

Số: 2999 /QĐ-BNN-TT

Hà Nội, ngày 09 tháng 11 năm 2010

QUYẾT ĐỊNH
**Ban hành Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt
(VietGAP) cho cà phê**

BỘ TRƯỞNG BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 3 tháng 1 năm 2008 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Nghị định số 75/2009/NĐ-CP của Chính phủ sửa đổi Điều 3 Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 3 tháng 1 năm 2008 quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006;

Căn cứ Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 8 năm 2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Theo đề nghị của Cục Trưởng Cục Trồng trọt,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này “Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (VietGAP) cho cà phê”.

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

Điều 3. Chánh Văn phòng Bộ, Cục Trưởng Cục Trồng trọt, Thủ trưởng các đơn vị trực thuộc Bộ, Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh thành phố trực thuộc Trung ương, các tổ chức và cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Lãnh đạo Bộ;
- UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc T.U;
- Lưu VT,TT.

**KT.BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Bùi Bá Bổng

QUY TRÌNH

Thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (VietGAP) cho cà phê

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 2999 /QĐ-BNN-TT ngày 09 tháng 11 năm 2010
của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

Chương I

NHỮNG QUI ĐỊNH CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng

1.1. Phạm vi điều chỉnh: Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (VietGAP) cho cà phê quy định các nguyên tắc, nội dung, phương thức quản lý và thực hành các hoạt động trong quá trình sản xuất, thu hoạch, chế biến, bảo quản và kinh doanh cà phê tại Việt Nam.

1.2. Đối tượng áp dụng: VietGAP áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh, kiểm tra và chứng nhận sản phẩm cà phê nhân tại Việt Nam.

2. Giải thích từ ngữ

Trong Quyết định này các từ, cụm từ dưới đây được hiểu như sau:

2.1. Nhà sản xuất là tổ chức hoặc cá nhân có tham gia hoạt động sản xuất, thu mua, chế biến, xuất khẩu cà phê nhân tại Việt Nam đăng ký chứng nhận theo Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (VietGAP). Một nhà sản xuất có thể tham gia một hoặc một số khâu trong các hoạt động nêu trên.

2.2. Kiểm tra, chứng nhận là hoạt động kiểm tra độc lập do Tổ chức chứng nhận được Cục Trồng trọt hoặc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chỉ định, tiến hành đối với một nhà sản xuất nhằm xác định xem nhà sản xuất có tuân thủ VietGAP và Quy chế chứng nhận không. Kết quả đánh giá dựa trên 01 (một) đợt kiểm tra thường niên đối với nhà sản xuất.

2.3. Tiêu chí kiểm tra: gồm tiêu chí kiểm tra bắt buộc phải tuân thủ (A) và tiêu chí kiểm tra khuyến khích áp dụng (B) tại Phụ lục I.

2.4. Cấp độ kiểm tra: Người sản xuất (viết tắt là N); Nhà sản xuất hay Đơn vị được chứng nhận (Đ); Nhà kho (K); Vườn ươm (V).

Chương II

NỘI DUNG THỰC HÀNH SẢN XUẤT NÔNG NGHIỆP TỐT CHO CÀ PHÊ

3. Đánh giá và lựa chọn vùng sản xuất

Vùng sản xuất cà phê áp dụng theo VietGAP phải nằm trong vùng quy hoạch sản xuất cà phê được Nhà nước hoặc địa phương chấp thuận.

4. Giống cà phê

4.1. Giống tự sản xuất phải có hồ sơ ghi lại đầy đủ các biện pháp xử lý hạt giống, xử lý cây con, hóa chất sử dụng, thời gian, tên người xử lý và mục đích xử lý. Cơ sở sản xuất giống phải đảm bảo điều kiện sản xuất giống theo quy định của nhà nước.

4.2. Trong trường hợp giống không tự sản xuất phải có hồ sơ ghi rõ tên, địa chỉ của tổ chức, cá nhân và thời gian cung cấp, số lượng, chủng loại, phương pháp xử lý cây giống và dấu hiệu về sâu bệnh hại.

5. Quản lý đất

5.1. Phải tiến hành phân tích, đánh giá chất lượng đất theo quy phạm hiện hành của nhà nước định kỳ 10 (mười) năm/lần, khi cần thiết có dấu hiệu nghi ngờ phải đánh giá đột xuất. Việc kiểm tra, đánh giá chất lượng đất có thể thực hiện cho từng vườn, nhóm, khu vực sản xuất cà phê. Kết quả kiểm tra, đánh giá đất phải được ghi chép và lưu giữ trong hồ sơ.

5.2. Phải có biện pháp chống xói mòn, thoái hóa đất thông qua kiểm tra thực địa hoặc tài liệu lưu giữ; ghi chép và lưu trong hồ sơ các biện pháp xử lý đã áp dụng.

6. Phân bón và chất phụ gia

6.1. Chỉ sử dụng các loại phân bón có trong Danh mục phân bón được phép sản xuất, kinh doanh và sử dụng tại Việt Nam, lựa chọn phân bón và các chất phụ gia theo hướng giảm thiểu nguy cơ gây ô nhiễm cho cà phê và cho môi trường.

6.2. Loại phân, liều lượng và tỷ lệ bón phân, số lần bón phân hoá học phải căn cứ vào điều kiện đất đai, tình hình sinh trưởng, phát triển của cà phê được bón phân theo hướng dẫn của cán bộ kỹ thuật, khuyến nông.

6.3. Nhà sản xuất phải có quy trình sử dụng phân bón phù hợp nhu cầu của cây và độ phì đất trồng, có hướng dẫn cụ thể cho người thực hiện bón phân.

6.4. Nhà sản xuất phải có sổ và ghi chép sử dụng phân bón.

6.5. Không sử dụng phân súc vật tươi chưa qua xử lý. Trong trường hợp phân hữu cơ được xử lý tại chỗ, phải ghi lại thời gian và phương pháp xử lý. Trường hợp không tự sản xuất phân hữu cơ, phải có hồ sơ ghi rõ tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân và thời gian cung cấp, số lượng, chủng loại.

6.6. Phải ghi chép, lưu hồ sơ về ngày sử dụng, nhãn hàng phân bón,

loại phân bón, thành phần hoá học, lượng bón trên đơn vị diện tích, địa điểm bón, phương pháp bón phân, sử dụng và tên người thực hiện bón phân.

