

QUYẾT ĐỊNH

**BAN HÀNH QUY TRÌNH THỰC HÀNH SẢN XUẤT NÔNG NGHIỆP TỐT CHO CHÈ BÚP TƯƠI AN
TOÀN**

BỘ TRƯỞNG BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

*Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 3 tháng 1 năm 2008 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
Căn cứ Nghị định số 163/2004/NĐ-CP ngày 7 tháng 9 năm 2004 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm;
Theo đề nghị của ông Vụ trưởng Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường,*

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho chè búp tươi an toàn.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 3. Chánh Văn phòng Bộ, Vụ trưởng Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường, Thủ trưởng các đơn vị trực thuộc Bộ, Giám đốc các Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh và thành phố trực thuộc Trung ương, các tổ chức và cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

Nơi nhận:

- Như điều 3;
- Văn phòng Chính phủ;
- Các Bộ: Y tế, KHCN, Công Thương;
- Lưu: VP, KHCN.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Bùi Bá Bổng

VIETGAP

QUY TRÌNH THỰC HÀNH SẢN XUẤT NÔNG NGHIỆP TỐT CHO CHÈ BÚP TƯƠI AN TOÀN TẠI VIỆT NAM

Good Agricultural Practices for
production of fresh tea in Vietnam

Hà Nội, ngày 14 tháng 4 năm 2008

Luật bản quyền (Copyright) ©VietGAP

VietGAP được bảo vệ theo Luật bản quyền. Ngoại trừ những điều khoản cho phép được ghi trong Luật bản quyền, cấm in ấn VietGAP dưới bất cứ hình thức nào nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Copyright protects this publication. Except for purposes permitted by the Copyright Act, this document is protected and any other reproduction by whatsoever means is prohibited without the prior written permission of the Ministry of Agricultural & Rural Development.

QUY TRÌNH

THỰC HÀNH SẢN XUẤT NÔNG NGHIỆP TỐT CHO CHÈ BÚP TƯƠI AN TOÀN TẠI VIỆT
NAM(VietGAP)

(Ban hành kèm theo Quyết định số 1121/QĐ-BNN-KHCN ngày 14 tháng 4 năm 2008 của Bộ trưởng
Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

Chương 1.

NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng

1.1. Phạm vi điều chỉnh: Quy trình này khuyến khích áp dụng để sản xuất chè búp tươi nhằm ngăn ngừa và hạn chế rủi ro từ các mối nguy cơ ô nhiễm có ảnh hưởng đến an toàn, chất lượng sản phẩm chè, 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.

1.2. Đối tượng áp dụng: VietGAP áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân trong và ngoài nước tham gia sản xuất, kinh doanh, kiểm tra và chứng nhận chè búp tươi an toàn tại Việt Nam nhằm:

1.2.1. Tăng cường trách nhiệm của tổ chức, cá nhân trong sản xuất và quản lý an toàn thực phẩm.

1.2.2. Tạo điều kiện cho tổ chức, cá nhân thực hiện sản xuất và được chứng nhận VietGAP.

1.2.3. Đảm bảo tính minh bạch, truy nguyên được nguồn gốc của sản phẩm.

1.2.4. Nâng cao chất lượng và hiệu quả cho sản xuất chè tại Việt Nam.

2. Giải thích từ ngữ

2.1. *Thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho chè búp tươi của Việt Nam* (gọi tắt là VietGAP: Vietnamese Good Agricultural Practices) là những nguyên tắc, thủ tục hướng dẫn tổ chức, cá nhân sản xuất, thu hoạch, bảo quản và chứng nhận chè búp tươi đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, nâng cao chất lượng sản phẩm, đảm bảo phúc lợi xã hội và sức khỏe người sản xuất, người tiêu dùng và bảo vệ môi trường, làm cơ sở để truy nguyên nguồn gốc sản phẩm.

2.2. *VietGAP cho chè búp tươi an toàn* dựa trên cơ sở ASEAN GAP, EUREPGAP/GLOBALGAP và FRESHCARE, nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho chè Việt Nam tham gia thị trường khu vực và thế giới, hướng tới sản xuất nông nghiệp bền vững.

2.3. *Tổ chức, cá nhân* là doanh nghiệp, đơn vị sự nghiệp, hợp tác xã, tổ hợp tác, hộ nông dân sản xuất theo mô hình kinh tế trang trại tham gia sản xuất, kinh doanh, kiểm tra và chứng nhận chè búp tươi an toàn theo VietGAP.

Chương 2.

NỘI DUNG QUY TRÌNH THỰC HÀNH SẢN XUẤT NÔNG NGHIỆP TỐT CHO CHÈ BÚP TƯƠI

1. Đánh giá và lựa chọn vùng trồng chè

1.1. Vùng trồng chè áp dụng theo VietGAP phải được khảo sát, đánh giá phù hợp với quy định hiện hành của nhà nước và địa phương đối với các mối nguy cơ về hóa học, sinh học và vật lý tại vùng sản xuất chè và vùng lân cận. Trong trường hợp không đáp ứng các điều kiện thì phải có đủ cơ sở chứng minh có thể khắc phục được hoặc làm giảm các nguy cơ tiềm ẩn.

