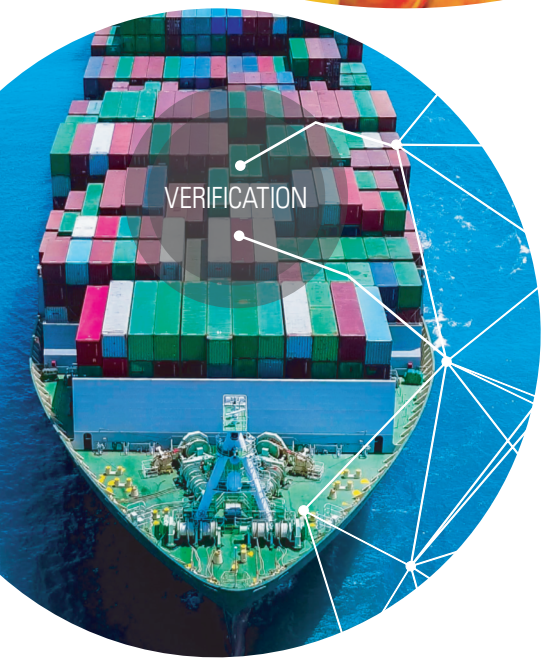


HỘI THẢO KỸ THUẬT

MAKING THE DIFFERENCE

CHẶNG ĐƯỜNG CUỐI CÙNG CỦA LUẬT HIỆN ĐẠI HÓA AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA MỸ (FSMA): CÔNG BỐ CƠ QUAN CÔNG NHẬN VÀ TỔ CHỨC CHỨNG NHẬN

TP. Hồ Chí Minh, 29/3/2019

SGS

NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

8:00 – 08:30	Đón tiếp đại biểu	
8:30 – 08:45	Khai mạc Hội thảo ***Đại diện Ban Lãnh đạo SGS Việt Nam***	
08:45 – 09:45	**<u>Chủ đề 1:</u>** Những thông tin mới nhất từ cơ quan công nhận và tổ chức chứng nhận trong hoạt động chứng nhận luật FSMA ***Ông Hank Karayan*** *– Giám đốc Chương trình FSMA Toàn cầu từ SGS Hoa Kỳ (trình bày qua Skype)* ***Ông Trương Hoàng Lạc*** *– Chuyên gia đánh giá và đào tạo FSMA – SGS Việt Nam*	
9:45 – 10:10	Hỏi đáp	
10:00 – 10:20	Giải lao	
10:20 – 11:05	**<u>Chủ đề 2:</u>** Hội nhập toàn cầu, Luật hiện đại hóa An toàn thực phẩm của Mỹ FSMA và tác động đối với các hệ thống an toàn thực phẩm của Việt Nam ***Ông Herb Cochran*** *– Cố vấn cấp cao của Phòng Thương mại Hoa Kỳ tại Việt Nam*	
11:05 – 11:30	**<u>Chủ đề 3:</u>** FSMA và vấn đề đảm bảo chất lượng thực phẩm ***Ông Lâm Văn Xự*** *– Trưởng phòng Thí nghiệm thực phẩm – SGS Việt Nam*	
11:30 – 11:45	Hỏi đáp	

va

NHỮNG THÔNG TIN MỚI NHẤT TỪ CƠ QUAN CÔNG NHẬN VÀ TỔ CHỨC CHỨNG NHẬN TRONG HOẠT ĐỘNG CHỨNG NHẬN LUẬT FSMA

Ông Hank Karayan *– Giám đốc Chương trình FSMA Toàn cầu từ SGS Hoa Kỳ*
Ông Trương Hoàng Lạc *– Chuyên gia đánh giá và đào tạo FSMA – SGS Việt Nam*

CHỨNG NHẬN FSMA

FDA FOOD SAFETY MODERNIZATION ACT

Hank Karayan

Global FSMA Program Director

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS

FSMA LÀ GÌ?

- Hiện đại hóa An toàn thực phẩm là luật tại Hoa Kỳ
- FSMA là cải cách sâu rộng nhất trong luật an toàn thực phẩm ở Hoa Kỳ trong hơn 70 năm
- Được Tổng thống Obama ký vào ngày 4 tháng 1 năm 2011
- FSMA nhằm đảm bảo sự cung ứng thực phẩm vào Hoa Kỳ được an toàn bằng cách chuyển trọng tâm từ việc ứng phó đối với nhiễm bẩn thực phẩm sang ngăn ngừa, qua đó củng cố hệ thống an toàn thực phẩm
- FDA bảo vệ sức khỏe cộng đồng tốt hơn bằng cách tăng cường hệ thống an toàn thực phẩm

RESULT

FDA đã công bố 7 quy tắc cơ bản đối với sự tuân thủ FSMA

CÁC QUỐC GIA VÀ NHÓM SẢN PHẨM CHÍNH CỦA CHÂU Á-THÁI BÌNH DƯƠNG - XUẤT KHẨU SANG HOA KỲ ('000 USD)

Cấp	Quốc gia	Thủy sản	Các loại hạt & sp. chế biến	Đường và các sản phẩm nhiệt đới	Lương thực và thức ăn gia súc	Trái cây và sản phẩm chế biến	Rau và sản phẩm chế biến	Các sản phẩm từ hạt có dầu	Sữa và các sản phẩm từ sữa	Tổng số (Triệu)
4	**Vietnam**	1,392,347	1,259,003	937,076	84,450	32,921	26,901	13,848	186	**3,746,732**

CÁC QUY TẮC CỦA FSMA RULES & KHẢ NĂNG ỨNG DỤNG

7 Quy tắc của FSMA	Sản xuất, Chế biến, Trung tâm phân phối & Kho hàng - Thực phẩm cho người	Sản xuất, Chế biến, Trung tâm phân phối & Kho hàng - Thực phẩm cho động vật	Các nhà nhập khẩu thực phẩm cho người và động vật của Mỹ	Trang trại sản xuất	Các chủ hàng, người vận chuyển, người nhận hàng thực phẩm cho người và động vật của Mỹ
Kiểm soát phòng ngừa đối với thực phẩm cho người (PCHF)	X				
Kiểm soát phòng ngừa đối với thức ăn gia súc (PCAF)		X			
Chương trình thẩm tra nhà cung cấp nước ngoài FSVP			X		
Sản xuất an toàn				X	
Vệ sinh vận chuyển (Mỹ)					X
Cố ý làm giả (Phòng vệ thực phẩm)	X				
Quy tắc chứng nhận bên thứ ba được công nhận (tự nguyện)	X	X	For VQIP	X	

Nguồn: FDA

VQIP

- VQIP (Chương trình Thẩm tra nhà cung cấp nước ngoài) luôn sẵn sàng đối với các nhà nhập khẩu Mỹ, cho phép nhập khẩu nhanh thực phẩm vào Mỹ.
- Giảm sự chậm trễ tại biên giới
- Việc kiểm tra/ lấy mẫu nói chung sẽ bị giới hạn bởi các tình huống
- Cho phép khách hàng nhận sản phẩm sớm hơn
- Có sự tin cậy vào các biện pháp an toàn thực phẩm khi nhập khẩu
- Cân nhắc về thương mại (thị trường, nhãn hiệu…)

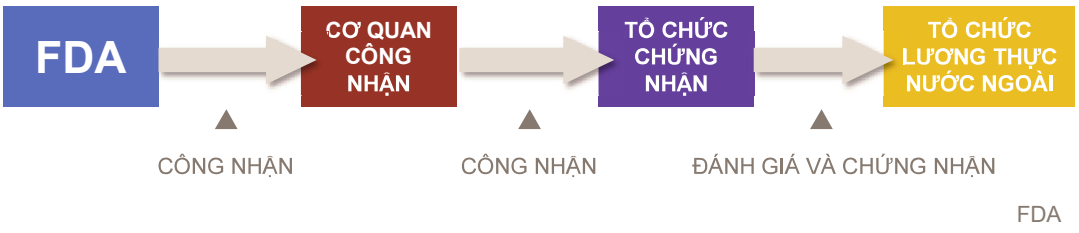
CÔNG NHẬN CỦA SGS CHO CHỨNG NHẬN FSMA

- SGS được ANSI công nhận cho:
  - **FSMA VQIP**
  - **FSMA FSVP**
- Phạm vi:
  - Kiểm soát phòng ngừa cho thực phẩm dành cho người (21 CFR part 117)
  - HACCP trái cây (21 CFR part 120)
  - HACCP thủy sản (21 CFR part 123)

    \+ trên 20 phạm vi khác (quy định phụ)
- **SGS nằm trong danh sách các CB được công nhận trên trang web của FDA Hoa Kỳ:** https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/ImportsExports/Importing/ucm618978.htm

CHỨNG NHẬN FSMA VQIP

CHỨNG NHẬN VQIP ĐƯỢC THỰC HIỆN NHƯ THẾ NÀO?



- Cơ quan công nhận đăng ký công nhận bởi FDA
- Tổ chức chứng nhận đăng ký công nhận bởi Cơ quan công nhận
- Nhà cung cấp nước ngoài đăng ký với tổ chức đánh giá chứng nhận

CHỨNG NHẬN FSMA VQIP

- Được bảo vệ bởi quy tắc chứng nhận của bên thứ ba (TPA) của FSMA
- Chứng nhận nhà cung cấp VQIP là điều kiện tiên quyết đối với việc đủ điều kiện VQIP
- VQIP cũng có thể được dùng khi bị bắt buộc bởi FDA đối với các cơ sở thực phẩm nhất định tại các quốc gia cụ thể hoặc địa điểm của nhà cung ứng dựa trên đánh giá rủi ro của FDA
- VQIP áp dụng được cho tất cả các hạng mục thực phẩm quy định bởi FDA, bao gồm các hạng mục không được bao gồm trong Quy tắc Kiểm soát Phòng ngừa, như hải sản, nước trái cây,..
- Chứng nhận có thể được cấp sau một cuộc đánh giá không báo trước theo quy định.
- Chứng nhận VQIP được gia hạn mỗi năm

CÁC GIAI ĐOẠN ĐÁNH GIÁ FSMA VQIP

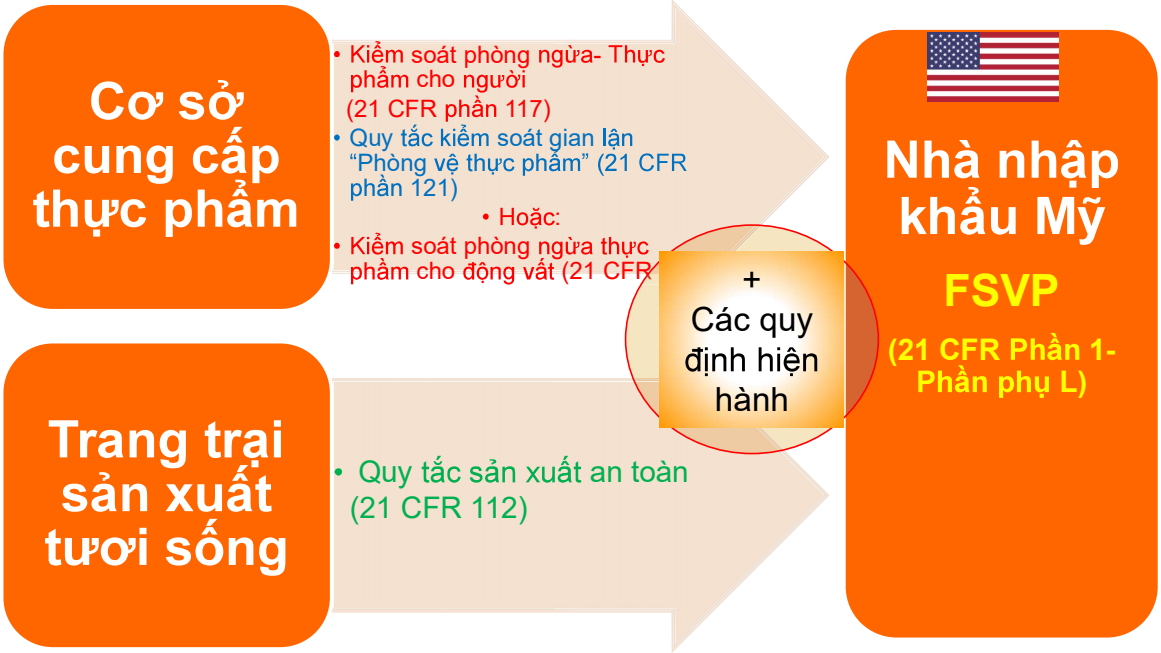
- **Đánh giá tư vấn:**
  - Là một cuộc đánh giá không báo trước tùy chọn của một tổ chức đủ điều kiện để xác định tổ chức có tuân thủ các yêu cầu an toàn thực phẩm có áp dụng của luật FD&C, các quy định của FDA, và các tiêu chuẩn và thực hành của ngành
  - Các kết quả chỉ dành cho mục đích nội bộ
  - Đánh giá tư vấn được tiến hành để chuẩn bị cho một cuộc đánh giá pháp chế
- **Đánh giá pháp chế**: Đánh giá an toàn thực phẩm không báo trước đối với tổ chức đủ diều kiện, để xác định xem tổ chức đó có tuân thủ các yêu cầu an toàn thực phẩm được áp dụng hay không, và kết quả được dùng để xác định đủ điều kiện chứng nhận.

TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC CHỨNG NHẬN – ĐÁNH GIÁ VQIP (QUY TẮC CHỨNG NHẬN CỦA BÊN THỨ BA)

- Đảm bảo chuyên gia đánh giá có đủ năng lực và khách quan
- Thẩm tra tính hiệu lực của hành động khắc phục của cơ sở để giải quyết các thiếu sót đã được xác định
- Đánh giá và chỉnh sửa các vấn đề trong kết quả hoạt động của chính tổ chức đó.
- Duy trì và cấp quyền truy cập cho FDA vào các hồ sơ nhất định
- Thực hiện đánh giá cơ sở không báo trước
- Thông báo cho FDA khi phát hiện một điều kiện có thể gây ra hoặc đóng góp vào một rủi ro nghiêm trọng cho sức khỏe cộng đồng
- Nộp báo cáo đánh giá pháp chế cho FDA
- Duy trì báo cáo đánh giá tư vấn trong hồ sơ

CHỨNG NHẬN FSMA FSVP

FSVP (CHƯƠNG TRÌNH THẨM ĐỊNH NHÀ CUNG CẤP NƯỚC NGOÀI) HOẠT ĐỘNG NHƯ THẾ NÀO?



MONG ĐỢI TỪ CÁC NHÀ NHẬP KHẨU MỸ

- Nhằm cung cấp sự bảo đảm phù hợp rằng:
  - Các nhà cung cấp nước ngoài sản xuất thực phẩm sử dụng các quá trình và quy trình mang lại cùng cấp độ bảo vệ sức khỏe cộng đồng theo kiểm soát phòng ngừa FSMA hoặc quy định về sản xuất an toàn.
  - Thực phẩm không bị pha tạp hoặc sai nhãn hiệu (như ghi nhãn chất dị ứng)
- Chia sẻ trách nhiệm về đảm bảo an toàn thực phẩm nhập khẩu
- Thực hiện thẩm định dựa trên rủi ro phụ thuộc vào:
  - Các loại mối nguy
  - Ai kiểm soát các mối nguy?
  - Năng lực nhà cung cấp

CÁC HOẠT ĐỘNG THẨM TRA NHÀ CUNG CẤP

- Bao gồm:
  - Đánh giá tại nhà máy, công ty, cơ sở….
  - Lấy mẫu & kiểm nghiệm thực phẩm
  - Rà soát các hồ sơ an toàn thực phẩm của các nhà cung cấp nước ngoài
  - Các hoạt động thẩm định phù hợp khác
- Một hoạt động thẩm định có thể được thực hiện bởi một bên thứ 3

Chứng nhận FSMA FSVP của SGS là dành cho thẩm tra nhà cung cấp bên thứ 3

CHỨNG NHẬN FSMA FSVP

- FSMA FSVP là chương trình chứng nhận tương tự như FSMA VQIP, nhưng đặc biệt thiết kế cho nhà nhập khẩu và nhà cung cấp để giúp họ đạt được yêu cầu của Chương trình Thẩm tra Nhà cung cấp nước ngoài (FSVP) nhưng KHÔNG PHẢI VQIP.
- Chứng nhận FSMA FSVP dành cho nhà cung cấp nước ngoài để chứng minh với khách hàng Hoa Kỳ của họ rằng SGS đã xác minh hệ thống của họ tuân thủ FSVP

CÁC GIAI ĐOẠN ĐÁNH GIÁ FSMA FSVP

- Chứng nhận FSMA FSVP giống như các chương trình chứng nhận bên thứ 3 khác. Bao gồm 2 giai đoạn:
  - Giai đoạn 1: Đánh giá hồ sơ tài liệu, có thể thực hiện offsite hoặc onsite
  - Giai đoạn 2: Thực hiện đánh giá (onsite)
- Đánh giá FSMA FSVP được thông báo trước
- SGS sẽ cấp chứng nhận SGS FSVP sau khi hoàn tất thành công 2 bước đánh giá.

CHỨNG NHẬN VQIP VÀ FSVP

CHỨNG NHẬN VQIP	CHỨNG NHẬN FSVP	
•Chỉ áp dụng cho các cơ sở bên ngoài Hoa Kỳ •Đánh giá là để tuân thủ quy định •Chứng nhận có hiệu lực 1 năm	•Chỉ áp dụng cho các cơ sở bên ngoài Hoa Kỳ •Đánh giá là để tuân thủ quy định •Chứng nhận có hiệu lực 1 năm	Tương đồng
•Được công nhận bởi AB, quy định bởi FDA FSMA Quy tắc chứng nhận của bên thứ 3 •Là điều kiện tiên quyết để đăng ký VQIP (chương trình nhập cảnh nhanh) •Kết quả đánh giá pháp chế phải được bảo quản & báo cáo đánh giá phải nộp cho FDA trong vòng 45 ngày •Đánh giá tư vấn + đánh giá pháp chế là bắt buộc để cấp chứng nhận •Đánh giá không thông báo trước •Chuyên gia đã đánh giá không được quay lại cùng một cơ sở sản xuất để đánh giá trong vòng 13 tháng •Cơ sở được chứng nhận VQIP có thể được cấp chứng chỉ FSVP cho cùng phạm vi	•Được công nhận bởi AB, không quy định bởi FDA theo Quy tắc Chứng nhận bên thứ 3 •Không phải là điều kiện tiên quyết cho VQIP (chương trình nhập cảnh nhanh) •Không nộp báo cáo đánh giá cho FDA •Bắt buộc đánh giá Giai đoạn 1 và 2 để có được chứng nhận •Đánh giá thông báo trước •Quy tắc 13 tháng không cần áp dụng, chuyên gia cũ vẫn có thể quay lại cùng cơ sở sản xuất để đánh giá •Chứng nhận FSVP không cho phép cơ sở được cấp chứng nhận VQIP	Khác biệt

CÁC BƯỚC CHỨNG NHẬN

CHÚNG TÔI ĐÁNH GIÁ NHỮNG GÌ?

- **Quy định chính (Tổng quát)**
  - Kiểm soát phòng ngừa thực phẩm cho người
  - HACCP Nước ép HACCP
  - Hải sản HACCP
- **Quy định thứ cấp (dành riêng cho sản phẩm)**
  - Tráng miệng đông lạnh
  - Bánh mỳ
  - Ngũ cốc và các sản phẩm liên quan
  - Mì ống và sản phẩm mì
  - Bơ trái cây, thạch, mứt
  - Bánh trái cây
  - Rau củ đông lạnh
  - Sản phẩm cacao
  - Hạt và sản phẩm từ đậu phộng
  - Margarine
  - Chất tạo ngọt và xi-rô
  - Phụ liệu và hương liệu
  - Thức uống
- **Quy định áp dụng chung**: Đăng kí cơ sở sản xuất, Nhãn dán, 21 CFR 100, 130, etc..

VÍ DỤ: MÌ ỐNG VÀ MÌ SỢI

Quy định chính (Tổng quát):

- 21 CFR part 117 (Kiểm soát Phòng ngừa cho Thực phẩm cho người)

Phạm vi chính

Quy định thứ cấp (dành riêng cho sản phẩm)

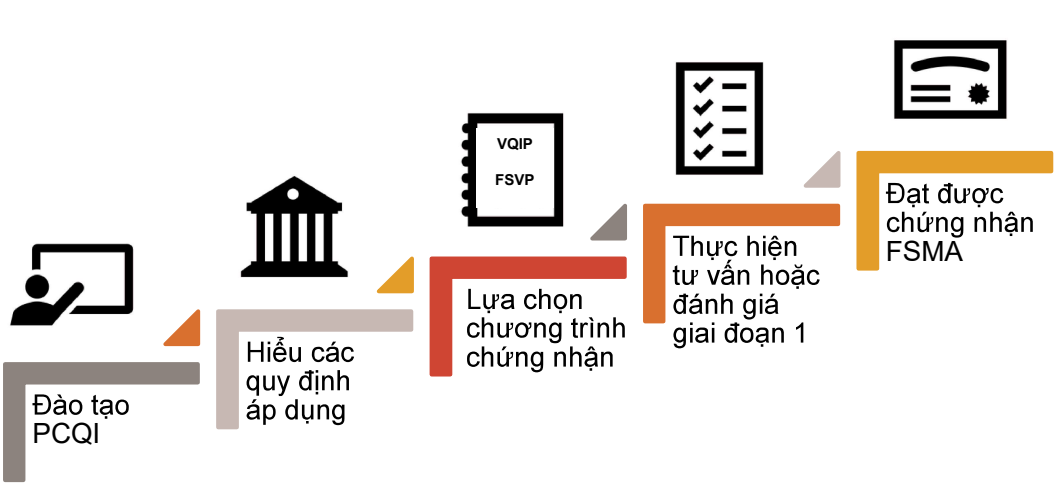
- 21 CFR part 139 (Mì ống và mì sợi)

Quy định áp dụng chung:

- Subpart H: Đăng kí cơ sở sản xuất
- 21 CFR part 11: Hồ sơ và chữ ký điện tử
- 21 CFR parts 100 (Tổng quát), 101 (Nhãn dán thực phẩm), 130 (Tiêu chuẩn thực phẩm), etc.
- 21 CFR part 172 (Phụ gia)
- 21 CFR parts 182, 184, 186 (GRAS)
- 21 CFR part 189 (Những chất cấm trong thức ăn cho người)

Phạm vi phụ

CÁC BƯỚC CHỨNG NHẬN



CÁC LỢI ÍCH CỦA CHỨNG NHẬN FSMA

- Chứng nhận duy nhất cho sự tuân thủ FSMA
- Một ưu thế thương mại cho các nhà cung cấp nước ngoài xuất khẩu sang Mỹ
- Một điều kiện tiên quyết để nhập cảnh thực phẩm vào Mỹ ➔ thuận lợi cho nhà cung cấp và nhà nhập khẩu
- Tiếp thị và nhận diện thương hiệu
- Căn cứ cho sự tuân thủ = Ít yêu cầu đánh giá từ khách hàng Mỹ

CÁC DỊCH VỤ FSMA CỦA SGS

Đánh giá & Cấp chứng nhận

- Đánh giá FDA GMP / Xem xét tài liệu FSMA / Đánh giá hiện trạng
- Đánh giá bên thứ 2 theo yêu cầu từ khách hàng
- Đánh giá cấp chứng nhận FSMA có công nhận (từ năm 2019)

Kiểm nghiệm

- Xác nhận giám sát môi trường
- Kiểm nghiệm hóa học và vi sinh
- Kiểm nghiệm dị ứng
- Kiểm nghiệm nước

Đánh giá tuân thủ

- Hỗ trợ nhà nhập khẩu/ nhà sản xuất – đánh giá rủi ro chuỗi cung ứng (FSVP, PCHF, PCAF)
- Dán nhãn dị ứng
- Đánh giá thị trường và các nghiên cứu/ dịch vụ dựa trên FSMA
- Đánh giá Giao thức giám sát môi trường (EMP)
- Phương pháp lấy mẫu/kiểm nghiệm sản phẩm (MRLs, etc.)

Đào tạo

- FSPCA - FSVP & PCQI (Cá nhân đủ năng lực Kiểm soát Phòng ngừa) – Thực phẩm cho người & Thực phẩm cho động vật
- Các khóa học tích hợp FSMA
- Đào tạo đánh giá viên, đào tạo trực tuyến, etc.

www.sgs.com/fsma

www.sgs.com/fsma

© SGS Group Management SA – 2016 – All rights reserved - SGS is a registered trademark of SGS Group Management SA

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS

va

HỘI NHẬP TOÀN CẦU, LUẬT HIỆN ĐẠI HÓA AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA MỸ FSMA VÀ TÁC ĐỘNG ĐỐI VỚI CÁC HỆ THỐNG AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA VIỆT NAM

Ông Herb Cochran *– Cố vấn cấp cao của Phòng Thương mại Hoa Kỳ tại Việt Nam*

AmCham Vietnam
Ho Chi Minh City Chapter

Global Integration, FSMA, Vietnam

Hội nhập toàn cầu, FSMA, Việt Nam

Mar 29, 2019

- Herb Cochran
- Cố vấn cấp cao
- Tạo thuận lợi thương mại

AmCham Vietnam
Ho Chi Minh City Chapter

Thị trường thực phẩm tại Mỹ trong hội nhập toàn cầu

% nhập khẩu thực phẩm so với tổng tiêu dùng tại Mỹ (2018)

Rau củ	32%
Trái cây	55%
Trái cây, rau củ bảo quản	27%
Hải sản	94%
Các quốc gia và các vùng lãnh thổ	200+
Các cơ sở thực phẩm và trang trại	~125,000

Dữ liệu nhập hàng

2002	4.4 triệu
2010	8.6 triệu
2015	12.0 triệu
2018	13.8 triệu
2019 (ước tính)	14.6 triệu
2025 (ước tính)	20.5 triệu

Trách nhiệm Sức khỏe cộng đồng

Bệnh do thực phẩm – Mỹ (Hàng năm) – FDA (2011)

Ảnh hưởng	48,000,000 (1 out of 6)
Nhập viện	128,000
Tử vong	3,000

Bệnh do thực phẩm – Toàn cầu (hàng năm) - WHO

Ảnh hưởng	600,000,000
Nhập viện	…? n/a
Tử vong	420,000

Tóm tắt lịch sử về Luật An toàn thực phẩm ở Mỹ

1941 Luật kiểm định Thịt và cá tại Massachusetts
1906 Đạo luật về kiểm định thịt, thực phẩm và dược phẩm
1938 Đạo luật thực phẩm, dược phẩm và mỹ phẩm
2011 Luật hiện đại hóa an toàn thực phẩm

FSMA – Các mối quan hệ

Xây dựng năng lực nội địa. FDA phải xây dựng và thực hiện các chiến lược để tăng cường năng lực phòng vệ và an toàn thực phẩm của các cơ quan nhà nước và địa phương. FSMA cung cấp cho FDA một cơ chế tài trợ trong nhiều năm để đầu tư vào năng lực của Nhà nước nhằm đạt được các mục tiêu an toàn thực phẩm quốc gia một cách hiệu quả hơn.

