Phòng An toàn sản xuất

Tiêu chí Tuân thủ Chương trình Chất lượng/Thực hành Nông nghiệp Tốt Massachusetts của Khối thịnh vượng chung và Kiểm tra theo Quy tắc An toàn Sản xuất của Đạo luật Hiện đại hóa An toàn Thực phẩm

Để ngăn chặn sự phát bệnh từ thực phẩm ở Khối thịnh vượng chung Massachusetts.

Sửa đổi lần cuối: Ngày 10 tháng 5 năm 2022
Tương ứng với Danh sách kiểm tra CQP/mGAPs v7.2

Liên hệ: Michael Botelho
Email: Michael.Botelho@Mass.gov
Điện thoại: (774) 419-1801

Sở Tài nguyên Nông nghiệp Massachusetts
30 Riverside Drive, Phòng 202
Lakeville, MA 02347

Mục lục

Tổng quan chương trình iv

Giới thiệu iv

Cơ sở tiêu chí iv

Mục đích iv

Phạm vi tuân thủ iv

Chú thích iv

Danh sách kiểm tra an toàn sản xuất 1

(Các) Kế hoạch An toàn Thực phẩm mGAPS 1

Truy xuất nguồn gốc/Thu hồi 1

An ninh trang trại 2

Đào tạo, Vệ sinh Người lao động và Sức khỏe 2

Đào tạo 2

Thiết bị vệ sinh 3

Vệ sinh người lao động 4

Sức khỏe người lao động 5

Cải tạo đất 6

Cải tạo đất chưa được xử lý 7

Phân trộn 7

Động vật 8

Động vật hoang dã 8

Động vật trang trại (Trong trang trại hoặc các tài sản lân cận) 8

Vật nuôi trong nhà 9

Nước nông nghiệp 10

Nước trước thu hoạch 10

Nước sau thu hoạch 10

Kiểm tra nước 11

Thu hoạch và sau thu hoạch 12

Thực hành thu hoạch 12

Thùng thu hoạch 12

Vật liệu đóng gói 13

Sau thu hoạch 14

Cơ sở vật chất/Kiểm soát sinh vật gây hại 14

Tổng quan chương trình

Giới thiệu
Phòng An toàn Sản xuất thuộc Sở Tài nguyên Nông nghiệp Massachusetts (MDAR) đã xây dựng một chương trình kiểm tra và đánh giá kết hợp của bên thứ ba đối với việc trồng, thu hoạch, đóng gói và bảo quản rau quả tươi ở Khối thịnh vượng chung Massachusetts. Nhiệm vụ của chương trình này là đảm bảo xử lý và phân phối an toàn các sản phẩm tươi sống trong Khối thịnh vượng chung và bảo vệ sức khỏe cộng đồng cho người tiêu dùng các sản phẩm này.

Cơ sở tiêu chí
Chương trình an toàn sản xuất Chất lượng/Thực hành Nông nghiệp Tốt Massachusetts (mGAPS) của Khối thịnh vượng chung được phát triển bằng cách sử dụng kết hợp các GAP có sẵn cũng như Quy tắc An toàn Sản xuất (PSR) của Đạo luật Hiện đại hóa An toàn Thực phẩm (FSMA). Chương trình này độc đáo ở chỗ các yêu cầu pháp lý theo PSR đã được tích hợp vào chương trình kiểm tra chất lượng của bên thứ ba thuộc Khối thịnh vượng chung hiện có, chỉ yêu cầu một (1) chuyến kiểm tra kết hợp để chứng nhận tiếp cận thị trường và kiểm tra tuân thủ quy định. Massachusetts đã thông qua PSR làm quy chế của tiểu bang, làm cho các kiểm tra viên của MDAR trở thành cơ quan quản lý và cán bộ tuân thủ của PSR trong Khối thịnh vượng chung. Theo thiết kế và mặc định, các trang trại đã hoàn thành cuộc kiểm tra Chất lượng/mGAP của Khối thịnh vượng chung đạt yêu cầu đều tuân thủ Quy tắc An toàn Sản xuất.

Mục đích
Mục đích của tài liệu này là để truyền đạt tới nhà sản xuất, người mua, nhóm vận động và các bên quan tâm khác về các tiêu chí cần thiết để tuân thủ Tiêu chuẩn an toàn sản phẩm/Chất lượng/mGAP của Khối thịnh vượng chung, cho dù đó là dành cho những trang trại đủ điều kiện kiểm tra theo quy định và/hoặc những trang trại yêu cầu đánh giá tiếp cận thị trường. Tiêu chí Tuân thủ được kết hợp với công cụ danh sách kiểm tra sẽ được sử dụng tại hiện trường bởi các kiểm tra viên/đánh giá viên an toàn. Mỗi mục trong danh sách kiểm tra được trình bày rõ ràng và chi tiết hơn để cung cấp sự hiểu biết sâu sắc về cách trang trại có thể tuân thủ từng yêu cầu.

Phạm vi tuân thủ
Việc tuân thủ chương trình Chất lượng/mGAP của Khối thịnh vượng chung dựa trên hai (2) khía cạnh chính: *An toàn Sản xuất* và *các Tiêu chuẩn Môi trường*. *Danh sách kiểm tra an toàn sản xuất* là nơi chứa bất kỳ nội dung nào liên quan cụ thể đến PSR cũng như các yêu cầu bổ sung về an toàn thực phẩm. Phần này chú thích các phương pháp thực hành tốt nhất của trang trại liên quan đến: Lập kế hoạch và lập tài liệu về an toàn thực phẩm, Đào tạo người lao động, sức khỏe và vệ sinh, Cải tạo đất, Động vật hoang dã và động vật, Nước nông nghiệp và sau thu hoạch cũng như Thực hành thu hoạch/sau thu hoạch.

Chú thích
Một số mục trong danh sách kiểm tra được ghi chú bằng các ký hiệu và/hoặc chữ cái. Những biểu tượng này giúp xác định các hoạt động cần thiết cũng như tài liệu hỗ trợ cho một số hoạt động. Sau đây là các ký hiệu/chữ cái:

§: Ký hiệu này biểu thị một mục trong danh sách kiểm tra là yêu cầu bắt buộc trong Quy tắc An toàn Sản xuất và luôn được ghép nối với một số tham chiếu tương ứng. Những mục này là những yêu cầu được liệt kê như một phần của PSR; các số tham chiếu trích dẫn nơi có thể tìm thấy yêu cầu cụ thể. Tất cả các trang trại đủ điều kiện phải đáp ứng yêu cầu này như một phần của hoạt động kiểm tra theo quy định.

W: Chữ cái này cho thấy sự cần thiết của một quy trình vận hành tiêu chuẩn bằng văn bản. Các SOP này rất có thể rất quan trọng đối với khả năng triển khai chương trình an toàn thực phẩm hiệu quả của hoạt động và một quy trình bằng văn bản giúp đảm bảo tính nhất quán và đóng vai trò là tài liệu tham khảo cho tất cả nhân viên. Biểu tượng này cũng cho biết khi nào cần có tài liệu hỗ trợ bằng văn bản để đáp ứng yêu cầu (tức là biển báo).

R: Chữ cái này cho biết yêu cầu về một bản ghi hoặc nhật ký cần được sử dụng và cập nhật một cách nhất quán, bao gồm nhưng không giới hạn nhật ký đào tạo và nhật ký vệ sinh. Hồ sơ cũng bao gồm các tài liệu như kết quả kiểm tra nước.

