***Đạo luật Thực phẩm 2008  
Food Act 2008***

**Mẫu Đăng ký Kinh doanh Thực phẩm   
*Food Business Registration Form***

**Các Nhà Sản Xuất và Chế Biến Rau ăn Lá / Dưa không thuộc Chương Trình được GFSI công nhận \*  
*Primary Producers and Processors of Leafy Vegetables / Melons not in a GFSI recognised scheme\****

*\*Doanh nghiệp không có khả năng chứng minh Chứng nhận Chương trình Công nhận Sáng kiến An toàn Thực phẩm Toàn cầu (GFSI) hiện tại (ví dụ: Freshcare, GlobalGap và SQF).*

**\****Business not able to demonstrate current Global Food Safety Initiative (GFSI) Recognized Scheme certification (eg. Freshcare, GlobalGap and SQF)*

**Phần A: Chi tiết về Doanh nghiệp Thực phẩm  
*Part A: Food Business Details***

Điều 110(2)  
*Section 110(2)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tên Chủ sở hữu *Proprietor Name***  (Cá nhân/cơ quan pháp lý/tổ chức ủy thác\*) *(Individual/body corporate/trustee\*)* |  |
| **Địa chỉ Thư tín**  ***Postal Address*** |  |
| **Địa chỉ của trang trại/cơ sở chế biến**  ***Address of farm/ processing facility*** |  |
| **ABN** |  |
| **Điện thoại**  ***Phone*** |  |
| **Điện thoại di động**  ***Mobile*** |  |
| **Email** |  |
| **Ngôn ngữ nói chính**  ***Primary language spoken*** |  |

\*Nếu doanh nghiệp thực phẩm hoạt động theo hình thức ủy thác, vui lòng viết tên người được ủy thác.  
*\*If food business is operating under a trust, please write the name of the person who is the trustee.*

**Bạn trồng hoặc chế biến những loại rau ăn lá nào?  
*What leafy vegetables do you grow or process?***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Rau ăn lá châu Á *Asian leafy greens* |  | Rau thơm ăn sống  *Herbs consumed raw* |  | Cải Cầu vồng  *Silverbeet* |
|  | Bắp cải  *Cabbage* |  | Cải cúc  *Chicory* |  | Hành lá  *Spring onions* |
|  | Rau xà lách  *Lettuces* |  | Cải xoăn  *Kale* |  | Cải Cầu vồng  *Swiss chard* |
|  | Cải bó xôi lá  *Spinach leaves* |  | Rau mầm  *Microgreens* |  | Xà lách xoong  *Watercress* |
|  | Khác (Vui lòng chỉ rõ):  *Other (Please specify):* | | | | |

**Bạn trồng hoặc chế biến những loại dưa nào?  
*What melons do you grow or process?***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Dưa lưới  *Rockmelon* |  | Dưa Sapo  *Piel de sapo* |  | Dưa Hàn quốc  *Korean melon* |
|  | Dưa lê  *Honeydew* |  | Dưa Galia  *Galia melon* |  | Dưa Hami  *Hami melon* |
|  | Dưa hấu  *Watermelon* |  | Dưa Charentais  *Charentais melon* |  |  |
|  | Khác (Vui lòng chỉ rõ):  *Other (Please specify):* |  |  |  |  |

**Doanh nghiệp của bạn thực hiện hoạt động nào sau đây liên quan đến rau ăn lá/dưa?  
*Which of these activities do your business undertake in relation to leafy vegetables / melons?***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Trồng và thu hoạch  *Growing and harvesting* |  | Kết hợp lá đã thu hoạch  *Combining harvested leaves* |
|  | Tỉa cành  *Trimming* |  | Lưu trữ  *Storing* |
|  | Phân loại  *Sorting* |  | Đóng gói  *Packing* |
|  | Rửa/khử trùng sản phẩm  *Washing/sanitising produce* |  | Vận chuyển  *Transport* |

**Bạn có bán lại/đóng gói lại rau ăn lá/dưa từ nhà sản xuất khác không?  
*Do you resell / repack leafy vegetables/melons from another producer?***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Có  *Yes* |  | Không  *No* |

**Bạn bán sản phẩm của mình cho ai / ở đâu?  
*To whom / where do you sell your produce?***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Chợ nông sản  *Farmer’s markets* |  | Đại lý bán buôn Perth Market  *Perth Market Agent* |  | Nhà bán lẻ thực phẩm độc lập  *Independent grocers* |
|  | Các nhà bán lẻ lớn  *Large retailers* |  | Quán cà phê / Nhà hàng / Dịch vụ ăn uống  *Café / Restaurants / Caterers* |  | Giao hàng cho khách hàng  *Delivery to customer* |
|  | Cửa hàng tại trang trại  *Farm gate* |  | Bên đóng gói  *Packer* |  | Nơi chế biến  *Processor* |
|  | Khác (Vui lòng chỉ rõ):  *Other (Please specify):* | | | | |

