - hỏi đáp.

Thành phần tham dự: Ban quản lý, kỹ thuật viên các trại nuôi thủy sản. HTX và các hộ nuôi thủy sản. Đơn vị thu mua, cán bộ làm công tác thu mua thủy hải sản tại DN. Lãnh đạo và quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, QA/QC, SX. Các Trường ĐH, Viện Nghiên cứu, Đơn vị và Cá nhân khác có nhu cầu.

2.Khóa K.3.17 “Đào tạo về An toàn Thực phẩm cho đội ngũ sản xuất trong NM Thủy sản”; sáng ngày 23/02/2017.

An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) là yêu cầu và điều kiện tiên quyết đối với các doanh nghiệp chế biến thủy sản, trong đó đội ngũ trực tiếp sản xuất có vai trò quan trọng trong

việc tuân thủ các nguyên tắc và điều kiện để đảm bảo an toàn vệ sinh của sản phẩm. Vì vậy việc đào tạo kiến thức ATVSTP cho đội ngũ trực tiếp sản xuất là việc làm cần thiết đối với các doanh nghiệp.

Khóa học sẽ cung cấp kiến thức, các bài tập thực hành về ATVSTP cho các cán bộ trong DN thủy sản. Chương trình do chuyên gia giàu chuyên môn và kinh nghiệm thực tế về ngành thủy sản trực tiếp hướng dẫn, chi tiết như sau:

Thời gian và địa điểm: Sáng 23/02/2017 (8h00-12h00 – thứ Năm); tại TP. Cần Thơ, KS Cửu Long, Số 52, Đường Quang Trung, Quận Ninh Kiều.

Nội dung chính của chương trình:

- Quy định pháp luật về an toàn thực phẩm; Các mối nguy ô nhiễm vào thực phẩm
- Phương pháp bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở SX-CB thực phẩm
- Thực hành tốt vệ sinh, an toàn thực phẩm
- Điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở SX-CB thực phẩm
- Thực hành tốt an toàn thực phẩm trong sơ chế, chế biến thực phẩm.

Thành phần tham dự: Trưởng – Phó phòng Kỹ thuật, QLCL, QLSX, Kế hoạch, Quản đốc PX; Đội ngũ cán bộ kỹ thuật, QA/QC, SX, kế hoạch, giám sát SX, vệ sinh....và các cá nhân quan tâm đến chương trình.

Ban Tổ chức trân trọng kính mời các DN quan tâm đăng ký tham dự theo PHIẾU ĐĂNG KÝ gửi kèm trước **ngày 20/02/2017** (thứ Hai) 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;
- Tổng Thư ký HH (b/cáo);
- Văn phòng HH;
- Lưu TT.

