

R

**BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

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

SỐ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN	Số 379/QĐ-BNN-KHCN
ĐƠN VỊ	45
Ngày ký	12 tháng 2
Ngày 2008	8
Ban hành Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho rau, quả tươi an toàn	

Hà Nội, ngày 28 tháng 01 năm 2008

QUYẾT ĐỊNH

Ban hành Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho rau, quả 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 rau, quả 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
THỦ TRƯỞNG



Bùi Bá Bổng

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

VIET GAP

**QUY TRÌNH THỰC HÀNH
SẢN XUẤT NÔNG NGHIỆP TỐT
CHO RAU, QUẢ TƯƠI AN TOÀN
TẠI VIỆT NAM**

**Good Agricultural Practices for production
of fresh fruit and vegetables in Vietnam**

Hà Nội, ngày 28 tháng 1 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, bản 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 Agriculture & Rural Development.

Giới thiệu VietGAP

Vệ sinh an toàn thực phẩm có vai trò hết sức quan trọng đối với sức khỏe của con người, đến sự duy trì và phát triển giống nòi của dân tộc và sự phát triển bền vững bền vững của nông nghiệp nước ta, nhất là khi Việt Nam đã gia nhập Tổ chức Thương mại thế giới (WTO). Chính vì vậy, Đảng và Nhà nước luôn quan tâm đến vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm. Để góp phần đẩy mạnh sản xuất nông sản thực phẩm an toàn nói chung và rau, quả nói riêng phục vụ tiêu dùng trong nước và đẩy mạnh xuất khẩu, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành "VietGAP- Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP) cho rau, quả tươi an toàn tại Việt Nam".

VietGAP được biên soạn dựa theo ASEAN GAP, Hệ thống phân tích nguy cơ và xác định điểm kiểm soát trọng yếu (Hazard Analysis Critical Control Point: HACCP), các hệ thống thực hành sản xuất nông nghiệp tốt quốc tế được công nhận như: EUREPGAP/GLOBALGAP (EU), FRESHCARE (Úc) và luật pháp Việt Nam về vệ sinh an toàn thực phẩm. VietGAP đáp ứng yêu cầu của người sản xuất, chế biến, kinh doanh và tiêu thụ đối với sản phẩm rau, quả an toàn.

VietGAP là một quy trình áp dụng tự nguyện, có mục đích hướng dẫn các nhà sản xuất nâng cao chất lượng, bảo đảm vệ sinh an toàn, nâng cao hiệu quả, ngăn ngừa hoặc giảm tới đa những nguy cơ tiềm ẩn về hoá học, sinh học và vật lý có thể xảy ra trong suốt quá trình sản xuất, thu hoạch, chế biến, bảo quản, vận chuyển mua bán rau quả. Những mối nguy cơ này tác động xấu đến chất lượng, vệ sinh an toàn, môi trường và sức khỏe của con người. Chính vì vậy, các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh muốn cung cấp nông sản sạch, vệ sinh an toàn theo tiêu chuẩn quốc tế cần áp dụng VietGAP và được chứng nhận.

VietGAP là một quy trình kiểm tra chất lượng, VSATTP, dễ áp dụng, ít tốn kém, nhưng hiệu quả cao và thích hợp với nhiều loại rau, quả khác nhau. VietGAP đã được tổ chức và cá nhân sản xuất, sơ chế, bảo quản trong lĩnh vực rau, quả góp ý kiến.

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hoan nghênh các tổ chức và cá nhân đã tích cực tham gia nghiên cứu, soạn thảo và góp ý kiến để hoàn thiện VietGAP và mong muốn quy trình này sẽ sớm được áp dụng rộng rãi và có hiệu quả trong sản xuất.

VietGAP luôn liên hệ với các chương trình chất lượng và an toàn thực phẩm trong và ngoài nước, tham khảo ý kiến đóng góp của các tổ chức và cá nhân để cập nhật nội dung cho phù hợp với yêu cầu mới về an toàn vệ sinh thực phẩm.

Cao Đức Phát



Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

**QUY TRÌNH THỰC HÀNH SẢN XUẤT NÔNG NGHIỆP TỐT CHO RAU QUẢ TƯƠI
AN TOÀN TẠI VIỆT NAM (VietGAP)**
*(Ban hành kèm theo Quyết định số 379 /QĐ-BNN-KHCN ngày 28 tháng 01 năm 2008
của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

**Chương I
NHỮNG QUI ĐỊNH CHUNG**

1. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng

1.1. Phạm vi điều chỉnh: 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.

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 sản phẩm rau, quả 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 rau, quả tại Việt Nam.