1.2. Vùng trồng chè có mối nguy cơ ô nhiễm hóa học, sinh học, vật lý mà không thể khắc phục thì không được sản xuất theo VietGAP.

2. Giống và gốc ghép

2.1. Giống và gốc ghép phải có nguồn gốc rõ ràng, được cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp phép sản xuất.

2.2. Giống và gốc ghép tự sản xuất phải có hồ sơ ghi lại đầy đủ các biện pháp xử lý hạt giống, xử lý cây con, hóa chất áp dụng, thời gian, tên người xử lý, mục đích xử lý. Trong trường hợp giống và gốc ghép 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 giống, gốc ghép (nếu có).

3. Quản lý đất và giá thể

3.1. Phải tiến hành định kỳ phân tích, đánh giá các nguy cơ về hóa học, sinh học và vật lý do sử dụng phân bón, chất phụ gia và các nguy cơ khác tiềm ẩn trong đất và giá thể, theo tiêu chuẩn hiện hành của nhà nước, nhằm giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm lên chè.

3.2. Cần có biện pháp khắc phục các nguy cơ ô nhiễm, chống xói mòn và thoái hóa đất. Các biện pháp này phải được ghi chép và lưu trong hồ sơ.

3.3. Khi cần thiết phải xử lý các nguy cơ tiềm ẩn từ đất và giá thể. Tổ chức và cá nhân sản xuất phải được tư vấn của người có chuyên môn. Biện pháp xử lý này phải được ghi chép và lưu trong hồ sơ.

3.4. Tổ chức và cá nhân sản xuất chè không được chăn thả vật nuôi gây ô nhiễm nguồn đất, nước trong vùng trồng chè. Nếu bắt buộc phải chăn nuôi thì phải có chuồng trại và có biện pháp xử lý chất thải đảm bảo không gây ô nhiễm môi trường và sản phẩm sau khi thu hoạch.

4. Phân bón và chất phụ gia

4.1. Lựa chọn phân bón và các chất phụ gia nhằm giảm thiểu nguy cơ gây ô nhiễm lên chè do hóa chất và kim loại nặng gây ra; chỉ sử dụng các loại phân bón và hóa chất có trong danh mục được phép kinh doanh tại Việt Nam.

4.2. Không sử dụng phân hữu cơ chưa qua xử lý (chưa ủ hoại mục). Trong trường hợp phân hữu cơ được xử lý tại chỗ, phải ghi lại thời gian và phương pháp xử lý. Nếu 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.

4.3. Các dụng cụ dùng để bón phân sau khi sử dụng phải được vệ sinh và bảo dưỡng thường xuyên.

4.4. Nơi tồn trữ phân bón hay khu vực để trang thiết bị, dụng cụ phục vụ phối trộn và đóng gói phân bón, chất phụ gia cần phải được xây dựng và bảo dưỡng nhằm giảm nguy cơ gây ô nhiễm vùng sản xuất và nguồn nước.

4.5. Lưu giữ hồ sơ phân bón và chất phụ gia khi mua (ghi rõ nguồn gốc, tên sản phẩm, thời gian và số lượng mua).

4.6. Lưu giữ hồ sơ khi sử dụng phân bón và chất phụ gia (ghi rõ thời gian bón, tên phân bón, địa điểm, liều lượng, phương pháp bón phân và tên người bón).

5. Nước tưới.

5.1. Chất lượng nước tưới cho sản xuất chè phải đảm bảo theo tiêu chuẩn hiện hành của Việt Nam.

5.2. Việc đánh giá nguy cơ ô nhiễm hóa chất và sinh học từ nguồn nước sử dụng cho: tưới, phun thuốc bảo vệ thực vật và vệ sinh, phải được ghi chép và lưu trong hồ sơ.

5.3. Trong trường hợp nước của vùng sản xuất không đạt tiêu chuẩn, phải thay thế bằng nguồn nước khác an toàn hoặc chỉ sử dụng nước sau khi đã xử lý và kiểm tra. Ghi chép phương pháp xử lý, kết quả kiểm tra và lưu trong hồ sơ.

5.4. Không dùng nước thải công nghiệp, nước thải từ các bệnh viện, các khu dân cư tập trung, các trang trại chăn nuôi, các lò giết mổ gia súc gia cầm, nước phân tươi, nước giải trong sản xuất chè.

6. Bảo vệ thực vật và sử dụng hóa chất

6.1. Người lao động và tổ chức, cá nhân sử dụng lao động phải được tập huấn về cách sử dụng thuốc bảo vệ thực vật an toàn phù hợp với phạm vi công việc của họ.

6.2. Nên áp dụng các biện pháp quản lý sâu bệnh tổng hợp (IPM), quản lý cây trồng tổng hợp (ICM) nhằm hạn chế việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật.

6.3. Chỉ được phép mua thuốc bảo vệ thực vật từ các cửa hàng được phép kinh doanh và sử dụng thuốc bảo vệ thực vật có trong Danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng cho chè tại Việt Nam. Nếu cần lựa chọn thuốc phải có ý kiến của người có chuyên môn.

6.4. Phải sử dụng hóa chất đúng theo sự hướng dẫn ghi trên nhãn hàng hóa hoặc của cơ quan nhà nước có thẩm quyền nhằm đảm bảo an toàn cho vùng sản xuất và sản phẩm.