**Tôi xác nhận rằng tôi đã đính kèm các hồ sơ sau đây với đơn xin của tôi:**   
***I confirm that I have enclosed the following records with my application:***

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Tuyên bố Quản lý An toàn Thực phẩm** (Phần B của mẫu đơn này)  ***Food Safety Management Statement*** *(Part B of this form)* |
|  | **Bản đồ tất cả các địa điểm sản xuất và chế biến**: ranh giới, tòa nhà/nhà kho, hệ thống xử lý nước thải, địa điểm trồng trọt, bể chứa, kho chứa hóa chất/nhiên liệu, kho chứa chất thải, khu vực lưu trữ chất cải tạo đất, khu vực bị ô nhiễm, v.v.  ***Map of all production and processing sites****: boundaries, buildings/sheds, wastewater systems, growing sites, storage tanks, chemical/fuel storage, waste storage, soil amendment storage area, contaminated areas, etc.* |
|  | Chi tiết Thanh toán lệ phí theo quy định (Phần C của mẫu đơn này)  *Details for the payment of prescribed fee (Part C of this form)* |

**Lời cam kết  
*Declaration***

Tôi, người làm đơn này, xin cam đoan rằng thông tin trong đơn này là đúng và chính xác ở mọi chi tiết.  
*I, the person making this application, declare that the information contained in this application is true and correct in every particular.*

**Chữ ký của người nộp đơn**\*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
***Signature of applicant****\**   
\*Trong trường hợp là công ty, người ký phải nêu rõ chức vụ trong công ty  
*\*In the case of a company, the signing officer must state position in the company*

**Ngày tháng năm:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
*Date***

**Tên người điền mẫu đơn / người liên hệ được ủy quyền**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
***Name of person completing form / authorised contact****:*

**Điện thoại: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
*Phone***

Thông tin thu thập trong mẫu đơn này sẽ được sử dụng cho các mục đích liên quan đến việc quản lý và thi hành *Luật Thực phẩm 2008 (WA)*. Theo quy định tại Điều 51 của *Quy định về Thực phẩm 2009* (WA), một số chi tiết nhất định (tên chủ sở hữu, tên giao dịch và chi tiết địa chỉ) có thể được công khai.  
*The information gathered in this form will be used for purposes related to the administration of the Food Act 2008 (WA). In accordance with regulation 51 of the Food Regulations 2009 (WA), certain details (proprietor name, trading name and address details) may be made publicly available.*

**Phần B: Thanh toán lệ phí theo quy định   
*Part B: Payment of prescribed fee***

**Thắc mắc  
*Enquiries***

**Phụ lục: Tuyên bố Quản lý An toàn Thực phẩm  
*Appendix: Food Safety Management Statement***

Bản Tuyên bố Quản lý An toàn Thực phẩm (FSMS) nêu rõ cách thức các yêu cầu của tiêu chuẩn sản xuất và chế biến chính sẽ được đáp ứng. Bạn sẽ cần phải chỉ ra **các biện pháp kiểm soát rủi ro an toàn thực phẩm sẽ được thực hiện trên nhiều khía cạnh khác nhau của hoạt động kinh doanh của bạn**.

*A Food Safety Management Statement (FSMS) sets out how the requirements of the primary production and processing standards will be met. You will need to specify the* ***food safety risk control measures that will be implemented across various aspects of your operation****.*

|  |
| --- |
| Các phần sau của mẫu đơn này phác thảo các lĩnh vực rủi ro an toàn thực phẩm chủ yếu liên quan đến sản xuất và/hoặc chế biến chính cần phải được giải quyết.  Mỗi phần đều bao gồm các ví dụ về biện pháp kiểm soát rủi ro an toàn thực phẩm điển hình để hỗ trợ bạn hoàn thành FSMS này. Bạn sẽ cần phải:   1. Đánh dấu (ü) các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm hiện có và có liên quan đến hoạt động của bạn. 2. Liệt kê bất kỳ biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm bổ sung nào mà bạn đã áp dụng. 3. Để trống bất kỳ biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm nào được liệt kê trước đó [ ] nếu nó không áp dụng cho hoạt động của bạn. 4. Đánh dấu bất kỳ biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm nào mà bạn không chắc chắn bằng dấu chấm hỏi (?) nếu bạn muốn thảo luận thêm với chính quyền địa phương.   *The following sections of this form outline key food safety risk areas associated with the primary production and/or processing that must be addressed.*  *Each section includes examples of typical food safety risk controls to assist you with the completion of this FSMS. You will need to:*   1. *Tick ( ü ) the food safety controls that you currently have in place and relevant to your operation.* 2. *List down any additional food safety controls you have in place.* 3. *Leave any pre-listed food safety controls [ ] blank if it does not apply to your operation.* 4. *Mark any food safety controls you are not sure of with ( ? ) a question mark if you would like to discuss them further with your local government.* |