2. Giải thích từ ngữ

2.1. Thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho rau quả tươi của Việt Nam (gọi tắt là VietGAP: Vietnamese Good Agricultural Practices) là những nguyên tắc, trình tự, thủ tục hướng dẫn tổ chức, cá nhân sản xuất, thu hoạch, sơ chế bảo đảm an toàn, nâng cao chất lượng sản phẩm, đảm bảo phúc lợi xã hội, sức khỏe người sản xuất và người tiêu dùng, bảo vệ môi trường và truy nguyên nguồn gốc sản phẩm.

2.2. VietGAP cho rau, quả tươi an toàn dựa trên cơ sở ASEAN GAP, EUREPGAP/GLOBALGAP và FRESHCARE, nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho rau, quả Việt Nam tham gia thị trường khu vực ASEAN 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 sản phẩm rau, quả an toàn theo VietGAP.

Chương II

NỘI DUNG QUY TRÌNH THỰC HÀNH SẢN XUẤT NÔNG NGHIỆP TỐT CHO RAU, QUẢ TƯƠI AN TOÀN

1. Đánh giá và lựa chọn vùng sản xuất

- 1.1. Vùng sản xuất rau, quả áp dụng theo VietGAP phải được khảo sát, đánh giá sự phù hợp giữa điều kiện sản xuất thực tế với qui định hiện hành của nhà nước đối với các mối nguy gây ô nhiễm về hóa học, sinh học và vật lý lên rau, quả. 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 sản xuất rau, quả có mối nguy cơ ô nhiễm hóa học, sinh học, vật lý cao và 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 sử dụng, thời gian, tên người xử lý và 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. Hàng năm, phải tiến hành phân tích, đánh giá các nguy cơ tiềm ẩn trong đất và giá thể theo tiêu chuẩn hiện hành của nhà nước.
- 3.2. Cần có biện pháp 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 sự tư vấn của nhà chuyên môn và phải ghi chép và lưu trong hồ sơ các biện pháp xử lý.
- 3.4. Không được chăn thả vật nuôi gây ô nhiễm nguồn đất, nước trong vùng sản xuất. 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. Từng vụ phải đánh giá nguy cơ ô nhiễm hoá học, sinh học và vật lý do sử dụng phân bón và chất phụ gia, ghi chép và lưu trong hồ sơ. Nếu xác định có nguy cơ ô nhiễm trong việc sử dụng phân bón hay chất phụ gia, cần áp dụng các biện pháp nhằm giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm lên rau, quả.
- 4.2. Lựa chọn phân bón và các chất phụ gia nhằm giảm thiểu nguy cơ gây ô nhiễm lên rau, quả. Chỉ sử dụng các loại phân bón có trong danh mục được phép sản xuất, kinh doanh tại Việt Nam.

- 4.3. Không sử dụng phân hữu cơ chưa qua xử lý (ủ hoai mục). Trong trường hợp phân hữu cơ được xử lý tại chỗ, phải ghi lại thời gian và phương pháp xử lý. Trường hợp không tự sản xuất phân hữu cơ, 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.
- 4.4. Các dụng cụ để bón phân sau khi sử dụng phải được vệ sinh và phải được bảo dưỡng thường xuyên.
- 4.5. Nơi chứa phân bón hay khu vực để trang thiết bị phục vụ phối trộn và đóng gói phân bón, chất phụ gia cần phải được xây dựng và bảo dưỡng để đảm bảo giảm nguy cơ gây ô nhiễm vùng sản xuất và nguồn nước.
- 4.6. 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).
- 4.7. 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. Nước tưới cho sản xuất và xử lý sau thu hoạch rau, quả phải đảm bảo theo tiêu chuẩn hiện hành của Việt Nam hoặc tiêu chuẩn mà Việt Nam đang áp dụng.
- 5.2. Việc đánh giá nguy cơ ô nhiễm hoá chất và sinh học từ nguồn nước sử dụng cho: tưới, phun thuốc bảo vệ thực vật, sử dụng cho bảo quản, chế biến, xử lý sản phẩm, làm sạch và vệ sinh, phải được ghi chép và lưu trong hồ sơ.
- 5.3. 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 đạt yêu cầu về chất lượng. 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 tưới, nước giải chưa qua xử lý trong sản xuất và xử lý sau thu hoạch.