Xây dựng năng lực nước ngoài. FSMA chỉ đạo FDA phát triển một kế hoạch toàn diện để mở rộng năng lực của các chính phủ nước ngoài và các ngành công nghiệp của họ. Một phần của kế hoạch là đào tạo các chính phủ nước ngoài và các nhà sản xuất thực phẩm về các yêu cầu an toàn thực phẩm của Hoa Kỳ.

Phụ thuộc vào sự kiểm tra của các cơ quan khác: FDA được ủy quyền kiểm định từ các cơ quan liên bang, chính phủ và địa phương nhằm đáp ứng nhiệm vụ kiểm định đối với các cơ sở trong nước. FSMA cũng cho phép FDA tham gia vào các thỏa thuận liên ngành liên quan đến việc kiểm định các cơ sở thủy sản, cả trong nước và ngoài nước, cũng như nhập khẩu thủy sản.

FSMA – IFSS/PFP

1913 Việc thành lập Văn phòng Hợp tác Nhà nước Liên bang xuất phát từ yêu cầu chính thức của Hiệp hội Thực phẩm & Dược phẩm (AFDO). Văn phòng mới này sẽ trở thành Bộ phận Quan hệ Nhà nước Liên bang của Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) và ngày nay được gọi là Văn phòng Đối tác của FDA.

1997 Chủ tịch AFDO đề cập đến Hiệp hội nghề nghiệp quy định và Hội nghị thường niên của liên bang về an toàn thực phẩm của Cơ quan An toàn thực phẩm và dịch vụ kiểm định của Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ USDA; ông giải thích tầm nhìn của AFDO về một Hệ thống an toàn thực phẩm tích hợp của quốc gia (IFSS). Ông yêu cầu hỗ trợ từ USDA và FDA để phát triển một cuộc họp của một nhóm để phát triển kế hoạch chi tiết cho một hệ thống quản lý thực phẩm quốc gia tích hợp.

FSMA – IFSS/PFP 2

1998 Hệ Thống An Toàn Thực Phẩm Quốc Gia được hình thành sau cuộc họp giữa 50 tiểu bang. Các nhóm làm việc bao gồm các quan chức chính phủ liên bang, tiểu bang và địa phương bắt đầu phát triển các dự án để thúc đẩy tầm nhìn của một hệ thống tích hợp.

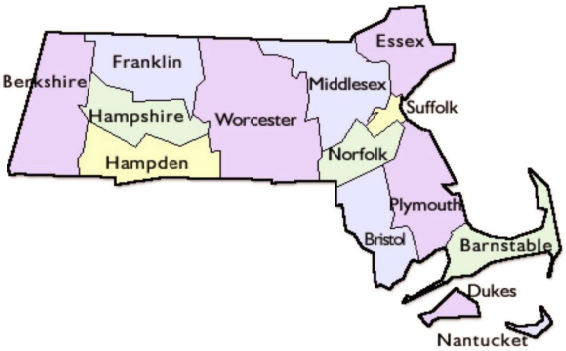
2009 PFP (Quan hệ đối tác bảo vệ thực phẩm) được thành lập để giúp thực hiện các khuyến nghị từ Hội thảo 50 tiểu bang năm 2008. PFP sẽ được chỉ định là nhóm chính để phát triển và xây dựng IFSS.

2011 FSMA được thông qua. Nó chỉ đạo FDA xây dựng IFSS hợp tác với chính quyền tiểu bang và địa phương.

Công suất trong nước – IFSS/PFP

INTERNATIONAL FOOD PROTECTION TRAINING INSTITUTE

Bắt đầu từ đâu?



- 351 Cơ quan y tế trải rộng giữa tiểu bang, quận, thành phố và thị trấn
- Chúng ta sẽ bắt đầu xây dựng 1 hệ thống tích hợp ở đâu?

Chúng ta có thể bắt đầu tại đây!

FSMA & Hội Nhập Liên Bang

- Nhóm Chuyển Giao Hội Nhập Liên Bang
  - **Hợp tác hoạt động**
    Mục 201, 209, 210
  - **Xây Dựng Năng Lực**
    Mục 205c1, 205c2
  - **Đào tạo**
    Mục 209
- Hài hòa với các nhóm làm việc PFP

U.S. Food and Drug Administration
Protecting and Promoting Public Health
www.fda.gov

Mục 201 – Mục Tiêu Kiểm Định Nguồn Lực Cho Các Cơ Sở Trong Nước

- FDA phụ thuộc vào các cuộc kiểm định được thực hiện bởi các cơ quan khác theo thỏa thuận
  - Các tiểu bang thực hiện 60% lượng kiểm định liên bang theo hợp đồng
- Vai trò của MFRPS & AFRPS
  - Cung cấp tính **đồng nhất và nhất quán** giữa các chương trình kiểm định tiểu bang và liên bang
- Nhóm đánh giá độc lập
  - Đảm bảo thực hiện thống nhất các tiêu chuẩn
- Các nhóm làm việc PFP: kế hoạch làm việc quốc gia, tiêu chuẩn quốc gia, giám sát

Mục 209 - Cải thiện việc đào tạo cán bộ nhà nước, địa phương, lãnh thổ và bộ lạc

- Đặt tiêu chuẩn và quản lý đào tạo và chương trình giáo dục cho các quan chức an toàn thực phẩm
- Các khu vực đào tạo bao gồm:
  - Thuộc về khoa học; thực hành tốt nhất; lấy mẫu & phòng thí nghiệm; xây dựng hành động thực thi; kiểm định theo mục 702/704
- Cung cấp tính **nhất quán và tương đương** giữa các Chương trình Liên bang & Nhà nước
- Chúng ta phải đầu tư vào đào tạo
  - Hợp đồng hoặc MOU sẽ cung cấp hỗ trợ cho nỗ lực này
- Nhóm làm việc PFP: Đào tạo & Chứng nhận

U.S. Food and Drug Administration
Protecting and Promoting Public Health
www.fda.gov

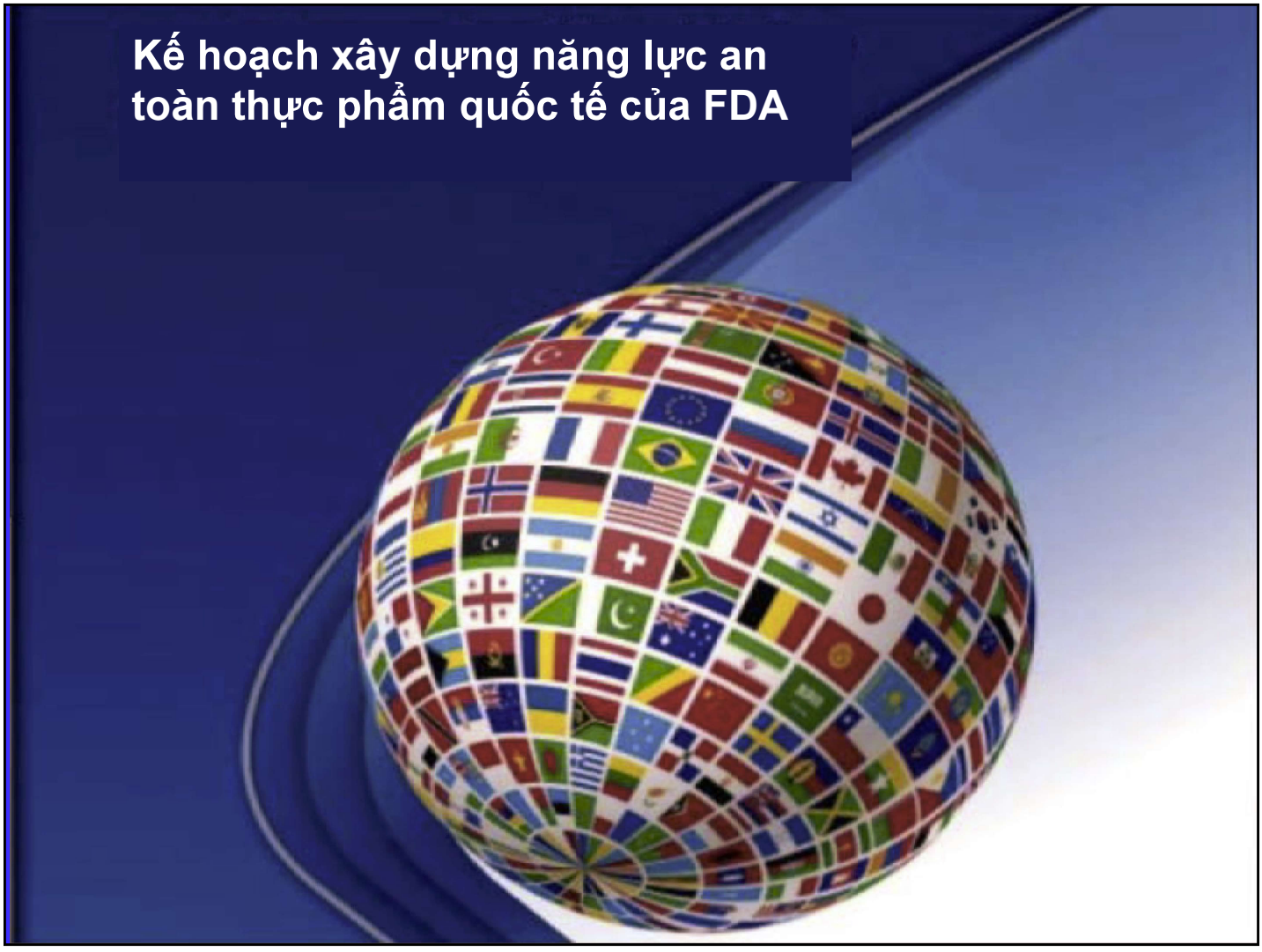
FSMA & HỘI THẢO 50 TIỂU BANG PFP

- Phiên họp quan trọng của Hội Thảo 50 Tiểu Bang
  - Từ ý tưởng đến thực hiện: Tạo điều kiện và hỗ trợ sử dụng IFSS thực hành tốt nhất
- Liên kết: Nhóm làm việc về Chứng nhận & Đào tạo PFP
  - Liên kết các phần của FSMA với Khung chương trình giảng dạy IFPTI
  - Xác định và xác nhận đủ điều kiện công việc hiện tại và nghề nghiệp

  Phân tích
    - Bảy (7) phân tích nhiệm vụ công việc đã được xác định
    - Hiện đang phát triển các tiêu chí để đủ điều kiện phân tích nhiệm vụ công việc
    - Các khoản tài trợ IFPTI, NEHA, UC Davis, IA State Univ, Auburn Univ, NCSU, Univ of TN

Trước đây & hiện tại: Đầu tư vào Hội nhập nhà nước liên bang

Chương trình	Quỹ FY2009	Quỹ FY2012
Hợp đồng (tổng cộng)	$21M	$24M
Hợp đồng trứng (thêm vào FY11)	Không	$300K
MFRPS (thuộc hợp đồng thực phẩm)	26 chương trình	40 chương trình
Tài trợ (tổng cộng)	$17.4M	$48.1M
MFRPS (thêm vào FY12)	Không	$11M
ISO (thêm vào FY12)	Không	$8M
RRT (mở rộng FY12)	$4.5M	$6M
FSMA Phản ứng khẩn cấp & kiểm định dựa trên rủi ro	Không	$4M
Liên minh	Không	AFDO & NCSL
Chương trình hợp tác các bang (tổng cộng)	$250K	$2.45M
Bán lẻ	$250K	$500K
Sp từ sữa & động vật có vỏ	Không	$250K
Tổng cộng tài trợ	**$38.7M**	$72.9M



Mục tiêu và mục đích chính

Mục đích 3: Hỗ trợ trao đổi thông tin giữa FDA và các tổ chức chính phủ nước ngoài hoặc các thực thể khác.