6.5. Thời gian cách ly từ khi phun lần cuối đến lúc thu hoạch phải đảm bảo theo đúng hướng dẫn sử dụng thuốc bảo vệ thực vật ghi trên nhãn hàng hóa.

6.6. Thuốc bảo vệ thực vật dùng không hết phải được xử lý, đảm bảo không làm ô nhiễm môi trường.

6.7. Sau mỗi lần phun thuốc, dụng cụ phải vệ sinh sạch sẽ và thường xuyên bảo dưỡng, kiểm tra. Nước rửa dụng cụ cần được xử lý tránh làm ô nhiễm.

6.8. Phải có biển cảnh báo vùng sản xuất chè vừa mới được phun thuốc.

6.9. Kho chứa hóa chất phải xây dựng ở nơi thoáng mát, an toàn, có nội quy và được khóa cẩn thận. Phải có bảng hướng dẫn và thiết bị sơ cứu. Chỉ những người có trách nhiệm mới được vào kho.

6.10. Không để hóa chất dạng lỏng trên giá phía trên các hóa chất dạng bột.

6.11. Hóa chất cần giữ nguyên trong bao bì, thùng chứa chuyên dụng, nhãn mác rõ ràng. Nếu đổi hóa chất sang bao bì, thùng chứa khác, phải ghi rõ đầy đủ tên hóa chất, hướng dẫn sử dụng như bao bì, thùng chứa gốc.

6.12. Các hóa chất hết hạn sử dụng hoặc đã bị cấm sử dụng cần ghi rõ trong sổ sách theo dõi và lưu giữ nơi an toàn cho đến khi xử lý theo quy định của nhà nước

6.13. Ghi chép các hóa chất đã sử dụng cho từng vụ (tên hóa chất, lý do, vùng sản xuất, thời gian, liều lượng, phương pháp, thời gian cách ly và tên người sử dụng).

6.14. Lưu giữ hồ sơ các hóa chất khi mua và khi sử dụng (tên hóa chất, người bán, thời gian mua, số lượng, hạn sử dụng và ngày sản xuất).

6.15. Không tái sử dụng các bao bì, thùng chứa hóa chất. Phải cất giữ những bao bì, thùng chứa này ở nơi an toàn cho đến khi xử lý theo quy định của nhà nước.

6.16. Nếu phát hiện dư lượng hóa chất quá mức tối đa cho phép, phải dừng ngay việc thu hoạch, mua bán sản phẩm chè và xác định nguyên nhân ô nhiễm cũng như triển khai biện pháp ngăn chặn sự tái nhiễm, ghi chép rõ ràng trong hồ sơ lưu trữ.

6.17. Các loại nhiên liệu, xăng, dầu và hóa chất khác nên được lưu trữ riêng và sử dụng đảm bảo không gây ô nhiễm lên chè.

6.18. Thường xuyên kiểm tra việc thực hiện quy trình sản xuất và dư lượng hóa chất có trong chè theo yêu cầu của khách hàng hoặc cơ quan chức năng có thẩm quyền. Các chỉ tiêu phân tích phải tiến hành tại các phòng thí nghiệm đạt tiêu chuẩn quốc gia hoặc quốc tế.

7. Thu hoạch, bảo quản và vận chuyển

7.1. Thu hoạch và bảo quản chè búp tươi:

7.1.1. Thiết bị, dụng cụ thu hái chè (bằng tay hoặc máy) phải được làm từ vật liệu không gây ô nhiễm cho sản phẩm.

7.1.2. Sản phẩm sau khi thu hoạch không được để tiếp xúc trực tiếp với đất.

7.1.3. Chè thu hái (bằng tay hoặc máy) nên đựng trong giỏ hoặc sọt, không có mùi lạ.

7.1.4. Chè chứa trong sọt không được lèn chặt, tránh làm dập nát chè.

7.1.5. Chè tươi sau khi thu hái phải được đưa ngay về nơi sơ chế, chế biến.

7.1.6. Chè bảo quản tại chỗ chờ chế biến cần được bảo quản trong nhà bảo quản và bằng phương tiện phù hợp.

7.1.7. Nhà bảo quản sản phẩm chè búp tươi phải được thiết kế đúng quy cách, xa các khu chứa hóa chất, phân bón, khu chăn thả gia súc, gia cầm và phải có hệ thống xử lý nước thải, rác thải nhằm giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm cho sản phẩm.

7.2. Vận chuyển chè búp tươi:

7.2.1. Bao bì đựng chè không được đặt trực tiếp xuống đất để tránh nguy cơ gây ô nhiễm.

7.2.2. Phương tiện vận chuyển phải được làm sạch trước khi xếp bao bì chứa sản phẩm.

7.2.3. Không vận chuyển chè búp tươi chung với các hàng hóa có nguy cơ gây ô nhiễm sản phẩm.

7.2.4. Phải thường xuyên khử trùng kho bảo quản và phương tiện vận chuyển.

8. Quản lý và xử lý chất thải

8.1. Phải có biện pháp quản lý và xử lý chất thải, nước thải phát sinh từ hoạt động sản xuất, bảo quản chè búp tươi.

9. Người lao động

9.1. An toàn lao động:

9.1.1. Những người mắc bệnh truyền nhiễm có khả năng gây nhiễm bẩn cho chè phải nghỉ việc để điều trị tới khi khỏi hẳn mới được tiếp tục làm việc.

