VietGAP

Vietnamese Good Agricultural Practices





GIẢNG VIÊN



TS. Nguyễn Khắc Kiệm



nguyenkhackiem@iuh.edu.vn



http://ibf.iuh.edu.vn/nguyen-khac-kiem/



Office hour: lên lịch hẹn trước

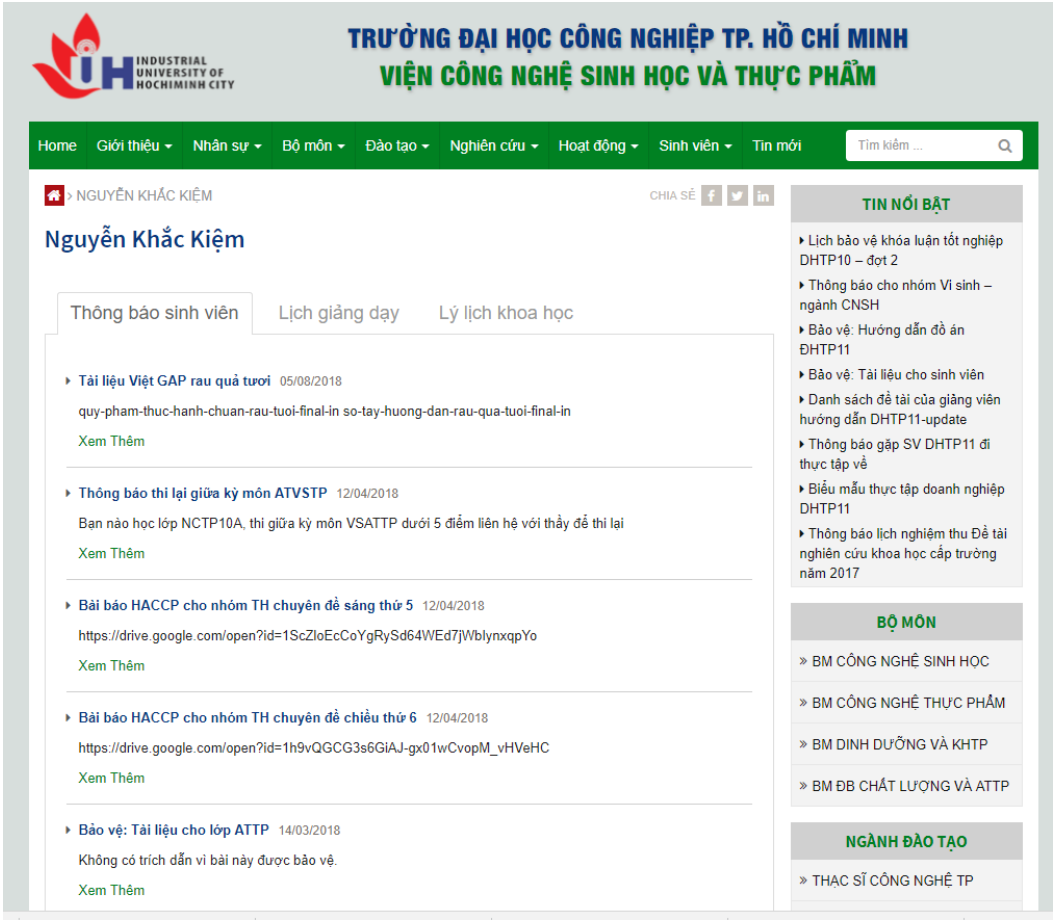


Lịch giảng dạy và thông báo: xem trên website của giảng viên

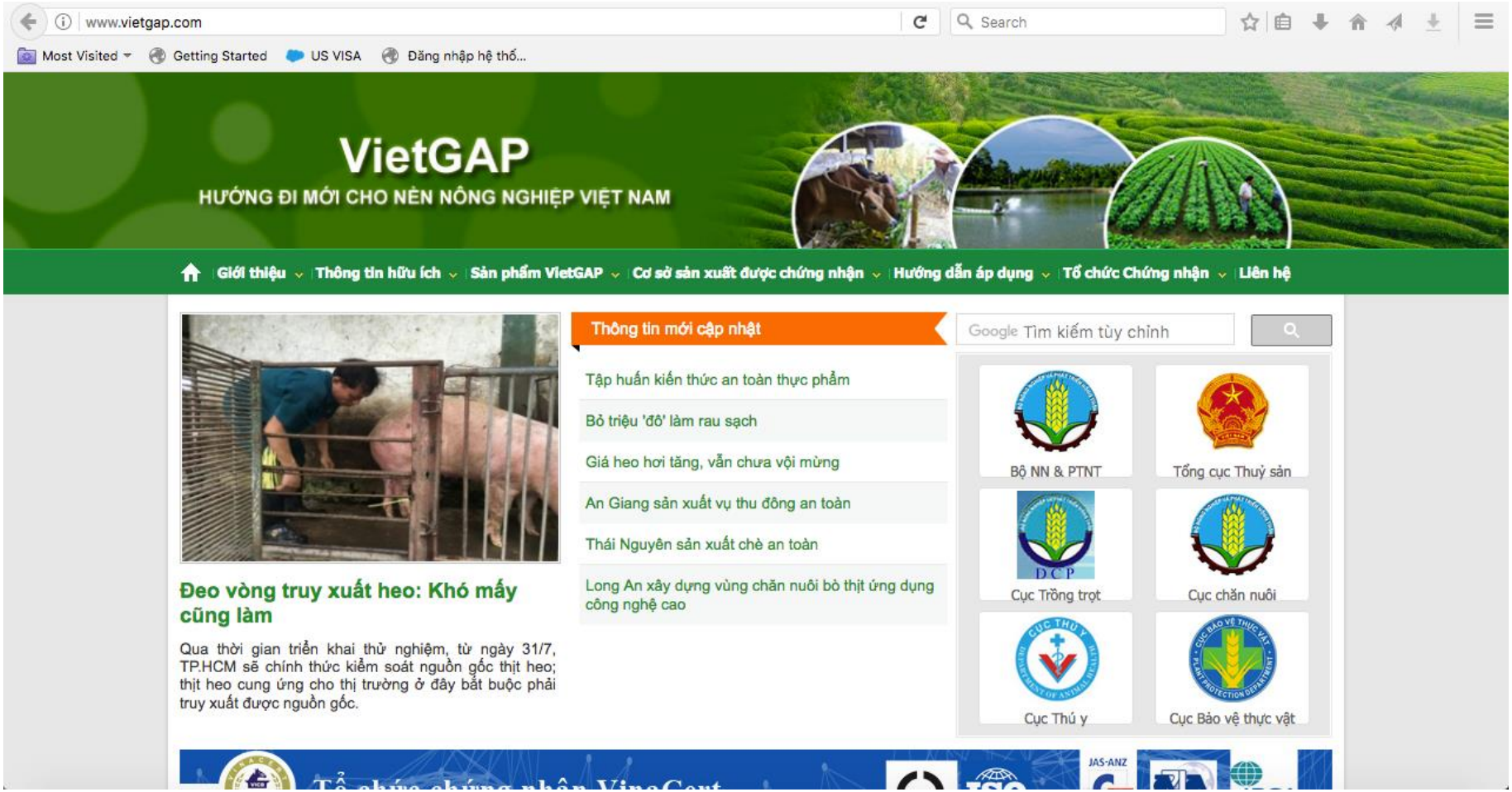
NỘI DUNG HỌC PHẦN

1. VietGAP
2. Tiêu chuẩn BRC và ISO 22000:2007
3. ISO 17025:2007
4. Các công cụ trong quản lý chất lượng
5. Luật thực phẩm

TÀI LIỆU THAM KHẢO



HTTP://WWW.VIETGAP.COM/



www.vietgap.com

Search

Visited | Getting Started | US VISA | Đăng nhập hệ thố...