Mục tiêu 3.1: Hỗ trợ các thỏa thuận song phương – đa phương và thỏa thuận với chính quyền nước ngoài, bao gồm các quy định về trách nhiệm của nước xuất khẩu để đảm bảo ATTP (Thành phần 1 của Phần 305 FSMA)

Mục tiêu 3.2: Thiết lập mới hoặc xác định cơ chế hiện có để hỗ trợ chia sẻ dữ liệu điện tử an toàn với chính phủ nước ngoài hoặc các tổ chức khác (Thành phần 2 của Phần 305 FSMA)

Mục tiêu 3.3: Tìm hiểu sự phù hợp của việc dựa vào sự công nhận lẫn nhau của báo cáo giám định (Thành phần 3 của Phần 305 FSMA)

Mục đích 4: Tăng cường hỗ trợ kỹ thuật và nâng cao năng lực trong ATTP

Mục tiêu 4.1: Làm việc với các đối tác để phát triển chương trình đào tạo ATTP tập trung vào thực hiện và các nguyen tắc ATTP toàn cầu

Mục tiêu 4.2: Đào tạo chính phủ nước ngoài và quy trình thực phẩm theo yêu cầu của Hoa Kỳ về thực phẩm an toàn (Thành phần 4 của Phần 305 FSMA)

Mục tiêu 4.3: Phát triển các khuyến nghị về việc làm thế nào để hài hòa các yêu cầu theo Codex Alimentarius (Thành phần5của Phần 305 FSMA)

Mục tiêu 4.4: Hỗ trợ các điều khoản cho việc chấp nhận đa phương các phương pháp phòng thí nghiệm và các kỹ thuật kiểm tra và phát hiện (Thành phần 6 của Phần 305 FSMA)

Chiến lược FDA để đảm bảo an toàn thực phẩm nhập khẩu - 1

AmCham Vietnam
Ho Chi Minh City Chapter

Mục đích 1: Thực phẩm nhập khẩu đạt đáp ứng yêu cầu ATTP của Hoa Kỳ

Mục tiêu 1.1: Tối ưu hóa việc sử dụng giám định nước ngoài

Mục tiêu 1.2: Đảm bảo các nhà nhập khẩu sử dụng các nhà cung cấp nước ngoài đã được xác minh hiệu quả thông qua Chương trình thẩm tra nhà cung cấp nước ngoài

Mục tiêu 1.3: Chú ý đến độ tin cậy của các cuộc đánh giá đảm bảo sức khỏe cộng đồng được ban hành bởi Chương trình chứng nhận bên thứ 3 được FDA công nhận hoặc theo các chương trình đảm bảo khác phù hợp với các yêu cầu an toàn thực phẩm của FDA

Mục tiêu 1.4: Khuyến khích các nhà nhập khẩu sử dụng các nhà cung cấp đã được thông qua Chương trình nhà nhập khẩu tự nguyện

Mục tiêu 1.5: Tận dụng các nỗ lực giám sát của các đối tác pháp lý với các hệ thống ATTP mạnh mẽ

Mục tiêu 1.6: Nâng cao nhận thức và đào tạo về yêu cầu an toàn thực phẩm, tăng cường năng lực của các nhà cung cấp nước ngoài để sản xuất thực phẩm an toàn.

Chiến lược FDA để đảm bảo an toàn thực phẩm nhập khẩu - 2

AmCham Vietnam
Ho Chi Minh City Chapter

Mục đích 2: Phát hiện và từ chối hiệu quả các loại thực phẩm không an toàn ở biên giới Hoa Kỳ

Mục tiêu 2.1: Tiếp tục cải thiện và hoàn tất các thủ tục sàng lọc nhập cảnh và nhập khẩu của FDA

Mục tiêu 2.2: Tối ưu hóa việc lấy mẫu thực phẩm nhập khẩu và kiểm tra

Mục tiêu 2.3: Chiến lược sử dụng cảnh báo nhập khẩu và chứng nhận nhập khẩu

Mục tiêu 2.4: Cải thiện phương pháp thử nghiệm và các công cụ được sử dụng để xác định sự chấp thuận của thực phẩm được nhập khẩu

Mục tiêu 2.5: Tối đa hóa lợi ích cho giám sát biên giới từ nhà nước và các quan hệ đối tác khác

Chiến lược FDA để đảm bảo an toàn thực phẩm nhập khẩu - 3

AmCham Vietnam
Ho Chi Minh City Chapter

Mục đích 3: Phản ứng nhanh chóng khi FDA biết về thực phẩm nhập khẩu không an toàn

Mục tiêu 3.1: Tối đa hóa hiệu quả của phản ứng của FDA đối với các sự kiện liên quan đến thực phẩm nhập khẩu

Mục tiêu 3.2: Nâng cao hiệu lực và hiệu quả của việc thu hồi thực phẩm nhập khẩu

Mục tiêu 3.3: Chia sẻ thông tin để chuẩn bị và ứng phó với sự xâm nhập của thực phẩm nhập khẩu không an toàn

Chiến lược FDA để đảm bảo an toàn thực phẩm nhập khẩu - 4

AmCham Vietnam
Ho Chi Minh City Chapter

Mục đích 4: Chương trình nhập khẩu thực phẩm có hiệu lực và hiệu quả

Mục tiêu 4.1: Tối ưu hóa việc phân bổ nguồn lực bằng cách phát triển một hệ thống nguồn dự phòng toàn cầu về các cơ sở và trang trại thực phẩm và đánh giá giám sát tích lũy được áp dụng cho nguồn dự phòng toàn cầu này

Mục tiêu 4.2: Đảm bảo hiệu quả của hoạt động nhập khẩu thông qua đánh giá hiệu suất và cải tiến liên tục

Chiến lược đảm bảo xuất khẩu thực phẩm an toàn vào Hoa Kỳ?

AmCham Vietnam
Ho Chi Minh City Chapter

Mục đích 1: Thấu hiểu tầm nhìn hệ thống Hoa Kỳ- IFSS
Mục tiêu 1.1: làm việc với AmCham F&B Committee và VCCI F&B Working Group để bắt đầu "Diễn đàn An Toàn Thực Phẩm" hàng năm

Mục đích 2: Hợp tác với các nhà nhập khẩu Hoa Kỳ trong khuôn khổ Chương trình thẩm tra nhà cung cấp nước ngoài (FSVP) và Chương trình Nhà nhập khẩu tự nguyện (VQIP)
Mục tiêu 2.1: hợp tác với nhà nhập khẩu và tổ chức chứng nhận bên thứ 3, như là SGS, để trở thành"nhà cung cấp nước ngoài đủ tiêu chuẩn."

Mục đích 3: Kí cam kết USDA/FDA/MOH/MARD MOU về ATTP

AmCham Vietnam
Ho Chi Minh City Chapter

Cám ơn vì đã lắng nghe … !

Thank you for listening … !

va

FSMA VÀ VẤN ĐỀ ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG THỰC PHẨM

Ông Lâm Văn Xự *– Trưởng phòng Thí nghiệm thực phẩm – SGS Việt Nam*

FSMA
& VẤN ĐỀ ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG THỰC PHẨM

Trình bày: Lâm Văn Xự - Trưởng PTN Thực phẩm

WHEN YOU NEED TO BE SURE SGS

CÁC QUY TẮC FSMA & PHẠM VI ÁP DỤNG

FSMA nhằm đảm bảo nguồn cung cấp thực phẩm của Hoa Kỳ được an toàn bằng cách chuyển trọng tâm từ **phản ứng, đối phó** với nguồn ô nhiễm sang **ngăn chặn** nó, do đó tăng cường hệ thống an toàn thực phẩm

7 quy tắc FSMA	Các nhà máy sản xuất, chế biến, trung tâm/kho phân phối thực phẩm cho người	Các nhà máy sản xuất, chế biến, trung tâm/kho phân phối thực ăn cho động vật	Các nhà nhập khẩu Hoa Kỳ	Trang trại sản xuất	Các công ty vận chuyển, tiếp nhận Hoa kỳ
Kiểm soát phòng ngừa đối với thực phẩm cho người	X				
Kiểm soát phòng ngừa đối với thức ăn cho động vật		X			
Chương trình xác minh nhà cung cấp nước ngoài FSVP			X		
Sản xuất TP An toàn				X	
Quá trình vận chuyển vệ sinh/sạch sẽ					X
Giả mạo cố ý	X				
Quy tắc chứng nhận bên thứ 3 (tự nguyện)	x	x		x	

Source: FDA

QUY TẮC NÀO ÁP DỤNG CHO CÁC CÔNG TY XUẤT KHẨU VN?

Cơ sở SX Thực phẩm

- Kiểm soát phòng ngừa TP cho người (21 CFR Part 117)
- Sự làm giả cố ý, Quy tắc Phòng vệ (21 CFR Part 121)

Trang trại SX hàng tươi

- Quy tắc An toàn sản xuất (21 CFR 112)

Nhà nhập khẩu Hoa Kỳ

FSVP

(21 CFR Part 1 Subpart L)

Source: from Hank Karayan *presentation*

21 CFR PART 117 KIỂM SOÁT PHÒNG NGỪA – TP CHO NGƯỜI

- 21 CFR Part 117 – Theo GMP, phân tích nguy cơ và kiểm soát phòng ngừa dựa trên rủi ro đối với thực phẩm cho người

A. Các quy định chung

B. Thực hành sản xuất tốt (GMP)

C. Phân tích mối nguy và kiểm soát dự phòng dựa trên rủi ro

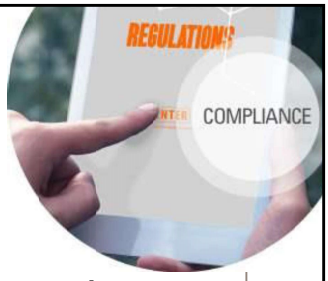
D. Yêu cầu sửa đổi cho các cơ sở nhất định

E. Thu hồi sự miễn trừ cho các cơ sở đủ điều kiện

F. Yêu cầu về quản lý hồ sơ phải được thực hiện và duy trì

G. Yêu cầu đối với chương trình chuỗi cung ứng

21 CFR PART 112
QUY TẮC SẢN XUẤT TP AN TOÀN



Tập trung vào các điều kiện và thực hành được xác định là yếu tố đóng góp tiềm ẩn cho ô nhiễm vi sinh.

- Nước sử dụng trong tưới tiêu
- Các chất sử dụng làm đất sinh học có nguồn gốc động vật
- Sức khỏe và vệ sinh công nhân
- Thiết bị, dụng cụ, cơ sở và vệ sinh
- Động vật hoang dã và vật nuôi
- Các hoạt động trồng trọt, thu hoạch, đóng gói và lưu trữ
- Yêu cầu về rau mầm

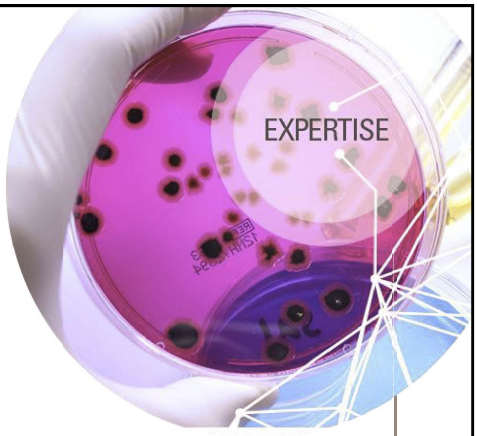
KHÁI NIỆM VỀ MỐI NGUY (HAZARD)

- Là bất kỳ tác nhân sinh học, hóa học (bao gồm cả phóng xạ) hoặc tác nhân vật lý có khả năng gây bệnh hoặc chấn thương
  - Các mối nguy sinh học, bao gồm các mối nguy vi sinh như ký sinh trùng, mầm bệnh từ môi trường (vi sinh vật gây bệnh) và các mầm bệnh khác;
  - Các mối nguy hóa học, bao gồm các nguy cơ phóng xạ, các hợp chất như dư lượng thuốc BVTV và thuốc thú y, độc tố tự nhiên, thực phẩm hư hỏng, thực phẩm hoặc phụ gia/phẩm màu không được phê duyệt, dị ứng thực phẩm; và
  - Các mối nguy vật lý (như đá, thủy tinh và các mảnh kim loại)
- Các nguy cơ xảy ra một cách tự nhiên; hoặc có thể được đưa vào TP một cách vô tình hoặc cố ý vì mục đích lợi ích kinh tế