Tham khảo các nguồn tài liệu sau đây có thể hỗ trợ bạn hoàn thành FSMS này:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **Trung tâm An toàn Nông Sản Tươi**  [Hướng dẫn Cho Người Trồng về An toàn Thực phẩm](https://fpsc-anz.com/food-safety-grower-guides/) | **Hiệp hội Rau Quả WA (Vegetables WA)**  [Công cụ và Nguồn Tài liệu](https://vegetableswa.com.au/) | **Bộ Y tế WA**  [Trang mạng Làm vườn](https://www.health.wa.gov.au/articles/n_r/primary-production-and-processing-standards-for-leafy-vegetables-melons-and-berries) |

|  |
| --- |
| **Quản lý khu vực trồng trọt** Các biện pháp ngăn ngừa nhiễm bẩn rau quả tại khu vực trồng trọt ***Management of Growing Site*** *- Measures to prevent crop contamination on growing site.* |

***Chọn các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm mà bạn áp dụng cho việc quản lý khu vực trồng trọt:  
Select the food safety controls that you have in place to manage your growing site:***

|  |  |
| --- | --- |
|  | Hệ thống xử lý và thải nước thải tại chỗ được đặt cách xa khu vực trồng trọt để tránh nhiễm bẩn.  *Onsite wastewater treatment and disposal systems are located away from growing site to prevent contamination.* |
|  | Các khu vực trồng trọt nằm xa ranh giới hoặc có các biện pháp ngăn ngừa nhiễm bẩn thông qua nước chảy tràn từ các khu đất lân cận.  *Growing areas are located away from boundaries or measures are in place to prevent contamination via runoff from neighbouring properties.* |
|  | Không phát hiện thấy đất ở khu vực trồng trọt bị ô nhiễm kim loại nặng.  *No known heavy metal contamination of soil in the growing areas.* |
|  | Sự phát triển của cỏ dại và thực vật độc hại được theo dõi và quản lý tại nơi trồng trọt để ngăn ngừa nhiễm bẩn cho nông sản.  *Growth of weeds and toxic plants are monitored and managed in the growing site to prevent contamination of produce.* |
|  | Khu vực chuyên đổ bỏ chất thải được đặt cách xa khu vực trồng trọt để tránh ô nhiễm.  *Dedicated waste disposal area located away from growing site to prevent contamination.* |
|  | Khu vực rửa thiết bị được đặt cách xa khu vực trồng trọt để tránh nhiễm bẩn.  *Equipment washdown areas located away from growing areas to prevent contamination.* |

***Số lượng khu vực trồng trọt:*** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 ***(Number of growing areas)***

***Cung cấp thông tin chi tiết về bất kỳ xét nghiệm đất nào trong quá khứ về kim loại nặng:  
Provide details of any historical soil tests for heavy metals:***

***Bất kỳ các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm nào khác được áp dụng cho khu vực trồng trọt:  
Any other food safety controls in place for your growing site:***  
*Ví dụ: Rào chắn gió, biện pháp kiểm soát an toàn sinh học, kiểm soát việc tiếp cận, kiểm soát dòng chảy tràn và xói mòn, quản lý tình trạng đất để giảm hấp thụ kim loại nặng (ví dụ: độ chua, độ mặn, kẽm), tách biệt với thực phẩm gây dị ứng được trồng trên cùng một trang trại (ví dụ: các loại hạt, ngũ cốc, đậu nành), hiểu biết về lịch sử sử dụng đất (ví dụ: các điểm ngập nước, bãi rác, cột điện), nhà kính, tấm nhựa phủ.  
Examples: Windbreaks, biosecurity control measures, controlled access, runoff and erosion control, management of soil conditions to reduce heavy metal uptake (eg. acidity, salinity, zinc), segregation from allergenic foods grown on same farm (eg. Nuts, cereal, soybean), knowledge of historical land use (eg. dip sites, dump site, power poles), greenhouse, plastic covers.*

|  |
| --- |
| **Cải tạo đất (phân chuồng, phân bón, phân ủ)**  Các biện pháp đảm bảo cải tạo đất của bạn (phân chuồng, phân bón và phân ủ) không làm nhiễm bẩn rau quả của bạn. ***Soil amendments (manure, fertilisers, compost)*** *Measures to ensure your soil amendments (manure, fertilisers, and compost) do not contaminate your crop.* |

