

ASEAN GAP

Quy trình sản xuất tốt
cho sản xuất rau, quả tươi
trong khu vực ASEAN

農林水産省

Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries, Japan



VỤ HỢP TÁC QUỐC TẾ - BỘ NÔNG NGHIỆP & PTNT

ASEAN GAP

Quy trình Sản xuất Tốt
cho sản xuất rau, quả tươi
trong khu vực ASEAN



農林水産省

Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries, Japan



MỤC LỤC

Lời nói đầu.....	1
1. Giới thiệu.....	3
1.1. Mục đích và quy mô của Sản xuất Nông nghiệp Tốt (GAP).....	3
1.2. ASEAN GAP được xây dựng như thế nào.....	4
1.3. Cấu trúc của ASEAN GAP.....	5
2. An toàn thực phẩm.....	6
3. Quản lý môi trường.....	16
4. Điều kiện sức khỏe, an toàn lao động và phúc lợi xã hội của người lao động.....	24
5. Chất lượng sản phẩm.....	28
Phụ lục 1 - Sự kết hợp giữa các phần.....	34
Phụ lục 2 - Thuật ngữ.....	35

Lời nói đầu

Tài liệu này do một nhóm công tác gồm đại diện của tất cả các nước thành viên ASEAN biên soạn với sự hỗ trợ của các biên tập viên của Ôxtrâyli-a, Ban Thư ký ASEAN và Nhóm Quản lý chương trình ACIL. Thành viên của nhóm công tác, gồm:

Biên tập viên Ôxtrâyli-a:

TS Robert Premier, Cục Công nghiệp cơ bản bang Victoria
Ông Scott Ledger, Cục Công nghiệp cơ bản và Thủy sản bang Queensland

Đại diện ASEAN:

- Ông Jamalludin Haji Mohd Yusoff, Brunei Darussalam
- Bà Hajjah Aidah binti Hj. Hanifah, Brunei Darussalam
- Ông Ly Sereivuth, Cambodia
- Ông Mean Chetna, Cambodia
- Bà Dwi Iswari, Indonesia
- Bà Susiami, Indonesia
- Bà Khamphoui Louanglath, Lào
- Ông Kham Sanatem, Lào
- Bà. Dato Khamsiah, Malaysia
- Ông Mohd Khairuddin Mohd Tahir, Malaysia
- Bà. Norma Othman, Malaysia
- Ông Mohd Hussin Yunnus, Malaysia
- Ông U Kyaw Win, Myanmar
- Ông Ko Ko, Myanmar
- Ông Gilberto F. Layese, Philippines
- Bà Mary Grace Rivere Mandigma, Philippines
- TS. Paul Chiew King Tiong, Singapore
- Bà Khoo Gek Hoon, Singapore
- TS. Supranee Impithuksa, Thailand
- TS. Surmsuk Salakpetch, Thailand
- Bà Psyanoot Naka, Thailand
- TS. Nguyễn Minh Châu, Việt Nam
- Bà Nguyễn Thu Hằng, Việt Nam

Tài liệu tham khảo

Nhiều hệ thống chứng nhận và hướng dẫn về Quy trình sản xuất tốt (GAP) trên thế giới được tham khảo khi xây dựng ASEAN GAP. Nguồn thông tin tham khảo chính gồm:

- Hệ thống chứng nhận hàng nông sản áp dụng GAP của Malaysia (SALM), Cục Nông nghiệp Malaysia.
- Hệ thống quản lý chất lượng: GAP, Bộ Nông nghiệp và HTX Thái Lan.
- GAP cho Hệ thống chứng nhận sản xuất rau (GAP-VF), Cục Thực phẩm và Thú Y Singapore.
- Các điểm kiểm soát và tiêu chí tuân thủ EUREGAP áp dụng cho rau, quả
- Cẩm nang sản xuất nông nghiệp, tài liệu giảng dạy về an toàn thực phẩm và môi trường, Công ty TNHH Freshcare - Ôxtrâylia.
- Hướng dẫn an toàn thực phẩm tại ruộng trong sản xuất rau quả tươi. Cục Nông, Lâm và Thủy sản - Ôxtrâylia.

Kinh phí dự án

Xây dựng ASEAN GAP là một hoạt động trong khuôn khổ Dự án Hệ thống đảm bảo chất lượng rau và quả tươi ASEAN (QASAFV). Dự án này là một sáng kiến trong khuôn khổ Chương trình hợp tác phát triển ASEAN - Ôxtrâylia (AADCP).

AADCP do AusAid tài trợ thực hiện và Công ty TNHH Cardno ACIL được AusAid chỉ định là đơn vị quản lý thực hiện chương trình.

Dự án QASAFV do RMIT International kết hợp với Cục Công nghiệp cơ bản bang Victoria và Cục Công nghiệp cơ bản và Thủy sản bang Queensland quản lý. Đầu mối liên hệ:

Mr Mick Bell
Project Coordinator - Business Development Division
RMIT International Pty Ltd
Level 5, 225 Bourke Street
Melbourne Victoria 3000 Australia
Tel. +61 3 9925 5139
Fax +61 3 9925 5153
Mick.bell@rmit.edu.au

1. Giới thiệu

1.1. Mục đích và quy mô của Sản xuất Nông nghiệp Tốt tại Đông nam Á (ASEAN GAP)

ASEAN GAP là một tiêu chuẩn về thực hành nông nghiệp tốt trong quá trình gieo trồng, thu hoạch và xử lý sau thu hoạch các sản phẩm rau quả tươi trong khu vực Đông nam Á (ASEAN). Các biện pháp thực hành tốt trong ASEAN GAP với mục tiêu ngăn ngừa và hạn chế rủi ro xảy ra từ các mối nguy hại. ASEAN GAP đề cập đến các mối nguy hại tới an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới môi trường, sức khỏe, an toàn lao động và phúc lợi xã hội đối với người lao động và chất lượng rau quả.

Thương mại toàn cầu về rau hoa quả tươi làm cho các hoạt động kinh doanh trở nên tự do hơn. Những thay đổi lối sống của người tiêu dùng trong khu vực ASEAN và trên khắp thế giới đang là định hướng cho nhu cầu bảo đảm rau quả an toàn và đúng chất lượng, nhưng đồng thời phải được sản xuất và bảo quản tốt, theo phương thức không gây hại đến môi trường và sức khỏe, điều kiện an toàn và phúc lợi xã hội của người lao động.

Những xu hướng này tác động làm tăng thêm những yêu cầu từ phía các nhà bán lẻ trong việc tuân thủ các chương trình GAP và chính phủ các nước phải đưa ra các yêu cầu pháp lý về an toàn thực phẩm, bảo vệ môi trường, sức khỏe, an toàn lao động và phúc lợi xã hội đối với người lao động.

Thành viên các nước ASEAN đều có chung đặc điểm về phương thức canh tác, cơ sở hạ tầng và điều kiện thời tiết. Hiện tại, việc thực hiện các chương trình GAP trong khu vực ASEAN lại khác nhau, một số nước đã có hệ thống chứng nhận quốc gia còn một số nước khác đang trong chương trình nâng cao nhận thức cho nông dân.

Mục đích của ASEAN GAP là tăng cường việc hài hoà hoá các chương trình GAP trong khu vực ASEAN. Điều này sẽ tạo điều kiện thúc đẩy thương mại giữa các nước thành viên ASEAN và với thị trường toàn cầu, nhằm cải thiện cơ hội phát triển cho người nông dân và góp phần duy trì nguồn cung cấp thực phẩm an toàn và bảo tồn môi trường.

Quy mô của ASEAN GAP bao trùm lên các khâu trồng, thu hoạch và xử lý sau thu hoạch các loại rau quả tươi tại trang trại và khâu xử lý sau thu hoạch tại các địa điểm đóng gói rau quả. Các sản phẩm có độ rủi ro cao về an toàn thực phẩm như rau giá và hoa quả tươi cắt miếng không thuộc phạm vi của ASEAN GAP. ASEAN GAP có thể sử dụng cho tất cả các dây chuyền sản xuất nhưng nó không phải là một tiêu chuẩn cho cấp chứng chỉ với các sản phẩm hữu cơ hay các sản phẩm từ cây chuyển gen (GMO).

1.2. ASEAN GAP được xây dựng như thế nào

Để xây dựng ASEAN GAP, một chuỗi ba hội thảo đã được tổ chức với sự tham gia của đại diện các nước thành viên ASEAN và nhóm Dự án của Úc. Hội thảo đầu tiên được đúc kết từ kinh nghiệm thực hiện chương trình GAP tại Malaysia, Thái Lan, Singapore và Philipin. Đồng thời cũng rà soát lại tất cả các hệ thống chứng nhận và hướng dẫn về GAP từ nhiều nước khác trên thế giới.