Danh sách kiểm tra an toàn sản xuất

STT	Yêu cầu	Tiêu chí Tuân thủ	
1	**(Các) Kế hoạch An toàn Thực phẩm mGAPS**		
1.0.1	Có kế hoạch an toàn thực phẩm nào được áp dụng dựa trên các yêu cầu của mGAPS và Quy tắc An toàn Sản xuất không?	Kế hoạch an toàn thực phẩm bằng văn bản sẽ đóng vai trò là hướng dẫn cho hoạt động xác định các hoạt động của trang trại và phát triển các SOP chính thức, an toàn thực phẩm có liên quan để đảm bảo tuân thủ chương trình kiểm tra Chất lượng Khối thịnh vượng chung và Quy tắc An toàn Sản xuất.	**W**
1.0.2	Người quản lý An toàn Thực phẩm Trang trại có được xác định không?	**§112.23:** Việc phân công Người quản lý An toàn Thực phẩm Trang trại phải được đưa vào kế hoạch an toàn thực phẩm và được thông báo rõ ràng cho tất cả nhân viên trang trại có liên quan.	**§**
1.0.3	Người quản lý An toàn Thực phẩm Trang trại đã được đào tạo chính thức theo quy định của Liên minh An toàn Sản xuất chưa?	**§112.22(c):** Người quản lý An toàn Thực phẩm Trang trại phải tham dự và hoàn thành khóa đào tạo Người trồng trọt của Liên minh Sản xuất An toàn. Một bản sao chứng chỉ phải được xuất trình để xác minh việc đã được đào tạo chính thức.	**§ R**
1.0.4	Kế hoạch an toàn thực phẩm có được xem xét lại tối thiểu hàng năm không?	Một trang bìa ghi ngày tháng cho biết lần đánh giá gần đây nhất về kế hoạch an toàn thực phẩm cũng như danh sách người đánh giá sẽ dùng để xác minh việc đánh giá hàng năm.	**R**
1.0.5	Có bản đồ trang trại xác định ở mức tối thiểu: cánh đồng đang canh tác, đống phân trộn, vật nuôi nằm trong trang trại hoặc liền kề với trang trại, tòa nhà, kho chứa thuốc trừ sâu, hệ thống tự hoại, nguồn nước, máy bơm, đường ống chính, điểm rút nước, phân phối nước tưới (nhỏ giọt, trên cao) và nhà vệ sinh?	Bản đồ trang trại phải bao gồm các thuộc tính liên quan được liệt kê trong mục danh sách kiểm tra tương ứng. Bản đồ có thể ở dạng bản in Google Map, bản đồ vẽ tay, bản đồ NRCS, GIS, v.v.	**R**
1.1	**Truy xuất nguồn gốc/Thu hồi**		
1.1.1	Có chương trình thu hồi không?	Phải có sẵn một chương trình bằng văn bản nêu rõ các SOP chính thức của hoạt động để tiến hành các hoạt động truy tìm ngược và truy tìm tiếp theo trong trường hợp bùng phát dịch hoặc khi biết về sản phẩm bị tạp nhiễm. Chương trình phải bao gồm thông tin liên hệ khẩn cấp cũng như hướng dẫn và hướng dẫn cơ bản về những việc cần làm trong trường hợp có khả năng thu hồi.	**W**
1.1.2	Hoạt động thu hồi mô phỏng có được thực hiện và ghi lại trong vòng 12 tháng qua không?	Hoạt động phải xuất trình một bản sao của bản tóm tắt thu hồi mô hình có ghi ngày tháng. Bản tóm tắt nên bao gồm người tham gia đối tác và thông tin chi tiết về hiệu quả thực hiện, thời lượng thực hiện, v.v.	**R**

Danh sách kiểm tra an toàn sản xuất

STT	Yêu cầu	Tiêu chí Tuân thủ	
1.1.3	Tên và địa chỉ của trang trại có được hiển thị nổi bật trên nhãn bao bì thực phẩm hoặc tại (các) điểm bán hàng không?	**§112.6(b):** Khi cần có nhãn bao bì thực phẩm, tên và địa chỉ kinh doanh đầy đủ của trang trại và nơi sản phẩm được trồng phải được in nổi bật và dễ thấy trên nhãn bao bì thực phẩm. Khi không yêu cầu hoặc không có nhãn bao bì thực phẩm, thông tin này phải được hiển thị nổi bật tại (các) điểm mua hàng trên nhãn, áp phích, bảng hiệu, bảng hiệu, giấy hoặc thông báo điện tử. Địa chỉ doanh nghiệp đầy đủ bao gồm: địa chỉ đường phố hoặc hộp thư bưu điện, thành phố, tiểu bang và mã zip.	§ W
1.2	**An ninh trang trại**		
1.2.1	Có các biện pháp an ninh được áp dụng để giảm thiểu các hành vi nguy hiểm đối với sản phẩm, tài sản và nhân sự không?	Các biện pháp an ninh dành riêng cho hoạt động nhưng có thể bao gồm hàng rào, biển báo, giám sát bằng video và bảng đăng nhập cùng các hoạt động khác nếu cần thiết.	
2	**Đào tạo, Vệ sinh và Sức khỏe Người lao động**		
2.0	**Đào tạo**		
2.0.1	Có chính sách đào tạo bằng văn bản bao gồm lịch trình, hỗ trợ đa ngôn ngữ và chương trình đào tạo không?	**§112.22**: Nhân viên phải được đào tạo về các nguyên tắc vệ sinh thực phẩm và an toàn thực phẩm, tầm quan trọng của sức khỏe và vệ sinh cá nhân đối với tất cả nhân viên và khách, xác định và cách ly các sản phẩm có thể bị ô nhiễm, làm sạch và khử trùng thiết bị cũng như tòa nhà/bề mặt liên quan, kiểm tra thu hoạch các thùng chứa và thiết bị để đảm bảo chúng không phải là nguồn gây ô nhiễm cũng như các trường hợp sơ cứu và dọn dẹp bằng máu hoặc chất dịch cơ thể. Các chủ đề đào tạo bổ sung có thể cần thiết tùy thuộc vào phạm vi hoạt động. Việc đào tạo phải đầy đủ và phù hợp với chức năng công việc của nhân viên.	§ W
2.0.2	Các khóa đào tạo đã được hoàn thành và ghi lại chưa?	**§112.21, §112.30:** Tài liệu đào tạo phải bao gồm ngày, chủ đề được đề cập trong khóa đào tạo, cán bộ đào tạo, tên và chữ ký của học viên.	§ R
2.0.3	Việc đào tạo có được tiến hành khi được thuê và hàng năm sau đó hoặc khi cần thiết không?	**§112.21:** Việc đào tạo phải được tiến hành trước hoặc đầu mùa cho tất cả nhân viên và ít nhất hàng năm đối với nhân viên làm việc cả mùa hoặc nhân viên quay trở lại. Nếu nhân viên mới được tuyển dụng sau đợt đào tạo đầu tiên hoặc giữa mùa giải, họ cũng phải được đào tạo và ghi lại quá trình đào tạo đó. Nhân viên cũng có thể được đào tạo tiếp theo nếu cần thiết.	§

Danh sách kiểm tra an toàn sản xuất

STT	Yêu cầu	Tiêu chí Tuân thủ	
2.0.4	Trang trại có các yêu cầu/hướng dẫn vệ sinh được trưng bày rõ ràng cho tất cả người lao động và khách đến trang trại và, nếu có, được đăng bằng các ngôn ngữ khác được sử dụng tại trang trại không?	Hướng dẫn hoặc biển báo phải đóng vai trò như một lời nhắc nhở hiện tại cho nhân viên và là nguồn thông tin cho khách tham quan hoặc những cá nhân khác có thể chưa hiểu rõ về các SOP chính thức của hoạt động liên quan đến an toàn thực phẩm.	W
2.0.5	Các đối tác kinh doanh/hợp đồng và khách tham quan có được tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm giống như nhân viên trang trại đã được đào tạo không?	**§112.33(a):** Các đối tác bên ngoài và khách tham quan phải được biết về các chính sách và thủ tục để bảo vệ bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và sản phẩm thuộc phạm vi điều chỉnh khỏi bị nhiễm bẩn và thực hiện tất cả các bước cần thiết một cách hợp lý để đảm bảo rằng khách tham quan tuân thủ các chính sách và thủ tục đó.	§
2.1	**Thiết bị vệ sinh**		
2.1.1	Tất cả các nhà vệ sinh của nhân viên có được bảo trì thường xuyên và trong tình trạng sạch sẽ và hợp vệ sinh không?	**§112.129(b)(1)(2)(3):** Nhà vệ sinh phải được bảo trì để ngăn ngừa ô nhiễm cho sản phẩm thuộc phạm vi điều chỉnh, bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và khu vực luân chuyển sản phẩm. Chúng phải được bảo dưỡng và làm sạch với tần suất đủ để đảm bảo phù hợp cho mục đích sử dụng và được cung cấp giấy vệ sinh thường xuyên. Nhà vệ sinh cũng phải được sử dụng đúng cách và theo cách không gây ô nhiễm cho sản phẩm được che đậy, bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, nguồn nước mặt, v.v.	§
2.1.2	Có hồ sơ cho biết khi nào cơ sở vật chất và phòng vệ sinh được làm sạch và dự trữ không?	Ở mức tối thiểu, nhật ký vệ sinh phải bao gồm ngày, giờ, tên của cá nhân đã phục vụ cơ sở vệ sinh và những gì đã được thực hiện. Nếu một đơn vị có hợp đồng cung cấp dịch vụ cho cơ sở vệ sinh, những hồ sơ này vẫn phải được cung cấp.	R
2.1.3	Các thiết bị vệ sinh có được thiết kế phù hợp và được đặt ở vị trí có nguy cơ ô nhiễm tối thiểu không?	**§112.129(b)(1)(2)(c):** Nhà vệ sinh phải được thiết kế và bố trí để ngăn ngừa ô nhiễm cho sản phẩm được che phủ, bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và khu vực luân chuyển sản phẩm. Họ cũng phải có thể truy cập trực tiếp để phục vụ.	§
2.1.4	Các cơ sở vệ sinh có dễ dàng tiếp cận với nhân viên và khách và có đủ số lượng không?	**§112.129(a), §112.33(b):** Nhân viên phải được cung cấp đầy đủ tiện nghi nhà vệ sinh dễ tiếp cận, bao gồm cả nhà vệ sinh dễ dàng tiếp cận các khu vực trồng trọt trong quá trình thu hoạch. Khả năng tiếp cận phải phù hợp với yêu cầu của OSHA.	§
2.1.5	Biển báo yêu cầu rửa tay có được dán không?	Biển báo bắt buộc rửa tay và hướng dẫn rửa tay phải được dán rõ ràng tại tất cả các trạm rửa tay (và bằng các ngôn ngữ bổ sung nếu cần thiết).	W