9.1.2. Người được giao nhiệm vụ quản lý và sử dụng hóa chất phải có kiến thức và kỹ năng về hóa chất và phải có kỹ năng ghi chép.

9.1.3. Tổ chức và cá nhân phải có các trang thiết bị và áp dụng các biện pháp sơ cứu cần thiết và đưa người lao động bị nhiễm hóa chất đến bệnh viện gần nhất để điều trị

9.1.4. Phải có tài liệu hướng dẫn các bước sơ cứu và dán tại kho chứa hóa chất.

9.1.5. Người lao động được giao nhiệm vụ xử lý và sử dụng hóa chất hoặc tiếp cận các vùng mới phun thuốc phải được trang bị quần áo bảo hộ và thiết bị phun thuốc.

9.1.6. Quần áo bảo hộ lao động phải được giặt sạch và không được để chung với thuốc bảo vệ thực vật.

9.2. Điều kiện làm việc:

9.2.1. Nhà làm việc thoáng mát, mật độ người làm việc hợp lý.

9.2.2. 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.

9.2.3. Các phương tiện, trang thiết bị, dụng 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.

9.2.4. Phải có quy trình thao tác an toàn nhằm hạn chế tối đa rủi ro do di chuyển hoặc nâng vác các vật nặng.

9.3. Vệ sinh cá nhân:

9.3.1. Người lao động cần được trang bị kiến thức cần thiết, được tập huấn về thực hành vệ sinh cá nhân. Các khóa tập huấn phải được ghi trong hồ sơ.

9.3.2. Cung cấp cho người lao động tài liệu hướng dẫn về thực hành vệ sinh cá nhân và nội quy vệ sinh cá nhân phải được đặt tại các địa điểm dễ thấy.

9.3.3. Cần có nhà vệ sinh và trang thiết bị cần thiết ở nhà vệ sinh cho người lao động và duy trì đảm bảo điều kiện vệ sinh.

9.3.4. Nhà vệ sinh phải được bố trí ở vị trí thuận lợi, cách ly với khu sản xuất và phù hợp với số lượng người cùng giới theo quy định hiện hành.

9.3.5. Nước thải vệ sinh phải được xử lý.

9.4. Phúc lợi xã hội của người lao động:

9.4.1. Tuổi lao động phải phù hợp với các quy định của pháp luật Việt Nam.

9.4.2. Khu nhà ở cho người lao động phải phù hợp với điều kiện sinh hoạt và có những thiết bị, dịch vụ cơ bản.

9.4.3. Lương, thù lao cho người lao động phải hợp lý, phù hợp với pháp luật về lao động Việt Nam.

9.5. Đào tạo:

9.5.1. Trước khi làm việc, người lao động phải được thông báo về những nguy cơ liên quan đến sức khỏe và điều kiện an toàn.

9.5.2. Người lao động phải được tập huấn công việc trong các lĩnh vực dưới đây:

- Phương pháp sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ.

- Các hướng dẫn sơ cứu tai nạn lao động.

- Sử dụng an toàn các hóa chất, vệ sinh cá nhân.

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

10.1. Tổ chức và cá nhân sản xuất chè theo VietGAP phải ghi chép đầy đủ nhật ký sản xuất, nhật ký về BVTN, phân bón, bán sản phẩm v.v...

10.2. Tổ chức và cá nhân sản xuất theo VietGAP, hàng năm phải tự kiểm tra hoặc thuê Kiểm tra viên kiểm tra nội bộ xem việc thực hiện sản xuất, ghi chép và lưu trữ hồ sơ đã đạt yêu cầu chưa. Nếu chưa thì phải có biện pháp khắc phục và phải được lưu trong hồ sơ

10.3. Hồ sơ phải được thiết lập cho từng chi tiết trong các khâu thực hành VietGAP và được lưu giữ tại cơ sở sản xuất.

10.4. Hồ sơ phải được lưu trữ ít nhất hai năm hoặc lâu hơn nếu có yêu cầu của khách hàng hoặc cơ quan quản lý.

10.5. Sản phẩm sản xuất theo VietGAP phải được ghi rõ vị trí và mã số của lô sản xuất. Vị trí và mã số của lô sản xuất phải được lập hồ sơ và lưu trữ.

10.6. Bao bì, túi đựng sản phẩm cần có nhãn mác để giúp việc truy nguyên nguồn gốc được dễ dàng.

10.7. Mỗi khi xuất hàng, phải ghi chép rõ thời gian cung cấp, nơi nhận và lưu giữ hồ sơ cho từng lô sản phẩm.

10.8. Khi phát hiện sản phẩm bị ô nhiễm hoặc có nguy cơ ô nhiễm, phải cách ly lô sản phẩm đó và ngừng phân phối. Nếu đã phân phối, phải thông báo ngay tới người chế biến hoặc kinh doanh.

10.9. Điều tra nguyên nhân ô nhiễm và thực hiện các biện pháp ngăn ngừa tái nhiễm, đồng thời có hồ sơ ghi lại nguy cơ và giải pháp xử lý.