LUẬT NHẬP KHẨU MỸ

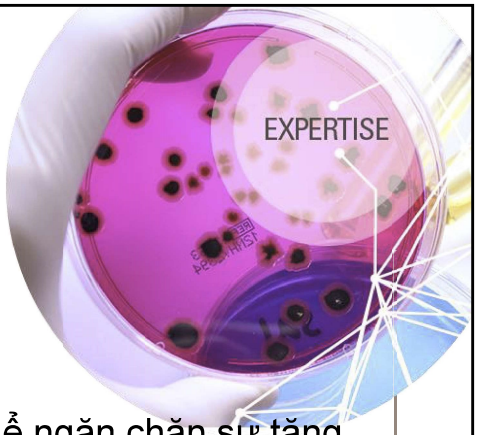
Thực phẩm	Vi sinh	Kháng sinh	Phụ gia	Thuốc BVTV	NIP và dị ứng	Độc tố sinh ra từ quá trình SX	Hóa lý khác
Thủy sản	Annex 5 - Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance - Fourth Edition	Annex 5 - Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance - Fourth Edition	Title 21 → Chapter I → Subchapter B → Part 172	40 CFR Part 180, Subpart C - Specific Tolerances	Title 21 → Chapter I → Subchapter B → Part 101.9	Annex 5 - Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance - Fourth Edition	
Nông sản	USDA AMS khuyến nghị mức: TPC <50,000 CFU/g, men <10,000 CFU/g, mốc <10,000 CFU/g, coliform <100 MPN/g, E. coli <3 MPN/g. Theo luật FSMA thì Salmonella và Listeria monocytogenes âm tính	-	Title 21 → Chapter I → Subchapter B → Part 172	40 CFR Part 180, Subpart C - Specific Tolerances	Title 21 → Chapter I → Subchapter B → Part 101.9	-	Official U.S. Standards

MỐI NGUY SINH HỌC



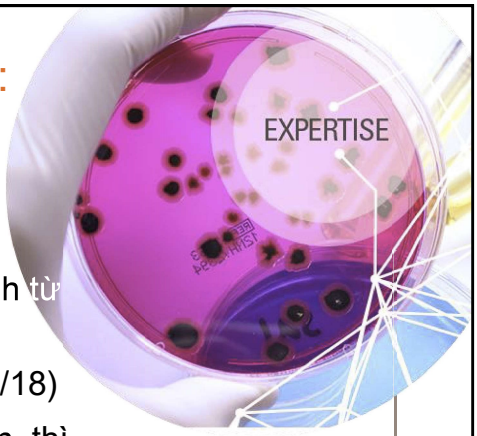
- Coliforms
- E. Coli: Shiga toxin
- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella*
- *Vibrio* species
  - *Vibrio cholerae*
  - *Vibrio parahaemolyticus*
  - *Vibrio vulnificus*
- *Staphylococcus aureus:* Staphylococcal enterotoxin
- Clostridium botulinum: Botulinum type A, B, E and F neurotoxin
- Hepatitis A, Norovirus

MỐI NGUY SINH HỌC



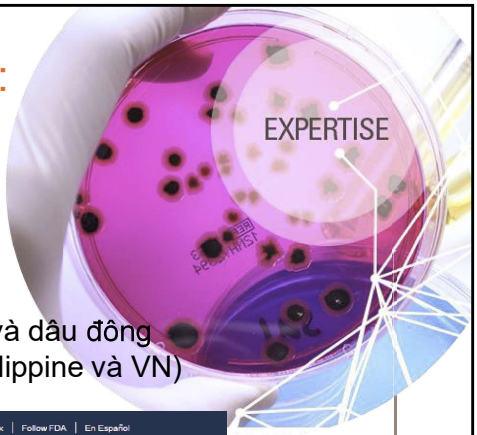
- **Kiểm soát phòng ngừa thông qua:**
  - Kiểm soát quá trình chế biến mà có thể tiêu diệt vi sinh gây bệnh
    - Nấu, gia nhiệt…
  - Kiểm soát quá trình chế biến mà có thể ngăn chặn sự tăng trưởng của vi sinh.
    - Kiểm soát thời gian, nhiệt độ
    - Kiểm soát hoạt độ nước thông qua hàm lượng ẩm
    - Kiểm soát các thành phần /công thức chế biến (hàm lượng chất bảo quản, hàm lượng muối…)
  - Chương trình đánh giá chuỗi cung ứng cho các thành phần/nguyên liệu có nguy cơ cao (đặc biệt là sản phẩm không sử dụng các biện pháp tiêu diệt vi sinh hay hạn chế tăng trưởng vi sinh bên trên).
  - Kiểm soát vệ sinh ngăn chặn tái nhiễm hoặc nhiễm chéo

VÍ DỤ TRƯỜNG HỢP THỰC TẾ: MỐI NGUY SINH HỌC

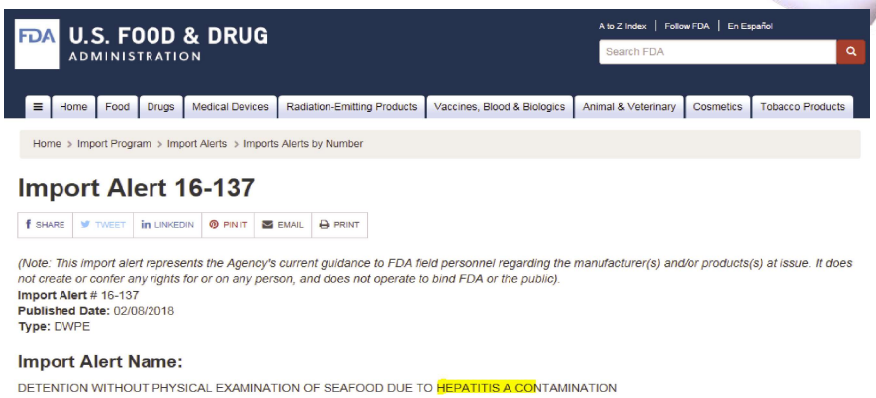


- ***Trường hợp 1: Vibrio parahaemolyticus***
  - Cảnh báo từ EU: Tôm nguyên con đông lạnh từ Việt Nam (7/18)
  - Cảnh báo từ FDA: Thịt cua từ Venezuela (7/18)
  - SGS VN: Trong các chỉ tiêu vi sinh gây bệnh, thì Vibrio para thường phát hiện nhiều trên tôm
  - Nguồn lây nhiễm:
    - Tôm nguyên liệu hoặc tôm sống thường phát hiện nhiễm do nuôi trồng tại các vùng ao hồ, sông ngòi có nguồn vi khuẩn V. para
    - Tôm chín bị nhiễm là do chưa phân lập tốt giữa khu vực SX tôm chín với khu vực SX tôm sống

VÍ DỤ TRƯỜNG HỢP THỰC TẾ: MỐI NGUY SINH HỌC



- ***Trường hợp 2: Hepatitis A***
  - Thủy sản và rau củ đông lạnh
  - Cảnh báo từ FDA: 2016 (sò điệp từ Philippine và dâu đông ảnh từ Ai Cập), 2017 (cá ngừ từ Indonesia, Philippine và VN)



FDA U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION

A to Z Index | Follow FDA | En Español

Search FDA

Home | Food | Drugs | Medical Devices | Radiation-Emitting Products | Vaccines, Blood & Biologics | Animal & Veterinary | Cosmetics | Tobacco Products

Home > Import Program > Import Alerts > Imports Alerts by Number

Import Alert 16-137

SHARE | TWEET | LINKEDIN | PIN IT | EMAIL | PRINT

(Note: This import alert represents the Agency's current guidance to FDA field personnel regarding the manufacturer(s) and/or products(s) at issue. It does not create or confer any rights for or on any person, and does not operate to bind FDA or the public).

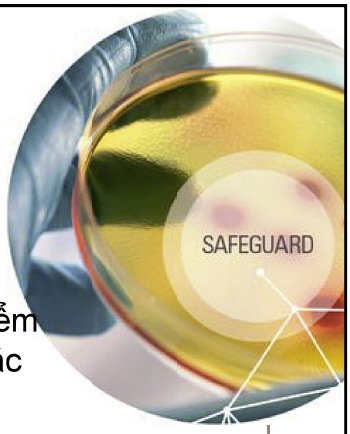
Import Alert # 16-137
Published Date: 02/08/2018
Type: DWPE

Import Alert Name:

DETENTION WITHOUT PHYSICAL EXAMINATION OF SEAFOOD DUE TO HEPATITIS A CONTAMINATION

- Nguồn lây nhiễm: Nguồn nước không an toàn, Hệ thống vệ sinh/chất thải chưa đạt hoặc ý thức tự vệ sinh của công nhân kém, công nhân bị nhiễm Virut VGA, mua nguồn Cá ngừ nhiễm chéo từ các loại thủy sản giáp xác mà cũng được buôn bán trộn lẫn

MỐI NGUY SINH HỌC



- **Kiểm soát phòng ngừa thông qua:**
  - Kiểm soát môi trường
    - Nếu có thể, cần đánh giá hiệu quả quá trình kiểm soát môi trường kiểm soát vi sinh gây bệnh, đặc biệt là tại các cơ sở sản xuất thực phẩm dùng ngay phơi nhiễm trực tiếp với môi trường không khí.
    - Phải được thiết kế riêng cho từng cơ sở.
    - Có các hoạt động giám sát môi trường thường xuyên và hiệu quả, cố gắng tìm kiếm vi sinh vật gây bệnh và giải quyết triệt để nguồn lây nhiễm.

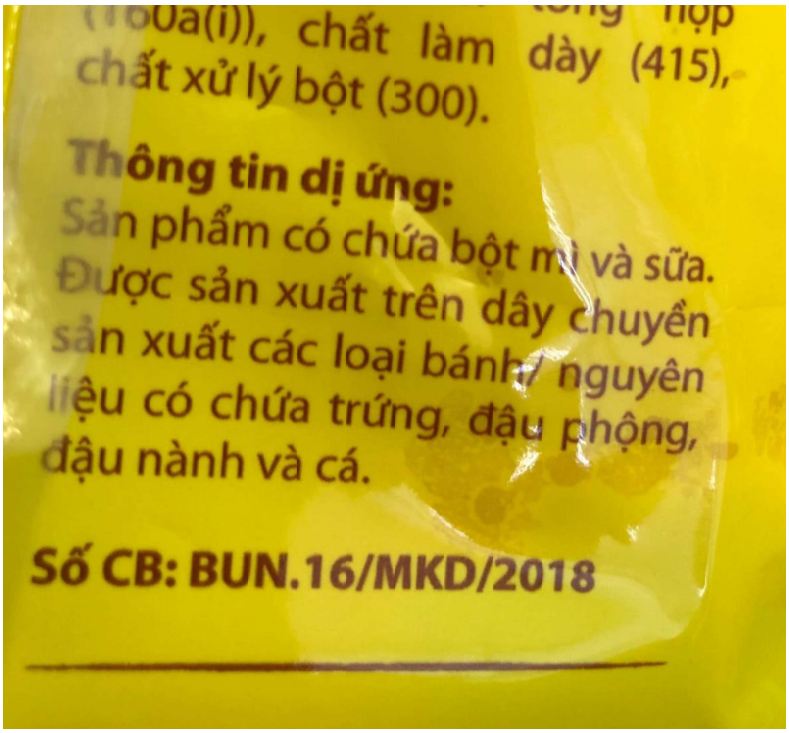
NGUY CƠ HÓA HỌC

- Thuốc thú y bao gồm kháng sinh cấm hoặc hạn chế sử dụng
  - Chloramphenicol, Nitrofurans, Fluoroquinolones, Sulfonamides
- Các chất phụ gia và bảo quản
- Thuốc BVTV
- Độc tố vi nấm
- Kim loại nặng
- Các độc tố sinh ra từ quá trình chế biến và bảo quản
- Dị ứng

❑ **Các biện pháp kiểm soát phòng ngừa hiệu quả:**

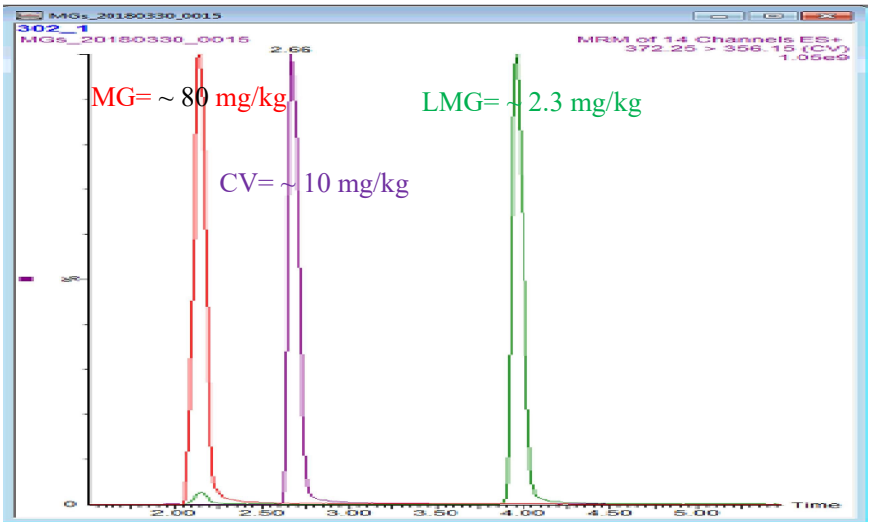
- Đánh giá chuỗi cung ứng
- Kiểm soát quá trình chế biến để ngăn chặn nhiễm chéo hoặc giảm thiểu hóa quá trình nhiễm bẩn
- Công bố các chất dị ứng