Danh sách kiểm tra an toàn sản xuất

STT	Yêu cầu	Tiêu chí Tuân thủ	
2.1.6	Tất cả các cơ sở rửa tay có được trang bị nước uống, xà phòng và khăn dùng một lần không? Có thùng đựng thích hợp để vứt khăn dùng một lần và các chất thải thích hợp khác không?	**§112.130, §112.44(a)(4):** Nhân viên phải được cung cấp đầy đủ phương tiện rửa tay dễ tiếp cận, được trang bị xà phòng, nước uống được và khăn dùng một lần (hoặc máy sấy tay bằng điện). Không được sử dụng chất chà tay sát trùng để thay thế cho xà phòng và nước. Phải có thùng rác thích hợp để ngăn khăn tắm dùng một lần và các chất thải khác trở thành nguồn gây ô nhiễm.	§
2.1.7	Các cơ sở rửa tay có nằm ngay cạnh nhà vệ sinh hoặc bất kỳ nguồn ô nhiễm tiềm ẩn nào khác không?	Tất cả các cơ sở rửa tay phải liền kề với bất kỳ cơ sở vệ sinh nào, dù là bên trong phòng vệ sinh hay bên ngoài nhà vệ sinh có thể uống được, để giảm thiểu thời gian và nguy cơ lây nhiễm giữa việc sử dụng cơ sở đó và việc rửa tay. Các tình huống khác mà bàn tay có thể trở thành nguồn lây nhiễm, chẳng hạn như vườn thú cưng, cũng nên có các trạm rửa tay liền kề hoặc đủ gần để ngăn ngừa lây nhiễm chéo.	
2.1.8	Nhân viên trang trại có rửa tay bất cứ lúc nào khi tay họ có thể là nguồn lây nhiễm không?	**§112.32(b)(3):** Các ví dụ bao gồm: trước khi bắt đầu công việc, trước khi đeo găng tay, sau khi đi vệ sinh, khi trở lại nơi làm việc sau bất kỳ giờ giải lao nào hoặc vắng mặt ở nơi làm việc, ngay khi thực tế sau khi chạm vào động vật hoặc chất thải của động vật, hoặc vào bất kỳ thời điểm nào khác khi bàn tay có thể đã tiếp xúc theo cách có khả năng dẫn đến nhiễm bẩn sản phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.	§
2.2	**Vệ sinh người lao động**		
2.2.1	Quần áo, giày dép và thiết bị bảo hộ có được bảo trì hiệu quả, phù hợp với mục đích sử dụng và được mặc theo cách giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm sản phẩm không?	**§112.32(a)(b)(1):** Quần áo phải sạch sẽ để bắt đầu ngày mới nếu có, thay trong ngày khi trở thành nguồn lây nhiễm tiềm ẩn và nhìn chung, phải mặc theo cách duy trì sự sạch sẽ và vệ sinh cá nhân.	§
2.2.2	Nếu đeo găng tay khi xử lý các sản phẩm thuộc phạm vi điều chỉnh hoặc các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, có chính sách bằng văn bản nào không và găng tay có được bảo quản nguyên vẹn, trong tình trạng vệ sinh hay được thay thế khi chúng trở thành nguồn ô nhiễm tiềm ẩn không?	**§112.32(b)(4):** Nếu sử dụng găng tay trong trang trại với bất kỳ mục đích nào thì phải có SOP tại chỗ. Găng tay phải được bảo quản ở tình trạng nguyên vẹn và vệ sinh khi xử lý các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm hoặc thực phẩm được che phủ; chúng phải được thay thế khi không còn khả năng duy trì các tiêu chuẩn này nữa.	§ W
2.2.3	Găng tay, tạp dề hoặc các thiết bị khác có được tháo ra trước khi sử dụng nhà vệ sinh hoặc trong giờ giải lao không?	**§112.32(a)(b)(1):** Phải cởi bỏ thiết bị hoặc quần áo bảo hộ trước khi sử dụng nhà vệ sinh để giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm, đặc biệt nếu thiết bị/quần áo nói trên được sử dụng trực tiếp hoặc liền kề với bề mặt tiếp xúc với sản phẩm hoặc thực phẩm.	§

Danh sách kiểm tra an toàn sản xuất

STT	Yêu cầu	Tiêu chí Tuân thủ	§
2.2.4	Nếu đồ trang sức được đeo trong quá trình xử lý sản phẩm thuộc phạm vi điều chỉnh hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, có chính sách nào được áp dụng không và đồ trang sức có được bảo quản trong điều kiện hợp vệ sinh để ngăn không cho nó trở thành nguồn ô nhiễm tiềm ẩn không?	**§112.32(b)(5):** Nhân viên phải áp dụng các biện pháp vệ sinh khi làm nhiệm vụ ở mức độ cần thiết để bảo vệ khỏi sự ô nhiễm đó. Nếu đeo đồ trang sức, việc tháo hoặc che đồ trang sức trên tay không thể được làm sạch và khử trùng đầy đủ trong thời gian sản phẩm thuộc phạm vi điều chỉnh được chế tác bằng tay là cần thiết.	§
2.2.5	Có chính sách che phủ hoặc ngăn chặn tóc nào được áp dụng không và nếu có thì chính sách đó có được tuân thủ không?	**§112.32(a):** Nhân viên phải áp dụng các biện pháp vệ sinh khi làm nhiệm vụ ở mức độ cần thiết để bảo vệ khỏi sự ô nhiễm đó. Tóc và khăn che tóc phải được đeo theo cách phù hợp với lý tưởng này. Nếu có chính sách chính thức liên quan đến tóc hoặc khăn che phủ tóc, hãy đảm bảo rằng chính sách đó được tuân thủ.	§
2.2.6	Hút thuốc, nhai, ăn, uống (trừ nước), đi tiểu, đại tiện hoặc khạc nhổ có bị nghiêm cấm rõ ràng ở các khu vực trồng trọt/đóng gói/thu hoạch/bảo quản không?	**§112.32(b)(6):** Đảm bảo rằng việc hút thuốc, nhai và ăn uống được thực hiện ở khu vực nghỉ giải lao được chỉ định của nhân viên và cách xa luồng sản phẩm. Việc đi tiểu và đại tiện chỉ được phép trong các phòng vệ sinh phù hợp.	§
2.2.7	Các khu vực giải lao và khu vực tiếp cận của khách tham quan có nằm cách xa khu vực lưu chuyển sản phẩm và kho lưu trữ không ?	Các khu vực nghỉ giải lao phải được chỉ định cụ thể và bố trí cách xa khu vực sản xuất hoặc khu vực luân chuyển sản phẩm để giảm khả năng lây nhiễm chéo.	
2.2.8	Nước uống có thể uống được có sẵn cho tất cả nhân viên hiện trường không?	Việc cung cấp nước uống cho nhân viên tại hiện trường làm giảm nhu cầu nhân viên phải ra đi vào lại khu vực sản xuất nhiều lần, điều này sẽ làm tăng khả năng lây nhiễm chéo.	
2.2.9	Khi thích hợp, các giá đỡ/thùng chứa hoặc khu vực lưu trữ được chỉ định có được cung cấp cho đồ đạc, thiết bị bảo hộ và dụng cụ của nhân viên không và chúng có được đặt cách xa khu vực luân chuyển sản phẩm không?	**§112.123(b)(2):** Đồ đạc, thiết bị bảo hộ và dụng cụ của nhân viên phải được đặt ở vị trí làm giảm khả năng tiếp xúc với khả năng ô nhiễm. Ngoài ra, các khu vực được chỉ định này phải được đặt cách xa khu vực sản xuất hoặc lưu chuyển sản phẩm để ngăn ngừa khả năng lây nhiễm chéo.	§
2.3	**Sức khỏe người lao động**		
2.3.1	Nhân viên có vết cắt, vết loét hoặc vết thương hở có bị hạn chế xử lý sản phẩm không?	**§112.31:** Nhân viên không được tham gia các hoạt động có thể dẫn đến ô nhiễm sản phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm thuộc phạm vi điều chỉnh khi người đó được chứng minh là có hoặc dường như có tình trạng sức khỏe phù hợp. Nhân viên phải thông báo cho (những) người giám sát của họ nếu họ có tình trạng sức khỏe phù hợp.	§

