# Hướng dẫn An toàn Thực phẩm cho Nông trại quy mô Nhỏ ở California

cdfa CALIFORNIA DEPARTMENT OF FOOD & AGRICULTURE

Vietnamese

# Hướng dẫn An toàn Thực phẩm cho Nông trại quy mô Nhỏ ở California

cdfa CALIFORNIA DEPARTMENT OF FOOD & AGRICULTURE

Vietnamese

# Hướng dẫn An toàn Thực phẩm cho Nông trại quy mô Nhỏ ở California

Trong hai thập kỷ vừa qua, lượng tiêu thụ rau và trái cây ngày càng tăng đáng kể bởi lợi ích sức khỏe của những loại cây này đã được nhấn mạnh. Thật không may, tỷ lệ mắc bệnh do thực phẩm cũng đã tăng lên. Trong một số trường hợp, tác động tài chính lên những người trồng các loại cây bị liên đới với các sự cố này là vô cùng nghiêm trọng.  Các sinh vật gây bệnh quan trọng nhất là Salmonella, E. coli O157:H7, Listeria, Shigella và Bacillus cereus.  Những đường cơ bản để những tác nhân gây bệnh này thâm nhập vào nông trường hoặc nhà kho đóng gói là: vệ sinh công nhân trên nông trại/nhà kho đóng gói kém, cải tạo nguồn đất hữu cơ không đúng độ tuổi hoặc không đúng cách (phân xanh, v.v), gia súc hoặc động vật hoang dã đi vào nông trường, dụng cụ thu hoạch bị nhiễm bẩn, quá trình xử lý và điều kiện bảo quản không đầy đủ hoặc không hợp vệ sinh và vận chuyển không hợp cách.

Danh sách khuyến cáo sau đây cần được xem xét trong quá trình sản xuất cây trồng, thu hoạch, xử lý và vận chuyển.

2012

# Hướng dẫn An toàn Thực phẩm cho Nông trại quy mô Nhỏ ở California

Trong hai thập kỷ vừa qua, lượng tiêu thụ rau và trái cây ngày càng tăng đáng kể bởi lợi ích sức khỏe của những loại cây này đã được nhấn mạnh. Thật không may, tỷ lệ mắc bệnh do thực phẩm cũng đã tăng lên. Trong một số trường hợp, tác động tài chính lên những người trồng các loại cây bị liên đới với các sự cố này là vô cùng nghiêm trọng.  Các sinh vật gây bệnh quan trọng nhất là Salmonella, E. coli O157:H7, Listeria, Shigella và Bacillus cereus.  Những đường cơ bản để những tác nhân gây bệnh này thâm nhập vào nông trường hoặc nhà kho đóng gói là: vệ sinh công nhân trên nông trại/nhà kho đóng gói kém, cải tạo nguồn đất hữu cơ không đúng độ tuổi hoặc không đúng cách (phân xanh, v.v), gia súc hoặc động vật hoang dã đi vào nông trường, dụng cụ thu hoạch bị nhiễm bẩn, quá trình xử lý và điều kiện bảo quản không đầy đủ hoặc không hợp vệ sinh và vận chuyển không hợp cách.

Danh sách khuyến cáo sau đây cần được xem xét trong quá trình sản xuất cây trồng, thu hoạch, xử lý và vận chuyển.

2012

## Trước khi Gieo trồng

- Ghi chép lại toàn bộ hoạt động trang trại, đặc biệt là thực hành an toàn thực phẩm.
- Nếu phân xanh được sử dụng như một loại phân bón, dùng phân xanh chưa được xử lý trong thời gian đất bỏ hoang sau lần thu hoạch cuối cùng và kết hợp càng sớm càng tốt.
- Bảo đảm rằng có một vùng đệm giữa nông trường sản xuất và khu lưu trữ phân xanh/phân hữu cơ, hoạt động cho ăn gia súc tập trung, các khu vực cho súc vật ăn cỏ mở hoặc chăn thả gia súc, nguồn nước mặt, các cơ sở hợp vệ sinh và các hoạt động ủ phân.
- Kiểm tra nguồn nước tưới tiêu và, nếu bị nhiễm bẩn, tìm nguyên nhân và khắc phục, hoặc yêu cầu nhà cung cấp nước của quý vị làm như vậy.
- Đào tạo nhân viên của quý vị về vệ sinh (rửa tay, v.v) và các khía cạnh khác của an toàn thực phẩm áp dụng với họ. Thực hiện đào tạo tiếp theo trong mùa trồng trọt.
- Đánh giá nông trường để tìm dấu vết xâm nhập của động vật. Nếu quý vị thấy dấu vết của động vật sử dụng các công cụ khắc phục (hàng rào, công cụ tạo âm, v.v).
- Đánh giá phần đất liền kề có khả năng là những nguồn gây ô nhiễm cho nông trường sản xuất, và thực hiện hành động khắc phục nếu cần thiết.