6. **Hóa chất (bao gồm cả thuốc bảo vệ thực vật).**

- 6.1. Người lao động và tổ chức, cá nhân sử dụng lao động phải được tập huấn về phương pháp sử dụng thuốc bảo vệ thực vật và các biện pháp sử dụng bảo đảm an toàn.
- 6.2. Trường hợp cần lựa chọn các loại thuốc bảo vệ thực vật và chất điều hòa sinh trưởng cho phù hợp, cần có ý kiến của người có chuyên môn về lĩnh vực bảo vệ thực vật.
- 6.3. 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.
- 6.4. Chỉ được phép mua thuốc bảo vệ thực vật từ các cửa hàng được phép kinh doanh thuốc kinh doanh thuốc bảo vệ thực vật.
- 6.5. Chỉ sử dụng thuốc bảo vệ thực vật trong danh mục được phép sử dụng cho từng loại rau, quả tại Việt Nam.

- 6.6. Phải sử dụng hoá chất đúng theo sự hướng dẫn ghi trên nhãn hàng hóa hoặc hướng dẫn của cơ quan nhà nước có thẩm quyền nhằm đảm bảo an toàn cho vùng sản xuất và sản phẩm.
- 6.7. Thời gian cách ly phải đảm bảo theo đúng hướng dẫn sử dụng thuốc bảo vệ thực vật ghi trên nhãn hàng hóa.
- 6.8. Các hỗn hợp hoá chất và thuốc bảo vệ thực vật dùng không hết cần được xử lý đảm bảo không làm ô nhiễm môi trường.
- 6.9. 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 môi trường.
- 6.10. Kho chứa hoá chất phải đảm bảo theo quy định, 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.
- 6.11. Không để thuốc bảo vệ thực vật dạng lỏng trên giá phía trên các thuốc dạng bột.
- 6.12. Hoá chất cần giữ nguyên trong bao bì, thùng chứa chuyên dụng với nhãn mác rõ ràng. Nếu đổi hoá chất sang bao bì, thùng chứa khác, phải ghi rõ đầy đủ tên hoá chất, hướng dẫn sử dụng như bao bì, thùng chứa hóa chất gốc.
- 6.13. Các hoá chất hết hạn sử dụng hoặc đã bị cấm sử dụng phải ghi rõ trong sổ sách theo dõi và lưu giữ nơi an toàn cho đến khi xử lý theo quy định của nhà nước
- 6.14. Ghi chép các hoá chất đã sử dụng cho từng vụ (tên hoá chất, lý do, vùng sản xuất, thời gian, liều lượng, phương pháp, thời gian cách ly và tên người sử dụng).
- 6.15. 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, ngày sản xuất, ngày sử dụng).
- 6.16. 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 quy định của nhà nước.
- 6.17. Nếu phát hiện dư lượng hoá chất trong rau quả vượt quá mức tối đa cho phép phải dừng ngay việc thu hoạch, mua bán sản phẩm, xác định nguyên nhân ô nhiễm và nhanh chóng áp dụng các biện pháp ngăn chặn giảm thiểu ô nhiễm. Phải ghi chép cụ thể trong hồ sơ lưu trữ.
- 6.18. Các loại nhiên liệu, xăng, dầu và hoá chất khác cần được lưu trữ riêng nhằm hạn chế nguy cơ gây ô nhiễm lên rau, quả.
- 6.19. Thường xuyên kiểm tra việc thực hiện qui trình sản xuất và dư lượng hoá chất có trong rau, quả 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 về lĩnh vực dư lượng thuốc bảo vệ thực vật.

7. Thu hoạch và xử lý sau thu hoạch

7.1. Thiết bị, vật tư và đồ chứa

- 7.1.1. Sản phẩm sau khi thu hoạch không được để tiếp xúc trực tiếp với đất và hạn chế để qua đêm.

- 7.1.2. Thiết bị, thùng chứa hay vật tư tiếp xúc trực tiếp với rau, quả phải được làm từ các nguyên liệu không gây ô nhiễm lên sản phẩm.
- 7.1.3. Thiết bị, thùng chứa hay vật tư phải đảm bảo chắc chắn và vệ sinh sạch sẽ trước khi sử dụng.
- 7.1.4. 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.
- 7.1.5. Thường xuyên kiểm tra và bảo trì thiết bị, dụng cụ nhằm hạn chế nguy cơ ô nhiễm lên sản phẩm.
- 7.1.6. Thiết bị, thùng chứa rau, quả thu hoạch và vật liệu đóng gói phải cất giữ riêng biệt, cách ly với kho chứa hóa chất, phân bón và chất phụ gia và có các biện pháp hạn chế nguy cơ gây ô nhiễm.