Hội thảo kế tiếp theo đã chọn lựa tiêu chuẩn đảm bảo rằng các phương thức được đề xuất là hợp lý và có tính khả thi đối với tất cả các nước thành viên và phù hợp với các chương trình GAP hiện có.

1.3. Cấu trúc của ASEAN GAP

ASEAN GAP gồm 4 phần: i) an toàn thực phẩm, ii) quản lý môi trường, iii) điều kiện sức khoẻ, an toàn lao động và phúc lợi xã hội của người lao động và iv) chất lượng rau quả. Có thể sử dụng riêng biệt từng phần hoặc có thể kết hợp các phần với nhau. Điều này tạo điều kiện thực hiện ASEAN GAP theo từng mô-đun tùy thuộc vào mức độ ưu tiên của mỗi quốc gia.

Các phần được chia thành nhiều nội dung, một số nội dung giống nhau ở tất cả các phần và một số nội dung cụ thể khác cho từng mô-đun. Chẳng hạn, hoá chất, đào tạo, tài liệu và hồ sơ và rà soát các phương thức trong các phần cơ bản. Cả 4 phần có thể kết hợp lại trong 1 tiêu chuẩn.

Phụ lục 1: tóm tắt các nội dung trong từng phần

Phụ lục 2 : gồm các từ viết tắt và thuật ngữ

Một cuốn sổ tay thực hành cung cấp các chỉ dẫn nhằm diễn giải và phương thức thực hành ASEAN GAP. Cuốn sách này có tiêu đề “Hướng dẫn thực hành ASEAN GAP cho rau quả tươi”.

2. An toàn thực phẩm

Lai lịch của khu ruộng và công tác quản lý

1. Cần tiến hành đánh giá với từng loại cây trồng nguy cơ ô nhiễm hoá học và sinh học từ việc sử dụng trước đây của khu ruộng và các vùng lân cận cho từng vụ, đồng thời lưu hồ sơ các rủi ro có ý nghĩa được ghi nhận.
2. Không trồng rau quả ở những nơi được xác định có nguy cơ ô nhiễm cao về hóa học và sinh học, hoặc trước khi trồng cần có biện pháp xử lý để quản lý rủi ro.
3. Nếu bắt buộc phải có biện pháp xử lý, cần giám sát chặt chẽ để đảm bảo sản phẩm không bị ô nhiễm, lưu hồ sơ ghi lại biện pháp xử lý và kết quả kiểm tra.
4. Ghi nhận vùng có bất kỳ thửa ruộng bị nhiễm là không phù hợp cho sản xuất rau quả tươi.

Vật tư cho gieo trồng

5. Nếu vật tư cho gieo trồng được sản xuất ngay tại trang trại, cần có hồ sơ ghi lại bất kỳ một biện pháp xử lý hoá chất nào đã áp dụng và lý do cho việc áp dụng đó.
6. Nếu mua vật tư gieo trồng mua từ một trang trại khác hay từ vườn ươm, cần có hồ sơ và theo dõi tên nhà cung cấp và ngày cung cấp
7. Không trồng các giống được xác định là độc hại cho người tiêu dùng.

Phân bón và chất phụ trợ cho đất

8. Đánh giá nguy cơ ô nhiễm hoá học và sinh học do sử dụng phân bón và chất phụ trợ cho đất đối với từng mùa vụ và có hồ sơ ghi nhận các mối nguy nghiêm trọng.

9. Nếu xác định có rủi ro nghiêm trọng từ việc sử dụng phân bón hay chất phụ trợ cho đất, cần áp dụng các biện pháp nhằm giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm lên rau quả.
10. Lựa chọn phân bón và các chất phụ trợ cho đất nhằm giảm thiểu rủi ro ô nhiễm bởi các kim loại nặng lên rau quả;
11. Không sử dụng phân rác hữu cơ chưa qua xử lý ở những nơi có nguy cơ ô nhiễm cao.
12. Trong trường hợp phân rác hữu cơ được xử lý tại các trang trại trước khi bón, phải ghi lại ngày bắt đầu, khoảng thời gian và phương pháp xử lý.
13. Nếu một sản phẩm phân rác chất hữu cơ được lấy từ phụ phẩm của trang trại, và ở đó nguy cơ ô nhiễm với sản phẩm cao, thì nhà cung cấp cần phải có toàn bộ chứng từ để chứng minh rằng nó đã được xử lý nhằm giảm thiểu nguy cơ gây ô nhiễm tới rau quả.
14. Không sử dụng nước thải sinh hoạt trong sản xuất rau quả tươi phục vụ nhu cầu người tiêu dùng.
15. Các dụng cụ bón phân và chất phụ trợ cho đất cần bảo dưỡng và kiểm tra hiệu suất ít nhất một lần trong năm bởi cán bộ kỹ thuật chuyên trách.
16. Các khu vực hay trang thiết bị phục vụ lưu giữ, trộn và đóng gói phân bón và các chất phụ trợ cho đất và ủ phân rác hữu cơ có vị trí, xây dựng và bảo dưỡng nhằm giảm nguy cơ gây ô nhiễm các khu ruộng sản xuất và nguồn nước tưới.
17. Lưu giữ hồ sơ về phân bón và chất phụ trợ cho đất, ghi rõ nguồn gốc, tên sản phẩm, ngày mua và số lượng mua.
18. Lưu giữ hồ sơ về sử dụng phân bón và chất phụ trợ cho đất, ghi rõ ngày bón phân, tên sản phẩm hay nguyên liệu, địa điểm, liều lượng, phương pháp bón phân và tên người thực hiện.

Nguồn Nước

19. Đánh giá nguy cơ ô nhiễm hoá chất và sinh học từ nguồn nước sử dụng trước thu hoạch cho tưới tiêu phun thuốc trừ sâu bệnh, cũng như nguồn nước sử dụng sau thu hoạch cho bảo quản, chế biến, xử lý sản phẩm, làm sạch và vệ sinh. Cần lưu lại hồ sơ về bất kỳ rủi ro nào được xác định.

20. Trong trường hợp yêu cầu cần phân tích nước để đánh giá nguy cơ ô nhiễm, phân tích nước cần tiến hành định kỳ tùy thuộc vào điều kiện tác động tới nguồn nước đồng thời lưu lại kết quả kiểm tra.
21. Ở những vùng có nguy cơ ô nhiễm hoá học và sinh học cao, hoặc sử dụng một nguồn nước khác an toàn hay xử lý nguồn nước và kiểm tra, cần biên bản ghi lại phương pháp xử lý và kết quả kiểm tra.
22. Không sử dụng nước thải chưa xử lý trong sản xuất và bảo quản sau thu hoạch. Tại các quốc gia được phép sử dụng nước thải đã qua xử lý, chất lượng nước phải tuân thủ các quy định có liên quan.

Hoá chất

Nông dược

23. Người sử dụng lao động và người lao động được tập huấn về sử dụng thuốc bảo vệ thực vật phù hợp với phạm vi công việc của họ.
24. Nếu có sự lựa chọn các loại thuốc Bảo vệ thực vật bởi các chuyên gia tư vấn, thì họ phải chứng minh được trình độ kỹ thuật của mình.
25. Nếu có thể áp dụng các biện pháp quản lý sâu bệnh tổng hợp (IPM) nhằm hạn chế việc sử dụng các thuốc bảo vệ thực vật vô cơ.
26. Chỉ được phép mua thuốc bảo vệ thực vật từ các cửa hàng có giấy phép.
27. Thuốc hoá học và thuốc trừ sâu sinh học sử dụng trên cây trồng phải được kiểm chứng bởi cơ quan chức năng tại quốc gia đó, được phép lưu hành và có hồ sơ kiểm chứng
28. Các cơ quan chức năng tại quốc gia sản xuất cho mục đích thương mại cần cập nhật thông tin các tiêu chuẩn về mức dư lượng tối đa cho phép.