VietGAP trồng trọt

THÔNG TIN HỮU ÍCH


Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm


Bỏ triệu 'đô' làm rau sạch


An Giang sản xuất vụ thu đông an toàn

Xem thêm

CƠ SỞ SẢN XUẤT ĐƯỢC CHỨNG NHẬN

- **Hợp tác xã rau an toàn Vân Hội Xanh**
  Sản phẩm: Rau (rau muống, cà ghém,...)
- **Tổ sản xuất lúa ấp Ô Mịch (58 hộ)**
  Sản phẩm: Lúa
- **Tổ hợp tác nhãn Nhị Quý**
  Sản phẩm: Quả (Nhãn tiêu da bò)
- **Nguyễn Văn Kim**
  Sản phẩm: Rau (Đậu Cove)
- **Tổ Hợp tác sản xuất Sầu riêng Sơn Định**
  Sản phẩm: Quả

VietGAHP chăn nuôi

THÔNG TIN HỮU ÍCH


Giá heo hơi tăng, vẫn chưa vội mừng

Long An xây dựng vùng chăn nuôi bò thịt ứng dụng công nghệ cao


Đeo vòng truy xuất heo: Khó mấy cũng làm

Xem thêm

CƠ SỞ SẢN XUẤT ĐƯỢC CHỨNG NHẬN

- **Công ty TNHH Nông nghiệp Làng Sen Việt Nam - PS2**
  Sản phẩm: Lợn (lợn thịt, lợn giống)
- **Cơ sở chăn nuôi Nguyễn Tuấn Anh**
  Sản phẩm: Lợn (lợn thịt)
- **Công ty Cổ phần Chăn nuôi Phú Sơn**
  Sản phẩm: Chứng nhận sản phẩm thịt lợn
- **Nguyễn Thanh Hải-Công ty Chăn Nuôi C.P Việt Nam**
  Sản phẩm: Heo
- **Công ty TNHH nông nghiệp Làng Sen Việt Nam**

VietGAP thủy sản

THÔNG TIN HỮU ÍCH


Giải pháp phòng trị bệnh trên tôm nuôi


Người nuôi tôm Bình Định được mùa, trúng giá sau nhiều năm thất bại


Vụ tôm thắng lớn, niềm vui 'tràn ngập' xứ Nghệ

Xem thêm

CƠ SỞ SẢN XUẤT ĐƯỢC CHỨNG NHẬN

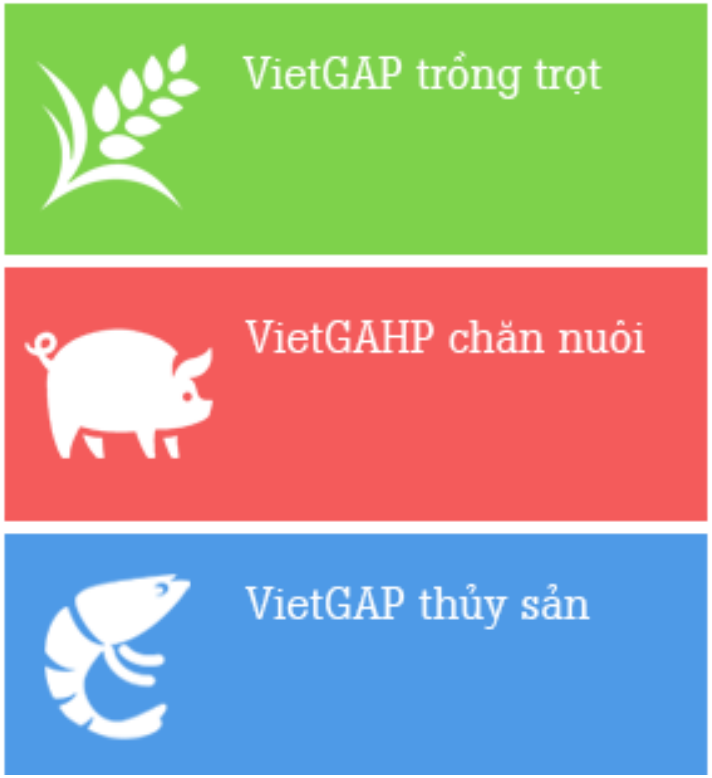
- **Tổ hợp tác nuôi cá tra Tân Đông**
  Sản phẩm: Cá tra
- **Trại nuôi tôm Trần Quốc Khàng**
  Sản phẩm: Tôm
- **Phan Minh Cường**
  Sản phẩm: Cá tra
- **Tổ hợp tác nuôi cá tra Phú Thành**
  Sản phẩm: Cá tra
- **Công ty Gò Đàng**
  Sản phẩm: Cá tra

VIETGAP LÀ GÌ?

- VietGAP là những nguyên tắc, trình tự, thủ tục hướng dẫn tổ chức, cá nhân sản xuất, thu hoạch, sơ chế nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm, nâng cao chất lượng sản phẩm, đảm bảo sức khoẻ người sản xuất và người tiêu dùng, bảo vệ môi trường và truy nguyên nguồn gốc sản phẩm, trên cơ sở kiểm soát các mối nguy trong quá trình sản xuất, thu hoạch và sơ chế.

http://www.vietgap.com/1552/cm/vietgap-la-gi.html

PHẠM VI ÁP DỤNG



- VietGAP là tự nguyện và không bắt buộc áp dụng.
- Sau khi áp dụng, cơ sở liên hệ với tổ chức chứng nhận VietGAP được Cục trồng trọt chỉ định để đăng ký chứng nhận.

MỘT SỐ CỘT MỐC PHÁT TRIỂN

2004

- EUREPGAP được giới thiệu đến Việt Nam

2005

- Liên kết GAP Sông Tiền
- IMO chứng nhận GAP cho một số cơ sở ở Đà Lạt

2007

- Hội làm vườn VN tham quan GAP ở Malaysia

2008

- Ngày 28/1/2008: VietGAP ra đời

2017

- VietGAP được áp dụng ở hàng trăm cơ sở sản xuất thuộc cả 3 lĩnh vực: trồng trọt, chăn nuôi, thuỷ sản

NỘI DUNG CHÍNH

1. Đánh giá lựa chọn vùng sản xuất
2. Giống và góc ghép
3. Quản lý đất và giá thể
4. Phân bón và chất phụ gia
5. Nước tưới
6. Hoá chất (bao gồm cả thuốc bảo vệ thực vật)
7. Thu hoạch và xử lý sau thu hoạch
8. Quản lý và xử lý chất thải
9. An toàn lao động
10. Ghi chép, lưu trữ hồ sơ, truy nguyên nguồn gốc và thu hồi sản phẩm
11. Kiểm tra nội bộ
12. Khiếu nại và giải quyết khiếu nại

CÁC CHỈ TIÊU

Chỉ tiêu A	Chỉ tiêu B	Chỉ tiêu C
bắt buộc phải áp dụng, phải đạt 100%	• cần áp dụng, phải đạt 90%	• khuyến khích áp dụng

VÌ SAO PHẢI ÁP DỤNG VIETGAP?