## Trước khi Gieo trồng

- Ghi chép lại toàn bộ hoạt động trang trại, đặc biệt là thực hành an toàn thực phẩm.
- Nếu phân xanh được sử dụng như một loại phân bón, dùng phân xanh chưa được xử lý trong thời gian đất bỏ hoang sau lần thu hoạch cuối cùng và kết hợp càng sớm càng tốt.
- Bảo đảm rằng có một vùng đệm giữa nông trường sản xuất và khu lưu trữ phân xanh/phân hữu cơ, hoạt động cho ăn gia súc tập trung, các khu vực cho súc vật ăn cỏ mở hoặc chăn thả gia súc, nguồn nước mặt, các cơ sở hợp vệ sinh và các hoạt động ủ phân.
- Kiểm tra nguồn nước tưới tiêu và, nếu bị nhiễm bẩn, tìm nguyên nhân và khắc phục, hoặc yêu cầu nhà cung cấp nước của quý vị làm như vậy.
- Đào tạo nhân viên của quý vị về vệ sinh (rửa tay, v.v) và các khía cạnh khác của an toàn thực phẩm áp dụng với họ. Thực hiện đào tạo tiếp theo trong mùa trồng trọt.
- Đánh giá nông trường để tìm dấu vết xâm nhập của động vật. Nếu quý vị thấy dấu vết của động vật sử dụng các công cụ khắc phục (hàng rào, công cụ tạo âm, v.v).
- Đánh giá phần đất liền kề có khả năng là những nguồn gây ô nhiễm cho nông trường sản xuất, và thực hiện hành động khắc phục nếu cần thiết.

## Trong Mùa Trồng trọt

- Cung cấp điều kiện vệ sinh thích hợp và các phương tiện rửa tay trong khu vực bên ngoài nông trường.
- Cung cấp khu vực bên ngoài nông trường để ăn uống, nghỉ ngơi, hút thuốc và lưu trữ vật dụng cá nhân.
- Không cho phép vật nuôi hoặc các vật nuôi trong nhà đi lang thang trên nông trường và tiếp tục tìm kiếm dấu vết của động vật hoang dã. Giảm thiểu nước ứ đọng trong nông trường bởi nó thu hút động vật hoang dã.
- Nếu quý vị bón phân tổng hợp cạnh rễ cây cố gắng giảm thiểu tiếp xúc phân xanh với cây trồng và kết hợp nó, nếu có thể.
- Làm sạch và vệ sinh máy kéo và các dụng cụ khác được sử dụng khi bón phân và kết hợp trước khi vào nông trường.
- Kiểm tra nguồn nước tưới tiêu càng gần thời điểm sử dụng càng tốt ít nhất một lần trong mùa trồng trọt, và thường xuyên hơn nếu quý vị sử dụng nguồn nước mặt.
- Bảo đảm rằng nước được sử dụng cho việc phun thuốc trừ sâu và bón phân không bị ô nhiễm.
- Xem xét việc sử dụng tưới nhỏ giọt ở bất cứ nơi nào có thể. Việc này giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm vì các bộ phận của cây trên mặt đất không trực tiếp bị ướt.
- Nhân viên bị ốm không nên tiếp xúc trực tiếp với sản xuất. Giao cho họ các nhiệm vụ khác khi họ bị ốm hoặc cho họ về nhà. Nhân viên vị đứt tay nên đeo găng tay và sử dụng băng gạc cho đến khi vết thương lành lại.