6.7. Phân bón được bảo quản trong kho và không để lẫn với sản phẩm cà phê.

7. Nước tưới

7.1. Nước tưới cho sản xuất cà phê phải lấy từ nguồn nước mặt hoặc nước ngầm đảm bảo tiêu chuẩn nước dùng cho sản xuất nông nghiệp theo quy định của Bộ Tài nguyên và Môi trường.

7.2. Đánh giá nguy cơ ô nhiễm hoá chất và sinh học từ nguồn nước sử dụng theo quy định; ghi chép và lưu trong hồ sơ.

7.3. Không sử dụng nước chưa qua xử lý tưới cho cà phê, nước thải đã xử lý có thể sử dụng tưới cho cà phê khi chất lượng nước đáp ứng yêu cầu theo quy định hiện hành.

7.4. Tưới nước cho cà phê phải căn cứ vào điều kiện thời tiết, tình hình sinh trưởng, phát triển của cà phê và theo khuyến cáo của cán bộ kỹ thuật, khuyến nông. Sử dụng nước tưới tiết kiệm; tốt nhất áp dụng phương pháp tưới phun mưa, nhỏ giọt.

7.5. Lượng nước tưới, số lần tưới phải được ghi chép và lưu trong hồ sơ.

8. Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật

8.1. Lựa chọn và sử dụng thuốc bảo vệ thực vật

8.1.1. Người lao động phải được tập huấn về phương pháp sử dụng thuốc bảo vệ thực vật và các biện pháp sử dụng thuốc bảo đảm an toàn.

8.1.2. Khi sử dụng thuốc bảo vệ thực vật và chất điều hòa sinh trưởng, phải có ý kiến tư vấn của người có chuyên môn về lĩnh vực bảo vệ thực vật.

8.1.3. Áp dụng các biện pháp quản lý dịch hại tổng hợp (IPM), quản lý cây trồng tổng hợp (ICM) nhằm hạn chế việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật.

8.1.4. Chỉ được phép mua thuốc bảo vệ thực vật trong Danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng tại Việt Nam ở cửa hàng được phép kinh doanh thuốc bảo vệ thực vật.

8.1.5. Phải có biển cảnh báo vùng sản xuất cà phê vừa mới được phun thuốc.

8.1.6. Thời gian cách ly phải đảm bảo theo đúng hướng dẫn sử dụng thuốc bảo vệ thực vật ghi trên nhãn hàng hóa thuốc.

8.2. Ghi chép sử dụng

8.2.1. Nhà sản xuất phải ghi chép đầy đủ các loại thuốc bảo vệ thực vật đã sử dụng, kèm theo các thông tin về triệu chứng ngộ độc và cách sơ cứu khi ngộ độc loại thuốc này.

8.2.2. Ghi chép, lưu hồ sơ sử dụng thuốc bảo vệ thực vật về ngày sử dụng, nhãn hàng hoá thuốc, lượng dùng trên đơn vị diện tích, loại sâu bệnh hại phải dùng thuốc, thời gian được phép tái tiếp cận khu vực phun thuốc, ngày bắt

đều được phép thu hái sau khi sử dụng thuốc; phương pháp, thiết bị, người sử dụng thuốc và tổ chức, cá nhân khuyến cáo sử dụng loại thuốc này.

8.2.3. Có biển cảnh báo nguy hiểm ghi thời gian cách ly khu vực xử lý hoá chất, thuốc bảo vệ thực vật tại nơi xử lý.

8.2.4. Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật cách xa nguồn nước (ao, hồ, sông, suối, giếng) trên 05 (năm) m. Có nơi xử lý thuốc bảo vệ thực vật dư thừa hoặc rửa dụng cụ thuốc bảo vệ thực vật theo đúng quy định, không đổ thuốc bảo vệ thực vật dư thừa hoặc nước rửa dụng cụ sử dụng thuốc bảo vệ thực vật xuống nguồn nước.

8.3. Dụng cụ phun thuốc

Sau mỗi lần phun thuốc, dụng cụ phải vệ sinh sạch sẽ và thường xuyên bảo dưỡng, kiểm tra.

8.4. Bao bì thuốc đã qua sử dụng

Không tái sử dụng các bao bì, thùng chứa hoá chất. Những vỏ bao bì, thùng chứa phải thu gom và cất giữ ở nơi an toàn cho đến khi xử lý ít gây ảnh hưởng đến môi trường xung quanh.

8.5. Xử lý thuốc bảo vệ thực vật quá hạn

Thuốc bảo vệ thực vật hết hạn sử dụng hoặc đã bị cấm sử dụng phải lưu giữ ở nơi an toàn, ít gây ảnh hưởng đến môi trường xung quanh. Thông báo cho cán bộ hoặc cơ quan bảo vệ thực vật nơi gần nhất để hướng dẫn xử lý và ghi rõ trong hồ sơ lưu.

9. Thu hoạch và xử lý sau thu hoạch

9.1. Quản lý rủi ro trong thu hoạch

9.1.1. Nhà sản xuất phải phân tích rủi ro và dự báo những yếu tố gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm liên quan đến thu hoạch cà phê như sử dụng thuốc bảo vệ thực vật gần ngày thu hoạch, thời tiết mưa ẩm, nấm mốc phát triển; điều kiện sân phơi, nhà kho, tình trạng gia súc, gia cầm thả rông.

9.1.2. Dựa trên phân tích rủi ro, nhà sản xuất xây dựng và triển khai kế hoạch hành động đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thu hoạch cà phê và có người chịu trách nhiệm thực hiện kế hoạch này.

9.1.3. Nếu phát hiện dư lượng hoá chất trong sản phẩm cà phê vượt quá mức tối đa cho phép phải ngừng ngay việc mua bán sản phẩm, xác định nguyên nhân ô nhiễm và nhanh chóng áp dụng các biện pháp ngăn chặn giảm thiểu ô nhiễm đồng thời có biện pháp xử lý sản phẩm có dư lượng hoá chất và ghi chép cụ thể trong hồ sơ lưu trữ.

9.2. Thu hoạch và xử lý sau thu hoạch

9.2.1. Quả cà phê được thu hoạch ít nhất làm 02 (hai) đợt trong một vụ theo độ chín. Thu hoạch lần đầu khi có tỷ lệ quả chín đạt từ 20 (hai mươi) %

trở lên; hái chọn quả chín đảm bảo tỷ lệ từ 80 (tám mươi) % trở lên. Trong quá trình thu hoạch không để quả cà phê tiếp xúc trực tiếp với đất (có thể dùng bạt trải dưới gốc khi thu hái). Thiết bị, dụng cụ chứa cà phê phải được làm từ các nguyên liệu không gây ô nhiễm lên sản phẩm.

