



Project for Improvement of Reliability of Safe Crop Production in the Northern Region

TÀI LIỆU TẬP HUẤN TOT GAP CƠ BẢN Module No.5

THỰC HÀNH SẢN XUẤT TRONG KHÂU THU HOẠCH, SƠ CHẾ, ĐÓNG GÓI RAU AN TOÀN

**DCP/MARD
JICA Project Team**

Giới thiệu chung

Tài liệu tập huấn TOT này cung cấp hướng dẫn và tài liệu tham khảo đáp ứng được yêu cầu của các điểm kiểm soát từ **số 16 đến số 20 và số 25 trong tổng số 26 điểm kiểm soát** sau đây:

- 16. Việc thu hoạch sản phẩm có đúng thời gian cách ly không?***
- 17. Khu sơ chế, đóng gói và bảo quản sản phẩm có được cách ly với kho, bãi chứa hoá chất, chất gây ô nhiễm không?***
- 18. Có sử dụng nguồn nước sạch để rửa sản phẩm sau thu hoạch không?***
- 19. Chất lượng nước sử dụng sau thu hoạch có đúng với qui định không?***
- 20. Nước thải, rác thải có được thu gom và xử lý theo đúng quy định không?***
- 25. Có ghi địa chỉ hoặc gắn tem nhãn lên sản phẩm để việc truy xuất nguồn gốc được dễ dàng không?***



Nội dung trình bày trong từng chủ đề của bài giảng tập huấn

- 1. Tại sao?**
- 2. Làm gì (giải thích các hoạt động cần phải làm, tài liệu)**
- 3. Phương pháp tiến hành**
- 4. Đánh giá**
- 5. Bài học kinh nghiệm/ Thực hành tốt từ kinh nghiệm triển khai của Dự án**
- 6. Tài liệu tham khảo (Luật và các văn bản pháp luật để hiểu rõ về qui định)**

Điểm kiểm soát

No.16 Việc thu hoạch sản phẩm có đúng thời gian cách ly không?

TT	Tiêu chí	Mức độ	Yêu cầu	Phương pháp đánh giá	Tham khảo
16	Việc thu hoạch sản phẩm có đúng thời gian cách ly không?	A	Sản phẩm được thu hoạch đúng thời gian cách ly và có ghi chép về sản phẩm được thu hoạch. Ví dụ) Trường hợp không tuân thủ - Nông dân thu hoạch sản phẩm trước thời gian cách ly - Không có ghi chép về thu hoạch sản phẩm.	- Rà soát đối chiếu ghi chép về thu hoạch sản phẩm để so sánh với nhật kí sản xuất	- [FARM] Bảng 1 – Nhật kí sản xuất – Các thực hành tại ruộng - [FARM] Bảng 3 – Nhật kí đồng ruộng về thu hoạch và bán sản phẩm

Điểm kiểm soát

No.17 Khu sơ chế, đóng gói và bảo quản sản phẩm có được cách ly với kho, bãi chứa hoá chất, chất gây ô nhiễm không?

TT	Tiêu chí	Mức độ	Yêu cầu	Phương pháp đánh giá	Tham khảo
17	Khu sơ chế, đóng gói và bảo quản sản phẩm có được cách ly với kho, bãi chứa hoá chất, chất gây ô nhiễm không?	A	Khu sơ chế, đóng gói, bảo quản sản phẩm có cách ly với khu vực kho, bãi chứa thuốc bảo vệ thực vật, phân bón và các chất gây ô nhiễm khác. (Tiêu chí này không áp dụng trong trường hợp Sản phẩm chỉ được thu hoạch tại cánh đồng mà không cần phân loại và sơ chế) Ví dụ) Trường hợp không tuân thủ -Thiết kế, xây dựng và bảo dưỡng khu sơ chế, đóng gói và bảo quản sản phẩm không đạt tiêu chuẩn. -Khu sơ chế, đóng gói, bảo quản sản phẩm tiềm ẩn nguy cơ về lụt lội và/ hoặc nhiễm bẩn.	- Kiểm tra đánh giá thực địa khu sơ chế, đóng gói, và bảo quản sản phẩm.	