## Trong Mùa Trồng trọt

- Cung cấp điều kiện vệ sinh thích hợp và các phương tiện rửa tay trong khu vực bên ngoài nông trường.
- Cung cấp khu vực bên ngoài nông trường để ăn uống, nghỉ ngơi, hút thuốc và lưu trữ vật dụng cá nhân.
- Không cho phép vật nuôi hoặc các vật nuôi trong nhà đi lang thang trên nông trường và tiếp tục tìm kiếm dấu vết của động vật hoang dã. Giảm thiểu nước ứ đọng trong nông trường bởi nó thu hút động vật hoang dã.
- Nếu quý vị bón phân tổng hợp cạnh rễ cây cố gắng giảm thiểu tiếp xúc phân xanh với cây trồng và kết hợp nó, nếu có thể.
- Làm sạch và vệ sinh máy kéo và các dụng cụ khác được sử dụng khi bón phân và kết hợp trước khi vào nông trường.
- Kiểm tra nguồn nước tưới tiêu càng gần thời điểm sử dụng càng tốt ít nhất một lần trong mùa trồng trọt, và thường xuyên hơn nếu quý vị sử dụng nguồn nước mặt.
- Bảo đảm rằng nước được sử dụng cho việc phun thuốc trừ sâu và bón phân không bị ô nhiễm.
- Xem xét việc sử dụng tưới nhỏ giọt ở bất cứ nơi nào có thể. Việc này giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm vì các bộ phận của cây trên mặt đất không trực tiếp bị ướt.
- Nhân viên bị ốm không nên tiếp xúc trực tiếp với sản xuất. Giao cho họ các nhiệm vụ khác khi họ bị ốm hoặc cho họ về nhà. Nhân viên vị đứt tay nên đeo găng tay và sử dụng băng gạc cho đến khi vết thương lành lại.

## Thu hoạch

- Tiếp tục nhấn mạnh vệ sinh của công nhân, giám sát nhân viên cho các triệu chứng bệnh và vết thương.
- Làm sạch và khử trùng thiết bị thu hoạch ít nhất một lần một ngày hoặc thường xuyên hơn, nếu cần thiết.
- Rửa bằng nước cao áp, súc và khử trùng tất cả các thùng đựng sản phẩm cây trồng.
- Đậy các thùng sạch để tránh nhiễm bẩn.
- Không cho phép công nhân đứng hoặc để các vật dụng cá nhân trong thùng.
- Loại bỏ đất nông trường dính bên ngoài thùng trước khi di chuyển chúng vào khu vực đóng gói.
- Nhấn mạnh vệ sinh với các khách hàng U-Pick (Tự-chọn).
- Sử dụng nước sạch và đá làm từ nước sạch trong quá trình xử lý nông trường.
- Loại bỏ hoặc ngăn ngừa thu hoạch bất kỳ sản phẩm nhiễm bẩn tiềm tàng nào nếu phát hiện dấu vết xâm nhập của động vật.

## Thu hoạch

- Tiếp tục nhấn mạnh vệ sinh của công nhân, giám sát nhân viên cho các triệu chứng bệnh và vết thương.
- Làm sạch và khử trùng thiết bị thu hoạch ít nhất một lần một ngày hoặc thường xuyên hơn, nếu cần thiết.
- Rửa bằng nước cao áp, súc và khử trùng tất cả các thùng đựng sản phẩm cây trồng.
- Đậy các thùng sạch để tránh nhiễm bẩn.
- Không cho phép công nhân đứng hoặc để các vật dụng cá nhân trong thùng.
- Loại bỏ đất nông trường dính bên ngoài thùng trước khi di chuyển chúng vào khu vực đóng gói.
- Nhấn mạnh vệ sinh với các khách hàng U-Pick (Tự-chọn).
- Sử dụng nước sạch và đá làm từ nước sạch trong quá trình xử lý nông trường.
- Loại bỏ hoặc ngăn ngừa thu hoạch bất kỳ sản phẩm nhiễm bẩn tiềm tàng nào nếu phát hiện dấu vết xâm nhập của động vật.