***Chọn các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm mà bạn áp dụng cho việc cải tạo đất:  
Select the food safety controls that you have in place for your soil amendments:***

|  |  |
| --- | --- |
|  | Không sử dụng chất cải tạo đất.  *No soil amendments used.* |
|  | Không sử dụng phân gà/phân động vật thô chưa qua xử lý HOẶC phân bón hữu cơ chưa qua xử lý trong trang trại.  *Raw untreated chicken/animal manure OR untreated organic fertilisers is not used on farm.* |
|  | Phân bón được lấy từ các nhà cung cấp có uy tín.  *Fertilisers sourced from reputable suppliers.* |
|  | Phân chuồng và phân ủ đã qua xử lý có nguồn gốc từ các nhà cung cấp được công nhận theo tiêu chuẩn AS 4454.  *Treated manure and composts sourced from suppliers that is accredited with AS 4454.* |
|  | Phân chuồng đã xử lý / phân hữu cơ được trộn vào đất, và đất khu vực trồng được cho nghỉ một thời gian trước khi trồng.  *Treated manure / organic fertilisers is incorporated into soil, and growing site is rested prior to planting.* |
|  | Phân bón cải tạo đất được lưu trữ tránh bụi do gió mang vào cây trồng và các tòa nhà.  *Soil amendments stored to prevent windborne dust onto crops and into buildings.* |
|  | Khu vực lưu trữ phân bón cải tạo đất được đặt ở vị trí thích hợp để ngăn ngừa nhiễm bẩn khu vực trồng và nguồn nước.  *Soil amendments storage area is in a suitable location to prevent contamination of growing site and water sources.* |
|  | Phân bón dạng viên hoặc lỏng được lưu trữ an toàn để ngăn ngừa rò rỉ.  *Pellet or liquid fertilisers stored safely to prevent leakages.* |
|  | Phân bón dạng viên hoặc dạng lỏng được bón theo hướng dẫn trên nhãn.  *Pellet or liquid fertilisers are applied in accordance with label instructions.* |
|  | Bảng thông số kỹ thuật và chứng nhận của phân bón cải tạo đất từ nhà cung cấp được lưu trữ trong hồ sơ.  *Soil amendment specification sheets and certificates from suppliers are kept on record.* |
|  | Phân bón cải tạo đất được lưu trữ để ngăn chặn sự tiếp cận của chim, gặm nhấm, động vật và sâu bệnh.  *Soil amendments stored to prevent bird, rodent, animal, and pest access.* |
|  | Hồ sơ được lập về việc sử dụng/áp dụng chất cải tạo đất.  *Records are made on soil amendment application / use.* |

Phân bón cải tạo đất được bón bao nhiêu ngày trước khi thu hoạch? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ngày  
*How many days before harvest are soil amendments applied? (days)*

**Bất kỳ các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm khác áp dụng cho việc sử dụng phân bón cải tạo đất.  
*Any other food safety controls in place for the use of soil amendments:****Ví dụ: Che phủ để tránh tiếp xúc với gió và mưa, theo dõi điều kiện môi trường trước khi bón, xem xét thời tiết, xét nghiệm đất trước và sau khi bón, thời gian đệm sau khi bón, đào tạo công nhân, quy trình, xét nghiệm kim loại nặng đối với phân bón sử dụng lâu dài.*

*Examples: Covering to prevent exposure to wind and rain, monitoring of environmental conditions before application, weather consideration, soil testing pre- and post- amendments, post-application buffer period, training of workers, procedures, heavy metal testing for long-term use fertilisers.*

|  |
| --- |
| **Hạt giống và cây con (không yêu cầu đối với dưa)**  Các biện pháp để đảm bảo hạt giống / cây con của bạn không bị nhiễm bẩn. ***Seed and seedlings (not required for melons)*** *- Measures to ensure your seeds/seedlings are free from contamination.* |