Đối với xã hội:

- Bằng chứng để khẳng định tên tuổi của các sản phẩm nông lâm ngư nghiệp Việt Nam
- Tăng kim ngạch xuất khẩu
- Giảm chi phí y tế
- Thực phẩm an toàn
- Đảm bảo phát triển bền vững

Đối với nhà sản xuất:

- Phản ứng kịp thời với các vấn đề sản xuất liên quan đến an toàn vệ sinh thực phẩm
- Đạt được lòng tin từ người tiêu dùng, nhà phân phối, cơ quan quản lý
- Xây dựng thương hiệu và tạo thị trường tiêu thụ ổn định

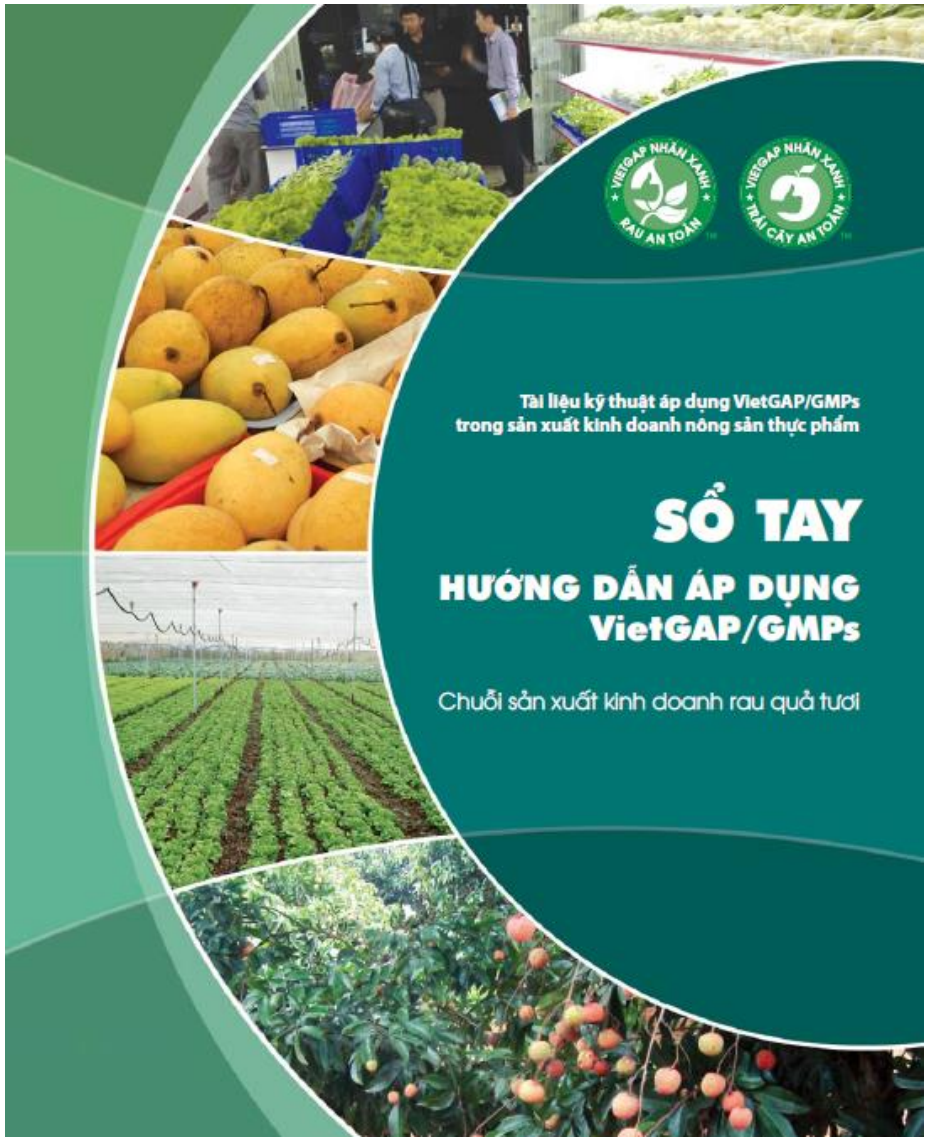
VÌ SAO PHẢI ÁP DỤNG VIETGAP?

Đối với doanh nghiệp chế biến xuất khẩu

- Đảm bảo chất lượng đầu ra của sản phẩm
- Giảm bớt chi phí và thời gian cho việc kiểm tra mẫu đầu vào
- Giảm nguy cơ sản phẩm bị cấm nhập khẩu hoặc bị kiểm tra 100% khi nhập do không đảm bảo yêu cầu về dư lượng hóa chất.

Đối với người tiêu dùng

- Sử dụng được những sản phẩm có chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm

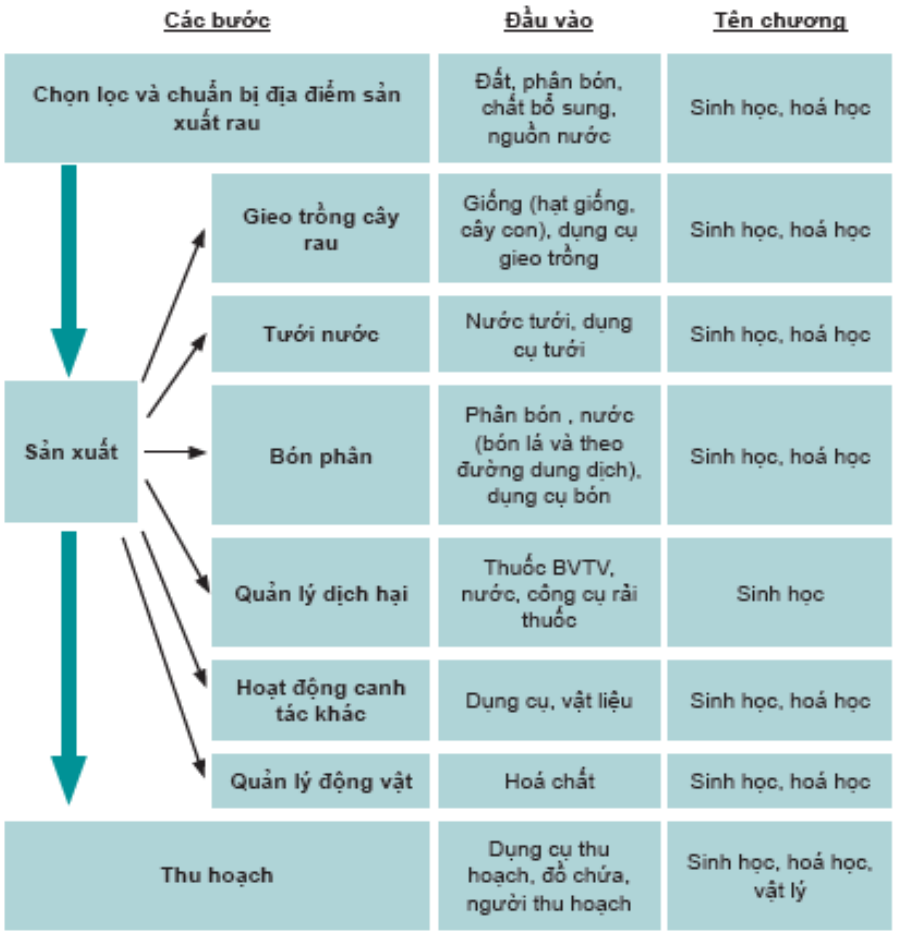


VietGAP Rau Quả tươi

VIETGAP RAU QUẢ TƯƠI

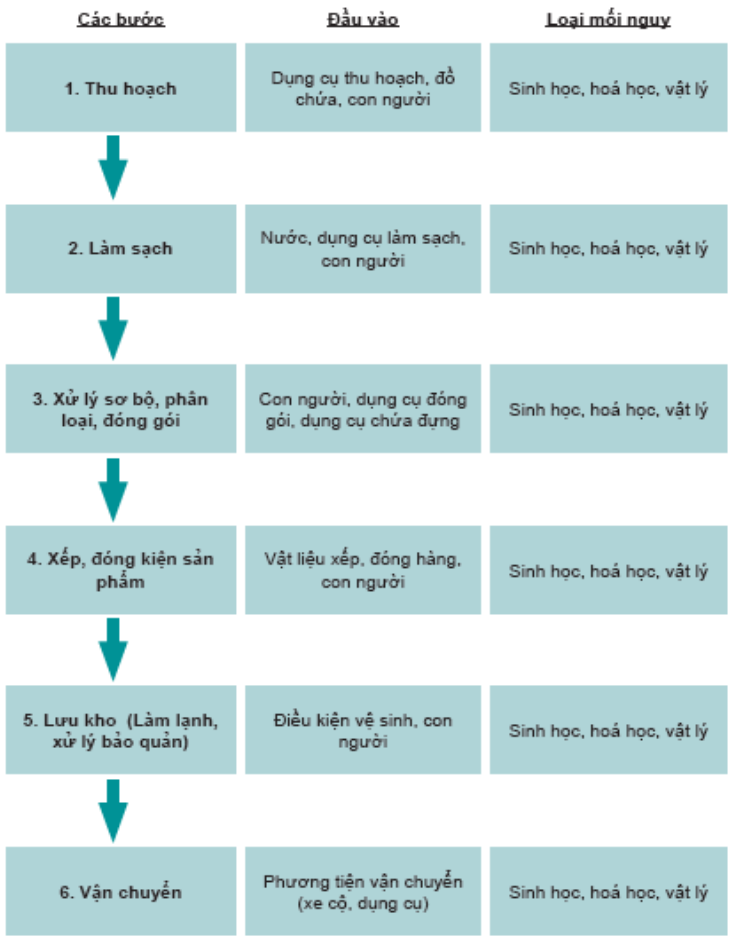
- Quy trình này áp dụng để sản xuất rau, quả tươi an toàn nhằm ngăn ngừa và hạn chế rủi ro từ các mối nguy cơ ô nhiễm ảnh hưởng đến sự an toàn, chất lượng sản phẩm rau, quả, môi trường, sức khỏe, an toàn lao động và phúc lợi xã hội của người lao động trong sản xuất, thu hoạch và xử lý sau thu hoạch.

VIETGAP RAU QUẢ TƯƠI



Các bước	Đầu vào	Tên chương
Chọn lọc và chuẩn bị địa điểm sản xuất rau	Đất, phân bón, chất bổ sung, nguồn nước	Sinh học, hoá học
Sản xuất		
Gieo trồng cây rau	Giống (hạt giống, cây con), dụng cụ gieo trồng	Sinh học, hoá học
Tưới nước	Nước tưới, dụng cụ tưới	Sinh học, hoá học
Bón phân	Phân bón , nước (bón lá và theo đường dung dịch), dụng cụ bón	Sinh học, hoá học
Quản lý dịch hại	Thuốc BVTV, nước, công cụ rải thuốc	Sinh học
Hoạt động canh tác khác	Dụng cụ, vật liệu	Sinh học, hoá học
Quản lý động vật	Hoá chất	Sinh học, hoá học
Thu hoạch	Dụng cụ thu hoạch, đồ chứa, người thu hoạch	Sinh học, hoá học, vật lý

VIETGAP RAU QUẢ TƯƠI



TT	Thực hành	Mức độ	Ghi chú
I	**Điều kiện sản xuất**		
1	Vùng sản xuất có phù hợp với quy hoạch của Nhà nước và địa phương đối với loại cây trồng dự kiến sản xuất không?	A	
2	Vùng sản xuất có đạt yêu cầu về độ an toàn (chất lượng đất trồng, nguồn nước tưới cho sản xuất) theo quy định chưa?	A	
II	**Quản lý đất trồng và vệ sinh đồng ruộng**		
3	Đã tiến hành phân tích, đánh giá các nguy cơ tiềm ẩn về hóa học, sinh vật, vật lý trong đất của vùng sản xuất chưa?	A	
III	**Quản lý sử dụng phân bón và chất phụ gia**		
4	Chỉ sử dụng các loại phân bón có trong danh mục được phép kinh doanh tại Việt Nam phải không?	A	
5	Chỉ sử dụng các loại phân hữu cơ đã qua xử lý và có đầy đủ hồ sơ về các loại phân hữu cơ này phải không?	A	
6	Đã ghi chép và lưu vào hồ sơ khi mua và sử dụng phân bón, chất phụ gia chưa?	A	
IV	**Quản lý sử dụng nguồn nước trong sản xuất**		
7	Chất lượng nước tưới và nước sử dụng sau thu hoạch cho sản xuất đã đảm bảo theo tiêu chuẩn hiện hành chưa?	A	

V	**Quản lý sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất**		
8	Người lao động và tổ chức, cá nhân sử dụng lao động đã được tập huấn về quản lý và sử dụng an toàn hóa chất nông nghiệp chưa?	**A**	
9	Có áp dụng biện pháp quản lý dịch hại tổng hợp (IPM) và quản lý cây trồng tổng hợp (ICM) không?	**B**	
10	Hóa chất, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc sinh học sử dụng trong sản xuất có trong danh mục được phép sử dụng không?	**A**	
11	Có mua hóa chất, thuốc bảo vệ thực vật và vật tư nông nghiệp khác từ các cửa hàng có giấy phép kinh doanh không?	**B**	
12	Có sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất theo đúng hướng dẫn của cán bộ kỹ thuật và hướng dẫn ghi trên bao bì, nhãn hàng hóa không?	**A**	
13	Đã lập nhật ký và hồ sơ theo dõi việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật và hóa chất chưa?	**A**	
14	Việc tiêu hủy hóa chất, bao bì có được thực hiện theo đúng quy định không?	**A**	
15	Có định kỳ hoặc đột xuất kiểm tra việc thực hiện quy trình sản xuất và dư lượng hóa chất có trong sản phẩm cây trồng không?	**A**	

VI	**Thu hoạch và xử lý sau thu hoạch**		
16	Việc thu hoạch sản phẩm có đúng thời gian cách ly không?	**A**	
17	Khu sơ chế, đóng gói và bảo quản sản phẩm có được cách ly với kho, bãi chứa hóa chất, chất gây ô nhiễm không?	**A**	
18	Có sử dụng nguồn nước sạch để rửa sản phẩm sau thu hoạch không?	**A**	
19	Chất lượng nước sử dụng sau thu hoạch có đúng với qui định không?	**A**	
VII	**Quản lý và xử lý chất thải**		
20	Nước thải, rác thải có được thu gom và xử lý theo đúng quy định không?	**A**	
VIII	**Đào tạo và quản lý công tác đào tạo, tuyên truyền**		
21	Người lao động có được đào tạo đầy đủ kiến thức về Quản lý dịch hại tổng hợp (IPM), Quản lý cây trồng tổng hợp (ICM) và Thực hành nông nghiệp tốt (GAP) không?	**A**	
22	Đã có biển cảnh báo vùng sản xuất rau, quả vừa mới được phun thuốc chưa?	**B**	

IX	**Ghi Nhật ký sản xuất, lưu giữ hồ sơ, truy nguyên nguồn gốc**		
23	Đã ghi chép đầy đủ Nhật ký đồng ruộng, Nhật ký Quản lý sản xuất chưa?	**A**	
24	Có kiểm tra nội bộ, ghi chép và lưu giữ hồ sơ kết quả kiểm tra nội bộ chưa?	**A**	
25	Có ghi địa chỉ hoặc gắn tem nhãn lên sản phẩm để việc truy xuất nguồn gốc được dễ dàng không?	**A**	
X	**Kiểm tra nội bộ**		
26	Đã tiến hành kiểm tra, đánh giá nội bộ ít nhất mỗi năm hoặc mỗi vụ một lần chưa?	**A**	

VietGAP lúa



MỤC TIÊU



- Ngăn ngừa và hạn chế rủi ro từ các mối nguy gây ô nhiễm về hóa học, sinh học và vật lý ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn của sản phẩm lúa gạo, môi trường, sức khỏe, an toàn lao động và phúc lợi xã hội của người lao động trong sản xuất lúa thương phẩm.
- Tạo điều kiện cho các tổ chức, cá nhân thực hiện sản xuất và được chứng nhận sản phẩm lúa gạo an toàn.
- Đảm bảo tính minh bạch, truy nguyên được nguồn gốc của sản phẩm.
- Nâng cao chất lượng và hiệu quả sản xuất lúa tại Việt Nam.