Điểm kiểm soát

No.18 Có sử dụng nguồn nước sạch để rửa sản phẩm sau thu hoạch không?

TT	Tiêu chí	Mức độ	Yêu cầu	Phương pháp đánh giá	Tham khảo
18	Có sử dụng nguồn nước sạch để rửa sản phẩm sau thu hoạch không?	A	Sử dụng nguồn nước sạch để rửa sản phẩm sau khi thu hoạch. Ví dụ) Trường hợp không tuân thủ -Chất lượng nước sử dụng cho sau thu hoạch không Quy chuẩn chất lượng Việt Nam QCVN 02/2009/BYT -Không có kết quả kiểm tra chất lượng nước.	- Rà soát ghi chép về điều kiện sản xuất và kết quả kiểm tra tại phòng thí nghiệm - Kiểm tra đánh giá thực địa hệ thống cấp nước sạch	- [MGT] Bảng 1 – Quản lý điều kiện sản xuất - QCVN 02/2009/BYT về tiêu chuẩn chất lượng nước sử dụng sau thu hoạch - Kết quả kiểm tra tại phòng thí nghiệm

Điểm kiểm soát

No.19 Chất lượng nước sử dụng sau thu hoạch có đúng với qui định không?

TT	Tiêu chí	Mức độ	Yêu cầu	Phương pháp đánh giá	Tham khảo
19	Chất lượng nước sử dụng sau thu hoạch có đúng với qui định không?	A	Tiến hành lấy mẫu nước rửa sản phẩm sau thu hoạch và kiểm tra tại phòng thí nghiệm để kiểm tra hàm lượng kim loại nặng và dư lượng vi sinh vật. Mỗi nguy hóa học, vi sinh vật trong nước rửa sẽ không vượt Mức dư lượng tối đa (QCVN 02/2009/BYT). Ví dụ) Trường hợp không tuân thủ -Không có ghi chép về kết quả kiểm tra hàm lượng kim loại nặng và dư lượng vi sinh vật. -Kết quả kiểm tra tại phòng thí nghiệm cho thấy dư lượng hóa học, vi sinh vật vượt quá Mức dư lượng tối đa	- Rà soát ghi chép về hàm lượng kim loại nặng và kiểm tra dư lượng vi sinh vật và/ hoặc kết quả kiểm tra tại phòng thí nghiệm	- [MGT] Bảng 1 – Quản lý điều kiện sản xuất - QCVN 02/2009/BYT về tiêu chuẩn chất lượng nước sử dụng sau thu hoạch - Kết quả kiểm tra tại phòng thí nghiệm

Điểm kiểm soát

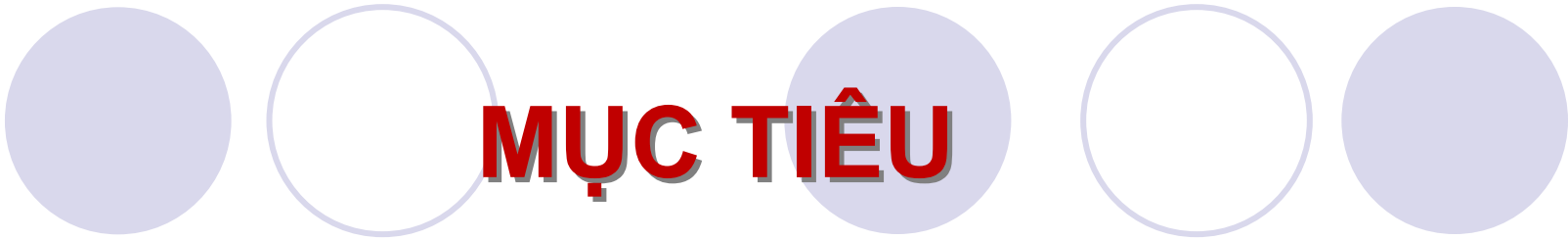
No.20 Nước thải, rác thải có được thu gom và xử lý theo đúng quy định không?