9.2.2. Thùng đựng phế thải, hoá chất bảo vệ thực vật và các chất nguy hiểm khác phải được đánh dấu rõ ràng và không dùng chung để đựng sản phẩm.

9.2.3. Thiết bị, dụng cụ chứa sản phẩm cà phê sau thu hoạch và vật liệu đóng gói phải cất giữ riêng biệt, cách ly với kho chứa hóa chất, phân bón và chất phụ gia và có các biện pháp hạn chế nguy cơ gây ô nhiễm.

9.2.4. Dụng cụ sử dụng cần, đong cà phê thu hoạch phải được kiểm định hàng năm.

9.3. Yêu cầu nhà xưởng chế biến

9.3.1. Khu vực xử lý, chế biến và bảo quản sản phẩm cà phê phải tách biệt khu chứa xăng, dầu, mỡ và máy móc nông nghiệp để phòng ngừa nguy cơ ô nhiễm lên sản phẩm.

9.3.2. Phải có hệ thống xử lý rác thải và hệ thống thoát nước nhằm giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm đến vùng sản xuất và nguồn nước.

9.3.4. Bóng đèn chiếu sáng trong khu vực sơ chế, đóng gói phải có lớp chống vỡ, trong trường hợp bóng đèn vỡ và rơi xuống sản phẩm phải loại bỏ sản phẩm và làm sạch khu vực đó.

9.3.5. Nhà xưởng phải được vệ sinh bằng các loại hoá chất thích hợp theo qui định không gây ô nhiễm lên sản phẩm và môi trường.

9.4. Phòng chống sinh vật gây hại

9.4.1. Phải cách ly gia súc và gia cầm khỏi khu vực chế biến, đóng gói và bảo quản sản phẩm.

9.4.2. Phải đặt bả và bẫy để phòng trừ sinh vật gây hại đúng chỗ và đảm bảo không làm ô nhiễm sản phẩm, thùng chứa và khu vực sơ chế. Phải ghi chú rõ ràng vị trí đặt bả và bẫy phòng trừ sinh vật gây hại.

9.5. Chế biến ướt

9.5.1. Chỉ sử dụng nước đạt tiêu chuẩn theo quy định nước sinh hoạt cho quá trình xát vỏ, rửa và lên men cà phê.

9.5.2. Phải xử lý nước thải từ quá trình chế biến ướt đạt tiêu chuẩn theo quy định trước khi thải ra môi trường.

9.5.3. Vỏ cà phê và các chất thải rắn trong quá trình chế biến phải được thu gom, xử lý để không làm ô nhiễm môi trường.

9.6. Chế biến khô

9.6.1. Phải có đủ diện tích sân phơi (hoặc bạt) để phơi cà phê kịp thời.

9.6.2. Trong trường hợp thời tiết mưa kéo dài phải có thiết bị lò sấy để

làm khô kịp thời, không để cà phê bị nấm mốc.

9.6.3. Người sản xuất phải hạn chế việc tiếp xúc của hạt cà phê khô với các nguồn có thể lây nhiễm nấm mốc.

9.6.4. Người thực hiện phơi, sấy cà phê phải vệ sinh giày dép trước khi vào sân phơi.

9.7. Xay xát, bảo quản và vận chuyển

9.7.1. Máy sát vỏ cà phê phải được vệ sinh trước và sau khi vận hành.

9.7.2. Nhà sản xuất phải có các biện pháp quản lý độ ẩm dưới 13 (mười ba) % và vệ sinh thích hợp trong quá trình bảo quản cà phê nhân.

9.7.3. Đảm bảo cà phê nhân không bị làm ướt trong quá trình bốc dỡ và vận chuyển.

9.7.4. Phương tiện vận chuyển phải được làm sạch trước khi vận chuyển sản phẩm.

9.7.5. Không bảo quản và vận chuyển sản phẩm chung với các hàng hóa khác có nguy cơ gây ô nhiễm sản phẩm.

9.7.6. Vỏ và chất thải rắn trong quá trình xay cà phê phải được thu gom và xử lý cho các mục đích phù hợp, không gây ô nhiễm môi trường.

10. Người lao động

10.1. Quản lý rủi ro trong lao động

10.1.1. Hàng năm phải đánh giá rủi ro về sức khỏe và an toàn lao động đối với các bộ phận sản xuất và chế biến cà phê.

10.1.2. Xây dựng và triển khai kế hoạch hành động nhằm tăng cường điều kiện đảm bảo sức khỏe và an toàn lao động dựa trên đánh giá và phân tích rủi ro ở các bộ phận sản xuất, chế biến cà phê.

10.1.3. Định kỳ 01 (một) lần trong năm tổ chức họp giữa người chịu trách nhiệm điều phối các hoạt động nâng cao nhận thức về quyền lợi của người lao động với công nhân của nhà sản xuất và có biên bản ghi chép các cuộc họp.

10.2. Tập huấn về sức khỏe và an toàn lao động

10.2.1. Dựa trên phân tích rủi ro, thành viên nhóm hoặc công nhân cần được tập huấn về quy trình an toàn lao động như phương pháp sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ trong lao động, hướng dẫn sơ cứu tai nạn lao động, sử dụng an toàn các hoá chất, vệ sinh cá nhân, cách thức ghi chép sổ sách, quản lý các chất độc hại, các thiết bị, máy móc phức tạp và nguy hiểm, tập huấn được lặp lại với những người mới học việc. Ghi chép thời gian tiến hành, chủ đề thực hiện tập huấn.

10.2.2. Có ít nhất một người được tập huấn về sơ cứu, có mặt khi đang diễn ra các hoạt động sản xuất, chế biến, bảo dưỡng ở đơn vị được cấp chứng nhận để hỗ trợ thành viên.

10.3. Trang thiết bị y tế, an toàn lao động và quy trình cứu hộ

10.3.1. Nhà sản xuất phải có hộp sơ cứu và có quy trình xử lý tai nạn và cấp cứu gồm: bản đồ và địa chỉ trang trại, người liên lạc, địa điểm có thiết bị liên lạc, phương án xử lý trong các tình huống, danh mục các số điện thoại khẩn cấp.

10.3.2. Nhà sản xuất cần có quy trình xử lý tai nạn các trường hợp khẩn cấp liên quan khác.

10.3.3. Công nhân dài hạn và cán bộ giám sát công nhân thời vụ phải nắm vững quy trình xử lý tai nạn và cấp cứu, có bảng thông báo quy trình quản lý tai nạn và cấp cứu trực quan, rõ ràng tại điểm trung tâm, nơi chế biến cà phê và tại nơi tiềm ẩn tai nạn của nhà sản xuất.