VIETGAP LÚA (VIETNAMESE GOOD AGRICULTURAL PRACTICES FOR RICE)

- Những nguyên tắc, trình tự, thủ tục
  - hướng dẫn tổ chức, cá nhân sản xuất, thu hoạch, phơi sấy, đóng gói bảo đảm an toàn, nâng cao chất lượng sản phẩm lúa gạo;
  - đảm bảo phúc lợi xã hội, sức khoẻ người sản xuất và người tiêu dùng;
  - bảo vệ môi trường và truy nguyên nguồn gốc sản phẩm.

CÁC CHỈ TIÊU

1. Đánh giá và lựa chọn vùng sản xuất
   - phù hợp với quy hoạch
   - đánh giá các mối nguy gây ô nhiễm hoá học, sinh học, vật lý
2. Quản lý đất
   - đánh giá mối nguy
   - tư vấn chuyên gia
   - biện pháp chống xói mòn

CÁC CHỈ TIÊU

3. Giống

- Thuộc danh mục cho phép
- lưu hồ sơ
- Chất lượng hạt giống

4. Phân bón

- Thuộc danh mục cho phép
- Nguy cơ gây ô nhiễm cao
- Lưu hồ sơ khi mua và khi sử dụng
- Nơi chứa cách xa nơi bảo quản sản phẩm và nguồn nước

CÁC CHỈ TIÊU

5. Nước tưới

- Đánh giá mối nguy ô nhiễm từ nguồn nước
- Tiến hành phân tích, đánh giá
- Chất lượng nguồn nước sử dụng

6. Thuốc bảo vệ thực vật và các hoá chất khác

- Nguồn gốc xuất xứ
- Thuộc danh mục cho phép
- Sử dụng đúng hướng dẫn
- Lưu hồ sơ khi mua và khi sử dụng

CÁC CHỈ TIÊU

7. Thu hoạch và xử lý sau thu hoạch

- Thu hoạch đúng thời gian cách ly
- Các công đoạn của quá trình xử lý sau thu hoạch (đóng bao, bảo quản, vận chuyển) phải đảm bảo an toàn cho sản phẩm

8. Người lao động

- Đảm bảo người lao động có trình độ, kỹ năng, hiểu biết và tuân thủ các quy định về an toàn trong sử dụng hoá chất, thiết bị, đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động

CÁC CHỈ TIÊU

9. Ghi chép, lưu trữ hồ sơ, truy nguyên nguồn gốc và thu hồi sản phẩm

- Nhật kí sản xuất
- Bao bì nhãn mác
- Lưu trữ hồ sơ cho từng lô sản phẩm
- Có biện pháp xử lý khi phát hiện ô nhiễm

10. Kiểm tra đánh giá nội bộ

- Kiểm tra ít nhất một lần mỗi mùa vụ
- Giải quyết khiếu nại



VietGAP cà phê

Quyết định số 2999 /QĐ-BNN-TT

TT	Tiêu chí kiểm tra	Cấp độ kiểm tra	Năm			
			thứ 1	thứ 2	thứ 3	thứ 4
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*
	1. Đánh giá và lựa chọn vùng sản xuất					
1	Vùng sản xuất cà phê áp dụng theo VietGAP phải nằm trong vùng quy hoạch sản xuất cà phê được Nhà nước hoặc địa phương chấp thuận.	Đ	**B**	**B**	**A**	**A**
	2. Giống					
2	Giống tự sản xuất có hồ sơ ghi lại đầy đủ về: - Xử lý hạt giống, xử lý cây con; - Hoá chất sử dụng; - Thời gian xử lý; - Tên người sử dụng; - Dấu hiệu sâu bệnh hại, thuốc bảo vệ thực vật sử dụng.	Đ/V	**B**	**B**	**A**	**A**
3	Trong trường hợp giống không tự sản xuất phải có hồ sơ ghi rõ tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân và thời gian cung cấp, số lượng, chủng loại, phương pháp xử lý cây giống và dấu hiệu về sâu bệnh hại.	Đ	**B**	**B**	**B**	**A**
	3. Quản lý đất					
4	Đánh giá được hiện trạng độ phì đất theo các tiêu chuẩn của nhà nước định kỳ 10 năm/lần.	Đ	**B**	**B**	**A**	**A**
5	Có biện pháp chống xói mòn và thoái hoá đất thông qua kiểm tra thực địa và tài liệu lưu giữ.	Đ	**B**	**B**	**A**	**A**



	4. Phân bón và các chất phụ gia					
6	Chỉ sử dụng các loại phân bón có trong Danh mục phân bón được phép sản xuất, kinh doanh tại Việt Nam.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
7	Có quy trình sử dụng phân bón phù hợp nhu cầu của cây, độ phì đất và có hướng dẫn cụ thể cho người thực hiện bón phân. Phân bón được bảo quản trong kho và không để lẫn với sản phẩm cà phê.	Đ	**B**	**A**	**A**	**A**
8	Khi tự sản xuất phân hữu cơ đã qua xử lý, có đầy đủ hồ sơ về số lượng, chủng loại, phương pháp xử lý các loại phân hữu cơ này.	Đ	**B**	**A**	**A**	**A**
9	Khi phải mua phân hữu cơ đã qua xử lý có ghi tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân, thời gian cung cấp, số lượng, chủng loại, phương pháp xử lý.	Đ	**B**	**A**	**A**	**A**
10	Đã ghi chép và lưu vào hồ sơ: - Ngày sử dụng; - Loại phân bón; - Giá phân bón; - Lượng bón trên đơn vị diện tích; - Địa điểm bón phân; - Tên người thực hiện bón phân.	Đ/N	**B**	**A**	**A**	**A**
	5. Nước tưới					
11	Nước tưới cho sản xuất cà phê phải lấy từ nguồn nước mặt hoặc nước ngầm đảm bảo tiêu chuẩn nước dùng cho sản xuất nông nghiệp theo quy định của Bộ Tài nguyên và Môi trường.	Đ/N	**A**	**A**	**A**	**A**
12	Đã lưu hồ sơ các đánh giá nguy cơ ô nhiễm hoá chất và sinh học từ nguồn nước sử dụng.	Đ	**B**	**A**	**A**	**A**
13	Không dùng nước thải chưa qua xử lý trong sản xuất và xử lý sau thu hoạch cà phê. Tưới nước cho cà phê theo khuyến cáo của cán bộ kỹ thuật, khuyến nông, sử dụng nước tưới tiết kiệm.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**