7.2. Thiết kế và nhà xưởng

- 7.2.1. Cần hạn chế đến mức tối đa nguy cơ ô nhiễm ngay từ khi thiết kế, xây dựng nhà xưởng và công trình phục vụ cho việc gieo trồng, xử lý, đóng gói, bảo quản.
- 7.2.2. Khu vực xử lý, đóng gói và bảo quản sản phẩm rau quả phải tách biệt khu chứa xăng, dầu, mỡ và và máy móc nông nghiệp để phòng ngừa nguy cơ ô nhiễm lên sản phẩm.
- 7.2.3. 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.
- 7.2.4. Các bóng đèn chiếu sáng trong khu vực sơ chế, đóng gói phải có lớp chống vỡ. Trong trường hợp bóng đèn bị vỡ và rơi xuống sản phẩm phải loại bỏ sản phẩm và làm sạch khu vực đó.
- 7.2.5. Các thiết bị và dụng cụ đóng gói, xử lý sản phẩm phải có rào ngăn cách đảm bảo an toàn.

7.3. Vệ sinh nhà xưởng

- 7.3.1. 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.
- 7.3.2. Thường xuyên vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ.

7.4. Phòng chống dịch hại

- 7.4.1. Phải cách ly gia súc và gia cầm khỏi khu vực sơ chế, đóng gói và bảo quản rau, quả.
- 7.4.2. Phải có các biện pháp ngăn chặn các sinh vật lây nhiễm vào các khu vực sơ chế, đóng gói và bảo quản.
- 7.4.3. Phải đặt đúng chỗ bả và bẫy để phòng trừ dịch hại và đảm bảo không làm ô nhiễm rau, quả, thùng chứa và vật liệu đóng gói. Phải ghi chú rõ ràng vị trí đặt bả và bẫy.

7.5. Vệ sinh cá nhân

- 7.5.1. Người lao động cần được tập huấn kiến thức và cung cấp tài liệu cần thiết về thực hành vệ sinh cá nhân và phải được ghi trong hồ sơ.
- 7.5.2. Nội qui vệ sinh cá nhân phải được đặt tại các địa điểm dễ thấy.
- 7.5.3. Cần có nhà vệ sinh và trang thiết bị cần thiết ở nhà vệ sinh và duy trì đảm bảo điều kiện vệ sinh cho người lao động.
- 7.5.4. Chất thải của nhà vệ sinh phải được xử lý.

7.6. Xử lý sản phẩm

- 7.6.1. Chỉ sử dụng các loại hoá chất, chế phẩm, màng sấp cho phép trong quá trình xử lý sau thu hoạch.
- 7.6.2. Nước sử dụng cho xử lý rau, quả sau thu hoạch phải đảm bảo chất lượng theo qui định.

7.7 Bảo quản và vận chuyển

- 7.7.1. Phương tiện vận chuyển phải được làm sạch trước khi xếp thùng chứa sản phẩm.
- 7.7.2. Không bảo quản và vận chuyển sản phẩm chung với các hàng hóa khác có nguy cơ gây ô nhiễm sản phẩm.
- 7.7.3. 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, sơ chế và bảo quản sản phẩm.

9. Người lao động

9.1. An toàn lao động

- 9.1.1. Người được giao nhiệm vụ quản lý và sử dụng hoá chất phải có kiến thức và kỹ năng về hóa chất và kỹ năng ghi chép.
- 9.1.2. 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 hóa chất.
- 9.1.3. Phải có tài liệu hướng dẫn các bước sơ cứu và có bảng hướng dẫn tại kho chứa hoá chất.
- 9.1.4. 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.
- 9.1.5. Quần áo bảo hộ lao động phải được giặt sạch và không được để chung với thuốc bảo vệ thực vật.
- 9.1.6. Phải có biển cảnh báo vùng sản xuất rau, quả vừa mới được phun thuốc.

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, 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.
- 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. Phúc lợi xã hội của người lao động

- 9.3.1. Tuổi lao động phải phù hợp với các quy định của pháp luật Việt Nam
- 9.3.2. Khu nhà ở cho người lao động phải phù hợp với điều kiện sinh hoạt và có những thiết bị, dịch vụ cơ bản.
- 9.3.3. Lương, thù lao cho người lao động phải hợp lý, phù hợp với Luật Lao động của Việt Nam.