Danh sách kiểm tra an toàn sản xuất

STT	Yêu cầu	Tiêu chí Tuân thủ	
2.3.2	Có chính sách và SOP về máu và dịch cơ thể bằng văn bản liên quan đến việc xử lý và dọn dẹp các khu vực bị ô nhiễm không?	Chính sách bằng văn bản sẽ đóng vai trò là hướng dẫn những việc cần làm trong trường hợp máu hoặc chất dịch cơ thể có thể dẫn đến ô nhiễm sản phẩm thuộc phạm vi điều chỉnh, bề mặt tiếp xúc với thực phẩm hoặc các nguồn ô nhiễm tiềm ẩn khác. Tham khảo Chương 3, Mục 1, Phần e. của *Tiêu chuẩn trồng trọt, thu hoạch, đóng gói và bảo quản sản phẩm cho con người tiêu dùng: Hướng dẫn cho ngành công nghiệp* .	W
2.3.3	Tất cả nhân viên (kể cả nhân viên hiện trường) có thể sử dụng các bộ dụng cụ sơ cứu cập nhật không?	Bộ dụng cụ sơ cứu phải có sẵn ở tất cả các địa điểm cố định và để vận chuyển khi cần thiết. Bộ dụng cụ cần được cập nhật và bổ sung thêm khi cần thiết và phù hợp cho các hoạt động liên quan tại trang trại.	
2.3.4	Những nhân viên (bao gồm cả nhân viên hiện trường) có dấu hiệu bị bệnh có bị hạn chế tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm, khu vực luân chuyển sản phẩm và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm không?	**§112.31:** Nhân viên không được tham gia các hoạt động có thể dẫn đến ô nhiễm sản phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm thuộc phạm vi điều chỉnh khi người đó được chứng minh là có hoặc dường như có tình trạng sức khỏe phù hợp. Nhân viên phải thông báo cho (những) người giám sát của họ nếu họ có tình trạng sức khỏe phù hợp.	§
2.3.5	Hồ sơ có được lưu giữ đối với những nhân viên bị hạn chế (do bệnh tật hoặc thương tích) tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm, vùng lưu chuyển sản phẩm và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm không?	Hồ sơ phải chỉ ra thời điểm xảy ra thương tích hoặc bệnh tật nghiêm trọng (dẫn đến việc nhân viên không thể xử lý trực tiếp các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm hoặc thực phẩm) như một hình thức truy tìm lại trong trường hợp bùng phát dịch bệnh. Không cần thiết phải có nhật ký cụ thể về thương tích và bệnh tật và những trường hợp như vậy có thể được đưa vào nhật ký chung về các sự cố quan trọng và hành động khắc phục.	R
3	**Cải tạo đất**		
3.0.1	Nhân viên trang trại có liên quan đã được đào tạo về cách xử lý BSAAO chưa?	**§112.21(a)(b), §112.52:** Phải cung cấp đào tạo cho nhân viên xử lý các chất cải tạo đất sinh học có nguồn gốc động vật (BSAAO). Khóa đào tạo này bao gồm các lộ trình tiềm ẩn về ô nhiễm chéo, xử lý và vệ sinh dụng cụ, các yêu cầu và hạn chế về thiết bị bảo hộ (chẳng hạn như ủng dành riêng cho hoạt động ủ phân), rửa tay và các phương pháp khác được áp dụng để giảm thiểu khả năng ô nhiễm.	§
3.0.2	Có hồ sơ ghi rõ loại hình và thời gian áp dụng các biện pháp cải tạo đất không?	Hồ sơ đăng ký cải tạo đất chưa qua xử lý giúp xác minh việc tuân thủ khoảng thời gian áp dụng 90/120 (được trình bày chi tiết hơn ở mục **3.1.1**). Hồ sơ đăng ký cải tạo đất được xử lý và xử lý đúng cách cung cấp phương pháp truy tìm lại trong trường hợp cải tạo đất bị ô nhiễm sau khi xử lý hoặc thư tuân thủ từ nhà cung cấp bên thứ ba không đúng hạn, dẫn đến bùng phát.	R

Danh sách kiểm tra an toàn sản xuất

STT	Yêu cầu	Tiêu chí Tuân thủ	
3.0.3	Có SOP để làm sạch và vệ sinh thiết bị tiếp xúc với chất cải tạo đất làm từ động vật không?	**§112.52, §112.123(d)(2)(e):** Nếu nhân viên và/hoặc thiết bị có khả năng lây nhiễm chéo thì phải áp dụng các bước làm sạch và khử trùng chi tiết đối với bất kỳ dụng cụ hoặc thiết bị nào được sử dụng để xử lý, vận chuyển, áp dụng, v.v. BSAAO và mọi nhân viên có liên quan đều phải được đào tạo bài bản về các hoạt động này.	§
3.0.4	Nếu sử dụng chất cải tạo đất mua từ bên thứ ba, có thư bảo đảm đảm bảo nội dung và/hoặc quy trình không phải là nguồn có thể gây ô nhiễm vi khuẩn không?	**§112.60(b):** Đối với các chất cải tạo đất sinh học có nguồn gốc động vật (BSAAO) đã được xử lý được cung cấp từ bên thứ ba, cần phải có tài liệu ít nhất mỗi năm một lần để chứng nhận rằng BSAAO đã được xử lý, xử lý, vận chuyển và lưu trữ đúng cách.	§ R
3.0.5	Các chất cải tạo đất có được bảo quản đúng cách, cách xa địa điểm thu hoạch, đóng gói và bảo quản sản phẩm không?	**§112.52:** Các chất cải tạo đất (đã xử lý và chưa xử lý) phải được xử lý và lưu trữ theo cách thức và vị trí sao cho chúng không trở thành nguồn ô nhiễm tiềm tàng đối với sản phẩm được che phủ, bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, các khu vực được sử dụng cho hoạt động được che phủ, nguồn nước, nước hệ thống phân phối và các cải tạo đất khác. Cần xem xét khả năng dòng chảy do mưa hoặc nguồn khác, bụi hoặc phương tiện giao thông/người đi bộ có thể chảy ra.	§
3.0.6	Nếu chất thải của con người đang được sử dụng, nó có đáp ứng các quy định của EPA đối với chất rắn sinh học 40 CFR phần 503 không?	**§112.53:** Đối với việc cải tạo đất thải của con người, quý vị phải lấy tài liệu mỗi năm một lần để chứng nhận rằng chất thải đã được xử lý đúng cách theo các quy định của EPA đối với chất rắn sinh học 40 CFR phần 503.	§ R
3.1	**Cải tạo đất chưa được xử lý**		
3.1.1	Có tránh áp dụng các biện pháp cải tạo đất chưa qua xử lý tại các khu vực sản xuất nông sản trong vòng hai (2) tuần sau khi trồng hoặc trong vòng 120 ngày kể từ ngày thu hoạch đối với các sản phẩm tiếp xúc trực tiếp với đất (90 ngày không tiếp xúc trực tiếp với đất) không?	**§112.51, §112.56(a):** Cải tạo đất chưa được xử lý là bất kỳ sửa đổi nào chưa được xử lý hoàn thành để giảm thiểu thỏa đáng các vi sinh vật có ý nghĩa đối với sức khỏe cộng đồng bao gồm phân thô, chất thải thực vật, v.v. Khoảng thời gian áp dụng cho các sửa đổi đó phải tuân theo 90/120 cửa sổ ứng dụng. Hồ sơ ứng dụng phải thể hiện sự tuân thủ các khoảng thời gian cần thiết và bao gồm ngày áp dụng, loại cải tạo đất và vị trí áp dụng; khoảng thời gian trước khi thu hoạch phải tương ứng với ngày áp dụng và hồ sơ thu hoạch trên các cánh đồng đó.	§ R
3.2	**Phân trộn**		

