

BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: ATTP/ATTP-KN
V/v thông báo số 1 Hội nghị khoa
học về ATTP lần thứ 8.

Hà Nội, ngày 18 tháng 4 năm 2016

TRƯỜNG ĐẠI HỌC Y DƯỢC

ĐẾN

Số: 350

Ngày: 6/4/2016

Kính gửi: Đại học Y Thái Nguyên

Trên khai kế hoạch đã được Lãnh đạo Bộ Y tế phê duyệt, Hội nghị Khoa học về an toàn thực phẩm lần thứ 8 với chủ đề "**An toàn thực phẩm trong thời kỳ hội nhập**" sẽ được tổ chức vào tháng 11/2016 tại Nha Trang – Khánh Hòa. Để công tác tổ chức Hội nghị đạt hiệu quả cao, Cục An toàn thực phẩm kính đề nghị các cơ quan/đơn vị, các nhà khoa học tham gia hội nghị và chuẩn bị viết báo cáo cho Hội nghị khoa học, trình tự như sau:

1. Đăng ký tham gia viết báo cáo

Các cơ quan/đơn vị, các nhà khoa học đăng ký viết báo cáo theo mẫu tại Phụ lục 1 và gửi về Cục An toàn thực phẩm trước ngày **30/4/2016** (theo đường công văn, fax hoặc email).

2. Chuẩn bị báo cáo

- Nội dung: Các cơ quan/đơn vị, các nhà khoa học lựa chọn các chuyên đề tại Phụ lục 2 để tham gia báo cáo.

- Hình thức: Hình thức báo cáo theo mẫu tại Phụ lục 3.

3. Thời gian gửi báo cáo

Báo cáo hoàn chỉnh đề nghị gửi về Cục An toàn thực phẩm (bản mềm qua đường email) trước ngày **15/6/2016** theo địa chỉ:

Cục An toàn thực phẩm
(Phòng Quản lý Tiêu chuẩn và Kiểm nghiệm)

Ngõ 135 Núi Trúc, Ba Đình, Hà Nội

Điện thoại: 04.38464489, máy lẻ 5020; Fax: 04.38463739

Email: khoahocvfa@gmail.com

Trân trọng cảm ơn./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- TT. Nguyễn Thanh Long (để b/c);
- CT. Nguyễn Thanh Phong (để b/c);
- Các PCT (để biết);
- Lưu VT, KN.

KT. CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG



Đỗ Hữu Tuấn

PHỤ LỤC 1

PHIẾU ĐĂNG KÝ THAM GIA VIẾT BÁO CÁO

Tên tác giả:

Cộng sự:

Tên cơ quan/đơn vị:

Địa chỉ:

Điện thoại: Fax: E-mail:

Tên báo cáo:

Đăng toàn văn báo cáo trong kỷ yếu

Báo cáo tại hội nghị

....., ngày tháng năm 2016

NGƯỜI ĐĂNG KÝ

ĐẠI DIỆN ĐƠN VỊ

(Ký tên, đóng dấu)

NỘI DUNG BÁO CÁO

1. Quản lý an toàn thực phẩm

- Chính sách và mô hình quản lý an toàn thực phẩm, đề xuất một số giải pháp chuyển đổi cơ chế quản lý.
- Nghiên cứu công tác quản lý về tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật, truyền thông.
- Nghiên cứu, đề xuất các vấn đề trong quá trình Hội nhập và triển khai hiệp định SPS/TBT.
- Nghiên cứu và áp dụng hệ thống quản lý theo HACCP, GMP, GHP.

2. Chất lượng sản phẩm thực phẩm

- Nghiên cứu kiểm soát chất lượng sản phẩm thực phẩm, các gian lận thương mại liên quan đến chất lượng thực phẩm.
- Đánh giá chất lượng các sản phẩm thực phẩm.

3. Kỹ thuật kiểm nghiệm và tiêu chuẩn thực phẩm

- Chuẩn hóa, phát triển các phương pháp phân tích mới, hiệu quả, có tính khả thi nhằm định tính, định lượng, bán định lượng các chất ô nhiễm trong thực phẩm: kim loại nặng, chất phụ gia, hóa chất, vi sinh vật, kháng sinh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, hormon tăng trưởng.
- Nghiên cứu sản xuất các xét nghiệm nhanh và trang bị cho các tuyến, các đơn vị kiểm tra để đánh giá, sàng lọc về chất lượng ATVSTP.

4. Ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm

- Nghiên cứu đánh giá các nguy cơ và thực trạng ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.
- Nghiên cứu áp dụng các biện pháp ngăn ngừa, giảm thiểu tình trạng ngộ độc thực phẩm.

