

THÔNG BÁO

V/v Tổ chức chuyên đề “*Quản trị an toàn thực phẩm trên cơ sở khoa học*”

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích:

- Hỗ trợ giảng viên, sinh viên có nhận thức đúng đắn, phù hợp và cập nhật về các vấn đề có liên quan đến Đánh giá rủi ro trong quản lý an toàn thực phẩm hiện nay;
- Tạo cơ hội cho giảng viên, sinh viên trong khoa gặp gỡ, học hỏi, trao đổi thông tin, tài liệu học thuật với chuyên gia và doanh nghiệp, đồng thời phát huy tinh thần chủ động trong học tập, nghiên cứu khoa học, sáng tạo và đưa ra phương pháp học tập, nghiên cứu, định hướng phát triển nghề nghiệp.

2. Yêu cầu:

- Đảm bảo chương trình diễn ra đúng kế hoạch, đạt chất lượng tốt, đáp ứng nhu cầu của sinh viên đăng ký tham gia.
- Thu hút đông đảo sinh viên tham gia sôi nổi, bổ ích, an toàn.

II. NỘI DUNG VÀ ĐỐI TƯỢNG THAM GIA

1. Nội dung

Chuyên đề “*Quản trị an toàn thực phẩm trên cơ sở khoa học*” được tổ chức với các nội dung cụ thể như sau:

- Giới thiệu trường đại học Ughent và Khoa Công nghệ sinh học
- Đánh giá rủi ro dựa trên bằng chứng khoa học (thu thập dữ liệu, cách tiếp cận định lượng (quantitative approach), đánh giá phơi nhiễm (exposure assessment) ...)
- Các tiêu chí và yếu tố để chọn lựa biện pháp kiểm soát. Ra quyết định đa tiêu chí trong quản lý rủi ro.
- Những chiến lược làm giảm rủi ro trong quản lý môi nguy ở Châu Âu
- Ví dụ minh họa : phân tích và kiểm soát môi nguy độc tố nấm mốc trên nông sản.

2. Thông tin diễn giả:

Giáo sư Liesbeth Jan Arlette Jacxsens – giảng viên giảng dạy tại bộ môn Công nghệ thực phẩm – An toàn thực phẩm và sức khỏe, khoa Kỹ thuật khoa học sinh học, trường Đại học Ghent, Vương quốc Bỉ.

Giáo sư Liesbeth là chuyên gia trong lĩnh vực quản lý an toàn thực phẩm và đánh giá rủi ro (kỹ thuật phân tích rủi ro liên quan đến an toàn thực phẩm và tác động đến sức khỏe con người). Ngày nay, trong bối cảnh hội nhập quốc tế ngày càng sâu rộng, hoạt động nghiên cứu về Quản lý an toàn thực phẩm và đánh giá rủi ro có rất nhiều thách thức trong khi ở những thập kỷ trước, an ninh lương thực là vấn đề trọng tâm ở các nước đang phát triển. Lĩnh vực nghiên cứu về quản

lý an toàn thực phẩm, văn hóa và đánh giá rủi ro ngày nay trực tiếp đáp ứng nhu cầu của nhiều bên liên quan trong việc giải quyết vấn đề sức khỏe con người. Các cơ quan điển hình của Châu Âu như EFSA và Codex quốc tế, WHO và FAO đang tìm kiếm những hiểu biết sâu sắc về kỹ thuật để có thể đưa ra các quyết định quản lý rủi ro.

III. TỔ CHỨC VÀ ĐĂNG KÝ THAM GIA

1. **Thời gian:** 13g00, ngày 26/7/2022

2. **Địa điểm:** HTC - HUFU

3. **Đăng ký tham gia**

Quý Cơ quan/Doanh nghiệp và Sinh viên quan tâm chuyên đề **“Quản trị an toàn thực phẩm trên cơ sở khoa học”** vui lòng đăng ký tham gia trước ngày 23/7/2022 tại link:

- Đăng ký khách mời Cơ quan/Doanh nghiệp: <https://forms.gle/ToWZubYijcN83zrT6>
- Đăng ký sinh viên: <https://forms.gle/ToWZubYijcN83zrT6>

Số lượng khách mời tham gia tối đa: 400 sinh viên

IV. HỖ TRỢ VÀ THỰC HIỆN

1. **Thành lập ban chỉ đạo**

- Cô Đỗ Thị Lan Nhi – Phó trưởng khoa Công nghệ thực phẩm – Trưởng ban
- Cô Phạm Thị Thùy Dương – Bí Thư Liên chi Đoàn khoa Công nghệ thực phẩm – Phó ban

2. **Thành lập ban tổ chức và thực hiện**

- Cô Hoàng Thị Trúc Quỳnh – BCN CLB Khoa học và Công nghệ thực phẩm – Trưởng ban
- Thầy Trần Chí Hải – Giảng viên khoa Công nghệ thực phẩm – Phó ban
- Thầy Nguyễn Văn Anh – Giảng viên khoa Công nghệ thực phẩm – Ủy viên
- Sinh viên hỗ trợ CLB Khoa học và Công nghệ thực phẩm

Ban chủ nhiệm CLB KH&CNTP

Chủ nhiệm



Hoàng Thị Trúc Quỳnh