VIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ DINH DƯỠNG
Địa chỉ: Tầng 3, 130 Nguyễn Đức Cảnh, P. Tương Mai, TP. Hà Nội
VP phía Nam tại TP. HCM: Tại 54 Trần Khánh Dư, Tân Định, TP Hồ Chí Minh; Website: nfsi.vn

THÔNG BÁO KHÓA ĐÀO TẠO
KỸ THUẬT LẤY MẪU THỰC PHẨM
Từ ngày 08/12/2026 đến ngày 12/12/2026

Kính gửi: **Quý khách hàng**

Viện An toàn thực phẩm và Dinh Dưỡng được thành lập theo Quyết định số 297/QĐ-LHHVN ngày 02/5/2012 của Liên hiệp các hội khoa học và kỹ thuật Việt Nam. Ngày 05/10/2018 Viện đã được Bộ Khoa học và Công nghệ cấp Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động khoa học và công nghệ số A-1025. Viện cũng đã được Bộ Y tế cấp mã cơ sở đào tạo liên tục B77 (Quyết định số 212/QĐ-K2ĐT ngày 10/10/2019) và phê duyệt chương trình đào tạo kỹ thuật lấy mẫu thực phẩm (Quyết định số 20/QĐ-K2ĐT ngày 03/02/2020).

Viện An toàn thực phẩm và Dinh Dưỡng thường xuyên mở lớp đào tạo và cấp Chứng chỉ kỹ thuật lấy mẫu thực phẩm cho đối tượng lấy mẫu thực phẩm khi tham gia các đoàn kiểm tra, thanh tra thực phẩm hoặc lấy mẫu kiểm nghiệm, đánh giá chất lượng sản phẩm của doanh nghiệp.

I. NỘI DUNG:

1. Đối tượng:

- Cán bộ, công chức, viên chức, nhân viên y tế và các ngành liên quan đang làm công tác an toàn thực phẩm,lấy mẫu thực phẩm phục vụ nghiên cứu, kiểm nghiệm, thanh tra, kiểm tra chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm trong toàn bộ hệ thống cơ quan từ Trung ương đến địa phương.
- Người liên quan đến lấy mẫu đánh giá chất lượng sản phẩm thực phẩm, đánh giá độ ổn định, theo dõi hạn sử dụng sản phẩm, giám sát chất lượng hàng hóa trên thị trường, theo dõi điều kiện sản xuất thực phẩm theo hệ thống quản lý chất lượng GMP, HACCP, ISO 22000 và các hệ thống quản lý chất lượng tương ứng trong khối ngành sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.
- Tổ chức, cá nhân có nhu cầu kiến thức, thực hành lấy mẫu thực phẩm.

2. Nội dung:

***2.1.* Những vấn đề chung về lấy mẫu thực phẩm .**

- Các thuật ngữ, định nghĩa mục đích và nguyên tắc lấy mẫu.
- Các yêu cầu và trách nhiệm của người lấy mẫu trong thanh kiểm tra, đánh giá, giám sát chất lượng thực phẩm.
- Các điểm cơ bản khi lấy mẫu kiểm tra vi sinh vật và hóa lý trong thực phẩm
- Thực hiện lấy mẫu thực phẩm để kiểm tra vi sinh vật và hóa lý trong thực phẩm.

***2.2.* Kỹ thuật lấy mẫu thực phẩm.**

- Phương án lấy mẫu, cách thức lấy mẫu, phương pháp lấy mẫu
- Các yếu tố ảnh hưởng đến việc lựa chọn phương pháp lấy mẫu.
- Các bước chuẩn bị và trình tự lấy mẫu.

- Thực hiện ghi nhãn, bao gói, niêm phong, bảo quản, lưu mẫu và vận chuyển mẫu.

***2.3.* Phương án lấy mẫu nghiệm thu chất lượng thực phẩm.**

- Mục đích, đối tượng áp dụng, thuật ngữ và định nghĩa lấy mẫu nghiệm thu chất lượng thực phẩm.
- Phương án lấy mẫu nghiệm thu.
- Cách lấy mẫu nghiệm thu chất lượng.
- Tính kết quả cỡ mẫu, hệ số chấp nhận để ra quyết định nghiệm thu lô hàng

***2.4* Một số dạng lấy mẫu điển hình**

- Một số dạng lấy mẫu điển hình: (*Đường, chè, gia vị, cà -phê, bia, kẹo, rau quả tươi, thịt và các sản phẩm từ thịt, đồ uống*).
- Thực hành lấy mẫu thực phẩm điển hình theo phương pháp đã được hướng dẫn.

II. **GIẢNG VIÊN:**

Giảng viên của Viện An Toàn Thực Phẩm và Dinh Dưỡng: TS. Lê Minh Hùng

III.ĐỊA ĐIỂM HỌC: VPDD Viện An Toàn Thực Phẩm và Dinh Dưỡng
Địa chỉ: 26 Lê Văn Miến, phường An Khánh, TP. Hồ Chí Minh

IV. THỜI GIAN: 05 ngày, từ 08/12/2026 đến 12/12/2026
Sáng: 08h30 – 11h30 ; Chiều: 13h30 – 16h30

V. PHÍ ĐÀO TẠO: **3.000.000đ/học viên** (*Ba triệu đồng*)
Bao gồm: - Phí đào tạo lý thuyết và thực hành.
- Tài liệu học và tham khảo.

Các Đơn vị, Cá nhân có nhu cầu đào tạo xin đăng ký theo mẫu gửi kèm bằng fax, email, điện thoại, thư theo địa chỉ trên ***trước ngày 01/12/2026***
(Xin vui lòng liên hệ ĐT: **0983.840.448 (Ms. Hồng)** hoặc **036.3873.775 (Ms. Giang)** để biết thêm chi tiết).
Rất mong Quý Cơ quan, Doanh nghiệp cử cán bộ tham dự.
Trân trọng kính chào.

BAN TỔ CHỨC
TRƯỞNG VĂN PHÒNG ĐẠI DIỆN

HỘI KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT VIỆT NAM
VIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ DINH DƯỠNG

Mai Thị Thanh Hồng