***Chọn các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm mà bạn áp dụng cho* hạt giống và cây con*:  
Select the food safety controls that you have in place for your seeds and seedlings:***

|  |  |
| --- | --- |
|  | Hạt giống và cây con được lấy từ các nhà cung cấp có uy tín.  *Seeds and seedlings sourced from reputable suppliers.* |
|  | Cây con được kiểm tra sâu và bệnh khi mới đến, và trước khi cấy  *Seedlings checked for pests and diseases upon arrival, and before transplanting.* |
|  | Hạt giống và cây con được bảo vệ đầy đủ khỏi sự nhiễm bẩn.  *Seeds and seedlings adequately protected from contamination.* |
|  | Bảng thông số kỹ thuật và chứng nhận của hạt giống và cây con từ nhà cung cấp được lưu trữ trong hồ sơ.  *Seeds and seedlings specification sheets and certificates from suppliers are kept on record* |
|  | Hồ sơ được lập về việc nhận cây con và khu vực trồng cho mỗi lô.  *Records are made on seedling receipt and planting area for each batch.* |

**Bất kỳ các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm khác áp dụng cho hạt giống và cây con: *Any other food safety controls in place for your seeds and seedlings:*** *Ví dụ: Khử trùng hạt giống, yêu cầu kết quả xét nghiệm mầm bệnh từ nhà cung cấp, lưu trữ lô riêng biệt, quy trình xử lý.  
Examples: Seed disinfection, request for pathogen testing results from supplier, separate batch storage, handling procedures*

|  |
| --- |
| **Nước tưới**  Các biện pháp để bảo vệ nước tưới khỏi sự nhiễm bẩn.  ***Irrigation water*** *-**Measures to protect your irrigation water from contamination.* |

***Chọn các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm mà bạn áp dụng cho nước tưới:  
Select the food safety controls that you have in place for your irrigation water:***

|  |  |
| --- | --- |
|  | Các giếng được che kín đầy đủ và không bị xâm nhập bởi nước mặt.  *Bores are adequately capped and not subjected to surface water intrusion.* |
|  | Các hồ chứa nước / đập nước lộ thiên không bị xâm nhập bởi nước mặt.  *Open soaks/dams are not subjected to surface water intrusion.* |
|  | Kiểm tra định kỳ các hồ chứa nước / đập nước và thiết bị bơm.  *Regular inspection of soaks/dams and pumping equipment.* |
|  | Trong trường hợp có sự xâm nhập của chim hoang dã tại hồ chứa / đập lộ thiên, mẫu nước sẽ được xét nghiệm. Nếu việc rửa nông sản được thực hiện, nồng độ chất khử trùng sẽ được gia tăng.  *In the event of wild bird infestation at open soak/dam, a water sample will be tested. If washing of produce is undertaken, disinfection concentrations will be increased.* |
|  | Hệ thống xử lý và thải nước thải tại chỗ được đặt cách xa nguồn nước để tránh nhiễm bẩn.  *Onsite wastewater treatment and disposal systems is located away from water sources to prevent contamination.* |
|  | Hệ thống tưới được thiết lập để cho phép tưới phân bón và hóa chất cho các khu vực trồng riêng biệt.  *Irrigation system setup to allow for fertigation and chemigation for separate growing areas.* |
|  | Động vật / vật nuôi được giữ cách xa bất kỳ đập nước cho nông trại nào.  *Animals / pets kept away from any farm dams* |

***Chọn các nguồn nước bạn sử dụng để tưới cây trồng.  
Select the water sources you use for crop irrigation:***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Nước giếng khoan/giếng đóng  *Bores* |  | Nước kênh  *Irrigation channel* |
|  | Đập và hồ chứa  *Dams and soaks* |  | Nước cấp từ hệ thống  *Scheme water* |
|  | Nước sông / suối  *River / creek* |  | Hệ thống nước tái sử dụng  *Recycled water scheme* |
|  | Nước mưa  *Rainwater* |  | Khác (Vui lòng chỉ rõ):  *Other (Please specify): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |

***Chọn các phương pháp tưới sử dụng để tưới cây trồng:  
Select the irrigation method(s) you use for crop irrigation:***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Tưới trên mặt/ tưới ngập  *Surface / flood irrigation* |  | Tưới nhỏ giọt / tưới ngầm  *Drip / subsurface irrigation* |
|  | Tưới phun mưa  *Sprinkler irrigation* |  | Khác (Vui lòng chỉ rõ):  *Other (Please specify): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |

***Bất kỳ các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm nào khác được áp dụng cho nước tưới:  
Any other food safety controls in place for your irrigation water:***  
*Ví dụ:* Ghi lại ngày mưa lớn, xét nghiệm vi sinh và hoá học định kỳ, theo dõi lượng mưa và thời tiết, lọc cặn, khu vực bảo vệ nguồn nước, kiểm tra các đường chảy tràn, xả ống trước và sau khi sử dụng, bản đồ đường ống tưới.  
*Examples: Dates of heavy rain recorded, regular microbiological and chemical testing, monitoring of rainfall and weather, sediment filtration, source protection zones, inspection of runoff paths, pre- and post- flushing of lines, irrigation line map.*

|  |
| --- |
| **Hóa chất nông nghiệp**  Mô tả cách bạn lưu trữ, áp dụng và quản lý hoá chất để đảm bảo chúng không làm cho cây trồng của bạn không an toàn. ***Agriculture chemicals*** *- Describe how you store, apply, and manage your chemicals to ensure it does not make your crop unsafe.* |

***Chọn các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm mà bạn đã áp dụng cho việc sử dụng hoá chất nông nghiệp.  
Select the food safety controls that you have in place for your agriculture chemical use:***

|  |  |
| --- | --- |
|  | Không sử dụng hoá chất nông nghiệp.  *No agriculture chemicals used.* |
|  | Hoá chất được lưu trữ dưới mái che trong kho thiết bị an toàn, thông thoáng, cách xa sản phẩm nông sản.  *Chemicals stored undercover in secure, ventilated equipment shed away from produce.* |
|  | Hồ sơ được lập về tất cả việc sử dụng và áp dụng hoá chất.  *Records are made on all chemical use and application.* |
|  | Bảng dữ liệu an toàn vật liệu có sẵn (dưới dạng giấy hoặc điện tử) cho tất cả hoá chất.  *Material Safety Data sheets available (physical or electronically) for all chemicals.* |
|  | Việc pha trộn và tính toán hoá chất chỉ được thực hiện bởi nhân viên có kinh nghiệm.  *Mixing and calculation of chemicals are only undertaken by experience staff.* |
|  | Bồn chứa phân bón được kiểm tra rò rỉ trước khi thêm hoá chất.  *Fertigation tank checked for leaks before addition of chemicals.* |
|  | Bồn chứa phân bón và đường ống tưới được xả nước sạch sau khi sử dụng.  *Fertigation tank and irrigation lines flushed with fresh water after use.* |
|  | Việc phun thuốc thủ công trên cây trồng bị ảnh hưởng được thực hiện nếu không cần áp dụng hóa chất qua hệ thống tưới.  *Manual application on affected crop undertaken if chemigation is not required.* |
|  | Tất cả các thùng chứa hoá chất được đặt trên các bệ hoặc theo cách thức ngăn ngừa rò rỉ làm ô nhiễm đất.  *All chemical containers placed on bunds or in a manner to prevent any leakages contaminating soil.* |
|  | Các thùng IBC / thùng chứa hoá chất rỗng được lưu trữ cách xa khu vực trồng, sẵn sàng cho việc thu gom / xử lý.  *Empty chemical IBCs / containers stored away from growing site ready for collection / disposal.* |
|  | Quần áo và găng tay được giặt sau mỗi lần áp dụng.  *Clothing and gloves are laundered after each application.* |
|  | Thiết bị áp dụng hóa chất được rửa ở khu vực phù hợp, cách xa khu vực trồng và chế biến.  *Application equipment washed in appropriate area away from growing, processing areas.* |
|  | Thiết bị định lượng, phun và bơm được hiệu chuẩn định kỳ.  *Dosing, spraying, and pumping equipment is regularly calibrated.* |

***Bạn có nhân viên được đào tạo và có chứng chỉ (ChemCert) để xử lý hoá chất nông nghiệp*: *Do you have personnel trained and certified (ChemCert) to handle agriculture chemicals:***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Có *Yes* |  | Không  *No* |

***Bất kỳ biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm nào khác được áp dụng cho sử dụng hóa chất nông nghiệp:*** ***Any other food safety controls in place for your agriculture chemical use:****Ví dụ: Giám sát khoảng thời gian trước khi thu hoạch, khu vực pha trộn và chất thuốc được chỉ định, bộ dụng cụ xử lý tràn, theo dõi thời tiết và hướng gió, dán nhãn và theo dõi ngày hết hạn, xả sạch đường ống sau khi sử dụng, giám sát lưu lượng nước, xét nghiệm dư lượng, quản lý phun trôi, thay thế nhãn bị hỏng, xử lý dung dịch còn sót lại được thải bỏ một cách an toàn.  
Examples: Pre-harvest interval monitoring, designated mixing and loading areas, spill kits, monitoring of weather and wind direction, labelling and expiry tracking, post-application flushing of lines, flow rate monitoring, residue testing, spray drift management, replacement of deteriorated labels, leftover solution disposed safely.*

|  |
| --- |
| **Thu hoạch**  Các biện pháp ngăn ngừa nhiễm bẩn rau quả trong quá trình thu hoạch.  ***Harvesting*** *- Measures to prevent crop contamination during harvesting.* |