## Xử lý Sau thu hoạch và Lưu trữ

- Làm sạch các dụng cụ, thiết bị và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm một cách kỹ lưỡng và sau đó khử trùng ngay trước khi sử dụng lần đầu và sau đó một lần một ngày trong quá trình sử dụng hoặc thường xuyên hơn, nếu cần.
- Cung cấp các thiết bị vệ sinh và khu vực hút thuốc, ăn uống, nghỉ ngơi và lưu trữ vật dụng cá nhân cho nhân viên cách xa khu vực xử lý và lưu trữ. Tiếp tục giám sát sử dụng.
- Sử dụng nguồn nước di động cho xử lý và sử dụng đá làm từ nguồn nước di động.
- Rửa sạch, súc và khử trùng các phương tiện lưu trữ.
- Sửa chữa hoặc lấp bất cứ vết nứt hoặc hỏng nào ở nơi xử lý và lưu trữ để tránh động vật có hại.
- Thiết lập một chương trình liên tục phòng tránh động vật có hại (động vật gặm nhấm, chim v.v).
- Đảm bảo rằng thiết bị làm lạnh đang hoạt động tốt. Đo và ghi lại nhiệt độ ít nhất một lần một ngày.
- Không được mặc quần áo nông trường, đặc biệt là giày và ủng, trong cơ sở đóng gói.
- Sử dụng nước clo và các chất khử trùng có nhãn hiệu khác để làm sạch sản phẩm.
- Lưu trữ vật liệu đóng gói trong khu vực sạch, được che kín.
- Không được chất đồ trong phòng lạnh vượt quá khả năng làm mát.

## Xử lý Sau thu hoạch và Lưu trữ

- Làm sạch các dụng cụ, thiết bị và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm một cách kỹ lưỡng và sau đó khử trùng ngay trước khi sử dụng lần đầu và sau đó một lần một ngày trong quá trình sử dụng hoặc thường xuyên hơn, nếu cần.
- Cung cấp các thiết bị vệ sinh và khu vực hút thuốc, ăn uống, nghỉ ngơi và lưu trữ vật dụng cá nhân cho nhân viên cách xa khu vực xử lý và lưu trữ. Tiếp tục giám sát sử dụng.
- Sử dụng nguồn nước di động cho xử lý và sử dụng đá làm từ nguồn nước di động.
- Rửa sạch, súc và khử trùng các phương tiện lưu trữ.
- Sửa chữa hoặc lấp bất cứ vết nứt hoặc hỏng nào ở nơi xử lý và lưu trữ để tránh động vật có hại.
- Thiết lập một chương trình liên tục phòng tránh động vật có hại (động vật gặm nhấm, chim v.v).
- Đảm bảo rằng thiết bị làm lạnh đang hoạt động tốt. Đo và ghi lại nhiệt độ ít nhất một lần một ngày.
- Không được mặc quần áo nông trường, đặc biệt là giày và ủng, trong cơ sở đóng gói.
- Sử dụng nước clo và các chất khử trùng có nhãn hiệu khác để làm sạch sản phẩm.
- Lưu trữ vật liệu đóng gói trong khu vực sạch, được che kín.
- Không được chất đồ trong phòng lạnh vượt quá khả năng làm mát.

## Vận chuyển

- Đảm bảo rằng các phương tiện vận chuyển đều sạch và vệ sinh.
- Đảm bảo rằng các phương tiện đã chở động vật sống hoặc các chất có hại (thuốc trừ sâu, v.v) được rửa sạch kỹ, súc và khử trùng kỹ lưỡng trước khi vận chuyển sản phẩm.
- Sử dụng xe tải đông lạnh khi có thể.
- Đảm bảo rằng mỗi kiện hàng được chuyển đi từ khu vực đóng gói có thể được truy nguồn về nông trường gốc và ngày đóng gói.

## Vận chuyển

- Đảm bảo rằng các phương tiện vận chuyển đều sạch và vệ sinh.
- Đảm bảo rằng các phương tiện đã chở động vật sống hoặc các chất có hại (thuốc trừ sâu, v.v) được rửa sạch kỹ, súc và khử trùng kỹ lưỡng trước khi vận chuyển sản phẩm.
- Sử dụng xe tải đông lạnh khi có thể.
- Đảm bảo rằng mỗi kiện hàng được chuyển đi từ khu vực đóng gói có thể được truy nguồn về nông trường gốc và ngày đóng gói.

## Thông tin Bổ sung

### Lưu giữ Hồ sơ

Điều này rất quan trọng trong việc lưu giữ tài liệu các bước quý vị thực hiện để đảm bảo rằng quý vị đã tuân thủ các khuyến cáo an toàn thực phẩm. Một số điều quan trọng cần phải được ghi lại là:

- (Các) ngày trồng cây – giống, nhà cung cấp, v.v.
- Sử dụng phân bón, thuốc trừ sâu hay bất kỳ chất nào khác.
- Ngày kiểm tra nước và kết quả.
- Đào tạo nhân viên – loại hình đào tạo (an toàn nói chung, an toàn thực phẩm v.v), ngày tháng, người được đào tạo, đào tạo tiếp theo.
- Động vật xâm nhập – ngày kiểm tra hoặc quan sát, (các) loại dấu vết động vật, (những) hành động nào quý vị thực hiện để cố gắng giải quyết hoặc cải thiện vấn đề.
- Bảo trì thiết bị ngày tháng, loại bảo trì, phần nào của thiết bị, làm sạch.
- (Các) ngày thu hoạch – vệ sinh các dụng cụ thu hoạch và thùng đựng sản phẩm thu hoạch.
- Lịch làm sạch các phương tiện xử lý và lưu trữ.
- Chương trình kiểm soát động vật có hại trong các cơ sở chế biến và lưu trữ  ai là người làm chương trình, ngày xử lý hoặc đặt bẫy.
- Bảo trì thiết bị lạnh và nhiệt độ của các phòng kho.
- Ngày chợ của nông dân và các lựa chọn tiếp thị khác.
- Nhận diện gói hàng.

## Thông tin Bổ sung

### Lưu giữ Hồ sơ

Điều này rất quan trọng trong việc lưu giữ tài liệu các bước quý vị thực hiện để đảm bảo rằng quý vị đã tuân thủ các khuyến cáo an toàn thực phẩm. Một số điều quan trọng cần phải được ghi lại là:

- (Các) ngày trồng cây – giống, nhà cung cấp, v.v.
- Sử dụng phân bón, thuốc trừ sâu hay bất kỳ chất nào khác.
- Ngày kiểm tra nước và kết quả.
- Đào tạo nhân viên – loại hình đào tạo (an toàn nói chung, an toàn thực phẩm v.v), ngày tháng, người được đào tạo, đào tạo tiếp theo.
- Động vật xâm nhập – ngày kiểm tra hoặc quan sát, (các) loại dấu vết động vật, (những) hành động nào quý vị thực hiện để cố gắng giải quyết hoặc cải thiện vấn đề.
- Bảo trì thiết bị ngày tháng, loại bảo trì, phần nào của thiết bị, làm sạch.
- (Các) ngày thu hoạch – vệ sinh các dụng cụ thu hoạch và thùng đựng sản phẩm thu hoạch.
- Lịch làm sạch các phương tiện xử lý và lưu trữ.
- Chương trình kiểm soát động vật có hại trong các cơ sở chế biến và lưu trữ  ai là người làm chương trình, ngày xử lý hoặc đặt bẫy.
- Bảo trì thiết bị lạnh và nhiệt độ của các phòng kho.
- Ngày chợ của nông dân và các lựa chọn tiếp thị khác.
- Nhận diện gói hàng.

## Vệ sinh

Để ngăn chặn công nhân nông trường và nhà kho đóng gói từ cây trồng nhiễm bẩn:

- Họ cần được huấn luyện cách rửa tay – dùng nhiều xà phòng và nước, rửa tay ít nhất 20 giây, làm sạch phần dưới móng tay và giữa các ngón tay, rửa lại dưới nước sạch và lau khô tay bằng khăn dùng một lần. Rửa tay trước khi họ làm việc, sau mỗi giờ nghỉ, sau khi xử lý các vật mất vệ sinh như súc vật, phân xanh, v.v và sau khi sử dụng nhà vệ sinh.
- Họ không nên ăn, nhai kẹo cao su, hút thuốc lá, khạc nhổ, đi tiểu hoặc đi vệ sinh trong khu vực trồng trọt/xử lý.
- Họ nên sử dụng nhà vệ sinh/các phương tiện rửa tay và sử dụng chúng đúng cách.
- Công nhân có dấu hiệu tiêu chảy, nôn mửa, sốt, sốt vàng da hoặc bị nhiễm trùng vết thương không nên xử lý sản phẩm tươi.
- Họ nên sử dụng cốc dùng một lần hoặc vòi phun nước để uống nước.
- Người trồng, người đóng gói hoặc nhà thầu lao động cũng nên cho thấy dấu hiệu củng cố tăng cường vệ sinh, cả ở nông trường và nhà kho đóng gói.