11. Kiểm tra nội bộ

11.1. Tổ chức và cá nhân sản xuất chè phải tiến hành kiểm tra nội bộ ít nhất mỗi năm một lần.

11.2. Việc kiểm tra phải được thực hiện theo bảng kiểm tra đánh giá. Sau khi kiểm tra xong, tổ chức, cá nhân sản xuất hoặc kiểm tra viên có nhiệm vụ ký vào bảng kiểm tra đánh giá. Bảng tự kiểm tra đánh giá và bảng kiểm tra đột xuất và định kỳ của cơ quan nhà nước có thẩm quyền phải được lưu trong hồ sơ.

11.3. Tổ chức và cá nhân sản xuất theo VietGAP phải tổng kết và báo cáo kết quả kiểm tra cho cơ quan quản lý chất lượng.

12. Khiếu nại và giải quyết khiếu nại

12.1. Tổ chức và cá nhân sản xuất theo VietGAP phải có sẵn mẫu khiếu nại khi khách hàng có yêu cầu.

12.2. Trong trường hợp có khiếu nại, tổ chức và cá nhân sản xuất theo VietGAP phải có trách nhiệm giải quyết theo quy định của pháp luật, đồng thời lưu đơn khiếu nại và kết quả giải quyết vào hồ sơ.

Bùi Bá Bồng

THUẬT NGỮ - GLOSSARY

Chữ viết tắt (Abbreviations)

ASEAN	Association of Southeast Asian Nations - <i>Hiệp hội các nước Đông Nam Á</i>
GAP	Good Agricultural Practice – <i>Thực hành sản xuất nông nghiệp tốt</i>
MRL	Maximum Residue Limit – <i>Mức giới hạn dư lượng tối đa</i>
HACCP	Hazards Analysis Critical Control Points - <i>Hệ thống phân tích nguy cơ và xác định điểm kiểm soát trọng yếu</i>
QA	Quality Assurance – <i>Kiểm tra chất lượng</i>
QASAFV	Quality Assurance Systems for ASEAN Fruit and Vegetables – <i>Hệ thống Kiểm tra chất lượng cho Trái cây và Rau quả ASEAN</i>

Từ chuyên môn (Terms)

Biopesticides	Thuốc BVTV sinh học	Thuốc BVTV có nguồn gốc sinh vật
Cleaning	Làm sạch, Lau chùi rửa ráy	Loại bỏ đất đá, chất bẩn bụi bặm, dầu mỡ, hoặc những dị vật.
Competent authority	Cơ quan có thẩm quyền	Là cơ quan hoặc công ty được công nhận để phát triển hoặc kiểm tra theo dõi những tiêu chí, luật lệ vận hành, mã số ứng dụng, quy tắc, và chính sách. Ví dụ như các Bộ trong chính phủ, các hội đồng quốc tế như CODEX, các Hiệp hội ngành nghề, các công ty QA/GAP, và các công ty kiểm sát.
Composting	Ủ phân	Quá trình vi sinh vật phân hủy chất hữu cơ ở điều kiện nóng ẩm trong một thời gian để tạo ra phân hữu cơ. Ngắn gọn, đây là quá trình ủ phân hữu cơ compost.
Contamination	Nhiễm bẩn	An toàn thực phẩm – Sự xâm nhập hoặc lan truyền mối nguy an toàn thực phẩm sang sản phẩm hoặc sang đầu vào nơi tiếp cận với sản phẩm như đất, nước, dụng cụ và con người. Môi trường – Sự xâm nhập hoặc xuất hiện mối nguy sang môi trường.
Consumer	Người tiêu dùng	Người sử dụng. Nhóm cuối cùng trong dây chuyền cung ứng
Customer	Khách hàng	Nhóm kinh doanh/siêu thị hoặc người mua, nhận sản phẩm, ví dụ như người đóng gói, nhóm tiếp thị, người phân phối, người bán sỉ, người xuất khẩu, người chế biến, người bán lẻ và người tiêu thụ.
Domestic animal	Thú nuôi	Vật nuôi trong nhà để làm kiếng hoặc để ăn thịt, ví dụ như chó, mèo, bò, gà, vịt, chim, cừu, khỉ, chuột, thỏ.
Environment	Môi trường	Khung cảnh chung quanh nơi kinh doanh gồm vườn trại, đất đai, không khí, nước, hoa cỏ, con người và mối liên hệ của chúng.
Environmental harm	Hại môi trường	Những hoạt động kinh doanh, hay sản phẩm hay dịch vụ làm thay đổi toàn bộ hoặc một phần môi trường.
Environmental hazards	Môi nguy môi trường	Nguyên nhân làm hại môi trường hay trong tình trạng có thể làm hại môi trường.
Faeces	Phân động vật	Chất thải tiết ra từ ruột động vật – còn gọi là phân chuồng (manure).