TT	Tiêu chí	Mức độ	Yêu cầu	Phương pháp đánh giá	Tham khảo
20	Nước thải, rác thải có được thu gom và xử lý theo đúng quy định không?	A	Nước thải được thu gom và xử lý hợp lý. Rác thải và chất thải rắn được thu gom và chuyển vào thùng rác. Ví dụ) Trường hợp không tuân thủ -Không có thùng rác và/ hoặc không có khu vực phù hợp để vứt rác.	- Kiểm tra đánh giá thực địa để kiểm tra về việc sử dụng thùng rác và việc xả rác - Tiến hành phỏng vấn (nếu cần)	

Điểm kiểm soát

No.25 Có ghi địa chỉ hoặc gắn tem nhãn lên sản phẩm để việc truy xuất nguồn gốc được dễ dàng không?

TT	Tiêu chí	Mức độ	Yêu cầu	Phương pháp đánh giá	Tham khảo
25	Có ghi địa chỉ hoặc gắn tem nhãn lên sản phẩm để việc truy xuất nguồn gốc được dễ dàng không?	A	Sản phẩm được gắn tem nhãn mác bao gồm thông tin về nhà sản xuất và địa chỉ liên hệ để việc truy xuất nguồn gốc được dễ dàng. Ví dụ) Trường hợp không tuân thủ Không có thông tin về tên và địa chỉ liên hệ của người sản xuất ở trên bao bì và nhãn mác của sản phẩm.	- Kiểm tra đánh giá thực địa tại các điểm đóng gói và các điểm bán hàng	- Tem nhãn và bao bì đóng gói



MỤC TIÊU

- ❖ Thu hoạch được sản phẩm với chất lượng tốt nhất và chi phí hợp lý;
- ❖ Giảm thiểu các mối nguy hóa học, sinh học và vật lý đối với sản phẩm trong khi thu hoạch, đóng gói, vận chuyển;
- ❖ Giảm tối đa tổn thất sau thu hoạch.

Tổn thất sau thu hoạch

- Giảm chất lượng
- Không đảm bảo an toàn thực phẩm;
- Giảm sản lượng;
- Giảm giá trị dinh dưỡng của sản phẩm;
- Thiệt hại về kinh tế - giảm giá trị sản phẩm do suy giảm về chất lượng và sản lượng.

BIẾN ĐỔI VỀ CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM SAU KHI THU HOẠCH

- **Phân hủy sắc tố diệp lục** - suy giảm chất lượng cảm quan của sản phẩm, đặc biệt là rau ăn lá.
- **Mất nước do quá trình thoát hơi nước** - mất độ tươi, gây héo, làm mềm cấu trúc mô.
- **Quá trình hô hấp vẫn tiếp diễn** - suy giảm hàm lượng các chất dinh dưỡng trong sản phẩm.

THỜI ĐIỂM THU HOẠCH

Xác định đúng thời điểm thu hoạch sản phẩm:

- Đảm bảo năng suất, sản lượng.
- Đảm bảo chất lượng cảm quan, chất lượng dinh dưỡng:
 - Sản phẩm thu hoạch non, chưa đạt các tiêu chuẩn chất lượng mong muốn.
 - Thu hoạch muộn sẽ bị già, xơ, suy giảm phẩm chất.
- **Đảm bảo an toàn thực phẩm:**
 - Đủ thời gian cách ly.

Trước khi thu hoạch

- Để đảm bảo đúng thời gian cách ly (PHI) đối với thuốc bảo vệ thực vật và phân bón hữu cơ, người quản lý của HTX, trang trại phải kiểm tra nhật ký sử dụng thuốc bảo vệ thực vật và phân bón để đảm bảo rằng:
 - Thời gian cách ly đúng theo quy định từ khi sử dụng thuốc bảo vệ thực vật và phân bón lần cuối đến khi thu hoạch.
 - Chỉ thu hoạch sản phẩm khi đảm bảo thời gian cách ly theo quy định.
 - Nếu không đảm bảo thời gian cách ly trước khi thu hoạch, phải hoãn việc thu hoạch sản phẩm đến khi đủ thời gian cách ly theo quy định.