## Kiểm tra Nước

Nước cần phải được kiểm tra để biết liệu nó có bị ô nhiễm với mức độ vi khuẩn không thể chấp nhận được hay không. Trong khi không có tiêu chuẩn cho các mức độ kiểm tra an toàn thực phẩm, một số nhóm mặt hàng đã sử dụng tiêu chuẩn nước tái tạo như một mức độ an toàn. Nước cần được kiểm tra càng gần thời điểm sử dụng càng tốt. Tất cả nước sử dụng để sản xuất và xử lý cây trồng nên được kiểm tra (nước phun thuốc trừ sâu, nước sử dụng trong xử lý, v.v).

## Vệ sinh

Để ngăn chặn công nhân nông trường và nhà kho đóng gói từ cây trồng nhiễm bẩn:

- Họ cần được huấn luyện cách rửa tay – dùng nhiều xà phòng và nước, rửa tay ít nhất 20 giây, làm sạch phần dưới móng tay và giữa các ngón tay, rửa lại dưới nước sạch và lau khô tay bằng khăn dùng một lần. Rửa tay trước khi họ làm việc, sau mỗi giờ nghỉ, sau khi xử lý các vật mất vệ sinh như súc vật, phân xanh, v.v và sau khi sử dụng nhà vệ sinh.
- Họ không nên ăn, nhai kẹo cao su, hút thuốc lá, khạc nhổ, đi tiểu hoặc đi vệ sinh trong khu vực trồng trọt/xử lý.
- Họ nên sử dụng nhà vệ sinh/các phương tiện rửa tay và sử dụng chúng đúng cách.
- Công nhân có dấu hiệu tiêu chảy, nôn mửa, sốt, sốt vàng da hoặc bị nhiễm trùng vết thương không nên xử lý sản phẩm tươi.
- Họ nên sử dụng cốc dùng một lần hoặc vòi phun nước để uống nước.
- Người trồng, người đóng gói hoặc nhà thầu lao động cũng nên cho thấy dấu hiệu củng cố tăng cường vệ sinh, cả ở nông trường và nhà kho đóng gói.

## Kiểm tra Nước

Nước cần phải được kiểm tra để biết liệu nó có bị ô nhiễm với mức độ vi khuẩn không thể chấp nhận được hay không. Trong khi không có tiêu chuẩn cho các mức độ kiểm tra an toàn thực phẩm, một số nhóm mặt hàng đã sử dụng tiêu chuẩn nước tái tạo như một mức độ an toàn. Nước cần được kiểm tra càng gần thời điểm sử dụng càng tốt. Tất cả nước sử dụng để sản xuất và xử lý cây trồng nên được kiểm tra (nước phun thuốc trừ sâu, nước sử dụng trong xử lý, v.v).

## Phân xanh

Phân xanh chưa xử lý là môi trường hoàn hảo cho sự phát triển của vi khuẩn. Rất nhiều chương trình an toàn thực phẩm không cho phép việc sử dụng phân xanh chưa xử lý. Chỉ có phân xanh trộn hợp lý hoặc đúng độ tuổi có thể được sử dụng. Họ cũng yêu cầu rằng cây ăn củ không được trồng một năm sau khi phân xanh được sử dụng. Nếu phân xanh chưa xử lý phải được sử dụng ngay trước khi trồng, bón và kết hợp ít nhất hai tuần trước khi trồng và không được thu hoạch cây trong vòng 120 ngày sau khi sử dụng. Nếu khoảng thời gian 120 ngày đợi là không khả thi, chỉ sử dụng phân xanh trộn hợp lý hoặc đúng độ tuổi (ít nhất một năm). Phân xanh trộn sử dụng như loại phân bón cạnh rễ cây là rất khó. Nếu quý vị phải sử dụng cách này, làm mọi cách để giảm thiểu tiếp xúc phân bón-cây trồng và, nếu được, kết hợp ngay khi quý vị có thể.

## Phân xanh

Phân xanh chưa xử lý là môi trường hoàn hảo cho sự phát triển của vi khuẩn. Rất nhiều chương trình an toàn thực phẩm không cho phép việc sử dụng phân xanh chưa xử lý. Chỉ có phân xanh trộn hợp lý hoặc đúng độ tuổi có thể được sử dụng. Họ cũng yêu cầu rằng cây ăn củ không được trồng một năm sau khi phân xanh được sử dụng. Nếu phân xanh chưa xử lý phải được sử dụng ngay trước khi trồng, bón và kết hợp ít nhất hai tuần trước khi trồng và không được thu hoạch cây trong vòng 120 ngày sau khi sử dụng. Nếu khoảng thời gian 120 ngày đợi là không khả thi, chỉ sử dụng phân xanh trộn hợp lý hoặc đúng độ tuổi (ít nhất một năm). Phân xanh trộn sử dụng như loại phân bón cạnh rễ cây là rất khó. Nếu quý vị phải sử dụng cách này, làm mọi cách để giảm thiểu tiếp xúc phân bón-cây trồng và, nếu được, kết hợp ngay khi quý vị có thể.