29. Tại quốc gia sản xuất cho mục đích thương mại, việc sử dụng hoá chất đúng theo hướng dẫn trên bao bì hoặc qui định của cơ quan có chức năng nhằm tránh tỷ lệ dư lượng hoá chất vượt mức tối đa cho phép.
30. Kiểm tra thường xuyên qui trình áp dụng và dư lượng hoá chất có trong rau quả theo yêu cầu của khách hàng hoặc cơ quan chức năng tại quốc gia sản xuất cho mục đích thương mại. Các phòng thí nghiệm này phải được phép của các cơ quan chức năng.
31. Tránh trộn lẫn 2 hay nhiều loại thuốc bảo vệ thực vật, ngoại trừ khi có đề xuất của cơ quan chức năng.
32. Đảm bảo thời gian cách ly từ khi phun đến lúc thu hoạch.
33. Dụng cụ phun thuốc cần được bảo dưỡng và kiểm tra thường niên bởi các cán bộ kỹ thuật đảm bảo hoạt động tốt và có hiệu quả.
34. Sau mỗi lần phun thuốc, vệ sinh sạch sẽ các dụng cụ và nước rửa dụng cụ cần được xử lý tránh làm ô nhiễm lên rau quả.
35. Các hỗn hợp hoá chất dùng không hết cần được xử lý theo nguyên tắc không làm ô nhiễm lên rau quả.
36. Kho chứa hoá chất ở nơi thoáng mát và an toàn, chỉ những người có chức năng mới được vào. Xác định vị trí và xây dựng kho chứa nhằm hạn chế nguy cơ làm ô nhiễm rau quả, đồng thời trang bị các thiết bị cứu hộ khẩn cấp trong trường hợp rò rỉ hoá chất.
37. Không để hoá chất dạng lỏng trên giá phía trên các hoá chất dạng bột.
38. Hoá chất cần giữ trong các bình chứa chuyên dụng, nhãn mác rõ ràng và với hướng dẫn hay chỉ dẫn của các cơ quan chức năng. Nếu đổi hoá chất sang vật đựng khác, cần ghi rõ lên đó tên hoá chất, liều lượng sử dụng và thời gian cách ly.
39. Không sử dụng lại các thùng chứa hoá chất, giữ ở nơi an toàn cho đến khi xử lý.
40. Các thùng chứa hoá chất cần xử lý theo quy định của từng quốc gia và theo cách hạn chế tối đa các nguy cơ gây ô nhiễm. Nếu có điều kiện sử dụng các hệ thống thu gom và xử lý.

41. Các hoá chất hết hạn sử dụng hoặc đã bị cấm sử dụng cần ghi rõ và lưu giữ nơi an toàn cho đến khi xử lý.
42. Các hoá chất hết hạn sử dụng cần được xử lý thông qua hệ thống thu gom rác chính thống hoặc tại khu vực cho phép ngoài địa điểm gieo trồng.
43. Ghi lại các hoá chất đã sử dụng với từng vụ, ghi chi tiết tên hoá chất đã sử dụng, lý do sử dụng, khu vực sử dụng, vùng sử dụng, ngày tháng, liều lượng và phương pháp sử dụng, thời gian cách ly và tên người sử dụng.
44. Lưu giữ hồ sơ các hóa chất đã mua, cụ thể tên hóa chất, người bán, ngày mua, số lượng, thời hạn sử dụng và ngày sản xuất.
45. Nếu có thể, lưu hồ sơ các loại hoá chất tại kho bảo quản, nêu chi tiết tên hoá chất, ngày mua và số lượng mua và ngày sử dụng hết hoặc ngày xử lý.
46. Tại các quốc gia sản xuất cho mục đích thương mại, Nếu phát hiện dư lượng hoá chất quá mức tối đa cho phép, cần dừng ngay việc mua bán sản phẩm rau quả. Điều tra nguyên nhân ô nhiễm cũng như triển khai biện pháp ngăn chặn sự tái nhiễm, lưu hồ sơ về rủi ro xảy ra và các giải pháp đã sử dụng.

Các hoá chất khác

47. Các loại nhiên liệu, dầu và hoá chất không phải là nông dược cần sử dụng, lưu kho và xử lý theo cách hạn chế nguy cơ gây ô nhiễm lên rau quả

Thu hoạch và bảo quản sau thu hoạch

Thiết bị, vật tư và đồ chứa

48. Thiết bị, vật tư và đồ chứa tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải được làm từ các nguyên liệu không gây ô nhiễm lên sản phẩm.
49. Thùng đựng phế thải, hoá chất và các chất nguy hiểm khác phải được đánh dấu rõ ràng và không dùng chung để đựng sản phẩm.
50. Bảo dưỡng thường xuyên thiết bị, dụng cụ nhằm hạn chế nguy cơ ô nhiễm lên sản phẩm.
51. 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 trợ cho đất và có các biện pháp hạn chế nguy cơ ô nhiễm từ các loài động vật gây hại.
52. Thiết bị, thùng chứa hay vật tư phải đảm bảo chắc chắn và vệ sinh sạch sẽ trước khi sử dụng. nếu cần thiết phải lau chùi, sửa chữa hoặc loại bỏ.
53. Sản phẩm sau khi thu hoạch không được để tiếp xúc trực tiếp với đất, hoặc xuống sàn của khu vực xử lý, đóng gói và bảo quản.

Nhà xưởng và thiết kế

54. Xây dựng, thiết kế nhà xưởng và bảo dưỡng công trình phục vụ cho việc gieo trồng, xử lý, đóng gói, bảo quản theo cách hạn chế tối đa nguy cơ ô nhiễm.
55. Xăng, dầu, mỡ và và máy móc nông nghiệp cần cách ly khỏi khu vực xử lý, đóng gói và bảo quản sản phẩm phòng ngừa nguy cơ ô nhiễm lên sản phẩm.
56. Xây dựng hệ thống bể phốt, xử lý rác thải và hệ thống thoát nước nhằm giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm đến khu ruộng sản xuất và nguồn nước.
57. Các bóng đèn phía trên khu vực sản xuất, thùng chứa rau quả đóng gói và vật liệu đóng gói hoặc là chống vỡ vụn hay được bảo vệ bằng vỏ ngoài chống vỡ. Trong trường hợp bóng đèn bị vỡ, phải loại bỏ sản phẩm để ở khu vực đó đồng thời lau sạch dụng cụ và thùng chứa.
58. Nơi đặt thiết bị và dụng cụ có thể là nguy cơ ô nhiễm vật lý trong phân xưởng xử lý, đóng gói và bảo quản rau quả, các thiết bị và dụng cụ cần có rào cản vật lý che chắn hoặc ngừng vận hành thiết bị trong quá trình đóng gói, xử lý và bảo quản sản phẩm.

Lau chùi và vệ sinh

59. Việc đóng gói, xử lý và bảo quản cũng như các thiết bị, công cụ, vật chứa đựng và vật tư có thể là nguồn gốc gây ô nhiễm rau quả, cần đưa ra các chỉ dẫn và tiếp theo tiến hành lau chùi và dọn vệ sinh.
60. Sử dụng hoá chất làm sạch và tẩy trùng thích hợp nhằm giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm hoá học lên sản phẩm.

Phòng chống sâu bệnh

61. Cách ly gia súc và gia cầm khỏi địa điểm sản xuất, đặc biệt các loại cây trồng trên hoặc sát đất, cũng như các khu vực thu hoạch, đóng gói và bảo quản rau quả.
62. Các biện pháp ngăn chặn các loài sinh vật gây hại bên trong và ngoài các khu vực xử lý, đóng gói và bảo quản.
63. Bả và bẫy sử dụng trong phòng trừ cần đặt đúng chỗ và duy trì đảm bảo không làm ô nhiễm rau quả, thùng chứa và vật liệu đóng gói. Cần ghi lại các vị trí đặt bả và bẫy.

Vệ sinh cá nhân

64. Người lao động cần được trang bị kiến thức cần thiết, hay tập huấn về thực hành vệ sinh cá nhân, ghi lại trong hồ sơ khoá tập huấn.
65. Cung cấp cho người lao động tài liệu hướng dẫn về thực hành vệ sinh cá nhân hoặc trưng bày tại các địa điểm dễ thấy.
66. Cần có nhà vệ sinh và dụng cụ rửa tay cho nhân viên và duy trì đảm bảo điều kiện vệ sinh.
67. Nước thải phải được xử lý theo phương thức chế tối đa nguy cơ gây ô nhiễm trực tiếp hoặc gián tiếp lên rau quả.

Xử lý sản phẩm

68. Việc sử dụng, bảo quản và xử lý các hoá chất đã sử dụng sau khi thu hoạch, bao gồm cả các loại thuốc BVTV, sấp thực vật phải tuân thủ các biện pháp thực hành như đã nêu trong phần Hoá chất.
69. Nước sử dụng cho xử lý rau quả sau thu hoạch phải tuân thủ các biện pháp thực hành tương tự như đã nêu trong phần Nước.
70. Nước sử dụng sau cùng cho các phần ăn được của rau quả phải tương đương với tiêu chuẩn chất lượng nước uống.