Cải xanh: 30 ngày
sau khi gieo



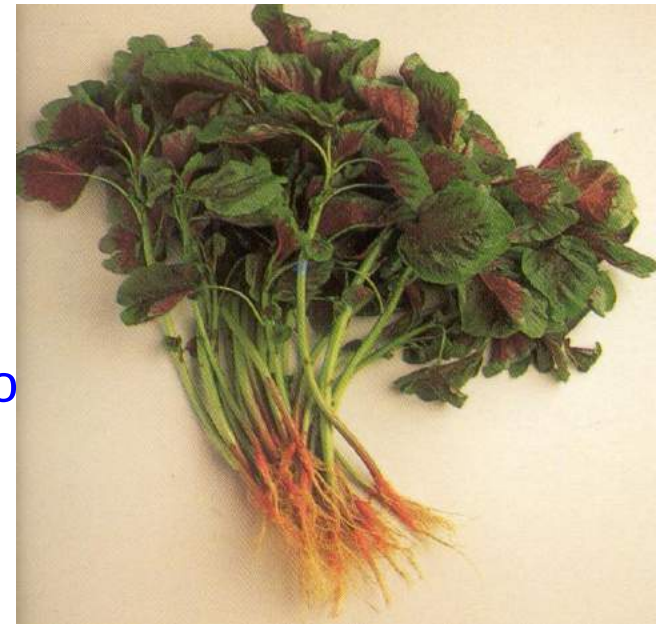
Cải ngọt xanh: 30
ngày sau khi gieo
hạt



Rau muống hạt: 25 ngày
sau khi gieo hạt

THỜI ĐIỂM THU HOẠCH

Rau dền: 40-45
ngày sau khi gieo
hạt





Su hào: 55-60
ngày sau khi cấy
cây giống



Bắp cải: 70-80 ngày
sau khi cấy cây giống



THỜI ĐIỂM THU HOẠCH

Cà chua: 50 ngày sau
khi cấy cây giống

Súp lơ: 65-70
ngày sau khi cấy
cây giống



Thời gian thu hoạch

- ❖ Thời gian thu hoạch: thời điểm mát nhất trong ngày - sáng sớm hoặc chiều muộn.
- ❖ Không thu hoạch sản phẩm khi trời mưa hoặc độ ẩm cao - Sản phẩm ướt dễ sinh nhiệt nếu không được bảo quản trong điều kiện thoáng khí tốt dễ bị hư hỏng.
- ❖ Sản phẩm sau khi thu hoạch cần được để chỗ mát (trong bóng râm hoặc có mái che,...) nếu không được vận chuyển ngay về nhà sơ chế hoặc xuất bán.



Thực hành tốt trong khâu thu hoạch rau

- Kiểm tra sổ nhật ký đồng ruộng, đảm bảo đủ thời gian cách ly đối với loại thuốc BVTV phun lần cuối trước khi thu hoạch.
- Thu hoạch rau vào sáng sớm hoặc chiều mát để vận chuyển rau cho người mua trong ngày.
- Khi thu hoạch rau tươi, hạn chế sản phẩm tiếp xúc với đất