Danh sách kiểm tra an toàn sản xuất

STT	Yêu cầu	Tiêu chí Tuân thủ	
3.2.1	Quy trình ủ phân ở trang trại đã được xác nhận một cách khoa học chưa (ủ phân tĩnh, ủ phân quay, loại khác)?	**§112.54(b)(1)(2):** Các phương pháp ủ phân đã được xác nhận về mặt khoa học có thể được phép áp dụng trong khoảng thời gian 0 ngày bao gồm *1) ủ phân tĩnh duy trì các điều kiện hiếu khí (tức là có oxy) ở nhiệt độ tối thiểu là 131 ° F (55 ° C) trong 3 ngày liên tục và tiếp theo là xử lý thích hợp; 2) quá trình ủ phân được đảo trộn để duy trì các điều kiện hiếu khí ở nhiệt độ tối thiểu là 131°F (55°C) trong 15 ngày (không nhất thiết phải liên tiếp), với tối thiểu 5 lần đảo trộn và sau đó là quá trình xử lý thích hợp* . Các phương pháp bổ sung để xử lý và xử lý đúng cách các chất cải tạo đất cũng như các tiêu chuẩn vi sinh cho các quy trình nói trên có thể được tham khảo lần lượt trong các phần PSR **§112.54(a)(b)** và **§112.55** .	§
3.2.2	Có sẵn hồ sơ để theo dõi quá trình ủ phân và thời gian đảo trộn, nhiệt độ lõi và các chỉ số khác được ghi lại thường xuyên không?	**§112.60(b)(2):** Đối với chất cải tạo đất sinh học đã qua xử lý có nguồn gốc động vật được sản xuất tại trang trại, cần phải có tài liệu về các biện pháp kiểm soát quy trình (ví dụ: thời gian, nhiệt độ và đảo lần) để xác nhận các quy trình và tiêu chuẩn vi sinh được phê duyệt cho **3.2. 1** .	§ R
4	**Động vật**		
4.0.1	Hoạt động của động vật có được theo dõi thường xuyên không?	**§112.83:** Cần xây dựng SOP để đánh giá các khu vực liên quan để tìm bằng chứng về khả năng ô nhiễm. Cần chỉ định những nhân sự cụ thể để tiến hành giám sát và họ phải được đào tạo bài bản cho nhiệm vụ này.	§
4.1	**Động vật hoang dã**		
4.1.1	Có SOP phù hợp để ghi chép và cách ly các khu vực sản xuất và hoạt động trong trường hợp có sự xâm nhập đáng kể của động vật hoang dã không?	**§112.83(b), §112.112:** Trong trường hợp sự xâm nhập của động vật có thể gây ra nguy cơ ô nhiễm đáng kể thì phải có SOP chính thức để xác định khu vực, cách ly khu vực đó khỏi thu hoạch và ghi lại sự xâm nhập. Tương tự như **2.3.5,** không cần thiết phải có nhật ký cụ thể về các cuộc xâm nhập của động vật và những trường hợp như vậy có thể được đưa vào nhật ký chung về các sự cố quan trọng và hành động khắc phục.	§ R
4.1.2	Các biện pháp có được thực hiện (hàng rào, bẫy, v.v.) để hạn chế và/hoặc loại trừ động vật hoang dã khỏi các khu vực gây thiệt hại cho mùa màng không?	Trong trường hợp có sự xâm nhập đáng kể của động vật hoang dã, mọi biện pháp đều phải phù hợp để giảm thiểu khả năng ô nhiễm và tuân thủ mọi quy định của địa phương, tiểu bang hoặc liên bang vì chúng liên quan đến động vật và kiểm soát động vật. Theo **§112.84** của PSR, việc "bắt" các loài bị đe dọa hoặc có nguy cơ tuyệt chủng là không được phép.	
4.2	**Động vật trang trại (Trong trang trại hoặc thuộc tính lân cận)**		

Danh sách kiểm tra an toàn sản xuất

STT	Yêu cầu	Tiêu chí Tuân thủ	
4.2.1	Tất cả động vật trang trại/vật nuôi có bị hạn chế và bố trí theo cách để giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm vi sinh vật ở khu vực sản xuất/thu hoạch, thiết bị, kho bảo quản và khu vực luân chuyển sản phẩm không?	**§112.83(b), §112.134:** Nếu động vật trang trại hoặc vật nuôi có mặt trong trang trại, hãy đảm bảo rằng (các) vị trí của chúng có tính đến diện tích sản xuất và vùng lưu chuyển sản phẩm liền kề. Ví dụ về các biện pháp bảo vệ bao gồm triển khai các tính năng để kiểm soát dòng chảy của chất thải động vật (ví dụ như mương, ụ, đê chuyển hướng, dải đệm thực vật hoặc cấu trúc ngăn chặn chất thải động vật).	§
4.2.2	Các SOP có được phát triển liên quan đến động vật trang trại đang làm việc nếu được sử dụng trong trang trại (rửa tay, thiết bị riêng, v.v.) không?	**§112.83(b):** Nếu sử dụng động vật trang trại làm việc trong trang trại thì phải có SOP chính thức để đảm bảo vệ sinh cá nhân, quần áo/giày dép, dụng cụ và thiết bị của người lao động, bao gồm cả việc thay đổi thiết bị, quần áo hoặc giày dép giữa các hoạt động sản xuất/động vật và làm sạch thiết bị. Ngoài ra, nếu sử dụng động vật làm việc tại các cánh đồng sản xuất, hãy đảm bảo rằng việc sử dụng và sự hiện diện của chúng trên các cánh đồng phải tuân thủ mục **3.1.1** .	§
4.2.3	Các vườn thú cưng có được bố trí hợp lý không và có treo biển hướng dẫn nhân viên và khách tham quan rửa tay sau khi chạm vào động vật không?	**§112.33(b), §112.83(b):** Nếu trang trại có vườn thú cưng, hãy đảm bảo rằng địa điểm đó có tính đến diện tích sản xuất nông sản liền kề và các vùng lưu chuyển sản phẩm. Cần có sự cân nhắc đặc biệt trong việc giáo dục và thông báo cho khách tham quan về các kỹ thuật vệ sinh và sức khỏe phù hợp và có liên quan liên quan đến phần còn lại của hoạt động và biển báo để hỗ trợ các yêu cầu này. Trạm rửa tay phải ở gần bất kỳ vườn thú hoặc động vật nuôi thú cưng nào.	§ W
4.2.4	Phân từ vườn thú cưng có được bảo quản và xử lý theo cách giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm vi sinh vật không?	**§112.52(a)(c), §112.134:** Xem các mục **3.0.1, 3.0.2 và 3.0.5** .	§
4.3	**Vật nuôi**		
4.3.1	Vật nuôi có bị hạn chế ra khỏi khu vực trồng trọt, thu hoạch, đóng gói và bảo quản cũng như chất thải của chúng có được kiểm soát để giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm không?	**§112.127, §112.134:** Vật nuôi phải bị hạn chế ra khỏi các tòa nhà khép kín hoàn toàn, nơi có luồng sản phẩm (tức là rửa, đóng gói và bảo quản sản phẩm, vật liệu đóng gói hoặc thùng thu hoạch). Vật nuôi cũng phải bị hạn chế ra khỏi khu vực sản xuất trực tiếp. Phải có một hệ thống để đảm bảo rằng mọi chất thải động vật đều được kiểm soát và không phải là nguồn ô nhiễm. Chó bảo vệ hoặc chó dịch vụ được huấn luyện phù hợp có thể là ngoại lệ trong một số trường hợp.	§
4.3.2	Có đặt biển báo để truyền đạt việc hạn chế vật nuôi vào khu vực trồng trọt, thu hoạch và đóng gói cho khách tham quan và hàng xóm của cơ sở không?	Biển báo là cần thiết để thông báo cho người khác về chính sách của hoạt động đối với vật nuôi trong khu vực luân chuyển sản phẩm. Khi thích hợp, biển báo phải nêu rõ những khu vực không được phép nuôi động vật nuôi. Ở những nơi được phép nuôi động vật, biển báo phải quy định các quy tắc và hướng dẫn để đảm bảo những động vật đó không gây nguy cơ ô nhiễm.	W