NGUY CƠ HÓA HỌC



VÍ DỤ TRƯỜNG HỢP THỰC TẾ: QUÁ TRÌNH NHIỄM CHÉO

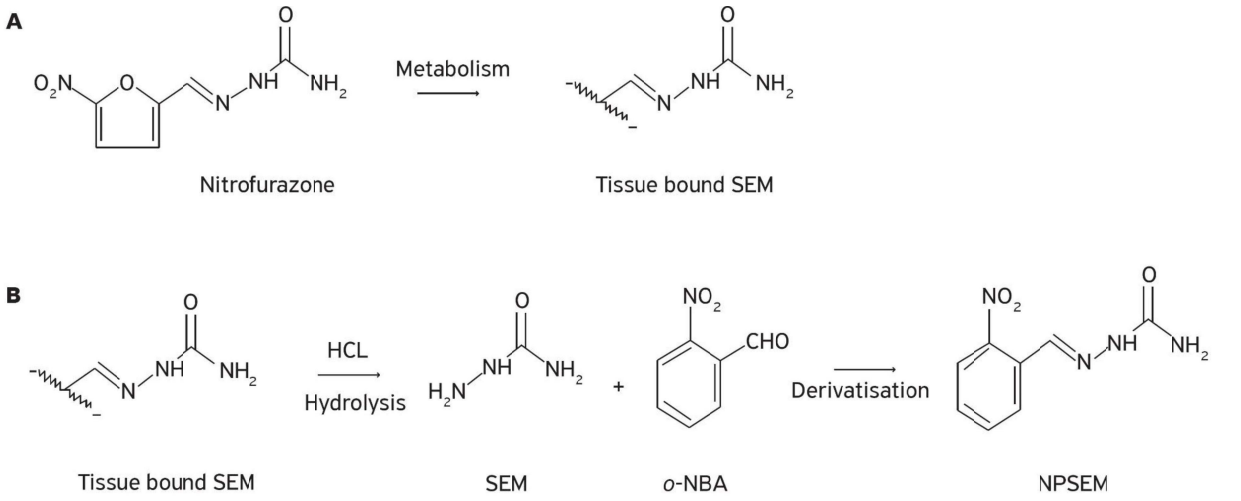
- **Trường hợp 1: (Leuco)Malachite green & Crystal violet**
  - Nhiễm chéo từ mực của viết lông dầu (CD marker/pen)



Kết quả của một trong các loại viết long dầu bán ngoai thị trường

VÍ DỤ TRƯỜNG HỢP THỰC TẾ: QUÁ TRÌNH NHIỄM CHÉO

- **Trường hợp 2: SEM (Nitrofurazone Metabolite)**



SEM: semicarbazide; NPSEM: 3[(2-nitrophenyl)methylene]-hydrazinecarboxamide; o-NBA: ortho-nitrobenzaldehyde. Source: Vass et al. (2008).

Source: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1808-16572015000100203

VÍ DỤ TRƯỜNG HỢP THỰC TẾ: QUÁ TRÌNH NHIỄM CHÉO

- **Trường hợp 2: SEM (Nitrofurazone Metabolite)**

Nhiều nghiên cứu gần đây cho thấy rằng: SEM không phải là chất đánh dấu tốt để chỉ ra có sự lạm dụng việc sử dụng nitrofurazone vì những lý do sau:

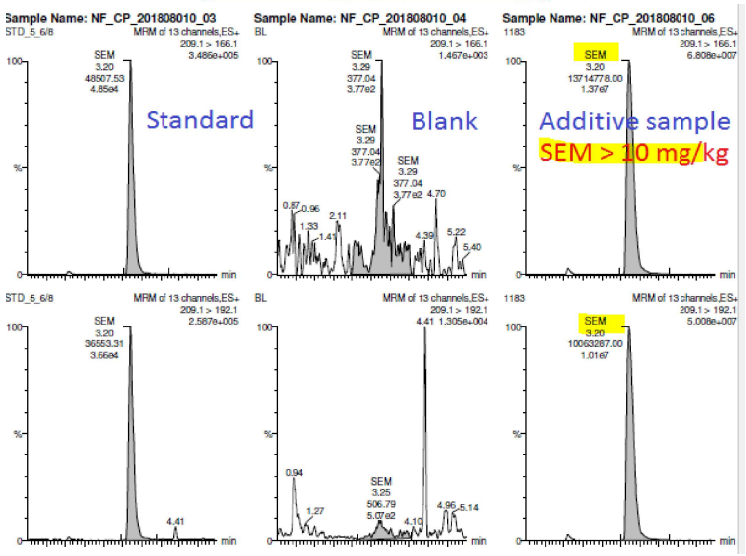
- Nó sinh ra tự nhiên trong loài **giáp xác, đặc biệt là trong vỏ tôm và cua**.
- Nó sinh ra từ sự **phân hủy của azodicarbonamide** trong bột mì
- Nó hiện diện trong các loại thực phẩm chứa trong lọ thủy tinh và chai đóng nắp bằng kim loại kín **có phủ 1 lớp bằng nhựa** (thôi nhiễm). Ví dụ về các sản phẩm thực phẩm trong trường hợp này là nước trái cây, mứt, mù tạc và cà chua.
- Nó cũng được tìm thấy trong các thành phần thực phẩm như **muối và gia vị, bột trứng và carrageenan**. Không ai có thể chứng minh SEM được tạo ra như thế nào trong các sản phẩm này.
- Ngoài ra, nó có thể đến từ các **chất tẩy trắng** được sử dụng để cải thiện màu sắc và trạng thái ngoại quan của phi lê cá.

VÍ DỤ TRƯỜNG HỢP THỰC TẾ: QUÁ TRÌNH NHIỄM CHÉO

- **Trường hợp 2: SEM (Nitrofurazone Metabolite)**

CERTIFICATE OF ANALYSIS

COMMODITY : E 330, E331, E 332 and Sodium Chloride



- Kết quả SEM > 10 mg/kg trong mẫu phụ gia E330, E331, E332 và NaCl

VÍ DỤ TRƯỜNG HỢP THỰC TẾ: QUÁ TRÌNH NHIỄM CHÉO

- **Trường hợp 2: SEM (Nitrofurazone Metabolite)**
  - Để đảm bảo rằng dư lượng của SEM trong thực phẩm xuất phát từ sự lạm dụng thuốc kháng sinh, Phòng thí nghiệm chuẩn cộng đồng EU cũng như USDA đã đề xuất một hướng dẫn/phương pháp để xác nhận có sự hiện diện của dư lượng kháng sinh dạng liên kết (bound residues).
  - http://cordis.europa.eu/result/rcn/42345_en.html
  - https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/9104c880-cf55-4b30-90b6-8d3f60c22a01/CLG-NFUR3.pdf?MOD=AJPERES

afssa AGENCE FRANÇAISE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

CRL

NOTE ON ANALYSIS OF NITROFURANS RESIDUE
SEMI-CARBAZIDE CONFIRMATION
Sanders P

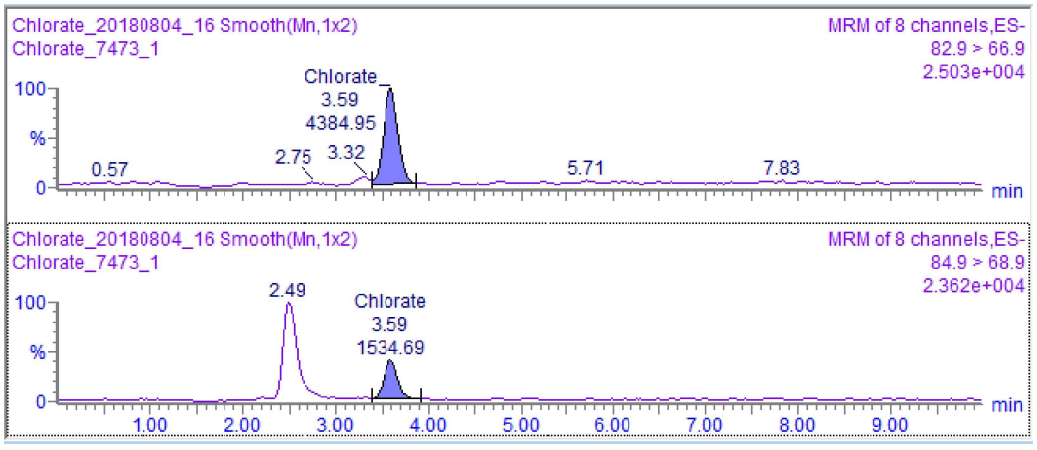
1 - When testing composite food, only analyze the part of the product which is of animal origin, for example only the meat part of breaded products.

2- The detection of total (free+ bound) residues of metabolites of nitrofurans can be maintained at the screening level.

3- In case of a non compliant sample for total SEM, a sample must be reanalyzed for the bound residues of SEM only. To this end, free SEM should be extracted/washed out prior to this confirmation test.

VÍ DỤ TRƯỜNG HỢP THỰC TẾ: QUÁ TRÌNH NHIỄM CHÉO

- **Trường hợp 3: Chlorate**
  - Thường được phát hiện trên thủy sản và rau củ quả có xử lý với chlorine



Kết quả chlorate trong một mẫu tôm có xử lý chlorine là 0.11 mg/kg

VÍ DỤ TRƯỜNG HỢP THỰC TẾ: QUÁ TRÌNH NHIỄM CHÉO

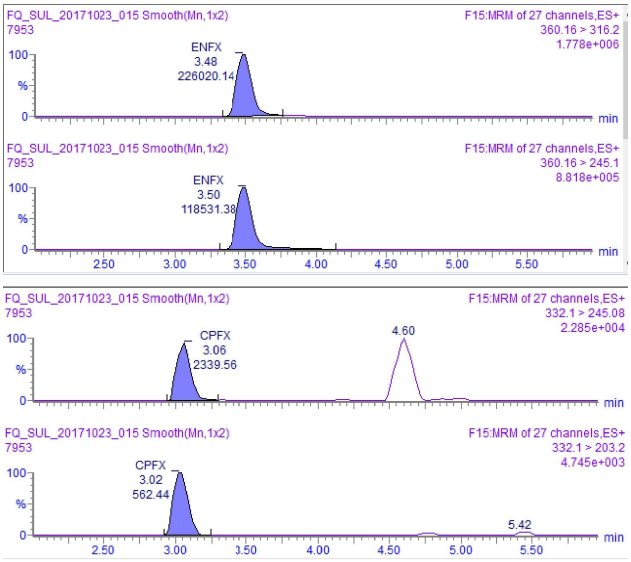
Trường hợp 4: Thuốc BVTV

- Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu từ thực vật.
- Nhiễm chéo trong quá trình chăn nuôi, xử lý ao nuôi hoặc sử dụng các chất hoạt động bề mặt, chất khử trùng, chất diệt khuẩn…
  - Trifluralin (chất diệt cỏ)
  - Ethoxyquin (chất bảo quản trong TACN)
  - BAC (Benzalkonium Chloride) và DDAC (Dialkyldimethylammonium Chloride) (chất hoạt động bề mặt cation, chất khử trùng,...)
  - Chlorpyrifos, Pyrethroid
- Mức quy định của Hoa Kỳ: 0 (Zero) (default LOQ: 0.01 mg/kg)
- Số chất thuốc BVTV FDA kiểm năm 2016: ~ 710 hoạt chất, sử dụng 3 phương pháp sàn lọc chính (phương pháp sàn lọc trên 650 chất, phương pháp phân tích glyphosate và phương pháp phân tích Thuốc trừ cỏ họ axit)

VÍ DỤ TRƯỜNG HỢP THỰC TẾ: QUÁ TRÌNH NHIỄM TỪ CÁC NGUỒN NGUYÊN LIỆU

Trường hợp 5: Enrofloxacin & Ciprofloxacin

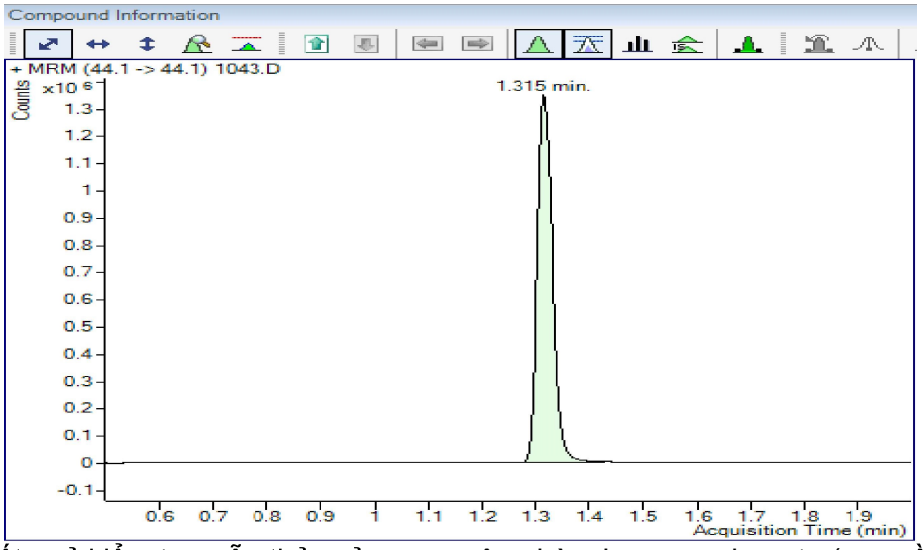
- Nguồn lây nhiễm**:** từ các thành phần nguyên liệu ban đầu; một trong các trường hợp này bột trứng