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc		NHẬT KÝ SẢN XUẤT		Loại sản phẩm: Bắp Cải
CÔNG TY CỔ PHẦN RAU, CỎ, QUẢ NHẬT VIỆT		Ngày/tháng/năm		Người thực hiện
Cung ứng rau - sản phẩm sạch		Vị trí lô sản xuất: L11.L15		thiếp
Diện tích: 820m ² /L11.400m ² /L15		Nội dung công việc làm đất, xử lý đất, giống, bón lót, tưới, vật tư sử dụng....		thiếp, Cẩn
28/10/2016		Phun thuốc bảo vệ thực vật + Bệnh hại: Bọ nhảy, sâu xanh, sâu tơ, sâu ăn lá + Loại thuốc: Osin pha 13gr thuốc + 18gr thuốc RhoLam 50SG với 2 bình 16 lít phun cho 450m ² (L11-1) + (L11-2) + (L11-3) + (L11-4)		Cẩn
29/10/2016		Cây vô lần 1 (L15)		thiếp
30/10/2016		Trồng rau lần 5(L11-5) Dc: 90 m ²		thiếp, Cẩn
03/11/2016		Phun thuốc bảo vệ thực vật Dc: 540 m ² (L11-1) + (L11-2) + (L11-3) + (L11-4) + (L11-5) + Bệnh hại: Sâu cuốn lá + Thuốc: RhoLam 50sg + Liều lượng: Pha 18gr thuốc cho 2 bình 16 lít nước phun cho 540 m ²		Cẩn
12/11/2016		Phun thuốc bảo vệ thực vật Dc: 540 m ² (L11-1) + (L11-2) + (L11-3) + (L11-4) + (L11-5) + Bệnh hại: Sâu cuốn lá + Thuốc: RhoLam 50sg + Liều lượng: Pha 18gr thuốc cho 2 bình 16 lít nước phun cho 540 m ²		Cẩn
13/11/2016		Cây đào lần 2(L15)		thiếp
17/11/2016		Trồng Rau lần 6(L11-6) dt: 280 m ²		thiếp, Cẩn
20/11/2016		Bón phân L15(400m ²) + Phân bón: 700kg + Phân chuồng ủ mục: 500kg + Phân lân: 50kg + Phân đạm: 5kg + Phân kali: 5kg + Phân NPK Việt Nhật: 20kg Cây đào phân, ợ lượng, phủ nilon		thiếp, Cẩn, hoa, thơ
22/11/2016		Thu hoạch: 7 5kg(L11-1)		Cẩn
24/11/2016		Thu hoạch: 7 5kg(L11-1)		thiếp
25/11/2016		Thu hoạch: 3kg(L11-1)		thiếp



Thiết bị, dụng cụ, thùng chứa

- Dụng cụ: dao, liềm, kéo...
- Thùng chứa sản phẩm: khay, thùng nhựa, bao nylon, bao dứa...
- Vật liệu lót, chứa đựng sản phẩm: bạt, nylon,...
- >>> phải được vệ sinh sạch sẽ, sẵn sàng sử dụng khi thu hoạch sản phẩm.
- Dụng cụ, thùng chứa tiếp xúc với sản phẩm phải được làm từ vật liệu không gây độc lên sản phẩm.
- Dụng cụ và thùng chứa phải có kết cấu dễ vệ sinh, làm sạch.

Thiết bị, dụng cụ, thùng chứa

- Dụng cụ, thiết bị, thùng chứa cần được bảo dưỡng thường xuyên để tránh mối nguy hóa học hoặc vật lý lên sản phẩm.
- Dụng cụ, thùng chứa sản phẩm cần được để cách ly với khu vực để hóa chất, phân bón hoặc chất bón bổ sung.
- Cần có biện pháp phân biệt thùng chứa sản phẩm trong khi thu hoạch với thùng chứa sản phẩm tại nhà sơ chế: sử dụng thùng chứa có kiểu dáng, màu sắc khác biệt.

Thực hành tốt trong khâu thu hoạch rau

- Phải che đậy rau hoặc mang ngay vào nhà sơ chế để tránh nắng chiếu trực tiếp.
- Thao tác thu hoạch cẩn thận để tránh làm dập nát và dính bám bụi, đất lên sản phẩm.
- Loại bỏ sản phẩm bị dập nát, hư hỏng và các loại tàn dư thực vật (như lá, cành cây,...) ra khỏi sản phẩm được thu hoạch.