***Chọn các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm mà bạn áp dụng cho việc thu hoạch:  
Select the food safety controls that you have in place for harvesting:***

|  |  |
| --- | --- |
|  | Bảng ghi chép áp dụng hóa chất được kiểm tra để đảm bảo đủ thời gian cách ly đã được thực hiện cho khu vực trồng trọt.  *Chemical application sheet checked to ensure adequate withholding period has been achieved for growing area.* |
|  | Thùng thu gom được di chuyển đến kho đóng gói ngay khi đầy để giảm thiểu tiếp xúc với ánh nắng mặt trời.  *Collection bin moved to packing shed as soon as it is full to minimise sun exposure.* |
|  | Thùng thu gom, găng tay và dao được vệ sinh và khử trùng vào cuối mỗi ngày.  *Collection bins, gloves, and knives clean and sanitised at the end of each day.* |
|  | Bùn đất dư thừa được loại bỏ khỏi rau quả trước khi đặt vào thùng thu hoạch.  *Excess dirt is removed from crop before placing in harvest bins.* |
|  | Thiết bị thu hoạch được bảo trì định kỳ và kiểm tra hư hỏng.  *Harvest equipment regularly maintained and checked for damages.* |

***Bất kỳ biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm nào khác được áp dụng cho việc thu hoạch:  
Any other food safety controls in place for harvesting:***  
*Ví dụ: Cung cấp các khu vệ sinh di động và trạm rửa tay, khử trùng dụng cụ, không thu hoạch trong điều kiện ẩm ướt/bùn lầy, không đổ đầy quá mức để tránh bị bầm dập, kiểm tra và giám sát sâu bệnh và động vật hoang dã trước thu hoạch, không xếp chồng thùng bẩn lên sản phẩm, ghi chép hồ sơ.  
Examples: Provision of portable ablution blocks and handwash stations, disinfection of tools, not harvesting in wet/muddy conditions, no overfilling to prevent bruising, pre-harvest pest and wildlife monitoring walkthrough, no stacking of soiled bins on produce, record keeping.*

|  |
| --- |
| **Nước sau thu hoạch và chế biến**  Các biện pháp ngăn ngừa nhiễm bẩn rau quả của bạn từ việc sử dụng nước sau thu hoạch (rửa, khử trùng, làm sạch, v.v.). ***Post-harvest water and processing***  *Measures to prevent contamination of your crop from post-harvest water use (washing, sanitising, cleaning, etc).* |

***Chọn các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm mà bạn áp dụng cho việc sử dụng nước sau thu hoạch và chế biến***:  
***Select the food safety controls that you have in place for your******post-harvest water use and processing:***

|  |  |
| --- | --- |
|  | Nước từ hệ thống cấp nước / nước vận chuyển được sử dụng để rửa và chế biến sau thu hoạch.  *Scheme / Carted scheme water is used for post-harvest washing and processing.* |
|  | Nước nguồn tại chỗ được khử trùng trước khi sử dụng.  *Onsite sourced water is disinfected before use.* |
|  | Các bể chứa được kiểm tra định kỳ (để phát hiện xâm nhập của sâu bệnh / chim, rò rỉ, nứt vỡ) và được hút cặn bùn.  *Storage tanks are regularly checked (for pest/birds intrusion, leaks, cracks) and desludged.* |
|  | Rau quả được rửa qua trước khi thực hiện bước rửa cuối cùng.  *Crops are pre-washed before a final wash step.* |
|  | Nước trong thùng rửa trước được quản lý để ngăn ngừa sự tích tụ mức độ chất hữu cơ cao.  *Pre-washing bin water is managed to prevent high levels of organic matter build up.* |
|  | Nước trong thùng rửa cuối cùng được thêm chất khử trùng.  *Final wash bin/water is dosed with disinfectant.* |
|  | Dư lượng chất khử trùng được kiểm tra hàng giờ và bổ sung khi mức độ thấp.  *Disinfectant residuals are checked hourly and topped up when it is low.* |
|  | Sản phẩm đã được làm sạch và đóng gói được lưu trữ dưới điều kiện kiểm soát nhiệt độ nếu lưu trữ trong thời gian dài.  *Clean and packed product is stored under temperature control if it is stored for extended period.* |
|  | Bùn đất dư thừa được loại bỏ trước khi rửa.  *Excess dirt is removed prior to washing.* |