Farm animals	Súc vật trong nông trại	Động vật nuôi để bán, ví dụ như bò, cừu, gà, vịt
Fertigation	Bón phân	Cung cấp chất dinh dưỡng bằng hệ thống tưới tiêu.
Food safety hazard	Mối nguy cơ an toàn thực phẩm	Bất kỳ hóa chất, sinh vật, hoặc vật thể nào có thể làm chèn trở lên không chấp nhận được vì có nguy cơ phương hại đến sức khỏe người tiêu dùng.
Foreign objects	Dị vật	Những vật lạ bám trong hoặc chung quanh sản phẩm có thể ảnh hưởng xấu đến tính an toàn hoặc chất lượng sản phẩm, ví dụ như mảnh kính, kim loại, gỗ, sỏi đá, đất, lá, cành, nhựa và hạt cỏ.
Fumigation	Diệt trùng	Sử dụng hóa chất để kiểm soát bệnh hại trùng và cỏ dại trong đất và giá thể.
Good agricultural practices	Thực hành sản xuất nông nghiệp tốt	Quy trình ứng dụng để ngăn ngừa hoặc giảm thiểu mối nguy ô nhiễm sản phẩm suốt trong thời gian trồng trọt, thu hoạch và xử lý sau thu hoạch.
Hazard	Mối nguy	Một tác động ngược hoặc làm hư hại đến sản phẩm, môi trường hay người lao động
Integrated Pest Management	Phòng trừ tổng hợp	Hệ thống quản lý bệnh hại trùng tổng hợp nhiều chiến lược để giảm thiểu việc sử dụng thuốc BVTV, khuyến khích việc sử dụng thiên địch và phát triển vi sinh vật, phương pháp trồng sạch và theo dõi sức khỏe cây, theo dõi bệnh hại trùng xuất hiện trên cây trồng, sử dụng thuốc BVTV gốc sinh học, thuốc BVTV nhẹ và sử dụng thuốc BVTV có lựa chọn.
Maturity	Già/chín	Thời kỳ (giai đoạn) chín trong quá trình sinh trưởng của trái cây và rau quả.
Maturity index	Chỉ số chín	Phương pháp dùng để đo hoặc đoán độ chín của rau quả
Maximum Residue Limit	Mức giới hạn dư lượng tối đa	Lượng hóa chất tối đa mà Nhà nước đã quy định cho phép trong chè bán cho người tiêu dùng.
Obsolete chemical	Hóa chất quá hạn	Hóa chất không còn thích hợp để dùng nữa, ví dụ như giấy phép sử dụng hóa chất đã bị rút, ngày tháng sử dụng hóa chất bị quá hạn, thùng (bao bì) chứa hóa chất bị hư hỏng và hóa chất bị bẩn.
Organic material	Nguyên liệu hữu cơ	Nguyên liệu là thực vật hoặc động vật, không phải loại tổng hợp hóa học.
Persistent chemicals	Hóa chất bền	Thuốc BVTV gốc Organochlorin, kim loại nặng, hoặc các hóa chất khác có thể tồn lưu rất lâu trong đất, nước và môi trường, ví dụ như thuốc diệt cỏ trong lớp nước ngầm.
Pest	Sinh vật gây hại	Các loại động vật và thực vật ảnh hưởng xấu đến sản xuất, chất lượng và an toàn của chè, ví dụ như côn trùng, bệnh hại, cỏ dại, loài gặm nhấm, và chim chóc.
Pesticides	Thuốc diệt trùng	Sản phẩm có thể kiểm soát sinh vật gây hại, ví dụ như thuốc sát trùng, thuốc sát khuẩn, thuốc trừ cỏ dại, thuốc diệt trùng. Thuốc BVTV có thể làm từ hóa chất hay từ nguồn sinh học.
Potable water	Nước uống	Nước thích hợp cho con người uống theo tiêu chuẩn của WHO, tương đương như luật định của các quốc gia.
Produce	Sản phẩm	Các sản phẩm chè
Property	Vườn trại/gia sản	Toàn bộ diện tích của nông trại hay của doanh nghiệp, bao gồm nhà cửa, kho bãi, khu sản xuất, đường xá, hoa cỏ trong vườn trại và nguồn nước sông suối nằm trong lãnh thổ của vườn trại.
Quality	Chất lượng	Toàn bộ đặc tính của sản phẩm mà giới tiêu thụ kỳ vọng và muốn có.
Quality hazard	Mối nguy chất	Yếu tố làm giảm chất lượng sản phẩm.

	lượng	
Remedial action	Trị liệu	Hành động để di dời, giảm thiểu hoặc ngăn ngừa sự tái phát hiện của mối nguy
Risk	Rủi ro, nguy cơ	Cơ hội mối nguy có thể phát sinh, ví dụ như an toàn thực phẩm. Thường hay nói đến việc sắp xảy ra hoặc hệ quả của một việc làm.
Sanitise	Thanh trùng	Giảm thiểu lượng vi sinh vật bằng cách sử dụng hóa chất, nhiệt hoặc các phương pháp khác.
Sensitive areas	Khu mẫn cảm	Vùng môi trường có nguy cơ bị hại cao do hóa chất, nước, chất dinh dưỡng, chất thải v.v... từ những hoạt động kinh doanh tạo ra. Vùng này có thể là vùng đa dạng sinh học, vùng gia súc, nguồn nước, vùng biển, vùng đầm lầy, vùng hoa cỏ hoang dã, đất đai, vườn trại láng giềng, và khu công cộng.
Site	Địa điểm	Một khu (lô) đất trong vườn trại, ví dụ như lô đất sản xuất
Soil additives	Chất phụ gia cho đất	Sản phẩm hoặc nguyên liệu dùng để bón vào đất để cải thiện tính màu mỡ hoặc sa cấu của đất, hay kiểm soát cỏ dại, ví dụ như phân gia súc, mật cưa, phân chuồng, rong biển, bã cá.
Spoilage	Hư thối, thiu	Sản phẩm hư thối không thể mua bán được
Target	Mục tiêu, đối tượng	Một mục tiêu hay một đối tượng mà hoạt động kinh doanh nhắm đến, ví dụ như phun xịt thuốc BVTV cho một hoa màu đối tượng để kiểm soát một đối tượng sâu bệnh hại, hoặc bón phân cung cấp chất dinh dưỡng cho lô đất đối tượng.
Traceability	Truy nguyên nguồn gốc	Khả năng theo dõi quá trình vận chuyển sản phẩm qua tất cả các giai đoạn từ sản xuất đến phân phối.
Withholding period	Thời gian cách ly	Khoảng thời gian tối thiểu cho phép từ thời điểm phun thuốc BVTV cho đến khi thu hoạch sản phẩm.
Workers	Nhân viên	Tất cả những người làm việc trong nông trại, văn phòng, kể cả người trong gia đình và nhà thầu.