Không để sản phẩm trực tiếp trên đất

Sơ chế và đóng gói tại nơi thu hoạch rau

- Lựa chọn địa điểm thích hợp cho việc sơ chế và đóng gói rau quả tươi để tránh việc lây nhiễm chéo.
- Phải sử dụng bạt lót sản phẩm sau khi thu hoạch, và đóng gói tại ruộng, không để sản phẩm tiếp xúc trực tiếp với đất.
- Chỉ sử dụng các dụng cụ và vật liệu đóng gói đảm bảo vệ sinh, sạch sẽ trong khi sơ chế, đóng gói sản phẩm để giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm sản phẩm.



Điểm kiểm soát No.17

Thu gom, vận chuyển rau từ khu sản xuất về nhà sơ chế, đóng gói

- Sản phẩm phải được thu gom tại địa điểm không gây ô nhiễm lên sản phẩm.
- Thường xuyên thu gom số lượng ít để vận chuyển vào nhà sơ chế, đóng gói, tránh phơi nắng lâu ngoài ruộng.
- Không chồng đống và ép chặt rau



Thực hành tốt khâu vận chuyển sản phẩm

- Phương tiện vận chuyển phải được làm sạch trước khi sắp xếp sản phẩm.
- Loại bỏ đất dính bám ở các thùng chứa sản phẩm trước khi đặt lên phương tiện vận chuyển.
- Không vận chuyển sản phẩm, thùng chứa sản phẩm cùng với các hàng hóa có khả năng gây ô nhiễm sản phẩm.



Sơ chế và đóng gói tại nhà sơ chế

- Chỉ dùng nước sạch để rửa sản phẩm - Nước rửa sản phẩm phải là nước sạch (theo quy định của Việt Nam).
- Nước rửa sản phẩm phải được thay thường xuyên. Không nên rửa sản phẩm trong thời gian quá 3 phút để ngăn ngừa nước và vi sinh vật xâm nhập vào sản phẩm.
- Sử dụng sọt nhựa, rổ nhựa sạch để đựng sản phẩm sau khi rửa, đảm bảo không gây ô nhiễm.
- Tuyệt đối tránh tiếp xúc giữa sản phẩm đã được đóng gói và sản phẩm chưa đóng gói.
- Sau khi đóng gói, sản phẩm phải được dán nhãn để thuận lợi cho truy xuất nguồn gốc sản phẩm.

LỰA CHỌN ĐỊA ĐIỂM

Địa điểm đặt cơ sở phải cách xa các khu vực sau:

- Có môi trường ô nhiễm, có các hoạt động công nghiệp, chăn nuôi... có khả năng gây ô nhiễm nghiêm trọng đến rau quả tươi.
- Có khả năng bị ngập úng, trừ khi khu vực có hệ thống chống ngập úng đảm bảo.
- Có nguy cơ xâm nhiễm sinh vật gây hại.
- Có chất thải rắn hoặc lỏng không thể loại bỏ được



THIẾT KẾ VÀ XÂY DỰNG

Thiết kế và bố trí nhà xưởng phải:

- Thiết kế theo quy tắc một chiều.
- Thuận lợi cho thực hành vệ sinh tốt
- Tránh nhiễm chéo trong toàn bộ quá trình sơ chế và xử lý sản phẩm.
- Phải phù hợp với công nghệ và chủng loại sản phẩm



Làm sạch, rửa

- Các vật liệu dùng trong công đoạn làm sạch như khăn lau, bàn chải cần được bảo quản đúng cách nhằm tránh sự nhiễm khuẩn và còn nguyên vẹn nhằm tránh sự ô nhiễm bởi các vật thể lạ.
- Các trang thiết bị thích hợp cần được trang bị cho việc rửa rau quả tươi và cần có nguồn cung cấp nước vệ sinh phù hợp



Làm sạch, rửa, giữ ẩm

- Chất lượng nguồn nước sử dụng cần phù hợp với từng giai đoạn của quá trình sơ chế và cần có nguồn cung cấp nước đủ tiêu chuẩn vệ sinh.
- Ví dụ: có thể sử dụng nước sạch cho những công đoạn rửa ban đầu, trong khi nước dùng cho công đoạn rửa sau cùng cần phải đáp ứng các tiêu chuẩn Việt Nam.