	6. Sử dụng hoá chất					
	6.1. Lựa chọn và sử dụng thuốc bảo vệ thực vật					
14	Người lao động phải được tập huấn về phương pháp sử dụng và các biện pháp sử dụng thuốc bảo vệ thực vật bảo đảm an toàn.	Đ/N	**B**	**B**	**B**	**B**
15	Khi sử dụng thuốc bảo vệ thực vật và chất điều hoà sinh trưởng, phải có ý kiến tư vấn của người có chuyên môn về lĩnh vực bảo vệ thực vật.	Đ/N	**A**	**A**	**A**	**A**
16	Áp dụng các biện pháp quản lý dịch hại tổng hợp (IPM), quản lý cây trồng tổng hợp (ICM) nhằm hạn chế việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật.	Đ/N	**B**	**B**	**B**	**B**
17	Chỉ được phép mua thuốc bảo vệ thực vật trong Danh mục thuốc BVTV được phép sử dụng tại Việt Nam ở cửa hàng được phép kinh doanh thuốc bảo vệ thực vật.	Đ/N	**A**	**A**	**A**	**A**
18	Thời gian cách ly phải đảm bảo theo đúng hướng dẫn sử dụng thuốc bảo vệ thực vật ghi trên nhãn hàng hóa thuốc. Phải có biển cảnh báo vùng sản xuất cà phê vừa mới được phun thuốc.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
	6.2. Ghi chép sử dụng					
19	Nhà sản xuất phải ghi chép đầy đủ: - Các loại thuốc bảo vệ thực vật đã sử dụng; - Kèm theo các thông tin về triệu chứng ngộ độc; - Cách sơ cứu khi ngộ độc loại thuốc này.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
20	Ghi chép, lưu hồ sơ sử dụng thuốc bảo vệ thực vật về: - Ngày sử dụng, nhãn hàng hoá thuốc; - Lượng dùng trên đơn vị diện tích, loại sâu bệnh hại phải dùng thuốc; - Thời gian được phép tái tiếp cận khu vực phun thuốc; - Ngày bắt đầu được phép thu hái sau khi sử dụng thuốc; - Thiết bị; - Người sử dụng thuốc BVTV.	N	**A**	**A**	**A**	**A**
21	Có biển cảnh báo nguy hiểm ghi thời gian cách ly khu vực xử lý hoá chất, thuốc bảo vệ thực vật tại nơi xử lý.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
22	Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật cách xa nguồn nước (ao, hồ, sông, suối, giếng) trên 5 m. - Có nơi xử lý thuốc bảo vệ thực vật dư thừa;	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
	- Thuốc bảo vệ thực vật dư thừa, nước rửa dụng cụ sử dụng thuốc bảo vệ thực vật không được đổ xuống nguồn nước.					



	6.3. Dụng cụ phun thuốc					
23	Sau mỗi lần phun thuốc, dụng cụ phải được vệ sinh sạch sẽ và thường xuyên bảo dưỡng, kiểm tra.	Đ/N	**A**	**A**	**A**	**A**
	6.4. Bao bì thuốc đã qua sử dụng					
24	Không tái sử dụng các bao bì, thùng chứa hoá chất. Những vỏ bao bì, thùng chứa phải thu gom và cất giữ ở nơi an toàn cho đến khi xử lý theo qui định của nhà nước.	Đ/K	**A**	**A**	**A**	**A**
	6.5. Thuốc bảo vệ thực vật quá hạn					
25	Các hoá chất hết hạn sử dụng hoặc đã bị cấm sử dụng phải lưu giữ ở nơi an toàn cho đến khi xử lý để ít gây ảnh hưởng đến môi trường xung quanh.	Đ/K	**B**	**A**	**A**	**A**
26	Thông báo cho cán bộ hoặc cơ quan bảo vệ thực vật nơi gần nhất để hướng dẫn xử lý và ghi rõ trong hồ sơ lưu.	Đ/K	**A**	**A**	**A**	**A**
	7. Thu hoạch và xử lý sau thu hoạch					
	7.1. Quản lý rủi ro trong thu hoạch					
27	Nhà sản xuất phải phân tích rủi ro và dự báo những yếu tố gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm liên quan đến thu hoạch cà phê như sử dụng thuốc bảo vệ thực vật gần ngày thu hoạch, thời tiết mưa ẩm, nấm mốc phát triển; điều kiện sân phơi, nhà kho, tình trạng gia súc, gia cầm thả rông.	Đ	**B**	**B**	**A**	**A**
28	Dựa trên phân tích rủi ro, nhà sản xuất xây dựng và triển khai kế hoạch hành động đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thu hoạch cà phê và có người chịu trách nhiệm thực hiện kế hoạch này.	Đ	**B**	**B**	**B**	**A**
29	Nếu phát hiện dư lượng hoá chất trong sản phẩm cà phê vượt quá mức tối đa cho phép phải ngừng ngay việc mua bán sản phẩm, xác định nguyên nhân ô nhiễm và nhanh chóng áp dụng các biện pháp ngăn chặn giảm thiểu ô nhiễm đồng thời có biện pháp xử lý sản phẩm có dư lượng hoá chất và ghi chép cụ thể trong hồ sơ lưu trữ.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**



	7.2. Thu hoạch và xử lý sau thu hoạch					
30	Thu hoạch cà phê: - Thu hoạch ít nhất 02 lần/vụ; - Hái chọn quả chín; - Tỷ lệ quả chín sau mỗi lần thu hoạch trên 80 %; - Sản phẩm thu hoạch không được tiếp xúc trực tiếp với đất; - Thiết bị, dụng cụ chứa tiếp xúc trực tiếp với cà phê phải được làm từ các nguyên liệu không gây ô nhiễm lên sản phẩm.	Đ/N	**B**	**A**	**A**	**A**
31	Thiết bị, thùng chứa phải đảm bảo chắc chắn và vệ sinh sạch sẽ trước và sau khi sử dụng.	Đ	**B**	**A**	**A**	**A**
32	Thùng đựng phế thải, hoá chất bảo vệ thực vật và các chất nguy hiểm khác phải được đánh dấu rõ ràng và không dùng chung để đựng sản phẩm.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
33	Thường xuyên kiểm tra và bảo trì thiết bị, dụng cụ nhằm hạn chế nguy cơ ô nhiễm lên sản phẩm.	Đ	**B**	**A**	**A**	**A**
34	Thiết bị, dụng cụ chứa sản phẩm cà phê sau thu hoạch và vật liệu đóng gói phải cất giữ riêng biệt, cách ly với kho chứa hoá chất, phân bón và chất phụ gia và có các biện pháp hạn chế nguy cơ gây ô nhiễm.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
35	Dụng cụ sử dụng cân, đong cà phê thu hoạch phải được kiểm định hàng năm.	Đ	**B**	**A**	**A**	**A**
	7.3. Yêu cầu nhà xưởng					
36	Khu vực xử lý, chế biến và bảo quản sản phẩm cà phê phải tách biệt khu chứa xăng, dầu, mỡ và máy móc nông nghiệp để phòng ngừa nguy cơ ô nhiễm lên sản phẩm.	Đ	**B**	**A**	**A**	**A**
37	Phải có hệ thống xử lý rác thải và hệ thống thoát nước nhằm giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm đến vùng sản xuất và nguồn nước.	Đ	**B**	**B**	**A**	**A**
38	Bóng đèn chiếu sáng trong khu vực sơ chế, đóng gói phải có lớp chống vỡ, trong trường hợp bóng đèn vỡ và rơi xuống sản phẩm phải loại bỏ sản phẩm và làm sạch khu vực đó.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
39	Nhà xưởng phải được vệ sinh bằng các loại hoá chất thích hợp theo qui định không gây ô nhiễm lên sản phẩm và môi trường.	Đ	**B**	**A**	**A**	**A**