10.4. An toàn lao động

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

10.4.2. Nhà sản xuất phải cung cấp trang thiết bị và áp dụng các biện pháp sơ cứu cần thiết và đưa đến bệnh viện gần nhất khi người lao động bị nhiễm hóa chất.

10.4.3. Phải có tài liệu hướng dẫn các bước sơ cứu và có bảng hướng dẫn tại kho chứa hoá chất.

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

10.4.5. Quần áo bảo hộ lao động phải được giặt sạch và có nơi để riêng, ngăn nắp, không được để chung với các loại hoá chất và thuốc bảo vệ thực vật.

10.5. Điều kiện làm việc

10.5.1. Nhà làm việc phải thoáng gió, an toàn, có điều kiện vệ sinh, điện và nước sinh hoạt phù hợp.

10.5.2. Điều kiện làm việc phải đảm bảo và phù hợp với sức khỏe người lao động. Người lao động phải được cung cấp quần áo bảo hộ.

10.5.3. Các phương tiện, trang thiết bị, công cụ (các thiết bị điện và cơ khí) phải thường xuyên được kiểm tra, bảo dưỡng nhằm tránh rủi ro gây tai nạn cho người sử dụng.

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

10.6. Phúc lợi xã hội của người lao động

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

10.6.2. Lương, thù lao cho người lao động phải hợp lý, phù hợp với Luật Lao động của Việt Nam.

11. Quản lý, lưu trữ thông tin, truy nguyên nguồn gốc và thu hồi sản phẩm

11.1. Lưu trữ thông tin và xác định vườn cà phê

11.1.1. Nhà sản xuất phải có sơ đồ tổng thể khu vực sản xuất chỉ rõ vườn cà phê, vườn ươm, khu vực bảo tồn, sông, suối, khu dân cư. Vườn cà phê có tên riêng, số hiệu, mã code hay được phân biệt bằng màu sắc trên tất cả các ghi chép sổ sách.

11.1.2. Có biển hiệu cố định trên tất cả các vườn cà phê.

11.1.3. Việc ghi chép và lưu giữ hồ sơ như nhật ký sản xuất, nhật ký về thuốc bảo vệ thực vật, phân bón, nước tưới, bán sản phẩm... theo yêu cầu của VietGAP phải được cập nhật và kiểm tra viên có thể tiếp cận.

11.1.4. Hồ sơ phải được lưu trữ ít nhất hai năm.

11.2. Kiểm tra nội bộ và hệ thống quản lý

11.2.1. Nhà sản xuất phải tiến hành kiểm tra nội bộ ít nhất mỗi năm một lần.

11.2.2. Đơn vị cung cấp dịch vụ tiến hành đánh giá theo bảng kiểm tra đánh giá; sau khi kiểm tra xong, nhà sản xuất hoặc kiểm tra viên có nhiệm vụ ký vào bảng kiểm tra đánh giá. Bảng tự kiểm tra đánh giá, bảng kiểm tra (đột xuất và định kỳ) của cơ quan nhà nước có thẩm quyền phải được lưu trong hồ sơ.

11.2.3. Nhà sản xuất xây dựng kế hoạch, thực hiện quản lý và kiểm tra nội bộ dựa trên đánh giá rủi ro.

11.2.4. Đối với diện tích cà phê trồng mới hoặc tái canh cần đánh giá rủi ro về an toàn thực phẩm, môi trường và có kế hoạch giảm thiểu nguy cơ đã được xác định.

11.3. Truy nguyên nguồn gốc, nhận dạng và phân biệt sản phẩm

11.3.1. Nhà sản xuất phải lập hồ sơ theo dõi sự luân chuyển cà phê từ bộ phận sản xuất đến điểm thu gom hoặc kho và trong suốt quá trình chế biến bảo quản, cho đến khi cà phê được phân loại và phân cấp chùng nào nhà sản xuất theo VietGAP còn là sở hữu của cà phê đó.

11.3.2. Nếu nhà sản xuất theo VietGAP thuê chế biến cà phê, đơn vị chế biến phải đảm bảo tính truy nguyên, nhận dạng sản phẩm và tách biệt cà phê sản xuất theo VietGAP với cà phê không sản xuất theo VietGAP.

11.3.3. Nhà sản xuất theo VietGAP phải ghi chép: tổng lượng cà phê thu hoạch, lượng mua và bán cà phê sản xuất theo VietGAP, lượng mua và bán cà phê không sản xuất theo VietGAP, lượng tồn cà phê sản xuất theo VietGAP từ năm trước, số chứng nhận VietGAP duy nhất, hoá đơn bán hàng và chứng nhận VietGAP.

11.3.4. Nhà sản xuất theo VietGAP phải có người chịu trách nhiệm đối với truy nguyên nguồn gốc cà phê nhân.

11.3.5. Nhà sản xuất theo VietGAP phải tách riêng và đánh dấu cụ thể cà

phê sản xuất theo VietGAP khỏi cà phê không sản xuất theo VietGAP trên cánh đồng, trong kho bảo quản, trong chế biến, đóng gói, vận chuyển, lượng tồn kho từ năm trước.

11.3.6. Phải có hệ thống lưu mẫu bán cà phê nhân để phân tích khi có khiếu nại. Mẫu được lưu ít nhất một năm.

12. Khiếu nại và giải quyết khiếu nại

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

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Bùi Bá Bổng

Phụ lục I. Bảng Kiểm tra đánh giá

(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-BNN-TT ngày tháng năm 2010
của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

I. Bảng tiêu chí kiểm tra

Ghi chú: Tiêu chí bắt buộc thực hiện: A; Tiêu chí khuyến khích áp dụng: B;

Cấp độ kiểm tra: Người sản xuất (viết tắt là N); Đơn vị được chứng nhận hay nhà sản xuất (Đ); Nhà kho (K); Vườn ươm (V).

