



# TÍCH HỢP TIÊU CHUẨN ASC VÀ TIÊU CHUẨN BAP CHO TRẠI NUÔI THỦY SẢN



*Integration of ASC and BAP standards for aquaculture farms*



***Khai giảng: 18-19/11/2013 tại Tp Cần Thơ***

**Ngày 1/1/2014, Liên minh Nuôi trồng thủy sản toàn cầu (GAA) sẽ áp dụng bộ tiêu chuẩn BAP mới sửa đổi cho trang trại nuôi đa loài thủy sản, trong phiên bản mới này BAP tập trung vào các vấn đề liên quan *trách nhiệm môi trường, trách nhiệm xã hội, an toàn thực phẩm, bảo vệ động vật...*, đây cũng là những điểm tương đồng với các yêu cầu của tiêu chuẩn ASC.**

## **Trong đó, Bộ tiêu chuẩn ASC:**

Bộ tiêu chuẩn ASC cá tra/basa có tất cả 103 tiêu chuẩn trong 7 nguyên tắc của tiêu chuẩn ASC, gồm:

1. Tính hợp pháp của vùng nuôi;
2. Sử dụng đất và nước;
3. Ô nhiễm nguồn nước và kiểm soát chất thải;
4. Di truyền và đa dạng sinh học;
5. Kiểm soát thức ăn;
6. Kiểm soát sức khỏe, thuốc thú y và hóa chất;
7. Trách nhiệm xã hội/xung đột giữa những người sử dụng.



## Tiêu chuẩn BAP mới:

Tiêu chuẩn mới bao gồm 33 điều khoản, giải quyết trách nhiệm môi trường và xã hội, an toàn thực phẩm, sức khỏe động vật và truy xuất nguồn gốc.

Tiêu chuẩn BAP chủ yếu được yêu cầu ở thị trường Mỹ và Canada và tập trung vào việc kiểm soát các yếu tố:

1. An toàn thực phẩm;
2. Quản lý tốt môi trường;
3. Truy xuất nguồn gốc;
4. An sinh động vật;
5. Trách nhiệm xã hội.



### Nội dung chương trình đào tạo

- Tổng quan tiêu chuẩn BAP phiên bản mới nhất 4.2013 và tiêu chuẩn ASC
- Các quy định về đánh giá chứng nhận tiêu chuẩn BAP & ASC
- Các điểm, yêu cầu giống và khác nhau của hai bộ tiêu chuẩn
- Phương pháp tích hợp hai bộ tiêu chuẩn.
- Sự phù hợp các yêu cầu pháp lý của trang trại
- Phúc lợi công nhân và môi trường
- Quản lý giống, sống thoát và bảo tồn hoang dã
- Sử dụng hiệu quả thức ăn
- Quản lý sức khỏe thủy sản và an toàn thực phẩm

### Thời gian - Địa điểm

- **Thời gian 02 ngày: 18-19/11/2013**
- **Địa điểm:** Resort Thành đạt Hoa Viên, Số 95/4 Khu Phố Thới Nhứt, Nguyễn Văn Cừ nổi dài, An Khánh, Quận Ninh Kiều, Tp Cần Thơ

### Thành phần tham dự:

1. Lãnh đạo, Trưởng - phó phòng chất lượng và chứng nhận;
2. Cán bộ Kỹ thuật tại Nhà máy và Trại nuôi, QA/QC
3. Các cá nhân quan tâm tới chương trình...



### Phí tham dự chương trình:

Được sự hỗ trợ một phần kinh phí từ nhóm xúc tiến ASC cho người nuôi, các Học viên tham dự sẽ được hưởng mức phí ưu đãi khi tham dự chương trình.

Ngày đăng ký	Hội viên VASEP	Ngoài hội viên VASEP
Trước ngày <b>14/11/2013</b>	900.000 đ/người/khóa	1.200.000 đ/người/khóa
Sau hạn nêu trên	1.200.000 đ/người/khóa	1.500.000 đ/người/khóa

- **Mức phí trên đã được hỗ trợ một phần bởi nhóm xúc tiến ASC cho người nuôi**
- **Giảm tiếp 10 %** khi DN đăng ký từ 03 người trở lên và thanh toán muộn nhất tại ngày tham dự khóa học.

### Chuyên gia:



**Bà Nguyễn Kim Thanh**

- Cử nhân chuyên ngành Kỹ thuật sau thu hoạch và chế biến thực phẩm – Khoa Nông nghiệp – Đại học Cần Thơ.
- Chuyên gia đào tạo tiêu chuẩn ASC cho các cán bộ đánh giá của các công ty tư vấn, chứng nhận tại Cần Thơ do Hội đồng ASC tổ chức.
- Đánh giá trường cho tiêu chuẩn ASC, GLOBAL GAP & BAP
- Bà có hơn 7 năm kinh nghiệm hướng dẫn kiểm tra tiêu chuẩn ASC, GlobalGAP, BAP cho ngành nuôi trồng thủy sản và tiêu chuẩn an toàn thực phẩm.
- Các công ty đã kiểm soát, đánh giá để nhận các chứng chỉ BAP: Bien Dong, Vinh Quang, Viet Hai Ltd.,Co
- Giảng viên chính đào tạo cho hơn 100 lượt đại diện DN về các tiêu chuẩn Nuôi trồng ASC, Global G.A.P, BAP...tại Việt Nam