9.4. Đào tạo

- 9.4.1. 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.
- 9.4.2. 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 hoá 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 rau, quả theo VietGAP phải ghi chép và lưu giữ đầy đủ nhật ký sản xuất, nhật ký về bảo vệ thực vật, phân bón, bán sản phẩm, v.v.
- 10.2. Tổ chức và cá nhân sản xuất theo VietGAP 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 đạt yêu cầu 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, thùng chứa 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 tiêu dùng.
- 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 rau, quả 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, 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 khi có yêu cầu.

12. Khiếu nại và giải quyết khiếu nại

- 12.1. Tổ chức và cá nhân sản xuất theo VietGAP phải có sẵn mẫu đơn 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.



Bảng Kiểm tra đánh giá

(Ban hành kèm theo Quyết định số 379/QĐ-BNN-KHCN ngày 28 tháng 01 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn)

TT	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 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	Đã đánh giá nguy cơ ô nhiễm hoá học, sinh vật, vật lý do vùng sản xuất có thể gây nhiệm bản sản phẩm chưa?	A	✓		
3	Đã có đủ cơ sở khoa học để có thể khắc phục hoặc giảm nguy cơ ô nhiễm hoá học, sinh vật, vật lý chưa?	A	✓		
2. Giồng và góc ghép					
4	Đã có hồ sơ ghi lại đầy đủ các biện pháp xử lý về giồng và góc ghép tự sản xuất chưa?	A			
5	Trong trường hợp phải mua, đã có hồ sơ ghi lại đầy đủ nguồn gốc về giồng và góc ghép chưa?	A			
3. Quản lý đất và giá thể					
6	Đã tiến hành hằng năm công tác phân tích, đánh giá các nguy cơ tiềm ẩn về hoá học, sinh vật, vật lý trong đất và giá thể của vùng sản xuất có thể gây nhiệm bản sản phẩm chưa?	A			
7	Đã có biện pháp chống xói mòn và thoái hoá đất không?	B			
8	Có chăn thả vật nuôi gây ô nhiễm đất, nguồn nước trong vùng sản xuất không?	B			
9	Nếu có chăn 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	Đã đánh giá nguy cơ ô nhiễm hoá học, sinh vật, vật lý có thể gây nhiễm bản sản phẩm chưa từ việc sử dụng phân bón và chất phụ gia chưa?	A		
11	Chỉ sử dụng các loại phân bón có trong danh mục được phép kinh doanh tại Việt Nam phải không?	A		
12	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		
13	Dụng cụ, nơi trộn và lưu giữ phân bón và chất phụ gia luôn đã được bảo dưỡng, giữ vệ sinh nhằm giảm nguy cơ gây ô nhiễm phải không?	A		
14	Đã ghi chép và lưu vào hồ sơ khi mua và sử dụng phân bón và chất phụ gia chưa?	A		
5. Nước tưới				
15	Chất lượng nước tưới và nước sử dụng sau thu hoạch cho sản xuất rau quả đã đảm bảo theo tiêu chuẩn hiện hành chưa?	A		
16	Đã lưu vào hồ sơ các đánh giá nguy cơ ô nhiễm hoá chất và sinh học từ nguồn nước sử dụng chưa?	A		
6. Sử dụng hoá chất				
17	Tô chức, cá nhân sử dụng lao động đã được tập huấn về hoá chất và cách sử dụng hoá chất chưa?	B		
18	Người lao động sử dụng hay hướng dẫn sử dụng hoá chất đã được huấn luyện chưa?	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	Hoá chất, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc sinh học mua có trong danh mục được phép sử dụng không?	A		
21	Có mua các loại hoá chất, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc sinh học từ các cửa hàng có giấy phép kinh doanh không?	B		
22	Có sử dụng hoá chất dùng theo hướng dẫn ghi trên nhãn không?	A		