TT	Tiêu chí kiểm tra	Cấp độ kiểm tra	Năm			
			thứ 1	thứ 2	thứ 3	thứ 4
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	1. Đánh giá và lựa chọn vùng sản xuất					
1	Vùng sản xuất cà phê áp dụng theo VietGAP phải nằm trong vùng quy hoạch sản xuất cà phê được Nhà nước hoặc địa phương chấp thuận.	Đ	B	B	A	A
	2. Giống					
2	Giống tự sản xuất có hồ sơ ghi lại đầy đủ về: <ul style="list-style-type: none"> - Xử lý hạt giống, xử lý cây con; - Hoá chất sử dụng; - Thời gian xử lý; - Tên người sử dụng; - Dấu hiệu sâu bệnh hại, thuốc bảo vệ thực vật sử dụng. 	Đ/V	B	B	A	A
3	Trong trường hợp giống không tự sản xuất phải có hồ sơ ghi rõ tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân và thời gian cung cấp, số lượng, chủng loại, phương pháp xử lý cây giống và dấu hiệu về sâu bệnh hại.	Đ	B	B	B	A
	3. Quản lý đất					
4	Đánh giá được hiện trạng độ phì đất theo các tiêu chuẩn của nhà nước định kỳ 10 năm/lần.	Đ	B	B	A	A

TT	Tiêu chí kiểm tra	Cấp độ kiểm tra	Năm			
			thứ 1	thứ 2	thứ 3	thứ 4
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
5	Có biện pháp chống xói mòn và thoái hoá đất thông qua kiểm tra thực địa và tài liệu lưu giữ.	Đ	B	B	A	A
4. Phân bón và các chất phụ gia						
6	Chỉ sử dụng các loại phân bón có trong Danh mục phân bón được phép sản xuất, kinh doanh tại Việt Nam.	Đ	A	A	A	A
7	Có quy trình sử dụng phân bón phù hợp nhu cầu của cây, độ phì đất và có hướng dẫn cụ thể cho người thực hiện bón phân. Phân bón được bảo quản trong kho và không để lẫn với sản phẩm cà phê.	Đ	B	A	A	A
8	Khi tự sản xuất phân hữu cơ đã qua xử lý, có đầy đủ hồ sơ về số lượng, chủng loại, phương pháp xử lý các loại phân hữu cơ này.	Đ	B	A	A	A
9	Khi phải mua phân hữu cơ đã qua xử lý có ghi tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân, thời gian cung cấp, số lượng, chủng loại, phương pháp xử lý.	Đ	B	A	A	A
10	Đã ghi chép và lưu vào hồ sơ: - Ngày sử dụng; - Loại phân bón; - Giá phân bón; - Lượng bón trên đơn vị diện tích; - Địa điểm bón phân; - Tên người thực hiện bón phân.	Đ/N	B	A	A	A
5. Nước tưới						
11	Nước tưới cho sản xuất cà phê phải lấy từ nguồn nước mặt hoặc nước ngầm đảm bảo tiêu chuẩn nước dùng cho sản xuất nông nghiệp theo quy định của Bộ Tài nguyên và Môi trường.	Đ/N	A	A	A	A

TT	Tiêu chí kiểm tra	Cấp độ kiểm tra	Năm			
			thứ 1	thứ 2	thứ 3	thứ 4
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
12	Đã lưu hồ sơ các đánh giá nguy cơ ô nhiễm hoá chất và sinh học từ nguồn nước sử dụng.	Đ	B	A	A	A
13	Không dùng nước thải chưa qua xử lý trong sản xuất và xử lý sau thu hoạch cà phê. Tưới nước cho cà phê theo khuyến cáo của cán bộ kỹ thuật, khuyến nông, sử dụng nước tưới tiết kiệm.	Đ	A	A	A	A
6. Sử dụng hoá chất						
6.1. Lựa chọn và sử dụng thuốc bảo vệ thực vật						
14	Người lao động phải được tập huấn về phương pháp sử dụng và các biện pháp sử dụng thuốc bảo vệ thực vật bảo đảm an toàn.	Đ/N	B	B	B	B
15	Khi sử dụng thuốc bảo vệ thực vật và chất điều hoà sinh trưởng, phải có ý kiến tư vấn của người có chuyên môn về lĩnh vực bảo vệ thực vật.	Đ/N	A	A	A	A
16	Áp dụng các biện pháp quản lý dịch hại tổng hợp (IPM), quản lý cây trồng tổng hợp (ICM) nhằm hạn chế việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật.	Đ/N	B	B	B	B
17	Chỉ được phép mua thuốc bảo vệ thực vật trong Danh mục thuốc BVTV được phép sử dụng tại Việt Nam ở cửa hàng được phép kinh doanh thuốc bảo vệ thực vật.	Đ/N	A	A	A	A
18	Thời gian cách ly phải đảm bảo theo đúng hướng dẫn sử dụng thuốc bảo vệ thực vật ghi trên nhãn hàng hóa thuốc. Phải có biển cảnh báo vùng sản xuất cà phê vừa mới được phun thuốc.	Đ	A	A	A	A
6.2. Ghi chép sử dụng						
19	Nhà sản xuất phải ghi chép đầy đủ: - Các loại thuốc bảo vệ thực vật đã sử dụng; - Kèm theo các thông tin về triệu chứng ngộ độc; - Cách sơ cứu khi ngộ độc loại thuốc này.	Đ	A	A	A	A

TT	Tiêu chí kiểm tra	Cấp độ kiểm tra	Năm			
			thứ 1	thứ 2	thứ 3	thứ 4
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
20	Ghi chép, lưu hồ sơ sử dụng thuốc bảo vệ thực vật về: - Ngày sử dụng, nhãn hàng hoá thuốc; - Lượng dùng trên đơn vị diện tích, loại sâu bệnh hại phải dùng thuốc; - Thời gian được phép tái tiếp cận khu vực phun thuốc; - Ngày bắt đầu được phép thu hái sau khi sử dụng thuốc; - Thiết bị; - Người sử dụng thuốc BVTV.	N	A	A	A	A
21	Có biển cảnh báo nguy hiểm ghi thời gian cách ly khu vực xử lý hoá chất, thuốc bảo vệ thực vật tại nơi xử lý.	Đ	A	A	A	A
22	Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật cách xa nguồn nước (ao, hồ, sông, suối, giếng) trên 5 m. - Có nơi xử lý thuốc bảo vệ thực vật dư thừa; - Thuốc bảo vệ thực vật dư thừa, nước rửa dụng cụ sử dụng thuốc bảo vệ thực vật không được đổ xuống nguồn nước.	Đ	A	A	A	A
6.3. Dụng cụ phun thuốc						
23	Sau mỗi lần phun thuốc, dụng cụ phải được vệ sinh sạch sẽ và thường xuyên bảo dưỡng, kiểm tra.	Đ/N	A	A	A	A
6.4. Bao bì thuốc đã qua sử dụng						
24	Không tái sử dụng các bao bì, thùng chứa hoá chất. Những vỏ bao bì, thùng chứa phải thu gom và cất giữ ở nơi an toàn cho đến khi xử lý theo qui định của nhà nước.	Đ/K	A	A	A	A
6.5. Thuốc bảo vệ thực vật quá hạn						
25	Các hoá chất hết hạn sử dụng hoặc đã bị cấm sử dụng phải lưu giữ ở nơi an toàn cho đến khi xử lý để ít gây ảnh hưởng đến môi trường xung quanh.	Đ/K	B	A	A	A
26	Thông báo cho cán bộ hoặc cơ quan bảo vệ thực vật nơi gần nhất để hướng dẫn xử lý	Đ/K	A	A	A	A