Bảo quản và vận chuyển

71. Đồ chứa đầy rau quả không được đặt trực tiếp xuống đất vì đất từ đáy của các vật đựng là nguy cơ gây ô nhiễm rất cao đối với rau quả.
72. Kiểm tra tấm nệm trước khi sử dụng làm sạch, roi rớt hoá chất, vật thể lạ và ô nhiễm vật hại, cần làm sạch, che phủ bởi vật liệu bảo vệ và loại bỏ nếu nguy cơ ô nhiễm cao lên sản phẩm.
73. Kiểm tra các phương tiện vận chuyển trước khi làm sạch, roi rớt hoá chất, vật thể lạ và sinh vật hại và làm sạch nếu nguy cơ ô nhiễm cao lên sản phẩm.
74. Không bảo quản và vận chuyển sản phẩm chung với các hàng hóa có khả năng là nguồn ô nhiễm hoá học, sinh học và vật lý

Truy nguyên và thu hồi

75. Cần xác định rõ tên và mã số của từng thửa ruộng sản xuất. Cần đặt tên hay mã số trên từng thửa ruộng và ghi lại trên bản đồ khu vực. tên và mã số của thửa ruộng cần ghi lại trên tất cả các tài liệu và hồ sơ liên quan đến thửa ruộng đó.

76. Các thùng chứa sản phẩm đã đóng gói cần có nhãn mác rõ ràng để xác định truy nguyên sản phẩm tới trang trại hoặc thửa ruộng nơi sản xuất rau quả.
77. Lưu giữ hồ sơ ghi lại ngày cung cấp và nơi nhận đối với từng lô sản phẩm.
78. Khi sản phẩm được xác định là bị ô nhiễm hay có nguy cơ ô nhiễm, cần cách ly lô sản phẩm đó, ngừng phân phối hoặc nếu đã bán, cần thông báo ngay tới người tiêu dùng.
79. Điều tra bất kỳ 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.

Đào tạo

80. Trang bị cho người sử dụng lao động và người lao động kiến thức cần thiết và tập huấn về thực hành nông nghiệp tốt trong phạm vi trách nhiệm của họ, đồng thời cần lưu hồ sơ tập huấn.

Tài liệu và Hồ sơ

81. Hồ sơ về các biện pháp thực hành nông nghiệp tốt cần lưu giữ trong khoảng thời gian tối thiểu 2 năm hoặc lâu hơn nếu có yêu cầu của cơ quan pháp lý và của khách hàng.
82. Huỷ bỏ các tài liệu đã quá hạn lưu hành và chỉ sử dụng các văn bản hiện hành.

Rà soát các biện pháp thực hành

83. Tất cả các hoạt động cần được rà soát ít nhất mỗi năm một lần nhằm đảm bảo nó được làm đúng và tiến hành các hoạt động nhằm điều chỉnh lại bất kỳ một khiếm khuyết nào còn tồn tại. Lưu lại biên bản kiểm tra và các biện pháp khắc phục.
84. Có các hoạt động để giải quyết khiếu nại liên quan đến an toàn thực phẩm, đồng thời lưu lại hồ sơ khiếu nại và biện pháp xử lý.

3. Quản lý môi trường

Lịch sử địa điểm sản xuất và biện pháp quản lý

1. Địa điểm sản xuất phải tuân thủ các quy định nước sở tại, hạn chế sản xuất tại nơi có địa hình hoặc độ dốc cao
2. Đối với địa điểm sản xuất mới, đánh giá rủi ro là gây hại tới môi trường tại địa điểm sản xuất và khu vực lân cận, đồng thời lưu giữ hồ sơ về tất cả nguy cơ tiềm ẩn được xác định. Việc đánh giá rủi ro cần phải xem xét tới:
 - Mục đích sử dụng trước đây của địa điểm sản xuất.
 - Khả năng tác động của việc sản xuất và chế biến sau thu hoạch lên địa điểm sản xuất và khu vực lân cận.
 - Khả năng ảnh hưởng của các địa điểm sản xuất liền kề lên địa điểm sản xuất mới.
3. Nếu xác định có nguy cơ rủi ro cao, thì hoặc không sử dụng địa điểm đó để sản xuất và chế biến sau thu hoạch hay áp dụng các biện pháp ngăn ngừa hoặc hạn chế các nguy cơ có thể xảy ra
4. Cần có bản đồ mặt bằng chỉ rõ vị trí của:
 - a. Địa điểm sản xuất.
 - b. Các khu vực môi trường nhạy cảm và các khu vực bị xuống cấp nghiêm trọng.
 - c. Khu vực trộn và bảo quản hoá chất, khu vực làm sạch dụng cụ phun hoá chất, và khu vực xử lý hoá chất sau thu hoạch.
 - d. Địa điểm hoặc trang thiết bị bảo quản, trộn và ủ phân và các chất phụ trợ cho đất.
 - e. Sông suối, địa điểm bảo quản, và đường thoát nước chính, khu vực bị rửa trôi và các điểm thoát.
 - f. Vị trí toà nhà, các công trình kiến trúc và đường xá.

5. Quản lý các khu vực bị xuống cấp nghiêm trọng nhằm hạn chế tối đa tình trạng tiếp tục xuống cấp.
6. Công tác quản lý từng hoạt động phải phù hợp với quy định của quốc gia về môi trường bao trùm không khí, nước, tiếng ồn, đất, tính đa dạng sinh học và các vấn đề khác về môi trường.

Giống gieo trồng

7. Nhằm hạn chế việc sử dụng hoá chất và sói mòn dinh dưỡng của đất cần lựa chọn giống gieo trồng có khả năng kháng bệnh và khả năng thích ứng với đặc tính của đất như loại đất và độ phì nhiêu.

Đất và các tầng đất

8. Các phương thức sản xuất dự kiến cần phù hợp với loại đất và không làm tăng nguy cơ suy thoái môi trường.
9. Nếu có thể, sử dụng bản đồ đất để xây dựng các kế hoạch sản xuất và luân canh cây trồng.
10. Sử dụng các phương thức canh tác nhằm cải thiện hoặc duy trì cấu trúc đất và hạn chế tối đa tình trạng nén đất và xói mòn.
11. Có minh chứng cho việc sử dụng hoá chất khử trùng cho đất và các tầng đất, lưu giữ hồ sơ về địa điểm, ngày, sản phẩm, liều lượng, phương pháp và tên người thực hiện.

Phân bón và chất phụ trợ cho đất

- Việc bón phân dựa trên các đề xuất của các cơ quan chức năng hoặc dựa trên các thí nghiệm trên đất, lá hoặc nhựa cây nhằm hạn chế tối đa tình trạng rửa trôi và rò rỉ dinh dưỡng.
- Xác định địa điểm, thiết kế và bảo dưỡng hoặc trang thiết bị cho bảo quản, pha trộn và tập kết phân bón và các chất phụ gia cho đất xử lý các chất hữu cơ nhằm hạn chế rủi ro ảnh hưởng xấu đến môi trường tại địa điểm sản xuất và khu vực xung quanh.
- Bảo dưỡng các công cụ bón phân và các chất phụ trợ cho đất cần bảo dưỡng vận hành tốt và kiểm tra hiệu suất hoạt động ít nhất mỗi năm một lần bởi cán bộ kỹ thuật.
- Lưu giữ hồ sơ sử dụng phân bón và các chất phụ trợ cho đất, ghi chi tiết tên sản phẩm hay nguyên liệu, ngày, địa điểm, liều lượng, phương pháp và tên người thực hiện.
- Đối với hệ thống sản xuất thủy canh, cần kiểm tra và ghi lại việc phối trộn, áp dụng và xử lý dung dịch dinh dưỡng.

Nước

- Sử dụng nước tưới dựa trên nhu cầu về nước của cây trồng, nguồn nước sẵn có, độ ẩm của đất, và có tính đến các tác động môi trường lên địa điểm sản xuất và khu vực xung quanh.
- Sử dụng hệ thống tưới tiêu có hiệu quả nhằm hạn chế tối đa lượng nước thất thoát và rủi ro tác động xấu đến môi trường lên địa điểm sản xuất và khu vực xung quanh.
- Kiểm tra hệ thống tưới tiêu đảm bảo hoạt động hiệu quả mỗi lần tưới, theo hướng dẫn của nhà sản xuất hoặc biện pháp phù hợp khác và bảo dưỡng đảm bảo hoạt động có hiệu quả.
- Lưu giữ hồ sơ về việc tưới tiêu, chi tiết cho từng vụ, ngày, địa điểm, lượng nước đã tưới, thời gian tưới và tên của người quản lý hoạt động tưới tiêu.