23	Đã lập nhật ký và hồ sơ theo dõi việc sử dụng và xử lý hoá chất chưa?	A			
24	Kho chứa, cách sắp xếp, bảo quản, sử dụng và xử lý các loại hoá chất đã được thực hiện đúng như VietGAP đã hướng dẫn chưa?	A			
25	Các loại nhiên liệu xăng, dầu, và hoá chất khác có được bảo quản riêng ở nơi phù hợp không?	A			
26	Có tiến hành kiểm tra thường xuyên kho hoá chất để loại bỏ các hoá 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 hoá chất, hướng dẫn sử dụng như bao bì, thùng chứa gốc không?	A			
28	Việc tiêu huỷ hoá 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 hoá chất không?	A			
7. Thu hoạch và sử lý sau thu hoạch					
30	Việc thu hoạch sản phẩm có đúng thời gian cách ly không?	A			
31	Dụng cụ thu hoạch, sơ chế, bảo quản sản phẩm có bảo đảm sạch sẽ, an toàn và phù hợp không?	A			
32	Có thực hiện việc không để sản phẩm tiếp xúc trực tiếp với đất không?	A			
33	Khu vực sơ chế, đóng gói và bảo quản sản phẩm có được cách ly với các kho, bãi chứa hoá chất hay các vật tư khác không?	A			
34	Có sử dụng nguồn nước sạch để rửa sản phẩm sau thu hoạch không?	A			
35	Sản phẩm có được sơ chế, phân loại và đóng gói đúng qui định để đảm bảo không gây nhiễm bẩn hay không?	A			
36	Việc sử dụng hoá chất để xử lý sản phẩm sau thu hoạch đã thực hiện đúng quy định sử dụng an toàn hoá chất không?	A			
37	Có nghiêm chỉnh thực hiện điều kiện an toàn vệ sinh, bảo vệ bóng đèn nơi khu vực sơ chế chưa?	A			
38	Nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ có được thường xuyên vệ sinh không?	A			

39	Gia súc, gia cầm có được cách ly khỏi khu vực sơ chế không?	A	
40	Đã có biện pháp ngăn chặn các loài sinh vật lây nhiễm trong và ngoài khu vực sơ chế, đóng gói chưa?	A	
41	Đã ghi chú bà. bẫy để phòng trừ dịch hại và đảm bảo không làm ô nhiễm sản phẩm chưa?	A	
42	Đã thiết kế và xây dựng nhà vệ sinh ở những vị trí phù hợp và ban hành nội quy vệ sinh cá nhân chưa?	A	
43	Các loại hoá chất, chế phẩm, mang sấp sử dụng sau thu hoạch có được Nhà nước cho phép sử dụng không?	A	
44	Chất lượng nước sử dụng sau thu hoạch có đúng với qui định không?	A	
45	Dụng cụ sau thu hoạch, sơ chế, bảo quản sản phẩm có bảo đảm sạch sẽ, an toàn và phù hợp không?	A	
8. Quản lý và xử lý chất thải			
46	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			
47	Người lao động làm việc trong vùng sản xuất có hồ sơ cá nhân không?	B	
48	Người lao động làm việc có nằm trong độ tuổi lao động theo quy định của pháp luật không?	A	
49	Người lao động đã được tập huấn về vận hành máy móc, sử dụng hoá chất, an toàn lao động và trang bị đầy đủ bảo hộ lao động chưa?	A	
50	Người lao động có được cung cấp điều kiện làm việc và sinh hoạt theo VietGAP không?	A	
51	Người lao động tham gia vận chuyên, bốc dỡ có được tập huấn thao tác để thực hiện nhiệm vụ không?	B	
52	Đã trang bị đầy đủ thuốc, dụng cụ y tế và băng hướng dẫn sơ cứu khi bị ngộ độc hoá chất chưa?	A	
53	Đã có biện pháp bảo vùng sản xuất rau, quả vừa mới được phun thuốc chưa?	B	

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

54	Đã ghi chép đầy đủ thu hoạch, bản sản phẩm v.v... chưa?	A		
55	Có kiểm tra nội bộ, ghi chép và lưu trữ hồ sơ chưa?	A		
56	Đã ghi rõ vị trí của từng lô sản xuất chưa?	A		
57	Bao bì, thùng chứa sản phẩm đã dán nhãn hàng hoá để việc truy nguyên nguồn gốc được dễ dàng không?	A		
58	Có ghi chép thời gian bán sản phẩm, tên và địa chỉ bên mua và lưu giữ hồ sơ cho mỗi lô sản phẩm mỗi khi xuất hàng không?	A		
59	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 tiêu dùng chưa?	A		
11. Kiểm tra nội bộ				
60	Đã tiến hành kiểm tra nội bộ ít nhất mỗi năm một lần chưa?	A		
61	Có phải thuê kiểm tra viên kiểm tra nội bộ không? vào bằng kiểm tra đánh giá/kiểm tra nội bộ chưa?	B		
63	Đã tổng kết và báo cáo kết quả kiểm tra cho cơ quan quản lý chất lượng khi có yêu cầu chưa?	A		
12. Khiếu nại và giải quyết khiếu nại				
64	Tổ chức và cá nhân sản xuất đã có sẵn mẫu đơn khiếu nại khi khách hàng có yêu cầu chưa?	A		
65	Tổ chức và cá nhân sản xuất đã giải quyết đơn khiếu nại đúng quy định của pháp luật chưa? Có lưu trữ hồ sơ không?	A		