TT	Tiêu chí kiểm tra	Cấp độ kiểm tra	Năm			
			thứ 1	thứ 2	thứ 3	thứ 4
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	và ghi rõ trong hồ sơ lưu.					
	7. Thu hoạch và xử lý sau thu hoạch					
	7.1. Quản lý rủi ro trong thu hoạch					
27	Nhà sản xuất phải phân tích rủi ro và dự báo những yếu tố gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm liên quan đến thu hoạch cà phê như sử dụng thuốc bảo vệ thực vật gần ngày thu hoạch, thời tiết mưa ẩm, nấm mốc phát triển; điều kiện sân phơi, nhà kho, tình trạng gia súc, gia cầm thả rông.	Đ	B	B	A	A
28	Dựa trên phân tích rủi ro, nhà sản xuất xây dựng và triển khai kế hoạch hành động đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thu hoạch cà phê và có người chịu trách nhiệm thực hiện kế hoạch này.	Đ	B	B	B	A
29	Nếu phát hiện dư lượng hoá chất trong sản phẩm cà phê vượt quá mức tối đa cho phép phải ngừng ngay việc mua bán sản phẩm, xác định nguyên nhân ô nhiễm và nhanh chóng áp dụng các biện pháp ngăn chặn giảm thiểu ô nhiễm đồng thời có biện pháp xử lý sản phẩm có dư lượng hoá chất và ghi chép cụ thể trong hồ sơ lưu trữ.	Đ	A	A	A	A
	7.2. Thu hoạch và xử lý sau thu hoạch					
30	Thu hoạch cà phê: - Thu hoạch ít nhất 02 lần/vụ; - Hái chọn quả chín; - Tỷ lệ quả chín sau mỗi lần thu hoạch trên 80 %; - Sản phẩm thu hoạch không được tiếp xúc trực tiếp với đất; - Thiết bị, dụng cụ chứa tiếp xúc trực tiếp với cà phê phải được làm từ các nguyên liệu không gây ô nhiễm lên sản phẩm.	Đ/N	B	A	A	A
31	Thiết bị, thùng chứa phải đảm bảo chắc chắn và vệ sinh sạch sẽ trước và	Đ	B	A	A	A

TT	Tiêu chí kiểm tra	Cấp độ kiểm tra	Năm			
			thứ 1	thứ 2	thứ 3	thứ 4
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	sau khi sử dụng.					
32	Thùng đựng phế thải, hoá chất bảo vệ thực vật và các chất nguy hiểm khác phải được đánh dấu rõ ràng và không dùng chung để đựng sản phẩm.	Đ	A	A	A	A
33	Thường xuyên kiểm tra và bảo trì thiết bị, dụng cụ nhằm hạn chế nguy cơ ô nhiễm lên sản phẩm.	Đ	B	A	A	A
34	Thiết bị, dụng cụ chứa sản phẩm cà phê sau thu hoạch và vật liệu đóng gói phải cất giữ riêng biệt, cách ly với kho chứa hoá chất, phân bón và chất phụ gia và có các biện pháp hạn chế nguy cơ gây ô nhiễm.	Đ	A	A	A	A
35	Dụng cụ sử dụng cân, đong cà phê thu hoạch phải được kiểm định hàng năm.	Đ	B	A	A	A
	7.3. Yêu cầu nhà xưởng					
36	Khu vực xử lý, chế biến và bảo quản sản phẩm cà phê phải tách biệt khu chứa xăng, dầu, mỡ và máy móc nông nghiệp để phòng ngừa nguy cơ ô nhiễm lên sản phẩm.	Đ	B	A	A	A
37	Phải có hệ thống xử lý rác thải và hệ thống thoát nước nhằm giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm đến vùng sản xuất và nguồn nước.	Đ	B	B	A	A
38	Bóng đèn chiếu sáng trong khu vực sơ chế, đóng gói phải có lớp chống vỡ, trong trường hợp bóng đèn vỡ và rơi xuống sản phẩm phải loại bỏ sản phẩm và làm sạch khu vực đó.	Đ	A	A	A	A
39	Nhà xưởng phải được vệ sinh bằng các loại hoá chất thích hợp theo qui định không gây ô nhiễm lên sản phẩm và môi trường.	Đ	B	A	A	A
	7.4. Phòng chống sinh vật gây hại					
40	Phải cách ly gia súc và gia cầm khỏi khu vực chế biến, đóng gói và bảo quản sản phẩm.	Đ	B	A	A	A
41	Phải đặt bả và bẫy để phòng trừ sinh vật gây hại đúng chỗ và đảm bảo không làm ô nhiễm sản phẩm, thùng chứa và khu vực sơ chế. Phải ghi chú	Đ	A	A	A	A

TT	Tiêu chí kiểm tra	Cấp độ kiểm tra	Năm			
			thứ 1	thứ 2	thứ 3	thứ 4
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	rõ ràng vị trí đặt bả và bẫy.					
	7.5. Chế biến ướt					
42	Chỉ sử dụng nước đủ tiêu chuẩn theo quy định nước sinh hoạt cho quá trình xát vỏ, rửa và lên men cà phê.	Đ	A	A	A	A
43	Phải xử lý nước bị nhiễm bẩn từ quá trình chế biến ướt, vỏ cà phê và các chất thải rắn trong quá trình chế biến phải được thu gom, xử lý để giảm thiểu tác động tiêu cực tới nguồn nước và môi trường.	Đ	B	B	A	A
	7.6. Chế biến khô					
44	Nhà sản xuất phải đảm bảo: - Có đủ diện tích sân phơi (hoặc bạt) để phơi cà phê kịp thời. - Trong trường hợp thời tiết mưa kéo dài phải có thiết bị lò sấy để làm khô kịp thời, không để cà phê bị nấm mốc. - Người sản xuất phải hạn chế việc tiếp xúc của hạt cà phê khô với các nguồn có thể lây nhiễm nấm mốc. - Người thực hiện phơi, sấy cà phê phải vệ sinh giày dép trước khi vào sân phơi.	Đ	A	A	A	A
	7.7. Xay xát, bảo quản và vận chuyển					
45	Máy sát vỏ cà phê phải được vệ sinh trước và sau khi vận hành. Nhà sản xuất phải có các biện pháp quản lý độ ẩm dưới 13 % và vệ sinh thích hợp trong quá trình bảo quản cà phê nhân.	Đ	A	A	A	A
46	Đảm bảo cà phê nhân không bị làm ướt trong quá trình bốc dỡ và vận chuyển.	Đ	A	A	A	A
47	Phương tiện vận chuyển phải được làm sạch trước khi vận chuyển sản phẩm.	Đ	A	A	A	A
48	Không bảo quản và vận chuyển sản phẩm chung với các hàng hoá khác có	Đ	A	A	A	A