Danh sách kiểm tra an toàn sản xuất

STT	Yêu cầu	Tiêu chí Tuân thủ	
5	**Nước nông nghiệp**		
5.0.1	Các đánh giá rủi ro ban đầu (trước vụ) có được thực hiện và ghi lại, có tính đến lịch sử nguồn nước, đặc điểm/giai đoạn trồng trọt và phương pháp áp dụng không?	**§112.42, §112.50(b)(1):** Vào đầu mỗi mùa sinh trưởng và ít nhất mỗi năm một lần, hệ thống nước nông nghiệp phải được kiểm tra để xác định các điều kiện có khả năng hợp lý đưa các mối nguy hiểm hoặc chất gây ô nhiễm vào hoặc lên sản phẩm thuộc phạm vi điều chỉnh hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Các yếu tố cần được xem xét: loại nguồn nước, khả năng kiểm soát nguồn nước, mức độ bảo vệ của từng nguồn nước nông nghiệp, việc sử dụng đất liền kề và gần đó, và khả năng chất gây ô nhiễm được đưa vào trước khi nước vào hoạt động. Hệ thống phân phối. Một hệ thống quản lý nước phải được áp dụng để phản ánh kết quả đánh giá rủi ro.	**§ R**
5.1	**Nước trước thu hoạch**		
5.1.1	Nước được sử dụng trước khi thu hoạch có bằng hoặc ít hơn 126 CFU trên 100ml vi khuẩn E. coli chung không?	**§112.41, §112.44(b):** Xét nghiệm nước không được vượt quá 126 CFU trở xuống trên 100ml (loại E. coli chung) đối với nước trước thu hoạch/nước nông nghiệp. Trước thu hoạch bao gồm nhưng không giới hạn các hoạt động như: tưới nước, phun thuốc và chống sương giá. Nếu nước nông nghiệp đáp ứng tiêu chí này thì mọi biện pháp thay thế và/hoặc xử lý đều phải tuân thủ các phần PSR **§112.43 và §112.45.**	**§ R**
5.2	**Nước sau thu hoạch**		
5.2.1	Nước và đá được sử dụng trong các hoạt động sau thu hoạch và rửa tay có thể uống được và không chứa vi khuẩn E. coli không?	**§112.44(a):** Bất kỳ loại nước nào được sử dụng cho các hoạt động sau thu hoạch tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm, bề mặt tiếp xúc với thực phẩm hoặc được sử dụng để rửa tay đều phải không chứa vi khuẩn E. coli (0 CFU trên 100 ml). Các xét nghiệm nước và/hoặc tài liệu phải có mặt để xác nhận. Nếu nước sau thu hoạch đáp ứng tiêu chí này thì mọi biện pháp thay thế và/hoặc xử lý đều phải tuân thủ các phần PSR **§112.43 và §112.45.**	**§ R**
5.2.2	Nếu sử dụng phương pháp nhúng hoặc tuần hoàn nước, có SOP lịch trình thay nước không?	**§112.48(a):** Đối với bể ngâm hoặc nước tuần hoàn khác, lịch thay nước phải được thiết lập để duy trì sự an toàn và chất lượng vệ sinh đầy đủ cũng như giảm thiểu khả năng ô nhiễm (ví dụ: các mối nguy hiểm có thể xâm nhập vào nước từ đất dính vào sản phẩm được che phủ).	**§**

Danh sách kiểm tra an toàn sản xuất

STT	Yêu cầu	Tiêu chí Tuân thủ	
5.2.3	Tùy thuộc vào loại hệ thống rửa nào được sử dụng, nhiệt độ nước hoặc độ đục có được theo dõi không?	**§112.48(b)(c):** Nước phải được theo dõi bằng mắt để phát hiện sự tích tụ chất hữu cơ và các dấu hiệu cần thay đổi. Tùy thuộc vào loại hàng hóa, cần theo dõi nhiệt độ để ngăn chặn sự xâm nhập của vi sinh vật.	§
5.2.4	Nếu (các) chất khử trùng được sử dụng trong nước tráng/rửa, chúng có được phép sử dụng tiếp xúc với thực phẩm không và việc sử dụng đó có được giám sát và ghi chép phù hợp không?	**§112.43:** Không bắt buộc phải sử dụng chất khử trùng, nhưng nếu những chất đó được sử dụng trong các hoạt động sau thu hoạch/rửa, hãy đảm bảo rằng chất khử trùng được phê duyệt cho mục đích cụ thể này và việc sử dụng đó phản ánh hướng dẫn trên nhãn sản phẩm.	§ R
5.2.5	Chất thải/nước rửa/nước làm mát có được xử lý theo cách giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm không?	**§112.130(c), §112.133(b)(c)(d):** Nước thải/rửa/làm mát phải được thải ra theo cách giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm. Nước thải không được chảy ra ngoài và phải được bố trí sao cho không chảy vào khu vực sản xuất đang hoạt động.	§
5.2.6	Nếu sử dụng bồn chứa nước, có SOP và hồ sơ nào về tần suất và phương pháp vệ sinh không?	**§112.123(a)(d)(1):** Bể chứa nước phải đủ để sử dụng, bảo trì và làm sạch/khử trùng thường xuyên khi cần thiết một cách hợp lý để bảo vệ nước dự trữ khỏi bị ô nhiễm. Phải có hồ sơ tương ứng cho biết các bể chứa được làm sạch và vệ sinh khi nào, ai và như thế nào.	§ W R
5.3	**Kiểm tra nước**		
5.3.1	Phòng thí nghiệm kiểm tra nước được sử dụng cho cuộc kiểm tra trên có thực hiện phương pháp được FDA phê chuẩn để kiểm tra vi khuẩn E. coli chung phù hợp với các yêu cầu của PSR không?	**§112.151:** (Các) phòng thí nghiệm phải được liệt kê trong danh sách các cơ sở thử nghiệm nước đã được phê duyệt của Chương trình An toàn Sản xuất MDAR.	§
5.3.2	Có phải tất cả nguồn nước mặt, bao gồm cả những nguồn không được sử dụng, kiểm tra thường xuyên (3) ba lần một năm theo yêu cầu của chương trình mGAPS?	Nước mặt bao gồm ao, hồ, sông, suối, v.v. Các thử nghiệm này nên được thực hiện trước mùa/đầu mùa, giữa mùa và cuối mùa để có được mẫu rộng về chất lượng nước. Việc nước có thấm trực tiếp vào phần ăn được của cây trồng hay không sẽ ảnh hưởng đến tần suất thử nghiệm.	R
5.3.3	Kết quả kiểm tra nguồn nước mặt có được xác định chính xác không (mỗi bản đồ trang trại) và được ghi lại?	**§112.50(b)(2):** Vị trí lấy (các) mẫu nước phải được xác định trên bản đồ trang trại. Kết quả kiểm tra nguồn nước phải được đặt ở vị trí trung tâm và dễ dàng truy cập để xem xét.	§ R
5.3.4	Có phải tất cả nguồn nước ngầm, bao gồm cả những nguồn không được sử dụng, kiểm tra thường xuyên (2) hai lần một năm theo yêu cầu của chương trình mGAPS?	Các cuộc thử nghiệm giếng nên được thực hiện cách đều nhau để có được mẫu chất lượng nước rộng rãi. Việc nước có thấm trực tiếp vào phần ăn được của cây trồng hay không sẽ ảnh hưởng đến tần suất thử nghiệm. Nếu nước giếng được sử dụng cho các hoạt động sau thu hoạch thì tần suất sử dụng tối thiểu phải duy trì ở mức tối thiểu hai lần mỗi năm.	R