**LỊCH TRÌNH KHÓA ĐÀO TẠO**  
**TÍCH HỢP TIÊU CHUẨN ASC VÀ BAP CHO TRẠI NUÔI THỦY SẢN**  
**Tp. Cần Thơ, ngày 18-19/11/2013**

Nội dung		Thực hiện
<b>Ngày thứ nhất</b>		
08h00 – 08h15	Đón tiếp học viên	BTC
08h15 – 9h15	Tổng quan về tiêu chuẩn BAP phiên bản 4/13 và ASC phiên bản 1: Các quy định về đánh giá chứng nhận tiêu chuẩn BAP & ASC	Giảng viên
9h15 – 10h00	<b>Sự phù hợp các yêu cầu pháp lý của trang trại</b> <b>BAP:</b> 1. Sự phù hợp về quyền sở hữu và các yêu cầu pháp lý <b>ASC:</b> Nguyên tắc số 1 <b>Quan hệ cộng đồng</b> <b>BAP:</b> 2. Quan hệ cộng đồng <b>ASC:</b> Nguyên tắc số 7 - Tiêu chí 7.13: đánh giá tác động xã hội có sự tham gia của các bên - Tiêu chí 7.14: giải quyết xung đột với cộng đồng	Giảng viên
10h00 - 10h30	<b>Phúc lợi công nhân</b> <b>BAP:</b> 3. An toàn lao động và quan hệ với người lao động <b>ASC:</b> Nguyên tắc số 7: các quyền và phúc lợi của người lao động	Giảng viên
<b>10h30 – 10h45</b>	<b>Nghỉ giải lao</b>	
10h45 – 12h00	<b>Môi trường</b> <b>BAP:</b> 1. Bảo tồn rừng ngập mặn và đầm lầy 2. Quản lý nước thải 8. Quản lý sử dụng tài nguyên nước và bùn thải 11. Quản lý chất thải	Giảng viên
<b>12h00 – 13h30</b>	<b>Nghỉ trưa</b>	
13h30 – 14h30	<b>Môi trường (tiếp theo)</b> <b>ASC:</b> Nguyên tắc số 3: giảm thiểu ảnh hưởng tiêu cực của việc nuôi cá tra đến nguồn tài nguyên đất & nước	Giảng viên
14h30 – 14h45	<b>Nghỉ giải lao</b>	
	<b>Quản lý giống, sống thoát và bảo tồn hoang dã</b>	Giảng viên

14h45 – 16h45	<p><b>BAP:</b> 10. Quản lý giống, sống thoát, đa dạng sinh học và bảo tồn hoang dã</p> <p><b>ASC:</b> - Nguyên tắc số 2: Quản lý tránh ảnh hưởng tiêu cực đến các đối tượng sử dụng tài nguyên khác và môi trường - Nguyên tắc số 4: Giảm thiểu ảnh hưởng của việc nuôi cá tra đến tính nguyên vẹn di truyền của cá tra bản địa</p>	
16h45 – 17h00	Tổng kết ngày 1	Giảng viên
<b>Ngày thứ hai</b>		
08h30 – 10h00	<p><b>Sử dụng hiệu quả thức ăn</b></p> <p><b>BAP:</b> 9. Bảo tồn bột cá, đầu cá</p> <p><b>ASC:</b> Nguyên tắc số 5: sử dụng thức ăn đảm bảo bền vững nguồn lợi biển</p>	Giảng viên
10h00 – 10h15	<b>Nghỉ giải lao</b>	
10h15 – 12h00	<p><b>Quản lý sức khỏe cá và an toàn thực phẩm</b></p> <p><b>BAP:</b> 10. Điều kiện nuôi trồng &amp; thực hành 15. Quản lý dịch bệnh 14. Vệ sinh, thu hoạch &amp; vận chuyển</p> <p><b>ASC:</b> Nguyên tắc số 6: Sức khỏe cá &amp; an toàn thực phẩm</p>	Giảng viên
12h00 – 13h30	<b>Nghỉ trưa</b>	
13h30 – 14h30	<b>BAP:</b> Truy xuất	Giảng viên
14h30 – 14h45	<b>Nghỉ giải lao</b>	
14h45 – 16h15	Tổng kết, Thi cuối khóa	Giảng viên
16h15 - 17h00	Giải đáp, bế mạc và trao chứng chỉ	BTC

### Mọi thông tin xin liên hệ:

Cán bộ phụ trách chương trình: **Ms. Ngọc Dung**

Tel: 043. 8354496 – 223; Mobile: 0988-428-828

Email: [ngocdung@vasep.com.vn](mailto:ngocdung@vasep.com.vn)

**Xin trân trọng cảm ơn !**