BẢNG KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

(Ban hành kèm theo Quyết định số 1121/QĐ-BNN-KHCN ngày 14 tháng 04 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

	Thực hành	Mức độ	Bắt buộc thực hiện (A)	Khuyến khích thực hiện (B)	Ghi chú
1. Đánh giá và lựa chọn vùng sản xuất					
1	Vùng trồng chè có phù hợp với quy hoạch của Nhà nước và địa phương không?	A	✓		
2	Đã đánh giá nguy cơ ô nhiễm hóa học, sinh vật, vật lý do vùng sản xuất có thể gây nhiễm bẩn lên chè không?	A	✓		
3	Đã có đủ cơ sở khoa học để có thể khắc phục hoặc giảm nguy cơ ô nhiễm hóa học, sinh vật, vật lý chưa?	A	✓		
2. Giống và gốc ghép					
4	Đã có hồ sơ ghi lại đầy đủ các biện pháp xử lý về giống và gốc ghép tự sản xuất chưa?	A			
5	Trong trường hợp phải mua, đã có hồ sơ ghi lại đầy đủ nguồn gốc về giống và gốc ghép chưa?	A			
3. Quản lý đất và giá thể					
6	Đã tiến hành định kỳ công tác phân tích, đánh giá các nguy cơ tiềm ẩn về hóa học, sinh vật, vật lý trong đất và giá thể của vùng sản xuất và có biện pháp khắc phục không?	A			
7	Đã có biện pháp chống xói mòn và thoái hóa đất không?	B			
8	Có chặn thả vật nuôi gây ô nhiễm nguồn đất, nước trong vùng trồng chè không?	B			
9	Nếu có chặn thả vật nuôi, đã có biện pháp xử lý để bảo đảm không làm ô nhiễm môi trường và sản phẩm chưa?	A			
4. Phân bón và chất phụ gia					
10	Từ việc sử dụng phân bón và chất phụ gia, đã đánh giá nguy cơ ô nhiễm hóa học, sinh vật, vật lý có thể gây nhiễm bẩn lên chè chưa?	A			
11	Có sử dụng các loại phân bón trong danh mục được phép kinh doanh tại Việt Nam không?	A			
12	Các loại phân hữu cơ đã qua xử lý chưa và có đầy đủ hồ sơ (mua và sử dụng) các loại phân hữu cơ này không?	A			
13	Đã ghi chép và lưu vào hồ sơ khi mua và sử dụng phân bón và chất phụ gia chưa?	A			
14	Dụng cụ, nơi trộn và lưu giữ phân bón và chất phụ gia có được bảo dưỡng và giữ vệ sinh nhằm giảm nguy cơ gây ô nhiễm không?	A			
5. Nước tưới					
15	Chất lượng nước tưới cho sản xuất chè có đảm bảo theo tiêu chuẩn hiện hành không?	A			
16	Đã lưu vào hồ sơ các đánh giá nguy cơ ô nhiễm hóa chất và sinh học từ nguồn nước sử dụng không?	A			