Danh sách kiểm tra an toàn sản xuất

STT	Yêu cầu	Tiêu chí Tuân thủ	
5.3.5	Kết quả kiểm tra nguồn nước ngầm có được xác định chính xác không (mỗi bản đồ trang trại) và được ghi lại?	**§112.50(b)(2):** Vị trí lấy (các) mẫu nước phải được xác định trên bản đồ trang trại. Kết quả kiểm tra nguồn nước phải được đặt ở vị trí trung tâm và dễ dàng truy cập để xem xét.	§ R
5.3.6	Kết quả kiểm tra nguồn nước thành phố có được xác định chính xác không và được ghi lại (báo cáo của chính quyền thành phố về chất lượng nước)?	**§112.46(a), §112.50(b)(7):** Đối với nước đô thị, cần có báo cáo/chứng nhận phù hợp từ chính quyền đô thị tương ứng để xác minh chất lượng nước. Một bản sao của báo cáo/chứng nhận này phải được lưu giữ cùng với bất kỳ cuộc kiểm tra nguồn nước mặt hoặc nguồn nước ngầm bổ sung nào. Mặc dù không bắt buộc nhưng cách tốt nhất là kiểm tra độc lập nguồn nước đô thị để xác nhận kết quả của báo cáo. Nếu nước nông nghiệp đáp ứng tiêu chí này thì mọi biện pháp thay thế và/hoặc xử lý đều phải tuân thủ các phần PSR **§112.43 và §112.45.**	§ R
6	**Thu hoạch và sau thu hoạch**		
6.0	**Thực hành thu hoạch**		
6.0.1	Có chính sách nào nêu rõ các sản phẩm bị ô nhiễm, pha trộn, hư hỏng hoặc mục nát rõ ràng không được thu hoạch hoặc bị loại bỏ không?	**§112.112; §112.114:** Ngay trước và trong các hoạt động thu hoạch, phải thực hiện tất cả các biện pháp hợp lý cần thiết để xác định và không thu hoạch những sản phẩm có khả năng bị nhiễm một mối nguy đã biết hoặc có thể dự đoán trước một cách hợp lý. "Sản phẩm bị rơi" cũng không được phân phối.	§
6.0.2	Sản phẩm không được che phủ có được giữ tách biệt với sản phẩm được che phủ không?	**§112.111(a):** Tách riêng sản phẩm "có nắp đậy" với sản phẩm "không có nắp đậy", trừ khi sản phẩm có nắp đậy và loại trừ được đặt trong cùng một thùng chứa để phân phối (chẳng hạn như giỏ CSA). Các trường hợp ngoại lệ bao gồm các tình huống trong đó sản phẩm "không được che phủ" được xử lý và xử lý như sản phẩm "được che phủ".	§
6.0.3	Có SOP để làm sạch và vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm dùng chung (cây trồng thuộc phạm vi điều chỉnh và không thuộc phạm vi điều chỉnh) giữa các lần sử dụng không?	**§112.111(b):** Làm sạch và khử trùng đầy đủ, nếu cần, bất kỳ bề mặt tiếp xúc với thực phẩm nào tiếp xúc với sản phẩm không được che phủ trước khi sử dụng các bề mặt đó cho các hoạt động được che phủ trên sản phẩm được che phủ.	§
6.1	**Thùng thu hoạch**		
6.1.1	Các thùng chứa thu hoạch (bao gồm cả thùng gỗ) có được sử dụng, bảo quản và kiểm tra đúng cách để giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm không?	**§112.123(a)(b)(c)(d)(1):** Các thùng chứa thu hoạch phải được lưu trữ và bảo trì để bảo vệ sản phẩm được bảo vệ khỏi bị nhiễm các mối nguy hiểm đã biết và có thể dự đoán trước một cách hợp lý cũng như để ngăn chặn sự thu hút và ẩn náu của sâu bệnh.	§

Danh sách kiểm tra an toàn sản xuất

STT	Yêu cầu	Tiêu chí Tuân thủ	§
6.1.2	Các thùng và thùng chứa thu hoạch trên đồng có được xác định và sử dụng cụ thể cho mục đích này không?	**§112.123(a):** Các thùng chứa thu hoạch phải được sử dụng đặc biệt cho mục đích này nhằm tránh mọi khả năng lây nhiễm chéo (tức là sử dụng cùng một thùng để thu hoạch, loại bỏ và mang theo dụng cụ thu hoạch mà không làm sạch và khử trùng giữa các lần sử dụng).	§
6.1.3	Có SOP nào chỉ ra thời điểm và cách thức làm sạch và vệ sinh các thùng/thùng thu hoạch không?	**§112.123(d)(1), §112.140:** Thùng và thùng chứa thu hoạch phải được làm sạch và khử trùng thích hợp thường xuyên ở mức cần thiết hợp lý để bảo vệ khỏi bị ô nhiễm. Các yếu tố có thể ảnh hưởng đến tần suất của các hoạt động đó bao gồm loại hàng hóa, vị trí bảo quản thùng chứa, sự xâm nhập của động vật, v.v. Phải có hồ sơ tương ứng cho biết khi nào, ai và thùng được làm sạch/vệ sinh như thế nào. Thay cho hồ sơ cụ thể, có thể sử dụng SOP chứa thông tin trên và lịch vệ sinh nghiêm ngặt song song với danh sách kiểm tra thiết bị hàng ngày.	§
6.1.4	Nếu tiến hành thu hoạch trực tiếp bằng hộp, các hộp có mới không và chúng có được tránh tiếp xúc trực tiếp với đất trong quá trình thu hoạch không?	**§112.113, §112.116(a)(1)(2):** Nếu tiến hành đóng gói tại hiện trường, vật liệu đóng gói không được tiếp xúc trực tiếp với mặt đất. Việc tiếp xúc với mặt đất có nguy cơ lây nhiễm chéo, có thể lây lan nếu các hộp được xếp chồng lên nhau hoặc bảo quản ở cùng vị trí với sản phẩm đã được rửa/đóng gói.	§
6.1.5	Người lao động có được đào tạo để xác định các vấn đề với thùng chứa hoặc thiết bị thu hoạch và báo cáo những vấn đề đó cho người giám sát không?	**§112.22(b)(3):** Người lao động phải có khả năng khắc phục các vấn đề với thùng chứa hoặc thiết bị thu hoạch hoặc báo cáo những vấn đề đó cho người giám sát hoặc bên chịu trách nhiệm khác.	§
6.2	**Vật liệu đóng gói**		
6.2.1	Vật liệu đóng gói/đóng gói thực phẩm có được phê duyệt để sử dụng khi tiếp xúc với thực phẩm không?	**§112.116(a)(b):** Nếu bao bì hoặc bao bì thực phẩm được làm từ vật liệu được coi là sử dụng một lần và không thể làm sạch hoặc dễ dàng khử trùng (ví dụ: bìa cứng, hộp sáp, túi nhựa), thì vật liệu đó phải mới và không được tái sử dụng. Vật liệu đóng gói và đóng gói cũng phải phù hợp và được phê duyệt cho bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Nếu vật liệu đóng gói thực phẩm được tái sử dụng, phải thực hiện các bước thích hợp để đảm bảo bề mặt tiếp xúc với thực phẩm sạch sẽ, chẳng hạn như sử dụng lớp lót sạch.	§
6.2.2	Sản phẩm có nhạy cảm với *Clostridium botulinum* được đóng gói theo cách ngăn ngừa được mối nguy này không?	**§112.115:** Sản phẩm được che phủ phải được đóng gói theo cách ngăn ngừa sự hình thành độc tố *Clostridium botulinum* nếu độc tố đó là mối nguy đã biết hoặc có thể dự đoán trước một cách hợp lý (chẳng hạn như đối với nấm).	§

Danh sách kiểm tra an toàn sản xuất

STT	Yêu cầu	Tiêu chí Tuân thủ	
6.2.3	Bao bì có được duy trì và bảo quản theo cách giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm không?	**§112.123(b)(2):** Nơi lưu trữ vật liệu đóng gói và đóng gói thực phẩm phải được bố trí sao cho giảm khả năng phơi nhiễm (tức là tránh xa các khu vực cải tạo đất, động vật được thuần hóa hoặc sự xâm nhập của sâu bệnh). Nếu bao bì hoặc vật liệu đóng gói có vẻ bị tạp nhiễm hoặc ở tình trạng kém thì phải loại bỏ.	§
6.3	**sau thu hoạch**		
6.3.1	Có SOP và hồ sơ nào cho biết khi nào thiết bị và phương tiện trong phòng đóng gói được kiểm tra, làm sạch và khử trùng không?	**§112.123(d)(1)(2)(e), §112.140:** Thiết bị trong phòng đóng gói phải được kiểm tra, bảo trì và làm sạch/khử trùng thường xuyên ở mức cần thiết hợp lý để bảo vệ khỏi bị nhiễm bẩn. Phải có hồ sơ tương ứng cho biết khi nào, ai và cách thức làm sạch/vệ sinh thiết bị. Ví dụ về thiết bị trong phòng đóng gói tiếp xúc trực tiếp hoặc gián tiếp với sản phẩm bao gồm: máy rửa chổi, bồn ngâm, máy làm mát bằng nước, kích nâng pallet, xe nâng, v.v. Thay cho các hồ sơ riêng biệt cho từng bộ phận của thiết bị, các SOP chứa thông tin trên và vệ sinh nghiêm ngặt lịch trình có thể được sử dụng song song với danh sách kiểm tra thiết bị hàng ngày.	§ R
6.3.2	Thiết bị, phương tiện và các công cụ khác được sử dụng trong quá trình đóng gói có tiếp xúc với sản phẩm ở tình trạng tốt và không phải là nguồn gây ô nhiễm không?	**§112.123(a)(b)(1)(2)(c), §112.125:** Thiết bị hoặc dụng cụ tiếp xúc với sản phẩm phải được chỉ định cho mục đích này, ở tình trạng hoạt động tốt và vệ sinh, đồng thời được bảo quản theo cách phù hợp giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm. Các phương tiện dùng để vận chuyển sản phẩm cũng phải được vệ sinh và bảo dưỡng đầy đủ cho mục đích này.	§
6.3.3	Các dụng cụ hoặc biện pháp kiểm soát được sử dụng để đo lường, điều chỉnh hoặc ghi lại nhiệt độ, độ pH, hiệu quả khử trùng hoặc các điều kiện khác nhằm kiểm soát hoặc ngăn chặn sự phát triển của vi sinh vật là: chính xác, được bảo trì đầy đủ và đủ số lượng?	**§112.124:** Nếu sử dụng các công cụ đó thì cần phải bảo trì thích hợp để đảm bảo tính hiệu quả và độ chính xác của các công cụ nói trên. Tùy thuộc vào quy mô hoạt động, việc đảm bảo có sẵn số lượng phù hợp là rất quan trọng để xác định các phép đo hiệu quả một cách kịp thời.	§
6,4	**Cơ sở vật chất/Kiểm soát sinh vật gây hại**		