## Các Nguồn Thông tin Khác

Các trang web dưới đây có thông tin bổ sung về an toàn thực phẩm:

http://sfp.ucdavis.edu/pubs/articles/foodsafetybeginsonthefarm.pdf

http://www.caleafygreens.ca.gov/food-safety-practices/downloads

http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/FruitsVegetablesJuices/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/ucm171695.htm

http://agr.wa.gov/inspection/FVinspection/docs/GHP_GAP_Presentation.pdf

http://agr.wa.gov/inspection/FVinspection/GAPGHP.aspx

http://www.gaps.cornell.edu/Eventscalendar/USDA_GAP_GHP_Audit_Matrix_PP.pdf

http://oregon.gov/ODA/ADMD/gap_ghp.shtml

http://datcp.wi.gov/OnFarmFoodSafety/ResourcesTools/index.aspx

http://www.kimberly.uidaho.edu/potatoes/gap.htm

http://www.miffs.org/tools/GAPAuditVerification.pdf

## Tham khảo

Hướng dẫn Quản lý Thực phẩm và Thuốc cho ngành Công Nghiệp ở Mỹ: Hướng dẫn Giảm thiểu Nguy cơ Vi sinh vật trong An toàn Thực phẩm của Cà chua: Dự thảo Hướng dẫn. Tháng 7 năm 2009

Hướng dẫn An toàn Thực phẩm Hàng hóa Cụ thể cho Sản xuất và Thu hoạch Rau diếp và Rau lá xanh. Hội đồng Quản trị Tiếp thị Rau lá xanh California. Tháng 1 năm 2012

An toàn Thực phẩm Bắt đầu từ Nông trại: Hướng dẫn Người trồng. Đại học Cornell. 2000

## Các Nguồn Thông tin Khác

Các trang web dưới đây có thông tin bổ sung về an toàn thực phẩm:

http://sfp.ucdavis.edu/pubs/articles/foodsafetybeginsonthefarm.pdf

http://www.caleafygreens.ca.gov/food-safety-practices/downloads

http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/FruitsVegetablesJuices/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/ucm171695.htm

http://agr.wa.gov/inspection/FVinspection/docs/GHP_GAP_Presentation.pdf

http://agr.wa.gov/inspection/FVinspection/GAPGHP.aspx

http://www.gaps.cornell.edu/Eventscalendar/USDA_GAP_GHP_Audit_Matrix_PP.pdf

http://oregon.gov/ODA/ADMD/gap_ghp.shtml

http://datcp.wi.gov/OnFarmFoodSafety/ResourcesTools/index.aspx

http://www.kimberly.uidaho.edu/potatoes/gap.htm

http://www.miffs.org/tools/GAPAuditVerification.pdf

## Tham khảo

Hướng dẫn Quản lý Thực phẩm và Thuốc cho ngành Công Nghiệp ở Mỹ: Hướng dẫn Giảm thiểu Nguy cơ Vi sinh vật trong An toàn Thực phẩm của Cà chua: Dự thảo Hướng dẫn. Tháng 7 năm 2009

Hướng dẫn An toàn Thực phẩm Hàng hóa Cụ thể cho Sản xuất và Thu hoạch Rau diếp và Rau lá xanh. Hội đồng Quản trị Tiếp thị Rau lá xanh California. Tháng 1 năm 2012

An toàn Thực phẩm Bắt đầu từ Nông trại: Hướng dẫn Người trồng. Đại học Cornell. 2000

Produced by the California Department of Food and Agriculture
Inspection and Compliance Branch

916.900.5030
inspectioncompliance@cdfa.ca.gov

2012

cdfa CALIFORNIA DEPARTMENT OF FOOD & AGRICULTURE

Vietnamese

Produced by the California Department of Food and Agriculture
Inspection and Compliance Branch

916.900.5030
inspectioncompliance@cdfa.ca.gov

2012

cdfa CALIFORNIA DEPARTMENT OF FOOD & AGRICULTURE

Vietnamese