



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

Tiếp nối các chương trình đào tạo nâng cao kỹ năng, chuyên môn và nghiệp vụ cho đội ngũ cán bộ trong DN thủy sản, trong tháng 8/2016, Trung tâm VASEP.PRO dự kiến tổ chức các khóa đào tạo dành riêng cho các DN thủy sản tại TP. Cần Thơ và TP. Hồ Chí Minh, chi tiết như sau:

1. Khóa đào tạo K.20.16: “Nhận thức chung về tiêu chuẩn HALAL cho Doanh nghiệp Thực phẩm” (01 ngày)

Doanh nghiệp muốn xâm nhập vào thị trường cho 300 triệu người tiêu dùng theo đạo Hồi giáo tại Cộng đồng Kinh tế ASEAN (AEC) không những DN phải có chứng nhận HALAL mà trong đội quản lý hệ thống sản xuất bắt buộc phải có **ít nhất 01 cán bộ** được tham gia đào tạo kiến thức về tiêu chuẩn HALAL do tổ chức/đơn vị đủ năng lực đào tạo và cấp chứng nhận. Khóa học giúp đội ngũ cán bộ trong DN thủy sản tăng cường kiến thức, kỹ năng chung về các quy định của tiêu chuẩn HALAL cũng như có cái nhìn tổng quát về môi trường kinh doanh của người Hồi giáo.

Chương trình do chuyên gia Miêu Abbas với nhiều năm kinh nghiệm trong lĩnh vực tư vấn đào tạo về tiêu chuẩn HALAL cho nhiều DN trong nước. Chuyên gia đã được Liên Minh HALAL Toàn Cầu (IHIA) cấp chứng nhận (No.ICCI-IHIAHLAT 201406-041)

Thời gian và địa điểm:

- Ngày 17/8/2016 tại Khách sạn Cửu Long, số 52 Quang Trung, Quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ.
- Ngày 18/8/2016 tại VP VASEP – TP. Hồ Chí Minh, Số 218 Lô A, KĐT An Khánh, An Phú, Quận 2

Nội dung chương trình:

- Giới thiệu thị trường các nước Hồi giáo
- Văn hóa Hồi giáo trong Kinh doanh
- Giới thiệu tiêu chuẩn HALAL
- Giới thiệu hệ thống đảm bảo HALAL
- Thiết lập điểm kiểm soát trọng yếu HALAL - HCCP
- Hệ thống đảm bảo HALAL - HAS
- Thảo luận/ hỏi đáp

2. Khóa đào tạo K.21.16: “Đảm bảo an toàn nguồn nước và nước đá trong chế biến thủy sản” (01 ngày)

Nước và nước đá là nguồn tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm trong quá trình chế biến. Khi nước và nước đá không được kiểm soát an toàn sẽ là nguồn lây nhiễm chính các mối nguy hóa học, vi sinh, vật lý vào sản phẩm thủy

sản. Kiểm soát an toàn nguồn nước và nước đá cũng là hai trong số những yêu cầu của hoạt động **kiểm soát vệ sinh (SSOP)** thuộc hệ thống **quản lý chất lượng theo HACCP**.

Khóa học cung cấp các kiến thức đào tạo về kỹ năng quản lý, kiểm soát phù hợp và hiệu quả các yếu tố lây nhiễm từ nước và nước đá, các phương pháp xử lý, khắc phục các sai lỗi cho đội ngũ cán bộ quản lý SX, quản lý chất lượng của DN thủy sản. 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).

Thời gian và địa điểm: Ngày 19/8/2016 – VP VASEP – TP. Hồ Chí Minh, Số 218 Lô A, KĐT An Khánh, An Phú, Quận 2

Nội dung chương trình:

- Tại sao nước, nước đá phải được kiểm soát nghiêm ngặt trong XNCBTS
- Quy định pháp lý trong kiểm soát chất lượng nước, nước đá trong XN
- Các thành phần chính trong hệ thống cung cấp nước và các loại nước đá được sử dụng trong XN
- Các nguyên tắc/thủ tục chính trong kiểm soát chất lượng nước, nước đá trong XN
- Các sai lỗi thường gặp trong quá trình quản lý, kiểm soát chất lượng nước, nước đá tại DN
- Thảo luận - hỏi đáp.

3. Thành phần tham dự:



Lãnh đạo và cán bộ quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, SX, kế hoạch, vật tư; Đội trưởng đội HACCP, thành viên đội QLCL, QA/QC; Quản đốc phân xưởng, các cán bộ điều hành sản xuất; Các cán bộ liên quan đến chất lượng và SX quản đốc, cán bộ kỹ thuật, QA/QC, quản lý SX; Cán bộ giám sát SX tại PX; Các Trường ĐH, Viên 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 **PHIẾU ĐĂNG KÝ** gửi kèm trước **ngày 12/8/2016** 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.

Nơi nhận:

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

GIÁM ĐỐC 

Nguyễn Hoài Nam