Danh sách kiểm tra an toàn sản xuất

STT	Yêu cầu	Tiêu chí Tuân thủ	
6.4.1	Quy mô, kết cấu và thiết kế của tòa nhà (để trồng trong nhà, đóng gói, bảo quản lạnh, bảo quản khô, v.v.) có đủ để ngăn ngừa ô nhiễm sản phẩm (bao gồm hệ thống thoát nước, đường ống, sàn nhà, tường, đồ đạc và trần nhà) không?	**§112.126:** Tòa nhà phải có đủ chỗ cho các hoạt động thuộc phạm vi điều chỉnh được tiến hành mà không để xảy ra lây nhiễm chéo giữa các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm hoặc thực phẩm và vật liệu xây dựng, bề mặt tiếp xúc phi thực phẩm hoặc quần áo. Việc bố trí thiết bị và các vật liệu khác trong tòa nhà phải đảm bảo việc bảo trì và vệ sinh. Thiết kế nên xem xét việc tách biệt các hoạt động để giảm khả năng lây nhiễm chéo. Các tòa nhà phải được xây dựng theo cách tạo điều kiện thuận lợi cho việc duy trì các điều kiện vệ sinh. Cửa sổ, cửa ra vào và mái nhà của các tòa nhà khép kín hoàn toàn phải được xây dựng theo cách ngăn ngừa rò rỉ, xâm nhập của bụi bẩn, mảnh vụn và sâu bệnh. Xem xét khả năng nhiễm bẩn sản phẩm và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm từ sàn, tường, trần nhà, đồ đạc cố định, ống dẫn, đường ống, ống nhỏ giọt hoặc nước ngưng tụ. Cần thực hiện các biện pháp tạo điều kiện thuận lợi cho việc thoát nước thích hợp để đảm bảo nước đọng không bị đọng trong thời gian dài.	§
6.4.2	Cơ sở vật chất và khu vực luân chuyển sản phẩm có được giữ trong tình trạng gọn gàng và ngăn nắp không?	**§112.132:** Việc vận chuyển, lưu trữ và xử lý rác, rác và chất thải phải được thực hiện theo cách giảm thiểu khả năng trở thành chất thu hút hoặc nơi trú ẩn của sâu bệnh. Việc này phải được thực hiện theo cách bảo vệ khỏi bị nhiễm bẩn sản phẩm, bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, các khu vực được sử dụng cho hoạt động được che đậy hoặc nguồn nước.	§
6.4.3	Các khu vực nhà xưởng/bảo trì nằm trong các tòa nhà đa năng có được xác định rõ ràng và đảm bảo an ninh khi có thể và không phải là nguồn ô nhiễm không?	**§112.126(a)(1):** Khả năng gây ô nhiễm phải được giảm thiểu bằng cách thiết kế tòa nhà hiệu quả bao gồm việc tách biệt các hoạt động có khả năng xảy ra ô nhiễm. Khu vực bảo trì phải được bố trí ở vị trí có thể bảo vệ sản phẩm khỏi bị nhiễm bẩn chéo.	§
6.4.4	Đèn đặt trong khu vực lưu chuyển sản phẩm có được bảo vệ hoặc chống vỡ (bao gồm cả đèn côn trùng) không?	Đèn chống vỡ hoặc thuộc phạm vi điều chỉnh phải được đặt ở khu vực đóng gói, kho khô, máy làm mát và bến bốc hàng. Cần xem xét đến các thiết bị có khả năng gây ô nhiễm thủy tinh trong trường hợp bị vỡ.	
6.4.5	Hệ thống nước thải và chất tự hoại có được bố trí và bảo trì theo cách ngăn chặn được sự nhiễm bẩn của sản phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm không?	**§112.131:** Việc xử lý nước thải phải được đưa vào một hệ thống thích hợp và được bảo trì theo cách ngăn chặn khả năng lây nhiễm chéo; rò rỉ và tràn phải được xử lý theo cách tương tự. Sau bất kỳ sự kiện quan trọng nào có thể tác động tiêu cực đến hệ thống thoát nước/tự hoại, phải thực hiện các bước thích hợp để đảm bảo rằng hệ thống tiếp tục hoạt động theo cách không góp phần gây ô nhiễm.	§

Danh sách kiểm tra an toàn sản xuất

STT	Yêu cầu	Tiêu chí Tuân thủ	
6.4.6	Chất thải hữu cơ (loại bỏ, mảnh vụn từ quá trình đóng gói, v.v.) có được xử lý và bố trí theo cách làm giảm sự xâm nhập của sâu bệnh và ô nhiễm chéo không?	**§112.132:** Việc bảo quản, vận chuyển và tiêu hủy các loại bệnh Scrapie/bệnh Scrapie phải được thực hiện theo cách giảm thiểu khả năng trở thành chất thu hút hoặc nơi trú ẩn của sâu bệnh. Việc này cũng phải được thực hiện theo cách bảo vệ chống ô nhiễm sản phẩm, bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, các khu vực được sử dụng cho các hoạt động thuộc phạm vi điều chỉnh hoặc nguồn nước.	§
6.4.7	Sân ngoài trời, bãi đậu xe và chu vi tòa nhà có được bảo trì và không có mảnh vụn, rác thải, nơi trú ẩn của sâu bệnh và thoát nước đầy đủ không?	Cơ sở bên ngoài không được có các điều kiện, bao gồm nhưng không giới hạn thiết bị hoặc phương tiện không sử dụng trong thời gian dài, rác, chất thải và cỏ cao hoặc cỏ dại có thể là nơi trú ẩn hoặc thu hút sâu bệnh.	
6.4.8	Có chương trình kiểm soát sinh vật gây hại tại chỗ không và các biện pháp cũng như thực hành kiểm soát có được thực hiện đầy đủ để kiểm soát quần thể sinh vật gây hại mục tiêu không?	**§112.128:** Chương trình kiểm soát sinh vật gây hại có thể chính thức hoặc không chính thức tùy thuộc vào hoạt động và bằng chứng về sự xâm nhập của sinh vật gây hại; đặc điểm kỹ thuật hoặc sự cần thiết là trên cơ sở từng trường hợp cụ thể. Khi cần thiết, hoạt động phải thực hiện các biện pháp thích hợp để kiểm soát và giảm số lượng dịch hại, bao gồm đặt bẫy thích hợp, niêm phong các tòa nhà, loại bỏ các địa điểm tiềm ẩn để dịch hại ẩn náu, v.v.	§
6.4.9	Chương trình kiểm soát sinh vật gây hại có được quản lý nội bộ không và có SOP để đánh giá và duy trì các biện pháp kiểm soát cần thiết không?	Nếu việc kiểm soát sinh vật gây hại được quản lý nội bộ thì chương trình phải được thực hiện bởi ban quản lý hoặc nhân viên được đào tạo đặc biệt. Khi có mặt, bất kỳ bẫy hoặc trạm nào cũng phải được đánh số và đánh dấu bằng biển báo đầy đủ để làm nổi bật vị trí của nó. Những trạm bẫy/mồi này cũng cần được xác định trên bản đồ.	