21. Quản lý việc tích nước, lưu trữ và sử dụng phải tuân thủ theo đúng quy chế yêu cầu của quốc gia.
22. Quản lý hoặc xử lý những nguồn tài nguyên nước có thể gây hại, nhằm hạn chế tối đa tác động xấu đến môi trường đất, vùng đất, nước và các vùng nhạy cảm.
23. Nước thải khu vệ sinh và hệ thống cống thoát nước cần phải xử lý theo cách hạn chế tối đa nguy cơ gây ô nhiễm đến môi trường trong và ngoài địa điểm sản xuất.
24. Quản lý và xử lý nước thải từ khu dân cư, trong đó có nước thải từ thu hoạch, vệ sinh, chế biến và bảo quản sau thu hoạch nhằm hạn chế tối đa tác động xấu đến môi trường xung quanh.

Hoá chất

Nông dược

25. Người sử dụng lao động và người lao động cần được tập huấn các kiến thức phù hợp với trách nhiệm công việc của họ trong việc sử dụng hoá chất bảo vệ thực vật.
26. Nếu có sự lựa chọn các loại thuốc Bảo vệ thực vật bởi các chuyên gia tư vấn, thì họ phải có các giấy tờ chứng thuyết về trình độ chuyên môn của mình.
27. Các biện pháp bảo vệ cây trồng phải phù hợp cho phòng trừ sâu hại và dựa trên khuyến cáo của cơ quan chức năng hoặc điều tra diễn biến các loài sâu hại theo vụ.
28. Sử dụng hệ thống quản lý sâu bệnh tổng hợp và các sản phẩm không phải là hoá chất, nhằm hạn chế tối đa việc sử dụng hoá chất bảo vệ thực vật.
29. Chỉ mua hoá chất từ các nhà cung cấp có giấy phép

30. Cơ quan chức năng tại nước sở tại kiểm duyệt các loại hoá chất sử dụng trên từng loại cây trồng cụ thể, đồng thời cập nhật các văn bản, tài liệu chứng minh các loại hoá chất đã được kiểm duyệt.
31. Sử dụng hoá chất theo hướng dẫn trên bao bì hoặc theo hướng dẫn bởi cơ quan chức năng.
32. Áp dụng chiến lược sử dụng hoá chất quay vòng và các biện pháp bảo vệ thực vật khác nhằm tránh tình trạng sâu bệnh kháng thuốc.
33. Quản lý việc sử dụng hoá chất (trên mặt đất và bằng máy bay) nhằm hạn chế rủi ro do phun lẫn sang các khu vực dân cư lân cận và các khu vực nhạy cảm về môi trường.
34. Các hoá chất cần được pha chế với thể tích phù hợp nhằm giảm thiểu lượng hoá chất dư thừa sau khi phun thuốc.
35. Lượng hoá chất thừa và nước rửa bình phun cần được xử lý theo cách không làm ô nhiễm môi trường trong và ngoài địa điểm sản xuất.
36. Các thiết bị dùng phun thuốc được bảo dưỡng trong điều kiện làm việc và ít nhất mỗi năm một lần có cán bộ kỹ thuật kiểm tra hiệu quả hoạt động.
37. Chứa hoá chất ở nơi thiết kế an toàn, thoáng và ánh sáng, chỉ người có chức năng mới được vào. Xác định địa điểm và xây dựng nhằm hạn chế nguy cơ làm ô nhiễm môi trường, trang bị các thiết bị cứu hộ khẩn cấp trong trường hợp rò rỉ hoá chất.
38. Hoá chất được giữ trong bình chứa nguyên trạng có nhãn mác rõ ràng theo hướng dẫn hay chỉ dẫn ghi trên bao bì của các cơ quan chức năng. Nếu hoá chất chuyển qua vật đựng khác, cần đánh dấu rõ vật đựng mới bằng tên mới, tỷ lệ sử dụng và thời gian cách ly.
39. Không sử dụng lại các thùng chứa hoá chất đã hết, đảm bảo giữ nơi an toàn cho đến khi xử lý.
40. Các thùng chứa hoá chất cần xử lý theo quy định của từng quốc gia và theo cách hạn chế tối đa tác động xấu đến môi trường trong và ngoài địa điểm sản xuất. Nếu có thể, sử dụng hệ thống thu gom và xử lý chính thống.

41. Các hoá chất hết hạn hoặc không được cho phép sử dụng, cần ghi rõ và giữ ở nơi an toàn cho đến khi sử lý.
42. Các hoá chất hết hạn sử dụng cần phải xử lý qua hệ thống thu gom rác chính thống hoặc tại các khu vực được phép bên ngoài địa điểm sản xuất.
43. Ghi lại các hoá chất sử dụng cho từng vụ, ghi rõ tên hoá chất đã sử dụng, lý do sử dụng, địa điểm sử dụng, ngày, liều lượng và phương pháp sử dụng, điều kiện thời tiết và tên người thực hiện
44. Nếu có thể áp dụng, có hồ sơ ghi các danh mục hóa chất lưu giữ trong kho, ghi rõ tên hóa chất, ngày mua, số lượng và ngày hoá chất được sử dụng hết.

Các hoá chất khác

45. Các loại nhiên liệu, dầu và các hoá chất không phải là nông dược cần được bảo quản, lưu kho và xử lý theo cách hạn chế rủi ro gây ô nhiễm môi trường.

Thu hoạch và bảo quản rau quả

46. Việc sử dụng, bảo quản và xử lý các hoá chất sử dụng sau thu hoạch, như thuốc BVTV, sấp thực vật, tiến hành tương tự theo phương thức như đã nêu trong phần **Hoá chất**.

Chất thải và hiệu quả năng lượng

47. Lên kế hoạch và thực hiện kế hoạch quản lý chất thải, xác định rõ các loại chất thải khu dân cư và áp dụng các phương thức hạn chế tối đa lượng chất thải, sử dụng lại hoặc tái chế chất thải, đồng thời lưu giữ và xử lý chúng.

48. Rà soát lại mức tiêu thụ điện và nhiên liệu đồng thời xác định và sử dụng các phương thức vận hành được xác định là hiệu quả
49. Máy móc và thiết bị cần bảo dưỡng đảm bảo hoạt động có hiệu quả và thay thế, nếu cần.

Đa dạng sinh học

50. Các hoạt động trên địa bàn tuân thủ quy định của nước sở tại đối với các loài động vật và thực vật được bảo tồn đảm bảo các loài này không bị ảnh hưởng.
51. Nhằm bảo tồn các loài động vật và thực vật bản địa, cần đánh giá và có hoạt động để quản lý có hiệu quả các thảm thực vật bản địa, hành lang cho động vật hoang dã, và các vùng được che phủ trên bờ và dọc các nguồn nước.
52. Áp dụng các biện pháp kiểm soát các loài động vật hoang dã và sâu bệnh hại môi trường.

Không khí

53. Quản lý ô nhiễm mùi, khói, bụi và tiếng ồn nhằm giảm thiểu tác động đến các khu dân cư lân cận

Đào tạo

54. Người sử dụng lao động và người lao động cần có kiến thức cơ bản và được tập huấn trong phạm vi công việc của họ phù hợp với các biện pháp thực hành nông nghiệp tốt, đồng thời lưu hồ sơ đào tạo.

Hồ sơ và tài liệu

55. Hồ sơ về pháp thực hành nông nghiệp tốt cần lưu giữ trong khoảng thời gian tối thiểu 2 năm hoặc lâu hơn, nếu có yêu cầu bởi cơ quan quản lý và người tiêu dùng.
56. Các văn bản hết hiệu lực cần huỷ bỏ và chỉ sử dụng các văn bản liên quan đến các biện pháp thực hành nông nghiệp tốt đang có hiệu lực.

Rà soát lại các biện pháp thực hành

57. Mỗi năm rà soát lại tất cả các biện pháp ít nhất một lần, đảm bảo các phương thức được hiện đúng và xác định, khắc phục các thiếu sót hoặc điều chỉnh cho phù hợp với các quy chế môi trường
58. Lưu giữ hồ sơ chứng minh việc rà soát lại tất cả các phương thức thực hành, cũng như các hoạt động khắc phục sai sót
59. Giải quyết khiếu nại liên quan đến vấn đề quản lý môi trường, đồng thời lưu hồ sơ về khiếu nại và biện pháp xử lý.