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

HỒ SƠ
SẢN XUẤT RAU, QUẢ TƯƠI AN TOÀN
THEO VIETGAP

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 379/QĐ-BNN-KHCN ngày 28 tháng 01 năm 2008
của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

Tên tổ chức/cá nhân:

Vụ sản xuất:

Năm:

Phần thứ nhất
THÔNG TIN CHUNG

1. Họ và tên tổ chức/cá nhân sản xuất:

2. Địa chỉ: Thôn/ Ấp

Xã:

Huyện

Tỉnh

3. Diện tích canh tác:

4. Giống rau, quả:

5. Gốc ghép:

6. Mật độ trồng:

7. Tháng và năm trồng:

(Kèm bản đồ lô/thửa sản xuất)

Phần thứ hai
CÁC BIỂU MẪU GHI CHÉP

Mẫu 1: Đánh giá điều kiện sản xuất.

Ngày, tháng, năm đánh giá:

Điều kiện	Tác nhân gây ô nhiễm	Đánh giá hiện tại		Biện pháp xử lý đã áp dụng
		Đạt	Không đạt	
Đất	Kim loại nặng			
	Thuốc BVTV			
	Nitrat			
	Vi sinh vật			
Nước tưới	Kim loại nặng			
	Thuốc BVTV			
	Nitrat			
	Vi sinh vật			
Nước rửa sản phẩm	Kim loại nặng			
	Thuốc BVTV			
	Nitrat			
	Vi sinh vật			
Phân hữu cơ	Kim loại nặng			
	Thuốc BVTV			
	Nitrat			
	Vi sinh vật			

Mẫu 2: Sử dụng hoá chất, chất phụ gia xử lý ô nhiễm đất

Ngày, tháng, năm	Tên hoá chất, phụ gia sử dụng	Số lượng	Cách xử lý	Diện tích (m ²)	Thời tiết khi sử dụng
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)

Ghi chú: - Cách xử lý: Bón hay tưới vào đất

Mẫu 3: Giống và gốc ghép

Tên giống/gốc ghép	Ngày SX	Nơi SX	Ngày mua	Chất lượng	Đã kiểm định chưa?	Tên hóa chất xử lý	Lý do xử lý hóa chất	Người xử lý	Ký tên
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)

Mẫu 4: Mua phân bón/ chất kích thích sinh trưởng

Ngày, tháng, năm	Tên phân bón /chất kích thích sinh trưởng	Số lượng (Kg / lít,...)	Đơn giá (đồng/kg,lít)	Tên người, cửa hàng/đại lý bán và địa chỉ
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

Mẫu 5 sử dụng phân bón/chất kích thích sinh trưởng

Ngày, tháng, năm	Loại cây trồng	Lô, thửa	Diện tích (m ²)	Loại phân bón/chất kích thích sinh trưởng sử dụng	Công thức sử dụng	Số lượng (Kg,lít,..)	Cách bón
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)

Ghi chú: - Công thức sử dụng: tỷ lệ các loại phân bón (N:P:K-1: 1: 1)
 - Cách bón: Bón lót, bón thúc

Mẫu 6: Mua thuốc BVTV

Ngày, tháng, năm	Tên thuốc,	Cơ sở sản xuất	Số lượng (kg/lít,..)	Đơn giá (đồng/kg,lít,..)	Tên người, cửa hàng/đại lý bán và địa chỉ
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)

Mẫu 7 Sử dụng thuốc BVTV

Ngày, tháng, năm	Loại cây trồng	Diện tích (m ²)	Tên dịch hại	Tên thuốc	Liều lượng thuốc (mg, ml/Lít)	Lượng sử dụng (mg, ml/m ²)	Loại máy/dụng cụ phun	Tên người phun
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)

Ghi chú: -Liều lượng thuốc: số gam/ml thuốc pha trong 1 lít nước

- Lượng thuốc sử dụng: số gam/ml thuốc đã sử dụng

Mẫu 8: Bao bì chứa đựng và thuốc BVTV dư thừa sau khi sử dụng

Ngày, tháng, năm	Loại bao bì, thùng chứa, thuốc dư thừa	Nơi tồn trữ/loại bỏ	Cách xử lý
(1)	(2)	(3)	(4)

Mẫu 9: Thu hoạch sản phẩm

Ngày, tháng, năm	Giống cây trồng	Vị trí/lô, thửa	Diện tích (m ²)	Sản lượng (kg)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

Mẫu 10: Xử lý sau thu hoạch (Nhiệt, hoá chất, màng bao...)