6. Bảo vệ thực vật và sử dụng hóa chất				
17	Tổ chức, cá nhân sử dụng lao động đã được tập huấn về hóa chất và cách sử dụng hóa chất chưa?	A		
18	Người lao động sử dụng hay hướng dẫn sử dụng hóa chất đã được huấn luyện về chuyên môn không?	A		
19	Có áp dụng biện pháp quản lý sâu bệnh tổng hợp IPM và quản lý cây trồng tổng hợp ICM không?	B		
20	Hóa chất, thuốc bảo vệ thực vật, sinh học mua có trong danh mục được phép sử dụng cho chè không?	A		
21	Có mua các loại hóa chất, thuốc bảo vệ thực vật, sinh học từ các cửa hàng có giấy phép kinh doanh không?	A		
22	Có sử dụng hóa chất đúng theo hướng dẫn trên nhãn không?	A		
23	Đã lập nhật ký và hồ sơ theo dõi việc sử dụng và xử lý hóa chất chưa?	A		
24	Kho chứa, cách sắp xếp, bảo quản, sử dụng và xử lý các loại hóa chất đã được thực hiện đúng như VietGAP hướng dẫn chưa?	A		
25	Các loại nhiên liệu xăng, dầu và hóa chất khác có được bảo quản riêng ở nơi phù hợp không?	A		
26	Có tiến hành kiểm tra thường xuyên kho hóa chất để loại bỏ các hóa chất đã hết hạn sử dụng, bị cấm sử dụng không?	A		
27	Khi thay thế bao bì thùng chứa, có ghi đầy đủ tên hóa chất, hướng dẫn sử dụng như bao bì, thùng chứa gốc không?	A		
28	Việc tiêu hủy hóa chất và bao bì có được thực hiện đúng theo quy định của nhà nước không?	A		
29	Có thường xuyên kiểm tra việc thực hiện quy trình sản xuất và dư lượng hóa chất không?	A		
7. Thu hoạch, bảo quản và vận chuyển				
30	Việc thu hoạch sản phẩm có tuân thủ đầy đủ thời gian cách ly sau sử dụng hóa chất không?	A		
31	Dụng cụ thu hoạch và bảo quản chè búp tươi có bảo đảm sạch sẽ, an toàn và phù hợp không?	A		
32	Có tuân thủ việc không để sản phẩm tiếp xúc trực tiếp với đất không?	A		
33	Khu vực bảo quản chè búp tươi có được cách ly với các kho, bãi chứa hóa chất hay các vật tư khác không?	A		
34	Có nghiêm chỉnh tuân thủ điều kiện an toàn vệ sinh, bảo vệ bóng đèn nơi khu vực bảo quản chưa?	A		
35	Khu vực bảo quản chè có được xây dựng cách xa bãi rác, kho chứa xăng, dầu, hóa chất, thuốc bảo vệ thực vật không?	A		
36	Thiết bị, dụng cụ thu hoạch, bảo quản và vận chuyển có được thường xuyên vệ sinh không?	A		
37	Gia súc, gia cầm có được cách ly khỏi khu vực bảo quản không?	A		

38	Đã có biện pháp ngăn chặn các loài sinh vật lây nhiễm trong và ngoài khu vực bảo quản chưa?	A			
8. Quản lý và xử lý chất thải					
39	Nước thải, rác thải có được thu gom và xử lý theo đúng quy định để giảm thiểu nguy cơ gây nhiễm bẩn đến người lao động và sản phẩm không?	A			
9. Người lao động					
40	Người lao động làm việc trong vùng sản xuất có hồ sơ cá nhân không?	B			
41	Người lao động làm việc trong vùng sản xuất có trong độ tuổi lao động theo quy định của pháp luật không?	A			
42	Người lao động đã được tập huấn những kiến thức nhất định về vận hành máy móc, sử dụng hóa chất, biện pháp quản lý an toàn lao động và trang bị đầy đủ bảo hộ lao động chưa?	B			
43	Người lao động có được cung cấp điều kiện làm việc và sinh hoạt theo VietGAP không?	A			
44	Đã trang bị thiết bị, dụng cụ và bảng hướng dẫn sơ cứu khi bị ngộ độc hóa chất chưa?	A			
45	Đã có biển cảnh báo vùng sản xuất vừa mới phun thuốc chưa?	B			
10. Ghi chép, lưu trữ hồ sơ, truy nguyên nguồn gốc và thu hồi sản phẩm					
46	Đã ghi chép đầy đủ nhật ký sản xuất, thu hoạch, bảo quản và bán sản phẩm chưa?	A			
47	Có kiểm tra nội bộ, ghi chép và lưu trữ hồ sơ chưa? Nếu chưa thì đã có biện pháp khắc phục chưa?	A			
48	Đã ghi rõ vị trí và mã số của từng lô sản xuất chưa? Vị trí và mã số của lô sản xuất có được lập hồ sơ và lưu trữ không?	A			
49	Bao bì đựng chè búp tươi đã có dán nhãn mác để việc truy nguyên nguồn gốc được dễ dàng không?	A			
50	Chép thời gian cung cấp, tên và địa chỉ bên mua và lưu giữ hồ sơ cho mỗi lô sản phẩm mỗi khi xuất hàng không?	A			
51	Khi phát hiện sản phẩm bị ô nhiễm hoặc có nguy cơ ô nhiễm, đã cách ly và ngừng phân phối. Đồng thời thông báo cho người chế biến và kinh doanh chưa?	A			
11. Kiểm tra nội bộ					
52	Đã tiến hành kiểm tra nội bộ ít nhất mỗi năm một lần chưa?	A			
53	Có cần phải thuê kiểm tra viên kiểm tra nội bộ không?	B			
54	Đã ký vào bảng kiểm tra đánh giá chưa?	A			
55	Đã tổng kết và báo cáo kết quả kiểm tra cho cơ quan quản lý chất lượng chưa?	A			
56	Đã tiến hành kiểm tra nội bộ ít nhất mỗi năm một lần chưa?	A			
12. Khiếu nại và giải quyết khiếu nại					
57	Tổ chức và cá nhân sản xuất đã có sẵn mẫu đơn khiếu nại khi khách hàng có yêu cầu chưa?	B			

58	Tổ chức và cá nhân sản xuất đã giải quyết đơn khiếu nại như thế nào? Có lưu trong hồ sơ không?	A			
----	--	---	--	--	--