Làm sạch, rửa, giữ ẩm (tiếp)

- Nếu sử dụng các chất diệt khuẩn trong nước để rửa sản phẩm, nồng độ chất diệt khuẩn cần được kiểm tra và giám sát để đảm bảo duy trì hiệu lực sát khuẩn.
- Việc sử dụng hóa chất và bảo dưỡng thiết bị theo hướng dẫn của nhà sản xuất.



Thực hành tốt trong khâu rửa rau

- Rửa nhẹ nhàng tránh dập nát
- Rửa gốc trong một vài trường hợp
- Xếp dựng rau vào sọt, Không xếp quá nhiều
- Đặt sọt lên giá hoặc dùng quạt để làm khô trước khi đóng gói.



Thực hành tốt trong khâu cắt tỉa và phân loại rau

- Tỉa hết lá già, lá bánh tẻ là lá dễ bị hỏng
- Phân loại cùng kích thước rau theo tiêu chuẩn người mua
- Xấp xếp nhẹ nhàng tránh làm dập rau
- Không được rỗ rau mạnh vào vật cứng làm nát cuống rau
- Có thể áp dụng kỹ thuật nhúng dấm 2% vào cuống rau để tránh lây nhiễm vi khuẩn (có thể, nhất là giai đoạn đầu hè)
- Tất cả công nhân sơ chế cần được tập huấn, hướng dẫn các thao tác chuẩn trong sơ chế đóng gói

Thực hành tốt trong khâu đóng gói rau

- Sử dụng bao nilon có đục lỗ thoáng ở xung quanh và đáy túi
- Không đóng rau khi rau còn ướt
- Không nên dán kín đầu túi
- Rau được xếp ngay ngắn trong túi
- Xem xét việc thiết kế bao bì đúng với yêu cầu của khách hàng



Thực hành tốt trong khâu bảo quản

- Nơi bảo quản rau phải sạch sẽ, khô ráo, không có nguy cơ ô nhiễm.
- Ngoại trừ rau ăn củ, sản phẩm sau khi sơ chế, đóng gói không được để trực tiếp trên nền đất hoặc sàn nhà để tránh rủi ro ô nhiễm sinh học, hóa học và vật lý.
- Sản phẩm không được bảo quản chung với các loại phân bón, hóa chất nông nghiệp và các chất vệ sinh, khử trùng.

Thực hành tốt trong khâu bảo quản

- Bảo quản rau trong điều kiện thoáng mát, khô ráo
- Nếu bảo quản mát Điều chỉnh nhiệt độ phòng lạnh không quá thấp để tránh rau bị sốc nhiệt
- Ghi chép ngày sơ chế, đóng gói và giám sát giao hàng để tránh cung cấp rau để lâu từ hôm trước cho khách là siêu thị, khách sạn



Điểm kiểm soát No.17

Rau sơ chế và đóng gói chưa đạt yêu cầu



Rau bị thối gốc (các loại cải)

Rau sơ chế và đóng gói chưa đạt yêu cầu



Rau bị thối gốc, có nhiều lá bị vàng úa

Điểm kiểm soát No.17

Rau sơ chế và đóng gói chưa đạt yêu cầu



Rau bị dập nát và việc đóng gói rau còn lộn xộn, chưa hấp dẫn

NGUYÊN NHÂN VÀ BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC

▪ Nguyên nhân:

- Kỹ thuật cắt làm nhiễm vi khuẩn
- Thời tiết mưa, nóng làm rau dễ bị hỏng
- Bảo quản trong thời gian lâu.
- Ảnh hưởng của sốc nhiệt trong quá trình bảo quản lạnh

▪ Biện pháp khắc phục:

- Cần tham khảo kỹ thuật khi cắt rau để áp dụng (cần được xử lý khi cắt bằng thấm gốc rau vào dung dịch dấm để khử khuẩn...).
- Cần phải kiểm soát chặt chẽ toàn bộ các khâu từ việc chăm sóc, thu hoạch, sơ chế, đóng gói và vận chuyển sản phẩm tới tay khách hàng.
- Thực hiện phân loại sản phẩm để giao cho từng đối tượng khách hàng.