Ngày, tháng, năm	Tên sản phẩm	Phương pháp xử lý
(1)	(2)	(3)

Mẫu 11: Phân loại sản phẩm (nếu có)

Ngày	Tên sản phẩm	Phân loại (3)			
		Loại A/I (Kg)	Loại B/II (Kg)	Loại C/III (Kg)	Loại khác (Kg)
(1)	(2)				

Mẫu 12: Tiêu thụ sản phẩm

Ngày, tháng, năm (1)	Tên sản phẩm (2)	Phân theo loại (3)				Người mua, địa chỉ (4)	Số lượng (kg) (5)
		A /I (kg)	B/II (Kg)	C/III (Kg)	Khác (Kg)		

Mẫu 13: Tập huấn cho người lao động

Ngày, tháng, năm tập huấn:

Nội dung tập huấn:

Đơn vị tổ chức:

STT (1)	Tên người được tập huấn (2)	Đơn vị (3)	STT (1)	Tên người được tập huấn (2)	Đơn vị (3)

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 tiêu chuẩn</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, qui 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. Ngăn gọn, đây là quá trình ủ phân hữu cơ làm 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 môi 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	Mối 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 qua tưới	Cung cấp chất dinh dưỡng bằng hệ thống tưới tiêu.
Food safety hazard	Mối nguy an toàn thực phẩm	Bất kỳ hoá chất, sinh vật, hoặc vật thể nào có thể làm trái cây và rau tươi trở nên 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 kiếng, kim loại, gỗ, sỏi đá, đất, lá, cành, nhựa và hạt có.
Fumigation	Khử trùng	Sử dụng hoá chất để kiểm soát sâu bệnh 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 công nhân lao động.
Integrated Pest Management	Phòng trừ tổng hợp	Hệ thống các biện pháp phòng trừ dịch hại bao gồm: biện pháp hóa học, sinh học, canh tác nhằm hạn chế dịch hại dưới ngưỡng gây hại kinh tế và đảm bảo thân thiện với môi trường
Maturity	Già/chín	Thời kỳ (giai đoạn) chín trong quá trình sinh trưởng của rau, quả.
Maturity index	Độ chín	Thông số xác định độ chín của rau, quả.
Maximum Residue Limit	Mức giới hạn dư lượng	lượng hóa chất tối đa cho phép trong rau, quả được Nhà nước quy định bán cho người tiêu dùng.
Obsolete chemical	Hoá chất quá hạn	Hoá chất không còn thích hợp để dùng được nữa, ví dụ như giấy phép sử dụng hoá chất đã bị rút, ngày tháng sử dụng hoá chất bị quá hạn, thùng (bao bì) chứa hoá chất bị hư hỏng và hoá chất bị bẩn thiu.
Organic material	Nguyên liệu hữu cơ	Nguyên liệu là thực vật hoặc động vật, không phải loại tổng hợp hoá học.
Persistent chemicals	Hoá chất bền	Thuốc BVTV gốc Organochlorin, kim loại nặng, hoặc các hoá 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 sản phẩm rau, quả, ví dụ như côn trùng, bệnh hại, cỏ dại, loài gặm nhấm, và chim chóc.
Pesticides	Thuốc trừ dịch hại	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 hoá 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	Rau, quả (có cả rau gia vị).
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 lượng	Yếu tố làm giảm chất lượng sản phẩm.
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	Vệ sinh	Giảm thiểu lượng vi sinh vật bằng cách sử dụng hoá chất, nhiệt hoặc các phương pháp khác.
Sensitive areas	Khu mẫn cảm	Vùng môi trường có nguy cơ bị hại cao do hoá 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 biên, 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 bệnh hại trùng, 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	Người lao động	Tất cả những người làm việc trong nông trại, văn phòng, kể cả người trong gia đình và nhà thầu.