- Kết quả: Enrofloxacin (395 µg/kg) và Ciprofloxacin (18µg/kg)

VÍ DỤ TRƯỜNG HỢP THỰC TẾ: QUÁ TRÌNH NHIỄM TỪ CÁC NGUỒN NGUYÊN LIỆU

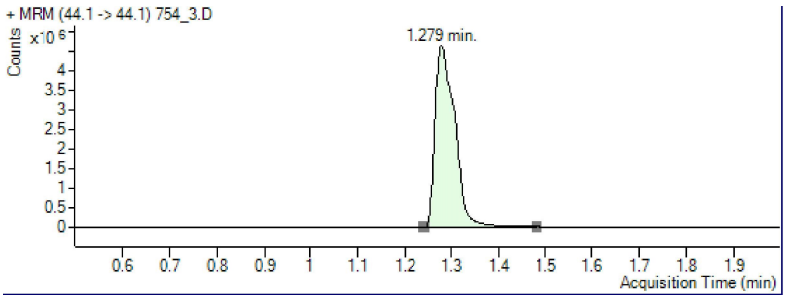
- **Trường hợp 6: Carbonate (E 500-E 501)**
  - Thủy sản được xử lý với phụ gia không chứa carbonate



Kết quả kiểm tra mẫu thủy sản sau ngâm: hàm lượng carbonate (quy về HCO_3^-) = 0.076 % (w/w)

VÍ DỤ TRƯỜNG HỢP THỰC TẾ: QUÁ TRÌNH NHIỄM TỪ CÁC NGUỒN NGUYÊN LIỆU

- **Trường hợp 6: Carbonate (E 500-E 501)**
  - Kết quả trên mẫu phụ gia công bố không chứa carbonate:



Hàm lượng Carbonate (as HCO_3^-) là 24% trong một số phụ gia tự công bố là không chứa carbonate

VÍ DỤ TRƯỜNG HỢP THỰC TẾ: NHIỄM CHÉO SINH RA TỪ KHÂU CHẾ BIẾN

- Acrylamide
- Glycidyl fatty acid esters & 3-MCPD fatty acid esters trong dầu
- Polyaromatic hydrocarbon (PAH)
  - Sinh ra trong quá trình làm khô (sấy trực tiếp) bằng các biện pháp truyền thống sử dụng gỗ/than làm nguyên liệu đốt. Anthraquinone cũng được sinh nên nó được dùng làm "chất chỉ thị" nhận biết sàng lọc sự hiện diện của PAH.
- Dị ứng
  - 90% các trường hợp dị ứng là do dị ứng với: Gluten, sữa, trứng, giáp xác, cá, đậu nành, đậu phọng, các loại hạt ("Big 8")

CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT PHÒNG NGỪA KHẢ THI

- Đánh giá chuỗi cung ứng (đặc biệt là nhóm thành phần/nguyên liệu có nguy cơ cao) để kiểm soát sự nhiễm bẩn thông qua nhiều biện pháp: đánh giá nhà cung ứng trực tiếp hoặc gián tiếp (thông qua xem xét hồ sơ), kiểm nghiệm…
- Kiểm soát quá trình chế biến để ngăn chặn sự tăng trưởng hoặc tiêu diệt vi sinh; ngăn chặn nhiễm chéo hoặc giảm thiểu sự nhiễm bẩn
- Giám sát môi trường
- Công bố thành phần chứa chất dị ứng

THÔNG TIN LIÊN HỆ

SGS VIETNAM LTD – PTN THỰC PHẨM

Lô III/21, đường 19/5A, KCN Tân Bình, Q. Tân Phú, Tp.HCM

Lâm Văn Xự

Phụ trách PTN Thực phẩm

Điện thoại : +84 (0)8 3816 0999 (Ext 157)

Di động : +84 (0)9 39 242 994

E-mail : xu.lam@sgs.com

WWW.SGS.COM

© SGS Group Management SA – 2018 – All rights reserved - SGS is a registered trademark of SGS Group Management SA

Mọi thông tin chi tiết, vui lòng liên hệ:

For more information, please contact:

Ms. Trần Thị Mỹ An

Certification and Business Enhancement (CBE)

Sales Executive

Phone: (84) 28 3935 1920 - ext: 245

Fax: (84) 28 3526 0074

Mobile: (84) 35 243 6026

Email: an.tran@sgs.com

Ms. Nguyễn Thiên Vân

Certification and Business Enhancement (CBE)

Sales Executive

Phone: (84) 28 3935 1920 - ext: 341

Fax: (84) 28 3526 0074

Mobile: (84) 91 797 8086

Email: van.nguyenthien@sgs.com

SGS ACADEMY

TRANSFORMING PEOPLE
AND BUSINESSES

FSPCA PREVENTIVE CONTROLS QUALIFIED INDIVIDUAL (PCQI) TRAINING

THỜI LƯỢNG: 3 NGÀY
NGÀY ĐÀO TẠO: 24, 25, 26/04/2019
ĐỊA ĐIỂM: TRUNG TÂM ĐÀO TẠO SGS, LẦU 3, 115 VÕ VĂN TẦN, P6, Q3, TP. HCM
NGÔN NGỮ ĐÀO TẠO: TIẾNG VIỆT
CHI PHÍ: 14,000,000 VND/ NGƯỜI (10% DISCOUNT CHO 2 HỌC VIÊN TRỞ LÊN)
CHỨNG CHỈ: OFFICIAL FSPCA PCQI CERTIFICATE BY THE ASSOCIATION OF FOOD AND DRUG OFFICIALS (AFDO)

ĐĂNG KÝ

☎ (+84) 8 3935 1920 ext: 244 or 094.481.2266 (Ms Van)
✉ van.phan@sgs.com
www.sgs.com/academy

SGS ACADEMY

TRANSFORMING PEOPLE AND BUSINESSES

MÔ TẢ KHÓA HỌC

Khóa học này được phát triển bởi FSPCA, nó là một “Chương trình chuẩn” được tổ chức bởi FDA.
Mục tiêu chính của khóa học này là cung cấp kiến thức cho nhóm an toàn thực phẩm của các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm để họ trở thành PCQI (cá nhân đạt tiêu chuẩn cho việc thiết lập, thẩm định, theo dõi, thẩm tra và thiết lập lại một hoặc nhiều kế hoạch an toàn thực phẩm theo luật về kiểm soát phòng ngừa trong thực phẩm). Theo như Bộ Luật Hiện đại hóa an toàn vệ sinh thực phẩm (FSMA) của FDA Hoa Kỳ, các cơ sở được yêu cầu phải tuân thủ theo quy định này, thì phải có nhân viên PCQI để phát triển kế hoạch an toàn thực phẩm theo yêu cầu kiểm soát phòng ngừa. Khóa học này cung cấp thông tin liên quan đến các quy định và yêu cầu có liên quan mà các nhà máy thực phẩm phải thực hiện cho kế hoạch an toàn thực phẩm của họ. Các quy định yêu cầu một số hoạt động nhất định phải được hoàn thành bởi “một cá nhân được công nhận về kiểm soát phòng ngừa” – người phải "hoàn thành khóa đào tạo phát triển và ứng dụng kiểm soát phòng ngừa dựa trên rủi ro". Khóa học này được FSPCA phát triển - là “giáo trình chuẩn hóa" được công nhận bởi FDA; và việc hoàn thành khóa học này là một cách để đáp ứng các yêu cầu cho một "cá nhân được phê duyệt về kiểm soát phòng ngừa”.

ĐỐI TƯỢNG HỌC VIÊN

Đại diện các nhà máy thực phẩm có xuất khẩu sản phẩm của mình sang Mỹ

Những thành phần khác quan tâm đến quy định mới của FDA Hoa Kỳ và kiểm soát phòng ngừa

Theo Quy định về kiểm soát phòng ngừa thực phẩm cho con người, Những “Cá nhân được công nhận về việc kiểm soát phòng ngừa” có thể thực hiện những việc dưới đây:

- Chuẩn bị một kế hoạch An toàn thực phẩm
- Thẩm định các biện pháp kiểm soát phòng ngừa
- Xem xét báo cáo
- Cập nhật việc phân tích mối nguy của kế hoạch An toàn thực phẩm

NỘI DUNG ĐÀO TẠO

Ngày thứ nhất:

- Phần 1: Giới thiệu lớp học
- Phần 2: Tổng quan kế hoạch an toàn thực phẩm
- Giải lao
- Phần 3: GMPs và các chương trình tiên quyết khác
- Phần 4: Các mối nguy an toàn thực phẩm - sinh học
- Nghỉ trưa
- Phần 5: Các mối nguy an toàn thực phẩm hóa học, vậy lý và kinh tế
- Giải lao
- Phần 6: Các bước sơ bộ phát triển một kế hoạch an toàn thực phẩm
- Phần 7: Nguồn lực cho kế hoạch an toàn thực phẩm

Ngày thứ hai

- Ôn lại nội dung của ngày đầu và thảo luận
- Phần 8: Phân tích mối nguy và xác định biện pháp kiểm soát phòng ngừa
- Giải lao
- Phần 9: Quy trình kiểm soát phòng ngừa
- Nghỉ trưa
- Phần 10: Kiểm soát phòng ngừa chất gây dị ứng
- Phần 11: Chương trình vệ sinh phòng ngừa
- Phần 12: Chương trình kiểm soát phòng ngừa về chuỗi cung ứng

Ngày thứ ba (Nửa ngày)

- Ôn lại nội dung của ngày thứ hai và thảo luận
- Phần 13: Thủ tục Thẩm tra và thẩm định
- Phần 14: Thủ tục kiểm soát tài liệu - hồ sơ
- Giải lao
- Phần 15: Kế hoạch Thu hồi
- Phần 16: Tổng quát về các qui định – cGMP, Phân tích mối nguy, và Biện pháp kiểm soát dựa trên cơ sở mối nguy dành cho Thực phẩm cho người
- Tổng kết – Bài kiểm tra

“Đào tạo không phải là một sự lựa chọn, đó là một phương pháp để cải tiến liên tục”

SGS ACADEMY

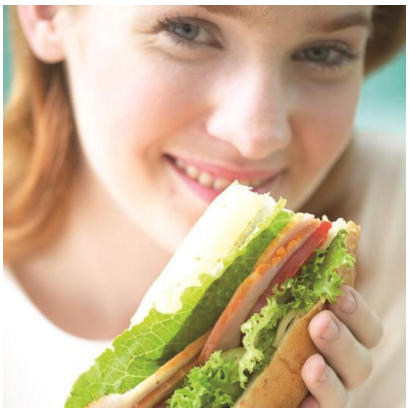
TRANSFORMING PEOPLE
AND BUSINESSES

TÀI LIỆU VÀ CHỨNG CHỈ

Tài liệu chương trình chuẩn đáp ứng yêu cầu của FDA. Tài liệu đào tạo FSPCA này được thiết kế phù hợp với việc đào tạo theo Điều 21 Nguyên tắc Liên bang phần 117.180(c)(1) dành cho cá nhân được công nhận về việc kiểm soát phòng ngừa, những người được quyền thực hiện một kế hoạch An toàn thực phẩm

Giảng viên là chuyên gia được phê duyệt về năng lực và kinh nghiệm và đã thành công hoàn tất khóa tập huấn trở thành giảng viên chính bởi FSPCA.

Học viên của khóa học này sẽ nhận được Giấy Chứng Nhận chính thức được cấp bởi IFPTI (International Food Protection Training Institute) dưới sự chấp thuận của Association of Food and Drug Officials (AFDO) và and IFSH (Institute for Food Safety and Health) – Cơ quan quản lý các khóa đào tạo PCQI khi thành công hoàn thành khóa đào tạo.



Dẫn đầu trong việc đào tạo chuyên nghiệp, chúng tôi dựa vào kinh nghiệm hoạt động nhiều năm trên toàn cầu để tạo ra các cơ hội học tập và phát triển hiệu quả. Chúng tôi tạo nên sự khác biệt cho các cá nhân, đội nhóm và công việc, nuôi dưỡng các tài năng và thúc đẩy sự tiến bộ liên tục của các tổ chức. Chuyên gia của chúng tôi cùng với học viên, xác định các mục tiêu cải tiến và hỗ trợ hành trình phát triển chuyên môn.

