



Kính gửi: Lãnh đạo Doanh nghiệp Chế biến Thủy sản và Thực phẩm

“Kiểm soát động vật gây hại” là một trong những yêu cầu bắt buộc của các nhà máy chế biến thủy sản, thực phẩm, nhằm đảm bảo hệ thống quản lý chất lượng được kiểm soát đáp ứng các yêu cầu trong chương trình SSOP của hệ thống HACCP, đồng thời đây cũng là **yêu cầu cần thiết** cho các DN để đạt các tiêu chuẩn BRC, GLOBALGAP, ISO 22000, IFS (International Food Standard)....

Nhằm đáp ứng yêu cầu của các doanh nghiệp, Trung tâm VASEP.PRO thuộc Hiệp Hội VASEP dự kiến tổ chức khóa đào tạo 01 ngày **“Kiểm soát hiệu quả động vật gây hại trong nhà máy chế biến thủy sản và thực phẩm”** tại TP. Hồ Chí Minh. 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 chương trình như sau:

1. Thời gian & địa điểm:

- Ngày **28/3/2017**; từ 8h00 -17h00 (thứ Ba)
- **Tại VP VASEP, Hồ Chí Minh**, số 218 Lô A, KĐT An Phú – An Khánh, Q2, TP. Hồ Chí Minh.

2. Nội dung chương trình:

- 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 nhà máy chế biến thực phẩm.
- Các hóa chất sử dụng trong ngăn ngừa và tiêu diệt động vật.gây hại.
- Thảo luận – hỏi đáp.

3. Thành phần tham dự: Lãnh đạo, Trưởng – Phó phòng, Quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, Sản xuất, chứng nhận ... Cán bộ SX, kỹ thuật, kế hoạch, HACCP, QA/QC, giám sát vệ sinh, quản lý kho, cán bộ làm công tác kiểm soát động vật gây hại...

Ban Tổ chức trân trọng kính mời các DN quan tâm đăng ký tham dự theo PHIẾU ĐĂNG KÝ gửi kèm trước **ngày 24/3/2017** (thứ Sáu) theo số fax: 043.7715084 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.