5. Truyền thông an toàn thực phẩm và mô hình can thiệp

- Nghiên cứu và xây dựng mô hình tiên tiến về ATVSTP: thức ăn đường phố, chợ, an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, mô hình quản lý liên ngành...
- Điều tra, đánh giá thực trạng kiến thức, thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm, việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm.

PHỤ LỤC 3

ĐỊNH DẠNG MẪU BÁO CÁO

Định dạng chung

1. Căn lề:

Trên: 2cm; dưới: 2cm; trái: 3cm; phải: 2cm.

2. Sắp xếp các dòng chữ theo dạng thẳng hàng (justify).

3. Toàn bộ báo cáo không quá 6 trang khổ A4.

4. Phần tóm tắt: không quá 1/2 trang khổ A4.

A. TÊN BÁO CÁO: Kiểu chữ hoa Times New Roman đậm, cỡ 16
Tên tác giả và cộng sự: Kiểu chữ Times New Roman đậm, cỡ 12, sát lề phải
Tên đơn vị: Kiểu chữ Times New Roman nghiêng, cỡ 12, sát lề phải

B. PHẦN TÓM TẮT

Tóm tắt bằng tiếng Việt và bằng tiếng Anh. Kiểu chữ Times New Roman thường, cỡ 12.

C. NỘI DUNG BÁO CÁO

Nội dung báo cáo chia làm 4 phần:

I. ĐẶT VẤN ĐỀ: kiểu chữ hoa Times New Roman đậm, cỡ 14

Nội dung: kiểu chữ Times New Roman thường, cỡ 14.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU: kiểu chữ hoa Times New Roman đậm, cỡ 14.

Nội dung: kiểu chữ Times New Roman thường, cỡ 14.

III. KẾT QUẢ VÀ BÀN LUẬN: kiểu chữ hoa Times New Roman đậm, cỡ 14

Nội dung: kiểu chữ Times New Roman thường, cỡ 14.

IV. KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ: kiểu chữ hoa Times New Roman đậm, cỡ 14

Nội dung: kiểu chữ Times New Roman thường, cỡ 14.

TÀI LIỆU THAM KHẢO: kiểu chữ hoa Times New Roman đậm, cỡ 14

Sắp xếp theo tên tác giả, đơn vị ban hành hoặc theo tên bài báo theo thứ tự alphabe. Kiểu chữ: Times New Roman nghiêng, cỡ 14.

Sắp xếp theo thứ tự ưu tiên: tiếng Việt – tiếng Anh – tiếng khác.

Ví dụ:

SỰ Ô NHIỄM *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* VÀ *ESCHERICHIA COLI* TRONG THỰC PHẨM CHẾ BIẾN SẴN TẠI MỘT SỐ TỈNH MIỀN BẮC NĂM 2013

Nguyễn Thị Giang, Lê Thị Hồng Hảo, Phạm Xuân Đà và cộng sự,
Viện Kiểm nghiệm An toàn Vệ sinh Thực phẩm quốc gia

Tóm tắt: Trong những năm gần đây, thực phẩm ăn liền (thức ăn không qua chế biến) đã trở thành nhu cầu phổ biến của người dân vì những mặt tích cực của nó trong xã hội

Summary: In recent years, ready to eat food (RTE food) has become the popular demand of the people because of its positive aspects in society

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Thực phẩm ăn liền hay thực phẩm không qua chế biến (ready to eat food) được định nghĩa như là tình trạng của thực phẩm có thể được tiêu thụ trực tiếp tại thời điểm bán.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Nhóm thức ăn liền từ thịt: Ruốc, Pate, Xúc xích, jambong, thịt hun khói, nem chua, thịt muối chua...

2.2 Phương pháp nghiên cứu

2.2.1. Cỡ mẫu

Theo công thức chọn cỡ mẫu Ssize của WHO

2.2.2. Địa điểm lấy mẫu

Mẫu lấy tại các Chợ, cửa hàng kinh doanh thực phẩm thức ăn nhanh tại các trung tâm thành phố của các Tỉnh Thành...

2.2.3. Thời gian nghiên cứu

Từ tháng 5/2013 - 12/2013

2.2.4. Phương pháp phân tích

Sử dụng các phương pháp tiêu chuẩn Việt Nam

III. KẾT QUẢ VÀ BÀN LUẬN

3.1. Tỷ lệ nhiễm *Escherichia coli*, *S.aureus* trong các nhóm sản phẩm tại các tỉnh thành

3.2. Tỷ lệ nhiễm *Escherichia coli*, *S.aureus* trong các nhóm sản phẩm chung

IV. KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ

TÀI LIỆU THAM KHẢO