	7.4. Phòng chống sinh vật gây hại					
40	Phải cách ly gia súc và gia cầm khỏi khu vực chế biến, đóng gói và bảo quản sản phẩm.	Đ	**B**	**A**	**A**	**A**
41	Phải đặt bả và bẫy để phòng trừ sinh vật gây hại đúng chỗ và đảm bảo không làm ô nhiễm sản phẩm, thùng chứa và khu vực sơ chế. Phải ghi chú rõ ràng vị trí đặt bả và bẫy.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
	7.5. Chế biến ướt					
42	Chỉ sử dụng nước đủ tiêu chuẩn theo quy định nước sinh hoạt cho qúa trình xát vỏ, rửa và lên men cà phê.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
43	Phải xử lý nước bị nhiễm bẩn từ qúa trình chế biến ướt, vỏ cà phê và các chất thải rắn trong quá trình chế biến phải được thu gom, xủ lý để giảm thiểu tác động tiêu cực tới nguồn nước và môi trường.	Đ	**B**	**B**	**A**	**A**
	7.6. Chế biến khô					
44	Nhà sản xuất phải đảm bảo: - Có đủ diện tích sân phơi (hoặc bạt) để phơi cà phê kịp thời. - Trong trường hợp thời tiết mưa kéo dài phải có thiết bị lò sấy để làm khô kịp thời, không để cà phê bị nấm mốc. - Người sản xuất phải hạn chế việc tiếp xúc của hạt cà phê khô với các nguồn có thể lây nhiễm nấm mốc. - Người thực hiện phơi, sấy cà phê phải vệ sinh giầy dép trước khi vào sân phơi.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
	7.7. Xay xát, bảo quản và vận chuyển					
45	Máy sát vỏ cà phê phải được vệ sinh trước và sau khi vận hành. Nhà sản xuất phải có các biện pháp quản lý độ ẩm dưới 13 % và vệ sinh thích hợp trong qúa trình bảo quản cà phê nhân.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
46	Đảm bảo cà phê nhân không bị làm ướt trong qúa trình bốc dỡ và vận chuyển.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
47	Phương tiện vận chuyển phải được làm sạch trước khi vận chuyển sản phẩm.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
48	Không bảo quản và vận chuyển sản phẩm chung với các hàng hoá khác có nguy cơ gây ô nhiễm sản phẩm.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
49	Vỏ và chất thải rắn trong quá trình xay cà phê phải được thu gom và xủ lý cho các mục đích phù hợp, không gây ô nhiễm môi trường.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**



	8. Người lao động					
	8.1. Quản lý rủi ro trong lao động					
50	Hàng năm phải đánh giá rủi ro về sức khoẻ và an toàn lao động đối với các bộ phận sản xuất và chế biến cà phê.	Đ/N	**B**	**B**	**A**	**A**
51	Xây dựng và triển khai kế hoạch hành động nhằm tăng cường điều kiện sức khoẻ và an toàn lao động dựa trên đánh giá và phân tích rủi ro ở các bộ phận sản suất và chế biến cà phê.	Đ	**B**	**B**	**B**	**A**
52	Định kỳ 01 năm/lần tổ chức họp giữa người chịu trách nhiệm điều phối các hoạt động nâng cao nhận thức về quyền lợi của người lao động với công nhân của nhà sản xuất, có biên bản ghi chép các cuộc họp.	Đ/N	**B**	**B**	**B**	**B**
	8.2. Tập huấn về sức khoẻ và an toàn lao động					
53	Dựa trên phân tích rủi ro, thành viên nhóm hoặc công nhân cần được tập huấn về: - Quy trình an toàn lao động như phương pháp sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ trong lao động; - Hướng dẫn sơ cứu tai nạn lao động, sử dụng an toàn các hoá chất; - Hướng dẫn vệ sinh cá nhân; - Cách thức ghi chép sổ sách, quản lý các chất độc hại, các thiết bị, máy móc phức tạp và nguy hiểm, tập huấn được lặp lại với những người mới học việc; - Ghi chép thời gian tiến hành, chủ đề thực hiện tập huấn.	Đ/N	**A**	**A**	**A**	**A**
54	Có ít nhất một người được tập huấn về sơ cứu, có mặt khi đang diễn ra các hoạt động sản xuất, chế biến, bảo dưỡng ở đơn vị được cấp chứng nhận để hỗ trợ thành viên.	Đ	**B**	**B**	**A**	**A**
	8.3. Trang thiết bị y tế, an toàn lao động và quy trình cứu hộ					
55	Nhà sản xuất phải có hộp sơ cứu và có quy trình xử lý tai nạn và cấp cứu gồm: bản đồ và địa chỉ trang trại, người liên lạc, địa điểm có thiết bị liên lạc, phương án xử lý trong các tình huống, danh mục các số điện thoại khẩn cấp.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
56	Nhà sản xuất cần có quy trình xử lý tai nạn các trường hợp khẩn cấp liên quan khác.	Đ	**B**	**A**	**A**	**A**
57	Công nhân dài hạn và cán bộ giám sát công nhân thời vụ phải nắm vững quy trình quản lý tai nạn và cấp cứu, có bảng thông báo quy trình quản lý tai nạn và cấp cứu trực quan, rõ ràng tại điểm trung tâm và nơi chế biến cà phê của nhà sản xuất.	Đ/N	**B**	**A**	**A**	**A**
58	Có biển báo và biểu tượng cố định, rõ ràng tại nơi tiềm ẩn tai nạn ở địa điểm trung tâm và nơi chế biến của nhà sản xuất.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**

	8.4. An toàn lao động					
59	Người được giao nhiệm vụ quản lý và sử dụng hoá chất phải có kiến thức và kỹ năng về hoá chất và kỹ năng ghi chép.	N	**B**	**A**	**A**	**A**
60	Tổ chức và cá nhân sản xuất phải cung cấp trang thiết bị và áp dụng các biện pháp sơ cứu cần thiết và đưa đến bệnh viện gần nhất khi người lao động bị nhiễm hoá chất.	N	**B**	**A**	**A**	**A**
61	Phải có tài liệu hướng dẫn các bước sơ cứu và có bảng hướng dẫn tại kho chứa hoá chất.	Đ	**B**	**A**	**A**	**A**
62	Người được giao nhiệm vụ xử lý và sử dụng hoá chất hoặc tiếp cận các vùng mới phun thuốc phải được trang bị quần áo bảo hộ và thiết bị phun thuốc.	Đ/N	**B**	**A**	**A**	**A**
63	Quần áo bảo hộ lao động phải được giặt sạch và có nơi để riêng, ngăn nắp, không được để chung với thuốc bảo vệ thực vật.	N	**A**	**A**	**A**	**A**
64	Phải có biển cảnh báo vùng sản xuất cà phê vừa mới được phun thuốc.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
	8.5. Điều kiện làm việc					
65	Nhà làm việc phải thông gió, an toàn, có điều kiện vệ sinh, điện và nước sinh hoạt phù hợp.	Đ	**B**	**A**	**A**	**A**
66	Điều kiện làm việc phải đảm bảo và phù hợp với sức khỏe người lao động. Người lao động phải được cung cấp quần áo bảo hộ.	Đ	**B**	**A**	**A**	**A**
67	Các phương tiện, trang thiết bị, công cụ (các thiết bị điện và cơ khí) phải thường xuyên được kiểm tra, bảo dưỡng nhằm tránh rủi ro gây tai nạn cho người sử dụng.	Đ	**B**	**A**	**A**	**A**
68	Phải có quy trình thao tác an toàn nhằm hạn chế tối đa rủi ro khi di chuyển hoặc nâng vác các vật nặng.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
	8.6. Phúc lợi xã hội của người lao động:					
69	Tuổi lao động phải phù hợp với các quy định của pháp luật Việt Nam.	Đ/N	**B**	**A**	**A**	**A**
70	Nhà ở cho người lao động phải phù hợp với điều kiện sinh hoạt và có những thiết bị, dịch vụ cơ bản.	Đ/N	**B**	**B**	**A**	**A**
71	Lương, thù lao cho người lao động phải hợp lý, phù hợp với Luật Lao động của Việt Nam.	Đ/N	**B**	**B**	**A**	**A**