Nước xử lý sản phẩm (nước sơ chế)

Loại nước	Nguồn nước
☞ Nước rửa sản phẩm, ☞ Nước dùng để pha hóa chất bảo quản, ☞ Nước làm sạch và vệ sinh ☞ Nước làm lạnh, đá phủ sản phẩm	☞ nước máy ☞ nước giếng khoan đạt tiêu chuẩn 



Mối nguy đối với nước xử lý sản phẩm

Mối nguy	Nguồn gốc ô nhiễm	Cách thức gây ô nhiễm
Hoá học	+ Nước giếng khoan bị ô nhiễm KLN như Asen, Thủy ngân... + Nước sinh hoạt không đạt TC + Nước rửa được cấp từ nguồn nước sinh hoạt bị ô nhiễm	Trực tiếp Rửa sản phẩm bằng nước bị ô nhiễm
Các sinh vật gây bệnh	+ Nước giếng khoan bị ô nhiễm vi sinh vật do quá trình rửa trôi từ các khu vực ô nhiễm. + Nước bị ô nhiễm từ nước thải chưa xử lý	

Nước rửa sản phẩm

Khi sử dụng nước để rửa hoặc làm mát sản phẩm, người quản lý và người lao động phải đảm bảo các thực hành sau

- Nước rửa sản phẩm phải là nước sạch (theo quy định của Việt Nam).
- Trong trường hợp không đáp ứng các tiêu chuẩn về vi sinh, nước phải được xử lý đạt tiêu chuẩn nước sạch (ví dụ xử lý chlorine hoặc các phương pháp xử lý nước khác).
- Nước phải được chứa và vận chuyển trong thùng chứa hoặc hồ chứa sạch và thao tác thích hợp.
- Nước thu hồi từ việc làm ráo sản phẩm có thể dùng để rửa sản phẩm lần đầu

Điểm kiểm soát số 19

Đánh giá và kiểm tra chất lượng nguồn nước

Tiêu chí đánh giá	Tiêu chuẩn so sánh
☞ Nước sử dụng cho sơ chế và sau thu hoạch	☞ Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 02: 2009/BYT về chất lượng nước sinh hoạt

Quản lý chất thải

Chất thải tại khu vực sơ chế, kinh doanh phải được thu dọn hàng ngày hoặc sau mỗi ca sản xuất.



Nhà sơ chế

Quản lý chất thải



Nhà sơ chế



Chợ đầu mối

Không để chất thải tồn đọng
xung quanh khu vực sơ chế, kinh doanh

Quản lý chất thải

- Thùng chứa chất thải phải có nắp đậy để ngăn ngừa sự ô nhiễm
- Bao bì hóa chất bảo quản, thuốc diệt nấm phải được thu gom và xử lý theo quy định.
- Các chất thải hữu cơ phải được thu gom và xử lý tại khu vực cách ly với khu vực sơ chế.
- Các chất thải khó phân hủy (bao ny lon, nhựa, thủy tinh,...) phải được thu gom và loại bỏ tại khu vực riêng biệt.

Ghi nhãn

- Bao bì sản phẩm phải được ghi nhãn theo quy định hiện hành của Việt Nam.
- Bao bì tái sử dụng phải đảm bảo tính phù hợp, độ bền và dễ dàng vệ sinh và tẩy trùng.



Ghi nhãn (tiếp)

- Nhãn sản phẩm cần có các thông tin cơ bản để phục vụ cho việc truy nguyên nguồn gốc như:
 - + Tên sản phẩm
 - + Tên gọi, địa chỉ nhà sản xuất
 - + Mã số lô sản phẩm
- VD: R01-28012009
- R01: mã số lô SX





Thank you