4. Điều kiện sức khỏe, an toàn lao động và phúc lợi xã hội của người lao động

Hoá chất

Nông dược

1. Việc bảo quản và sử dụng hoá chất do các công nhân kỹ thuật có kiến thức chuyên môn và kỹ năng.
2. Hoá chất cần được lưu giữ ở nơi an toàn, thoáng mát và đầy đủ ánh sáng, chỉ những người có chức năng được vào. Xác định vị trí và thiết kế nhằm hạn chế nguy cơ làm ảnh hưởng đến sức khỏe người lao động, trang bị các thiết bị cứu hộ khẩn cấp trong trường hợp rò rỉ hoá chất.
3. Chứa hoá chất cần lưu giữ trong các thùng chứa chuyên dụng, nhãn mác rõ ràng, theo hướng dẫn hay chỉ dẫn ghi nhãn mác của các cơ quan chức năng. Nếu hoá chất chuyển sang vật đựng khác, cần ghi rõ lên vật đựng mới tên loại hoá chất, liều lượng sử dụng và thời gian lưu giữ.
4. Nếu có rủi ro lớn về khả năng ô nhiễm hoá chất đối với người lao động, cần dụng cụ bảo hộ, giấy tờ về thông số kỹ thuật, chỉ dẫn về an toàn rõ ràng trên bao bì của loại hoá chất đó.
5. Phương tiện và thiết bị sơ cứu phải có sẵn để cứu hộ khẩn cấp trong điều kiện người lao động bị nhiễm hóa chất.
6. Các biển hiệu chỉ dẫn đề phòng tai nạn và cấp cứu tai nạn để tại khu vực dễ quan sát hoặc gần nơi chứa hoá chất.
7. Với người pha chế và phun hoá chất, khi chuẩn bị phun lần sau cần trang bị quần áo và thiết bị bảo vệ.

8. Quần áo và thiết bị bảo hộ cần làm sạch và không để chung trong kho chứa nông dược.
9. Cấm không vào các khu vực đã phun hoặc mới phun hoá chất trong khoảng thời gian hợp lý tùy thuộc vào loại hoá chất đã phun.
10. Trong điều kiện, các khu vực phun thuốc trừ sâu có nhiều người qua lại cần có các biển cảnh báo.

Thu hoạch và bảo quản sản phẩm

Vệ sinh cá nhân

11. Người lao động cần có kiến thức phù hợp hoặc được tập huấn về thực hành vệ sinh cá nhân, lưu lại tài liệu tập huấn.
12. Cung cấp tờ hướng dẫn về thực hành vệ sinh cá nhân cho người lao động hoặc tại những nơi dễ thấy.
13. Phải có nhà vệ sinh và bồn rửa tay cho người lao động và giữ gìn đảm bảo vệ sinh.
14. Phân rác phải xử lý theo cách giảm thiểu nguy cơ gây ô nhiễm đối với người lao động.
15. Trong trường hợp khi người sử dụng lao động được yêu cầu thanh toán chi phí chăm sóc sức khoẻ y tế, nếu có vấn đề nghiêm trọng về sức khoẻ cần phải báo ngay cho cơ quan y tế liên quan.
16. Khi có yêu cầu, người lao động ngoại quốc bắt buộc phải kiểm tra sức khoẻ định kỳ, và cần lưu lại hồ sơ.
17. Áp dụng các biện pháp hạn chế tối đa sự hiện diện của gia súc và sinh vật truyền bệnh xung quanh các địa điểm sản xuất, đóng gói và bảo quản.

Điều kiện làm việc

18. Điều kiện làm việc phải phù hợp cho người lao động và cung cấp đầy đủ quần áo bảo hộ trong trường hợp điều kiện lao động nguy hiểm với người lao động.
19. Giữ gìn, bảo dưỡng và kiểm tra thường xuyên các phương tiện, trang thiết bị và cả các thiết bị điện và cơ khí nhằm tránh rủi ro cho người sử dụng.
20. Tuân thủ các thao tác thực hành an toàn nhằm hạn chế tối đa rủi ro về thương tổn do nâng vác các vật nặng, đè nén và di chuyển.

Quyền lợi người lao động

21. Trong trường hợp người sử dụng lao động cung cấp nhà ở phù hợp với điều kiện sinh hoạt tối thiểu và trang thiết bị cần thiết.
22. Tuổi lao động tối thiểu phải phù hợp với các quy định của nước sở tại. Nếu chưa có quy định, người lao động phải lớn hơn 15 tuổi.

Đào tạo

23. Thông báo cho người lao động về những nguy cơ liên quan đến sức khoẻ và điều kiện an toàn khi bắt đầu làm việc.
24. Trang bị cho người lao động kiến thức và tập huấn ở một mức độ phù hợp trong phạm vi công việc thuộc các lĩnh vực sau:
 - Vận hành phương tiện, thiết bị và đồ dùng
 - Tai nạn lao động và các bước cấp cứu
 - Sử dụng hoá chất an toàn
 - Vệ sinh cá nhân

Tài liệu và hồ sơ

25. Lưu giữ hồ sơ về các biện pháp thực hành nông nghiệp tốt trong thời gian tối thiểu ít nhất 2 năm hoặc thời gian lâu hơn nếu có yêu cầu của cơ quan quản lý và của khách hàng.
26. Huỷ bỏ các văn bản hết hạn sử dụng và chỉ sử dụng các văn bản hiện hành có hiệu lực.

Rà soát lại các phương thức canh tác

27. Ít nhất mỗi năm một lần rà soát lại tất cả các phương thức đảm bảo các phương thức này được hiện đúng và nếu sai sót cần có biện pháp khắc phục.
28. Lưu giữ hồ sơ chứng minh tất cả các phương thức đã được rà soát, cùng với tài liệu về các hoạt động khắc phục.
29. Giải quyết khiếu nại liên quan đến sức khỏe người lao động, an toàn lao động và phúc lợi xã hội, đồng thời lưu hồ sơ về khiếu nại và biện pháp xử lý.

5. Chất lượng sản phẩm

Kế hoạch chất lượng

1. Các biện pháp thực hành là chỉ tiêu nhằm quản lý chất lượng sản phẩm trong quá trình sản xuất, thu hoạch và bảo quản sau thu hoạch, được xác định trong kế hoạch quản lý chất lượng đối với cây trồng.

Giống cây trồng

2. Chọn lựa giống cây trồng nhằm thoả mãn nhu cầu thị trường.
3. Nếu giống cây trồng được mua từ trang trại hoặc vườn ươm khác, nhà cung cấp phải cấp giấy chứng nhận an toàn thực vật hoặc giấy chứng nhận đảm bảo giống cây trồng đạt chất lượng tốt.

Phân bón và chất phụ gia cho đất

4. Áp dụng các biện pháp làm giàu đất căn cứ theo đề xuất từ cơ quan chức năng hoặc dựa trên các kết quả thí nghiệm trên đất, lá hoặc nhựa cây và các yêu cầu dinh dưỡng của cây trồng.
5. Các công cụ bón phân và các chất phụ trợ cho đất cần bảo dưỡng trong điều kiện làm việc và ít nhất mỗi năm một lần có cán bộ kỹ thuật kiểm tra hiệu suất hoạt động.
6. Những nơi hay phương tiện ủ phân hữu cơ cần có vị trí, thiết kế và bảo dưỡng nhằm giảm nguy cơ nhiễm bệnh lên cây trồng.
7. Lưu hồ sơ sử dụng phân bón và các chất phụ trợ cho đất, chi tiết tên sản phẩm hay vật tư, ngày, địa điểm xử lý, liều lượng, phương pháp và tên người thực hiện.

Nước

8. Tưới nước dựa trên nhu cầu về nước của cây trồng, nguồn nước và độ ẩm của đất.
9. Lưu hồ sơ về tưới tiêu, chi tiết cho từng vụ, ngày, địa điểm và khối lượng nước đã sử dụng và thời gian tưới tiêu.