	9. Quản lý, lưu trữ thông tin, truy nguyên nguồn gốc và thu hồi sản phẩm cà phê nhân					
	9.1 Lưu trữ thông tin và xác định vườn cà phê					
72	Phải có sơ đồ tổng thể khu vực sản xuất chỉ rõ vườn cà phê, vườn ươm, khu vực bảo tồn, sông, suối, khu dân cư. Vườn cà phê có tên riêng, số hiệu, mã code hay được phân biệt bằng màu sắc trên tất cả các ghi chép sổ sách.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
73	Có biển hiệu cố định trên tất cả các vườn cà phê.	Đ	**B**	**B**	**B**	**B**
74	Việc ghi chép và lưu giữ hồ sơ như nhật ký sản xuất, nhật ký về thuốc bảo vệ thực vật, phân bón, nước tưới, bán sản phẩm... theo yêu cầu của VietGAP phải được cập nhật và kiểm tra viên có thể tiếp cận.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
75	Hồ sơ phải được lưu trữ ít nhất hai năm.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
	9.2. Kiểm tra nội bộ và hệ thống quản lý					
76	Nhà sản xuất phải tiến hành kiểm tra nội bộ ít nhất mỗi năm một lần.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
77	Các đơn vị cung cấp dịch vụ tiến hành đánh giá theo bảng kiểm tra đánh giá; sau khi kiểm tra xong, nhà sản xuất hoặc kiểm tra viên có nhiệm vụ ký vào bảng kiểm tra đánh giá. Bảng tự kiểm tra đánh giá, bảng kiểm tra (đột xuất và định kỳ) của cơ quan nhà nước có thẩm quyền phải được lưu trong hồ sơ.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**
78	Nhà sản xuất xây dựng kế hoạch, thực hiện quản lý và kiểm tra nội bộ dựa trên đánh giá rủi ro.	Đ	**B**	**B**	**B**	**B**
79	Đối với diện tích cà phê trồng mới hoặc tái canh cần phải đánh giá rủi ro về an toàn thực phẩm, môi trường và có kế hoạch giảm thiểu nguy cơ đã được xác định.	Đ	**B**	**B**	**B**	**B**
	9.3. Truy nguyên nguồn gốc, nhận dạng và phân biệt sản phẩm					
80	Nhà sản xuất theo VietGAP có thể ghi chép theo dõi sự luân chuyển cà phê từ bộ phận sản xuất đến điểm gom hoặc kho và trong suốt quá trình chế biến bảo quản, cho đến khi cà phê được phân loại và phân cấp chừng nào nhà sản xuất theo VietGAP còn là sở hữu của cà phê đó.	Đ	**A**	**A**	**A**	**A**



81	Nhà sản xuất theo VietGAP thuê chế biến cà phê, đơn vị chế biến phải đảm bảo tính truy nguyên, nhận d sản phẩm và tách biệt cà phê sản xuất theo VietGAP với cà phê không sản xuất theo VietGAP.	Đ	A	A	A	A
82	Nhà sản xuất theo VietGAP phải ghi chép: - Tổng lượng cà phê thu hoạch; - Lượng mua và bán cà phê sản xuất theo VietGAP; - Lượng mua và bán cà phê không sản xuất theo VietGAP; - Lượng tồn cà phê sản xuất theo VietGAP từ năm trước; - Số chứng nhận VietGAP duy nhất, hoá đơn bán hàng và chứng nhận VietGAP.	Đ	A	A	A	A
83	Nhà sản xuất theo VietGAP phải có người chịu trách nhiệm đối với truy nguyên nguồn gốc cà phê nhân.	Đ/N	A	A	A	A
84	Nhà sản xuất theo VietGAP phải tách riêng và đánh giá cụ thể cà phê sản xuất theo VietGAP khỏi cà phê không sản xuất theo VietGAP trên cánh đồng, trong kho bảo quản, trong chế biến, đóng gói, vận chuyển, lượng tồn kho từ năm trước.	Đ/N	A	A	A	A
85	Phải có hệ thống lưu mẫu bán cà phê nhân để phân tích khi có khiếu nại. Mẫu được lưu ít nhất một năm.	Đ	A	A	A	A
	10. Khiếu nại và giải quyết khiếu nại					
86	Nhà sản xuất có sẵn mẫu đơn khiếu nại khi khách hàng có yêu cầu.	Đ	A	A	A	A
87	Nhà sản xuất đã giải quyết đơn khiếu nại đúng quy định của pháp luật và có lưu trong hồ sơ.	Đ	A	A	A	A



VietGAP chè



VIETGAP
CHĂN NUÔI VÀ NUÔI TRỒNG THUỶ SẢN





HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG VIETGAP CHO CÁ TRA, TÔM SÚ, TÔM CHÂN TRẮNG

- Quyết định 1617/QĐ-BNN-TCTS: Hướng dẫn áp dụng VietGAP đối với nuôi thương phẩm cá tra (*Pangasianodon hypophthalmus*), tôm sú (*Penaeus monodon*) và tôm chân trắng (*Penaeus vannamei*).







KIỂM TRA CHỨNG NHẬN VIETGAP

Quyết định số: 84/2008/QĐ-BNN

- **Quy chế chứng nhận quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (VietGAP) cho rau, quả và chè an toàn**

GIẤY ĐĂNG KÝ CHỨNG NHẬN VIETGAP

Kính gửi: Tổ chức Chứng nhận

- Tên nhà sản xuất:……
- Địa chỉ:……
- Số điện thoại:…… Fax: (nếu có)……

Sau khi nghiên cứu Quy chế chứng nhận Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (VietGAP) cho rau, quả và chè an toàn ban hành kèm theo Quyết định số 84/2008/QĐ-BNN ngày 28 tháng 7 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, chúng tôi xin đăng ký kiểm tra chứng nhận quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho mô hình:

- ✓ Trang trại ☐
- ✓ Hợp tác xã (tổ hợp tác,...) ☐

- Diện tích sản xuất: ……m^2 hoặc ha
- Địa điểm: thôn……..xã, (phường)……
  huyện(quận)……..tỉnh/thành phố……
- Tên sản phẩm đăng ký chứng nhận VietGAP ……..

……

- Sản lượng dự kiến: …. ….. kg hoặc tấn/đơn vị thời gian
- Phạm vi sản xuất: .....

Đề nghị *Tổ chức Chứng nhận* kiểm tra và cấp Giấy chứng nhận VietGAP.

Tài liệu kèm theo:

- Bản đồ giải thửa và phân lô khu vực sản xuất, bản thuyết minh về thiết kế, bố trí mặt bằng khu vực sản xuất, xử lý sau thu hoạch, sơ chế, bảo quản (nếu có);
- Kết quả kiểm tra nội bộ;
- Danh sách thành viên hợp tác xã (họ tên, địa chỉ, địa điểm, diện tích sản xuất, mã số địa điểm sản xuất (nếu có).

……, ngày… tháng…năm……

Đại diện nhà sản xuất

(Ký tên và đóng dấu nếu có)

GLOBALG.A.P. | SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



http://www.globalgap.org/

GLOBAL G.A.P

- Global Good Agricultural Practice, tên sơ khai là EUREPGAP
- Chính thức công bố 9/2007
- Khắc khe hơn VietGAP
  - 234 tiêu chí
  - An toàn sức khoẻ người lao động
  - Bảo vệ môi trường
  - Truy xuất nguồn gốc