"Đào tạo không phải là một sự lựa chọn, đó là một phương pháp để cải tiến liên tục"

LỊCH ĐÀO TẠO SGS NĂM 2019 – TP. HỒ CHÍ MINH

SGS TRAINING CALENDAR 2019 – HOCHIMINH CITY

CODE	COURSE TITLE	DURATION (DAYS)	JAN	FEB	MAR	APR	MAY	JUN	JUL	AUG	SEP	OCT	NOV	DEC
LAC - Lead Auditor Training Courses **CÁC KHÓA ĐÀO TẠO CHUYÊN GIA ĐÁNH GIÁ TRƯỞNG**														
LAC-01	**Chuyên gia Đánh giá Trưởng ISO 9001** *ISO 9001 – IRCA Lead Auditor*	05	21 - 25			8 - 12				5 - 9			11 - 15	
LAC-02	**Chuyên gia Đánh giá Trưởng ISO 14001** *ISO 14001 – IRCA Lead Auditor*	05				22 - 26					23 - 27			
LAC-03	**Chuyên gia Đánh giá Trưởng FSSC 22000** *FSSC 22000 – IRCA Lead Auditor*	05					20 - 24					07 - 11		
LAC-04	**Chuyên gia Đánh giá Trưởng ISO 45001** *ISO 45001 – IRCA Lead Auditor*	05						17 - 21						16 - 20

CODE	COURSE TITLE	DURATION (DAYS)	JAN	FEB	MAR	APR	MAY	JUN	JUL	AUG	SEP	OCT	NOV	DEC
QMS – Quality Management System Training Courses **CÁC KHÓA ĐÀO TẠO HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG**														
QMS-04	**ISO 9001:2015 Awareness and Internal Auditor** *Nhận thức và Đánh giá nội bộ ISO 9001:2015*	03		18 - 20		17 - 19		03 - 05		31/07 & 01-02/08		02 - 04		02 - 04
QMS-09	**Quality Management System Secretary** *Thư ký Hệ thống Quản lý Chất lượng*	02			28/02 & 01/03						03 - 04			
EMS – Environmental Management System Training Courses **CÁC KHÓA ĐÀO TẠO HỆ THỐNG QUẢN LÝ MÔI TRƯỜNG**														
EMS-04	**ISO 14001:2015 Awareness & Internal Auditor Training** *Nhận thức và Đánh giá nội bộ ISO 14001:2015*	03		20 - 22			13 - 15			12 - 14				09 - 11
HSM – Occupational Health & Safety Training Courses **ĐÀO TẠO HTQL AN TOÀN VÀ SỨC KHỎE NGHỀ NGHIỆP**														
HSM-04	**OHSAS 18001:2007 Awareness & Internal Auditor** *Nhận thức & Đánh giá nội bộ OHSAS 18001:2007*	03		25 - 27						12 - 14				
HSM-01-01	**ISO 45001:2018 Awareness & Internal Auditor** *Nhận thức & Đánh giá nội bộ ISO 45001:2018*	03					27 - 29		01 - 03				04 - 06	

CODE	COURSE TITLE	DURATION (DAYS)	JAN	FEB	MAR	APR	MAY	JUN	JUL	AUG	SEP	OCT	NOV	DEC
IMS –Integrated Management Training courses ĐÀO TẠO HTQL TÍCH HỢP CHẤT LƯỢNG – MÔI TRƯỜNG – AN TOÀN – XÃ HỘI														
IMS -02	**ISO 9001 - ISO 14001 Integration Internal Auditor** *Đào tạo Đánh giá Nội bộ tích hợp ISO 9001 – ISO 14001*	03		06 - 08				10 - 12				14 - 16		
IMS-04	**ISO 9001 - OHSAS 18001 Integration Internal Auditor** *Đào tạo Đánh giá nội bộ HTQL tích hợp ISO 9001 – OHSAS 18001*	03				03 - 05				12 - 14				04 - 06
IMS-06	**ISO 9001 - 14001 - OHSAS 18001 Integration Internal Auditor** *Đánh giá Nội bộ HTQL tích hợp ISO 9001 – ISO 14001 – OHSAS 18001*	04						11 - 14						03 - 06
IMS -10	**ISO 9001 & SA8000 Internal Auditor** *Đào tạo Đánh giá Nội bộ HTQL tích hợp ISO 9001 – SA 8000*	03			11 - 13						04 - 06			
SAS – Social Standards ĐÀO TẠO TCHTQL TRÁCH NHIỆM XÃ HỘI														
SAS-05	**Social Compliance Auditor** *Đánh giá viên Hệ thống Trách nhiệm xã hội*	03			25 - 27				08 - 10				18 - 20	

CODE	COURSE TITLE	DURATION (DAYS)	JAN	FEB	MAR	APR	MAY	JUN	JUL	AUG	SEP	OCT	NOV	DEC
Training of Other International Standards ĐÀO TẠO CÁC TIÊU CHUẨN QUỐC TẾ KHÁC														
EnMS-05	**ISO 50001:2011 Awareness and Internal Auditor Training** *Nhận thức và Đánh giá nội bộ ISO 50001:2011*	03		11 - 13				17 - 19						
RMS-03	**ISO 31000 Risk Management Awareness and Internal Auditor Training** *Đào tạo Nhận thức và Đánh giá nội bộ ISO 31000 - Quản lý rủi ro*	03				15 - 17						21 - 23		
ITS-03	**ISO/IEC 27001:2005 Awareness and Internal Auditor Training** *Đào tạo Nhận thức và Đánh giá nội bộ ISO/IEC 27001:2013*	03						12 - 14						11 - 13
ITS-01	**ISO/IEC 27001:2013 Awareness Training** *Đào tạo Nhận thức về hệ thống quản lý An ninh thông tin theo tiêu chuẩn ISO/IEC 27001:2005*	02	10 - 11											
MDS-01	**Awareness training of ISO 13485** *Đào tạo nhận thức ISO 13485*	02			18 - 19				03 - 05					
MDS-03	**Awareness and Internal Auditor of ISO 13485** *Đào tạo Nhận thức và đánh giá nội bộ ISO 13485*	03					06-08				18 - 20			
FSC-01	**FSC CoC Training** *Đào tạo tiêu chuẩn FSC CoC*	01				01					13			

CODE	COURSE TITLE	DURATION (DAYS)	JAN	FEB	MAR	APR	MAY	JUN	JUL	AUG	SEP	OCT	NOV	DEC
Automotive Industry Standard Training Courses **ĐÀO TẠO CÁC TIÊU CHUẨN NGÀNH Ô TÔ**														
TSM-01	**IATF 16949:2016 Awareness and Internal Auditor Training** *Nhận thức và Đánh giá viên nội bộ* *IATF 16949:2016*	03			25 - 27						16 -18			
TSM-02	**IATF 16949:2016 Five core Tools** *5 công cụ IATF 16949:2016*	04				01 - 04						21 - 24		
TSM-03	**VDA - Quality Management in the Automotive Industry - Process Audit Part 3 - Awareness Training** *Nhận thức VDA - QLCL cho ngành ô tô - đánh giá quá trình Phần 3*	02		25 - 26						19 - 20				
TSM-04	**VDA - Quality Management in the Automotive Industry - Process Audit Part 3 - Internal Audit Training** *Đào tạo đánh giá nội bộ VDA - QLCL cho ngành ô tô - đánh giá quá trình Phần 3*	03				17 - 19						30-31/10; 01/11		

CODE	COURSE TITLE	DURATION (DAYS)	JAN	FEB	MAR	APR	MAY	JUN	JUL	AUG	SEP	OCT	NOV	DEC
Food Industry Training Courses **ĐÀO TẠO DÀNH CHO NGÀNH THỰC PHẨM**														
FSH-05	**ISO/FSSC 22000 Awareness and Internal Auditor Training** *Nhận thức và Đào tạo đánh giá nội bộ ISO/FSSC 22000*	03	16 - 18				08 - 10		15 - 17			16 - 18		
FSH -18	**BRC V8 Food Safety Awareness and Internal Auditor Training** *Nhận thức và đánh giá viên nội bộ BRC V8*	03			13 - 15		15 - 17		22 - 24				25 - 27	
FSH -24	**HACCP Awareness and Internal Auditor Training** *Nhận thức và đánh giá viên nội bộ HACCP*	03			18 - 20						09 - 11			
FSH - 34	**FSMA Preventive Controls Qualified Individual** *Kiểm soát phòng ngừa thực phẩm cho người theo FSMA*	03				24 - 26			24 - 26			14 - 16		23 - 25

CODE	COURSE TITLE	DURATION (DAYS)	JAN	FEB	MAR	APR	MAY	JUN	JUL	AUG	SEP	OCT	NOV	DEC
Management & Improvement Tools Training Courses **ĐÀO TẠO CÔNG CỤ QUẢN LÝ VÀ CẢI TIẾN**														
7QC-01	**Seven Quality Control Tools** *7 công cụ Quản lý chất lượng*	02						06 - 07						05 - 06
MST-01	**Root cause analysis and Problem solving** *Truy tìm nguyên nhân gốc và Giải quyết vấn đề*	02			11 - 12					26 - 27				
MST-02	**Supplier Auditing Skills Training** *Kỹ năng Đánh giá nhà cung cấp*	02					09 - 10						07 - 08	
Leadership & Personal Development Training Courses **ĐÀO TẠO KỸ NĂNG LÃNH ĐẠO & PHÁT TRIỂN CÁ NHÂN**														
MSP-04	**Customer Service Training** *Đào tạo về Dịch vụ khách hàng*	02			18 - 19			20 - 21			12 - 13			
MSP-05	**Communication Skills Training** *Kỹ năng Giao tiếp hiệu quả*	02	24 - 25			22 - 23				12 - 13			28 - 29	
MSP-06	**Effective Presentation Skills Training** *Kỹ năng thuyết trình hiệu quả*	02		07 - 08				24 - 25			19 - 20			
MSP-12	**Sales and Negotiation Training** *Kỹ năng Bán hàng và đàm phán*	02	10 - 11			01 - 02			11 - 12			24 - 25		
MSP	**Building High Performance Team Training** *Xây dựng Đội nhóm Hiệu quả*			14 - 15		11 – 12			15 - 16			03 - 04		

CODE	COURSE TITLE	DURATION (DAYS)	JAN	FEB	MAR	APR	MAY	JUN	JUL	AUG	SEP	OCT	NOV	DEC
MSP-19	**Train the Trainer** *Kỹ năng giảng dạy cho Giảng viên*	03			25 - 26					28 - 30			06 - 08	
LD-00	**True Leaders – Mini Version Training** *Đào tạo kỹ năng lãnh đạo - Phiên bản Mini*	02		31/01 & 01/02		01 - 02			18 - 19	19 - 20	03 - 04	30/09 & 01/10	01 - 02	26 - 27
LD-00	**True Leaders – Full Version Training** *Đào tạo kỹ năng lãnh đạo - Phiên bản gốc*	02		11 - 12		08 - 09		03 - 04		15 - 16		28 - 29		
LD-01	**Emerging Leadership Training** *Đào tạo Khởi sự làm lãnh đạo*	02		25 - 26		15 - 16		20 - 21		26 - 28		21 - 23		11 - 13
LD-04	**Supervision and People Management - Midway Leadership Training** *Đào tạo Giám sát và Quản lý con người – Giữa chặng đường lãnh đạo*	02	03-04		07 - 08		06 - 07		08 - 10		23 - 25		18 - 19	
LD-07	**Leadership for Senior Managers Training** *Khóa học Lãnh đạo cấp cao*	02	28 -29				23 - 24					14 - 15		
LD-02	**Leaders never mind difficult conversation Training** *Lãnh đạo không ngại đối thoại*	01				19				01		04		
LD-03	**Time Management for Managers Training** *Quản lý thời gian của Lãnh đạo*	01			01				05					18
LD-05	**Coaching in the work place Training** *Kỹ năng huấn luyện cho lãnh đạo*	01		01			24				05			02
LD-06	**Managers lead the teams Training** *Lãnh đạo đội ngũ*	01			04			03			06			02
LD-08	**Managing people performance Training** *Lãnh đạo tạo hướng tới kết quả*	01	07			19				09			15	

CODE	COURSE TITLE	DURATION (DAYS)	JAN	FEB	MAR	APR	MAY	JUN	JUL	AUG	SEP	OCT	NOV	DEC
LD-09	**Delegation and Task Management - not Productivity only Training** *Giao việc và Quản lý Công việc - không chỉ là Năng suất*	01				05		28			09			09

For more information, please contact:

Phan Thai Van (Ms.)
Training Sales Executive

SGS Vietnam Ltd./ Certification & Business Enhancement (CBE)
SGS Building 198 Nguyen Thi Minh Khai St., Dist. 3, HCMC, Vietnam
Phone: +84 8 3 935 1920 – Ext : 244 Mobile: 0944 81 22 66
Email: van.phan@sgs.com Website: www.vn.sgs.com

SGS Vietnam reserves the right to change the schedule or cancel the content, timing, speaker(s) due to unforeseen circumstances. Every effort will be made to inform the participant(s) of the change. SGS Vietnam should not be held liable for any cost arising from this change.
SGS Việt Nam bảo lưu quyền thay đổi lịch học hoặc hủy bỏ các nội dung, thời gian, giảng viên do hoàn cảnh bất khả kháng. Mọi nỗ lực sẽ được thực hiện để thông báo cho người tham gia về sự thay đổi này. SGS Việt Nam sẽ không chịu trách nhiệm cho bất kỳ chi phí phát sinh từ sự thay đổi này.