Hoá chất

Nông Dược

10. Người sử dụng lao động và người lao động được tập huấn với trình độ phù hợp phạm vi công việc của họ trong việc sử dụng hoá chất BVTN.
11. Các biện pháp bảo vệ cây trồng phải phù hợp với phòng trừ sâu bệnh.
12. Nếu có thể, áp dụng các hệ thống quản lý sâu bệnh tổng hợp.
13. Chỉ mua các hoá chất từ các nhà cung cấp có giấy phép.
14. Hoá chất sử dụng trên cây trồng phải kiểm chứng bởi cơ quan chức năng tại quốc gia nơi trồng các loại cây đó và chỉ mục đích thương mại có sẵn các văn bản về việc kiểm chứng.
15. Sử dụng hoá chất theo hướng dẫn trên bao bì hoặc theo hướng dẫn của cơ quan chức năng.
16. Áp dụng chiến lược sử dụng hoá chất quay vòng và áp dụng các biện pháp phòng trừ khác nhằm tránh tình trạng sâu bệnh kháng thuốc.
17. Dụng cụ sử dụng cho phun hoá chất cần duy trì trong điều kiện làm việc và ít nhất mỗi năm một lần kiểm tra hiệu suất làm việc bởi bộ phận kỹ thuật.

18. Lưu lại hồ sơ sử dụng hoá chất cho từng mùa vụ, cụ thể tên hoá chất đã sử dụng, lý do sử dụng, địa điểm xử lý, ngày, liều lượng và phương pháp, điều kiện thời tiết và tên người thực hiện.

Thu hoạch và xử lý sản phẩm

Thu hoạch

19. Sử dụng chỉ số trưởng thành phù hợp nhằm xác định thời điểm thu hoạch sản phẩm.
20. Áp dụng kỹ thuật phù hợp để thu hoạch rau quả.
21. Trang thiết bị và công cụ cần phù hợp cho thu hoạch và được kiểm tra vệ sinh trước khi sử dụng, nếu cần, tiến hành lau rửa.
22. Đồ chứa phải phù hợp cho thu hoạch rau quả và không được phép chất quá đầy.
23. Cần sử dụng lớp lót nếu bên trong đồ chứa sản phẩm có bề mặt thô ráp.
24. Đồ chứa sản phẩm sau thu hoạch cần được che phủ để giữ ẩm và tránh ánh nắng mặt trời.
25. Kiểm tra độ bền chắc và vệ sinh sạch sẽ đồ chứa đựng trước khi sử dụng, nếu cần làm vệ sinh hoặc vứt bỏ.
26. Thu hoạch rau quả vào thời điểm mát nhất trong ngày (sáng sớm) và nếu có thể, tránh thu hoạch khi trời mưa.
27. Rau quả thu hoạch cần được vận chuyển càng nhanh càng tốt ra khỏi cánh đồng.
28. Rau quả sau thu hoạch cần để trong bóng mát nếu có sự chậm trễ trong vấn đề vận chuyển.
29. Đồ chứa đầy sản phẩm không được xếp chồng chất lên nhau trừ khi chúng được thiết kế cho mục đích đó và giảm thiểu hư hại cơ học.
30. Bảo đảm an toàn cho các vật chứa đựng trong suốt quá trình vận chuyển nhằm giảm thiểu hư hại cơ học.

Đóng gói sản phẩm

31. Thiết bị được kê nhằm rơi vãi do chất quá đầy và va đập với nhau.
32. Thường xuyên vệ sinh và bảo dưỡng các trang thiết bị, vật chứa đựng và dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với rau quả nhằm hạn chế tối đa hư hại về cơ học.
33. Áp dụng các biện pháp nhằm hạn chế sự hiện diện của súc vật trong và ngoài khu vực chế biến, đóng gói và lưu giữ.
34. Nếu cần, xử lý sản phẩm nhằm hạn chế sự phát triển của dịch bệnh và mất chất lượng.
35. Cần xử lý hoặc thường xuyên thay đổi nguồn nước dùng để xử lý, rửa sạch và bảo quản rau quả sau khi thu hoạch nhằm hạn chế nguy cơ ô nhiễm từ các sinh vật gây thối.
36. Đóng gói và bảo quản sản phẩm tại các khu vực có mái che.
37. Không được để rau quả trực tiếp xuống đất hay sàn nhà nơi bảo quản, đóng gói và lưu kho.
38. Phân loại sản phẩm và đóng gói theo yêu cầu của khách hàng và thị trường.
39. Nếu cần, sử dụng các vật liệu bảo vệ để bảo vệ rau quả khỏi bề mặt thô ráp của thùng chứa và khỏi bị héo.
40. Làm mát sản phẩm bằng các phương pháp thích hợp.

Bảo quản và vận chuyển

41. Trong trường hợp chậm trễ trước vận chuyển, cần giữ rau quả ở nhiệt độ thấp nhất phù hợp với từng loại rau quả.
42. Các phương tiện vận chuyển cần che phủ và duy trì một điều kiện nhiệt độ phù hợp nhằm hạn chế tối đa về mất chất lượng.
43. Kiểm tra phương tiện vận chuyển trước khi làm vệ sinh, các vật thể lạ và nhiễm vật truyền bệnh, và tiến hành làm vệ sinh nếu có nguy cơ hư hỏng cao và ô nhiễm bởi các sinh vật gây thối.

44. Trong quá trình vận chuyển tránh làm lẫn lộn các rau quả không cùng chủng loại.
45. Vận chuyển nhanh rau quả đến địa điểm nhận.

Khả năng truy nguyên

46. Mỗi địa điểm sản xuất được xác định bởi tên và mã số. Có biển với tên hay mã số cắm trên địa điểm sản xuất và ghi lại trên bản đồ khu vực. Tên và mã số cần ghi lại trên tất cả các văn bản và hồ sơ liên quan đến địa điểm đó.
47. Thùng sản phẩm cần có nhãn mác rõ ràng để có thể truy nguyên, xuất xứ tới trang trại hoặc địa điểm sản xuất rau quả.
48. Cần lưu hồ sơ ngày cung ứng và nơi nhận đối với từng lô rau quả.

Đào tạo

49. Người sử dụng lao động và người lao động cần có kiến thức phù hợp và được tập huấn trong phạm vi trách nhiệm của họ liên quan đến các biện pháp thực hành nông nghiệp tốt, đồng thời cần lưu hồ sơ hoạt động tập huấn.

Tài liệu và Hồ sơ

50. Lưu giữ các tài liệu về các biện pháp thực hành nông nghiệp tốt trong khoảng thời gian tối thiểu 2 năm hoặc lâu hơn nếu có yêu cầu của cơ quan chức năng và khách hàng.
51. Huỷ bỏ các văn bản không còn hiệu lực và chỉ sử dụng các văn bản có hiệu lực hiện hành

PHỤ LỤC 1. SỰ KẾT HỢP GIỮA CÁC PHẦN

Nội dung	Các mô-đun			
	An toàn thực phẩm	Quản lý môi trường	Sức khỏe, An toàn, quyền lợi NLD	Chất lượng rau quả
Kế hoạch chất lượng				V
Lịch sử khu vực sản xuất và quản lý	V	V		
Vật liệu gieo trồng	V	V		V
Đất và chất nền		V		
Phân bón và các chất phụ trợ cho đất	V	V		V
Nước	V	V		V
Hoá chất	V	V	v	V
Thu hoạch và bảo quản rau quả	V	V		V
Chất thải và hiệu quả năng lượng		V		
Đa dạng sinh học		V		
Không khí				
Điều kiện làm việc			V	
Phúc lợi xã hội cho người lao động (NLD)			V	
Khả năng truy nguyên	V			v
Đào tạo	V	V	V	V
Tài liệu và hồ sơ	V	V	V	V
Rà soát lại các biện pháp thực hành	V	V	V	V

PHỤ LỤC 2. THUẬT NGỮ

Chữ viết tắt

AADCP	Chương trình Hợp tác Phát triển ASEAN-Ôxtrâylia
ASEAN	Hiệp hội các quốc gia Đông Nam Á
AusAID	Cơ quan Phát triển Quốc tế Ôxtrâylia
GAP	Thực hành nông nghiệp tốt
MRL	Mức dư lượng tối đa
QA	Đảm bảo chất lượng
QASAFV	Hệ thống đảm bảo chất lượng đối với rau quả ASEAN

Thuật ngữ

Thuốc trừ sâu sinh học	Một loại thuốc trừ sâu được sản xuất từ các nguồn nguyên liệu sinh học.
Làm sạch	Loại bỏ đất đá, chất bẩn, dầu mỡ và các vật thể ngoại lai.
Cơ quan chức năng	Một tổ chức hay một công ty có quyền hạn xây dựng hoặc kiểm tra các tiêu chuẩn, nguyên tắc thực hiện, mã số thực hành, quy định và chính sách. Ví dụ như các cục/vụ của nhà nước, các uỷ ban quốc tế như CODEX, tổ chức công nghiệp chủ sở hữu hệ thống QA/GAP, và các công ty kiểm toán.
Ủ phân	Một quá trình quản lý ở đó các chất hữu cơ trong điều kiện nóng ẩm và bị phân hủy bởi vi sinh vật trong một khoảng thời gian để tạo ra một sản phẩm được biết đến là phân hữu cơ.