TT	Tiêu chí kiểm tra	Cấp độ kiểm tra	Năm			
			thứ 1	thứ 2	thứ 3	thứ 4
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	nguy cơ gây ô nhiễm sản phẩm.					
49	Vỏ và chất thải rắn trong quá trình xay cà phê phải được thu gom và xử lý cho các mục đích phù hợp, không gây ô nhiễm môi trường.	Đ	A	A	A	A
	8. Người lao động					
	8.1. Quản lý rủi ro trong lao động					
50	Hàng năm phải đánh giá rủi ro về sức khoẻ và an toàn lao động đối với các bộ phận sản xuất và chế biến cà phê.	Đ/N	B	B	A	A
51	Xây dựng và triển khai kế hoạch hành động nhằm tăng cường điều kiện sức khoẻ và an toàn lao động dựa trên đánh giá và phân tích rủi ro ở các bộ phận sản xuất và chế biến cà phê.	Đ	B	B	B	A
52	Định kỳ 01 năm/lần tổ chức họp giữa người chịu trách nhiệm điều phối các hoạt động nâng cao nhận thức về quyền lợi của người lao động với công nhân của nhà sản xuất, có biên bản ghi chép các cuộc họp.	Đ/N	B	B	B	B
	8.2. Tập huấn về sức khoẻ và an toàn lao động					
53	Dựa trên phân tích rủi ro, thành viên nhóm hoặc công nhân cần được tập huấn về: <ul style="list-style-type: none"> - Quy trình an toàn lao động như phương pháp sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ trong lao động; - Hướng dẫn sơ cứu tai nạn lao động, sử dụng an toàn các hoá chất; - Hướng dẫn vệ sinh cá nhân; - Cách thức ghi chép sổ sách, quản lý các chất độc hại, các thiết bị, máy móc phức tạp và nguy hiểm, tập huấn được lặp lại với những người mới học việc; - Ghi chép thời gian tiến hành, chủ đề thực hiện tập huấn. 	Đ/N	A	A	A	A
54	Có ít nhất một người được tập huấn về sơ cứu, có mặt khi đang diễn ra các hoạt động sản xuất, chế	Đ	B	B	A	A

TT	Tiêu chí kiểm tra	Cấp độ kiểm tra	Năm			
			thứ 1	thứ 2	thứ 3	thứ 4
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	biển, bảo dưỡng ở đơn vị được cấp chứng nhận để hỗ trợ thành viên.					
	8.3. Trang thiết bị y tế, an toàn lao động và quy trình cứu hộ					
55	Nhà sản xuất phải có hộp sơ cứu và có quy trình xử lý tai nạn và cấp cứu gồm: bản đồ và địa chỉ trang trại, người liên lạc, địa điểm có thiết bị liên lạc, phương án xử lý trong các tình huống, danh mục các số điện thoại khẩn cấp.	Đ	A	A	A	A
56	Nhà sản xuất cần có quy trình xử lý tai nạn các trường hợp khẩn cấp liên quan khác.	Đ	B	A	A	A
57	Công nhân dài hạn và cán bộ giám sát công nhân thời vụ phải nắm vững quy trình quản lý tai nạn và cấp cứu, có bảng thông báo quy trình quản lý tai nạn và cấp cứu trực quan, rõ ràng tại điểm trung tâm và nơi chế biến cà phê của nhà sản xuất.	Đ/N	B	A	A	A
58	Có biển báo và biểu tượng cố định, rõ ràng tại nơi tiềm ẩn tai nạn ở địa điểm trung tâm và nơi chế biến của nhà sản xuất.	Đ	A	A	A	A
	8.4. An toàn lao động					
59	Người được giao nhiệm vụ quản lý và sử dụng hoá chất phải có kiến thức và kỹ năng về hoá chất và kỹ năng ghi chép.	N	B	A	A	A
60	Tổ chức và cá nhân sản xuất phải cung cấp trang thiết bị và áp dụng các biện pháp sơ cứu cần thiết và đưa đến bệnh viện gần nhất khi người lao động bị nhiễm hoá chất.	N	B	A	A	A
61	Phải có tài liệu hướng dẫn các bước sơ cứu và có bảng hướng dẫn tại kho chứa hoá chất.	Đ	B	A	A	A
62	Người được giao nhiệm vụ xử lý và sử dụng hoá chất hoặc tiếp cận các vùng mới phun thuốc phải được trang bị quần áo bảo hộ và thiết bị phun thuốc.	Đ/N	B	A	A	A
63	Quần áo bảo hộ lao động phải được giặt sạch và có nơi để riêng, ngăn nắp, không được để chung với thuốc bảo vệ thực vật.	N	A	A	A	A