Ô nhiễm	An toàn thực phẩm - Sự xâm nhập hoặc chuyển đổi mỗi nguy an toàn thực phẩm lên rau quả hoặc nguyên liệu đầu vào tiếp xúc với rau quả như đất, nước, thiết bị và con người. Môi trường - sự bắt đầu hoặc một môi nguy hại xảy ra đối với môi trường.
Khách hàng	Thương nhân hay người mua hoặc nhận rau quả. Ví dụ như: người đóng gói, nhóm tiếp thị, người phân phối, người bán buôn, người xuất khẩu, người chế biến, bán lẻ hoặc người tiêu dùng
Vật nuôi	Những con vật được nuôi làm kiểng hoặc để cung cấp thực phẩm cho gia đình - Ví dụ như chó, mèo, bò, gà, vịt, chim, cừu, khỉ, chuột, thỏ
Môi trường	Khu vực xung quanh nơi diễn ra một hoạt động kinh doanh, gồm có cảnh quan, đất, không khí, nước, thực vật, động vật, con người và mối quan hệ bên trong giữa các yếu tố này
Thiệt hại môi trường	Bất kỳ một thay đổi bất lợi nào đối với môi trường, do các hoạt động kinh doanh, sản phẩm hay dịch vụ gây ra một phần hay toàn bộ.
Nguy hại với môi trường	Nguồn gốc gây thiệt hại môi trường hay khả năng có thể gây hại cho môi trường.
Phân động vật	Chất thải tiết ra từ ruột động vật và con người hay còn gọi là phân.
Gia súc	Vật nuôi vì mục đích kinh tế - ví dụ như bò, cừu, gà, vịt...
Bổn phân nước	Bổ xung chất dinh dưỡng thông qua hệ thống tưới tiêu.
Mối nguy an toàn thực phẩm	Bất kỳ chất hóa học, sinh học hoặc vật lý nào có khả năng làm cho rau quả tươi trở nên rủi ro khó chấp nhận đối với sức khỏe người tiêu dùng.

Vật ngoại lai	Các vật thể không mong muốn ở bên trong và bên ngoài rau quả có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hay chất lượng - Ví dụ như kính, kim loại, gỗ, đá, đất, lá, cành cây, nhựa và hạt cỏ dại.
Khử trùng	Sử dụng một hoá chất để phòng trừ sâu bệnh trong đất hay tầng đất, như côn trùng, bệnh dịch và cỏ dại
Thực hành nông nghiệp tốt	Các biện pháp thực hành nhằm ngăn ngừa hoặc giảm nguy cơ rủi ro xảy ra trong quá trình sản xuất, thu hoạch, xử lý sau thu hoạch các sản phẩm rau quả.
Nguy cơ	Một ảnh hưởng bất lợi hay gây thiệt hại đối với rau quả, môi trường và người lao động.
Quản lý sâu bệnh tổng hợp	Một hệ thống quản lý sâu bệnh kết hợp nhiều biện pháp nhằm hạn chế tối đa việc sử dụng các thuốc trừ sâu hoá học, như tạo điều kiện các loại côn trùng và vi sinh vật có ích phát triển, giữ gìn vệ sinh và sức khoẻ cây trồng và thực vật, theo dõi thường xuyên điều tra phát hiện sâu bệnh, sử dụng các biện pháp phòng trừ sinh học và các loại thuốc trừ sâu hàm lượng nhẹ, và sử dụng có chọn lựa các thuốc trừ sâu hoá học.
Thành thực	Là một giai đoạn phát triển trong cả quá trình tăng trưởng của rau quả.
Chỉ số thành thực	Phương pháp sử dụng để tính và dự đoán mức độ thành thực của rau và quả.
Mức tồn dư hoá chất tối đa cho phép (MRL)	Lượng tối đa của một hoá chất theo qui định của cơ quan chức năng tồn tại trong rau quả bán hoặc tiêu thụ.
Hoá chất lỗi thời	Hoá chất không còn phù hợp sử dụng. Ví dụ, có thể thu hồi giấy phép sử dụng hoá chất này, hoá chất hết hạn sử dụng, vật chứa đựng có thể bị hư hại và bị hoá chất lẫn đất.

Chất hữu cơ	một chất có nguồn gốc từ thực vật và động vật và không từ nguồn gốc tổng hợp nhân tạo.
Hoá chất bền	Thuốc bảo vệ thực vật gốc clo hữu cơ, kim loại nặng và các hoá chất khác tồn tại một thời gian dài trong đất, nước và môi trường nói chung (Ví dụ, thuốc diệt cỏ trong nước ngầm).
Sâu bệnh	Một loài động vật hay thực vật ngoài mong muốn tác động xấu đến sản xuất, chất lượng và an toàn rau quả, Ví dụ như, côn trùng hại, dịch bệnh, cỏ dại, loài gặm nhấm và chim.
Thuốc BVTV	các chất sử dụng phòng trừ loài gây hại. Ví dụ: Thuốc trừ sâu, trừ nấm bệnh, trừ cỏ dại, khử trùng. Nó có thể sản xuất từ các nguồn hoá học hoặc sinh học.
Nước uống	Nước thích hợp cho người sử dụng được kiểm chứng bởi Tổ chức Y tế Thế giới phê chuẩn hoặc tương đương qui định quốc gia.
Nông sản	Rau và quả (gồm cả cây gia vị).
Địa bàn sở hữu	Toàn bộ diện tích của trang trại hay một đơn vị kinh doanh. Nó bao gồm nhà ở, toà nhà, xưởng sản xuất, đường xá, hệ động vật và thực vật, nguồn nước trong ranh giới đã khảo sát.
Chất lượng	Sự kết hợp các đặc tính của sản phẩm có ý nghĩa trong việc đáp ứng kỳ vọng và nhu cầu của người tiêu dùng.
Mối nguy chất lượng	Một vài thứ làm giảm chất lượng rau quả.
Biện pháp khắc phục	Hành động loại trừ, giảm thiểu hay ngăn ngừa sự tái diễn một mối nguy.
Rủi ro	Khả năng xảy ra một sự việc gây ảnh hưởng trên cơ sở một mối nguy (Ví dụ như an toàn thực phẩm). Rủi ro thường được đánh giá bằng khả năng xảy ra và hậu quả tiếp sau.

Vệ sinh	Sử dụng hóa chất, nhiệt và các biện pháp khác nhằm làm giảm lượng vi sinh vật.
Khu vực nhạy cảm	Các khu vực có mức độ rủi ro lớn gây thiệt hại môi trường bởi hoá chất, nước, các chất dinh dưỡng, chất thải etc...từ các hoạt động tại địa phương. Chẳng hạn như: khu vực đa dạng sinh học, khu vực canh tác, chăn nuôi, sông suối, khu vực nuôi trồng thủy sản, đất ngập nước, hệ động thực vật tự nhiên, đất, các khu vực lân cận và khu vực công cộng.
Địa điểm	Một khu vực được xác định rõ trên một địa bàn - chẳng hạn như địa điểm sản xuất.
Chất phụ trợ cho đất	Sản phẩm bổ xung vào đất nhằm tăng độ màu mỡ, cấu trúc đất hoặc diệt cỏ dại. Ví dụ như phân chuồng, mùn cưa, rong biển, các sản phẩm từ cá.
Sinh vật gây thối	Các loài sinh vật, nhất là vi khuẩn và nấm, xâm nhập và làm giảm chất lượng sản phẩm.
Đối tượng	Vật hay địa điểm mà hoạt động hướng tới. Chẳng hạn, phun thuốc BVTV cho cây trồng xác định nhằm ngăn ngừa sâu bệnh hoặc bón phân cho một mảnh ruộng nhất định nhằm tăng cường dinh dưỡng
Truy nguyên	Khả năng theo dõi quá trình vận chuyển rau quả trong từng giai đoạn của sản xuất và phân phối.
Thời gian cách ly	Khoảng thời gian tối thiểu cho phép từ thời điểm phun thuốc bảo vệ thực vật tới khi thu hoạch sản phẩm.
Người lao động	Tất cả những người làm việc tại trang trại hoặc trong một doanh nghiệp, kể cả các thành viên trong gia đình và các nhà thầu.