TT	Tiêu chí kiểm tra	Cấp độ kiểm tra	Năm			
			thứ 1	thứ 2	thứ 3	thứ 4
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
64	Phải có biển cảnh báo vùng sản xuất cà phê vừa mới được phun thuốc.	Đ	A	A	A	A
8.5. Điều kiện làm việc						
65	Nhà làm việc phải thông gió, an toàn, có điều kiện vệ sinh, điện và nước sinh hoạt phù hợp.	Đ	B	A	A	A
66	Điều kiện làm việc phải đảm bảo và phù hợp với sức khỏe người lao động. Người lao động phải được cung cấp quần áo bảo hộ.	Đ	B	A	A	A
67	Các phương tiện, trang thiết bị, công cụ (các thiết bị điện và cơ khí) phải thường xuyên được kiểm tra, bảo dưỡng nhằm tránh rủi ro gây tai nạn cho người sử dụng.	Đ	B	A	A	A
68	Phải có quy trình thao tác an toàn nhằm hạn chế tối đa rủi ro khi di chuyển hoặc nâng vác các vật nặng.	Đ	A	A	A	A
8.6. Phúc lợi xã hội của người lao động:						
69	Tuổi lao động phải phù hợp với các quy định của pháp luật Việt Nam.	Đ/N	B	A	A	A
70	Nhà ở cho người lao động phải phù hợp với điều kiện sinh hoạt và có những thiết bị, dịch vụ cơ bản.	Đ/N	B	B	A	A
71	Lương, thù lao cho người lao động phải hợp lý, phù hợp với Luật Lao động của Việt Nam.	Đ/N	B	B	A	A
9. Quản lý, lưu trữ thông tin, truy nguyên nguồn gốc và thu hồi sản phẩm cà phê nhân						
9.1 Lưu trữ thông tin và xác định vườn cà phê						
72	Phải có sơ đồ tổng thể khu vực sản xuất chỉ rõ vườn cà phê, vườn ươm, khu vực bảo tồn, sông, suối, khu dân cư. Vườn cà phê có tên riêng, số hiệu, mã code hay được phân biệt bằng màu sắc trên tất cả các ghi chép sổ sách.	Đ	A	A	A	A

TT	Tiêu chí kiểm tra	Cấp độ kiểm tra	Năm			
			thứ 1	thứ 2	thứ 3	thứ 4
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
73	Có biển hiệu cố định trên tất cả các vườn cà phê.	Đ	B	B	B	B
74	Việc ghi chép và lưu giữ hồ sơ như nhật ký sản xuất, nhật ký về thuốc bảo vệ thực vật, phân bón, nước tưới, bán sản phẩm... theo yêu cầu của VietGAP phải được cập nhật và kiểm tra viên có thể tiếp cận.	Đ	A	A	A	A
75	Hồ sơ phải được lưu trữ ít nhất hai năm.	Đ	A	A	A	A
9.2. Kiểm tra nội bộ và hệ thống quản lý						
76	Nhà sản xuất phải tiến hành kiểm tra nội bộ ít nhất mỗi năm một lần.	Đ	A	A	A	A
77	Các đơn vị cung cấp dịch vụ tiến hành đánh giá theo bảng kiểm tra đánh giá; sau khi kiểm tra xong, nhà sản xuất hoặc kiểm tra viên có nhiệm vụ ký vào bảng kiểm tra đánh giá. Bảng tự kiểm tra đánh giá, bảng kiểm tra (đột xuất và định kỳ) của cơ quan nhà nước có thẩm quyền phải được lưu trong hồ sơ.	Đ	A	A	A	A
78	Nhà sản xuất xây dựng kế hoạch, thực hiện quản lý và kiểm tra nội bộ dựa trên đánh giá rủi ro.	Đ	B	B	B	B
79	Đối với diện tích cà phê trồng mới hoặc tái canh cần phải đánh giá rủi ro về an toàn thực phẩm, môi trường và có kế hoạch giảm thiểu nguy cơ đã được xác định.	Đ	B	B	B	B
9.3. Truy nguyên nguồn gốc, nhận dạng và phân biệt sản phẩm						
80	Nhà sản xuất theo VietGAP có thể ghi chép theo dõi sự luân chuyển cà phê từ bộ phận sản xuất đến điểm thu gom hoặc kho và trong suốt quá trình chế biến bảo quản, cho đến khi cà phê được phân loại và phân cấp chừng nào nhà sản xuất theo VietGAP còn là sở hữu của cà phê đó.	Đ	A	A	A	A
81	Nhà sản xuất theo VietGAP thuê chế biến cà phê, đơn vị chế biến phải đảm bảo tính truy nguyên, nhận dạng sản phẩm và tách biệt cà phê sản xuất theo VietGAP với cà phê không sản xuất theo VietGAP.	Đ	A	A	A	A

TT	Tiêu chí kiểm tra	Cấp độ kiểm tra	Năm			
			thứ 1	thứ 2	thứ 3	thứ 4
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
82	Nhà sản xuất theo VietGAP phải ghi chép: - Tổng lượng cà phê thu hoạch; - Lượng mua và bán cà phê sản xuất theo VietGAP; - Lượng mua và bán cà phê không sản xuất theo VietGAP; - Lượng tồn cà phê sản xuất theo VietGAP từ năm trước; - Số chứng nhận VietGAP duy nhất, hoá đơn bán hàng và chứng nhận VietGAP.	Đ	A	A	A	A
83	Nhà sản xuất theo VietGAP phải có người chịu trách nhiệm đối với truy nguyên nguồn gốc cà phê nhân.	Đ/N	A	A	A	A
84	Nhà sản xuất theo VietGAP phải tách riêng và đánh giá cụ thể cà phê sản xuất theo VietGAP khỏi cà phê không sản xuất theo VietGAP trên cánh đồng, trong kho bảo quản, trong chế biến, đóng gói, vận chuyển, lượng tồn kho từ năm trước.	Đ/N	A	A	A	A
85	Phải có hệ thống lưu mẫu bán cà phê nhân để phân tích khi có khiếu nại. Mẫu được lưu ít nhất một năm.	Đ	A	A	A	A
10. Khiếu nại và giải quyết khiếu nại						
86	Nhà sản xuất có sẵn mẫu đơn khiếu nại khi khách hàng có yêu cầu.	Đ	A	A	A	A
87	Nhà sản xuất đã giải quyết đơn khiếu nại đúng quy định của pháp luật và có lưu trong hồ sơ.	Đ	A	A	A	A

II. Hướng dẫn đánh giá và xử lý kết quả

1. Nhà sản xuất được cấp Giấy chứng nhận VietGAP khi đạt 100 % chỉ tiêu mức độ A và tối thiểu 95 % chỉ tiêu mức độ B.

2. Đối với nhà sản xuất gồm nhiều thành viên và có Hệ thống quản lý chất lượng nội bộ phải kiểm tra tối thiểu căn bậc hai số thành viên, việc xử lý kết quả kiểm tra được quy định như sau:

a. Nhà sản xuất được đánh giá đạt một chỉ tiêu mức độ A khi 100 % thành viên được kiểm tra tuân thủ đúng chỉ tiêu đó.

b. Nhà sản xuất được đánh giá đạt một chỉ tiêu mức độ B khi có tối thiểu 90 % thành viên được kiểm tra tuân thủ đúng chỉ tiêu đó.