***Nếu nước có khử trùng được sử dụng để rửa:  
If disinfected water is used for washing:***

* Bạn sử dụng chất khử trùng nào: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
  (*Which disinfectant do you use)*
* Nồng độ yêu cầu của bạn là bao nhiêu: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
  (*What is your target concentration)*

***Nước bạn rửa được thải đi đâu:***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
(***Where is your wash water disposed of)***

***Bất kỳ biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm nào khác áp dụng cho việc sử dụng nước sau thu hoạch và chế biến:  
Any other food safety controls in place for your post-harvest water use and processing:***  
*Ví dụ: giám sát độ pH, nồng độ chất khử trùng được điều chỉnh theo mức độ dư lượng trên rau quả và mức độ rủi ro, xịt áp suất một lần, xét nghiệm vi sinh trong nước rửa, bảng/quy trình thêm chất khử trùng, giám sát độ đục, kiểm tra sản phẩm, sử dụng hóa chất/dung dịch tẩy rửa an toàn thực phẩm.  
Examples: pH monitoring, disinfectant concentration adjusted to the level of residue on crop and risk, single pass pressure spray, microbiological testing of wash water, disinfectant dosing sheet/procedure, turbidity monitoring, product testing, use of food safe chemicals/detergents.*

|  |
| --- |
| **Cơ sở và thiết bị**  Các biện pháp đảm bảo cơ sở và thiết bị của bạn không làm nhiễm bẩn rau quả. ***Premises and equipment*** *- Measures to ensure your premises and equipment do not contaminate your crop.* |

***Chọn các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm mà bạn áp dụng cho cơ sở và thiết bị:  
Select the food safety controls that you have in place for your premises and equipment:***

|  |  |
| --- | --- |
|  | Dao sử dụng tại khu vực trồng trọt và kho đóng gói có lưỡi dao chắc chắn.  *Knives used on growing site and packing shed have solid blades.* |
|  | Tất cả thùng thu gom và thùng rửa, sàn kho đóng gói được vệ sinh vào cuối mỗi ngày.  *All collection and wash bins, packing shed floors are cleaned at the end of each day.* |
|  | Thùng và pallet bị hư hỏng hoặc xuống cấp được loại bỏ/sửa chữa. (Nguy cơ: đinh, mảnh vỡ, nhựa, v.v.)  *Damaged or deteriorated crates and pallets are disposed/repaired. (Risk: nails, splinters, plastic, etc)* |
|  | Vệ sinh thùng và hộp cất giữ cẩn thận để tránh nhiễm bẩn.  *Clean crates and boxes stored undercover to avoid contamination.* |
|  | Khăn lau và bàn chải bẩn sẽ được thay thế, giặt sạch và khử trùng trong ngày.  *Soiled cleaning cloths and brushes are replaced, cleaned, and disinfected throughout the day.* |
|  | Nhiệt độ phòng mát được kiểm tra thường xuyên. Nhiệt độ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *Cool room temperature is checked regularly. (Temperature)* |
|  | Có nhà vệ sinh và tiện nghi rửa tay.  *Toilets are available and provided with hand washing facilities.* |

***Bất kỳ biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm nào khác được áp dụng cho cơ sở và thiết bị của bạn:  
Any other food safety controls in place for your premises and equipment:****Ví dụ: Sàn kín tại khu vực chế biến, hệ thống thoát nước sàn tại khu vực chế biến, khu vực ăn uống dành riêng cho nhân viên, hồ sơ vệ sinh, kiểm tra vệ sinh nội bộ, kiểm tra rò rỉ và nhỏ giọt trong phòng lạnh, kiểm tra rò rỉ dầu và mỡ trên thiết bị, quản lý kính và nhựa giòn, sửa chữa bề mặt bị gỉ/bong tróc, ngăn nước bắn vào rau quả trong quá trình rửa.  
Examples: Sealed floors at processing areas, floor drains in processing areas, designated eating and drinking areas for employees, cleaning records, internal hygiene and sanitation checks, checking for leaks and drips in cool room, checking for oil leaks and grease on equipment, glass and brittle plastic management, repair of rusting/flaking surfaces, prevent splashing on crops during wash up.*

|  |
| --- |
| **Động vật và gia súc**  Các biện pháp được sử dụng để ngăn chặn động vật, động vật hoang dã và gia súc làm nhiễm bẩn nguồn nước và cây trồng của bạn. ***Animals and livestock*** *- Measures used to prevent animals, wildlife, and livestock from contaminating your crop and water supplies.* |

***Chọn các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm mà bạn đã áp dụng để ngăn ngừa nhiễm bẩn rau quả từ gia súc và động vật:  
Select the food safety controls that you have in place to prevent crop contamination from livestock and animals:***

|  |  |
| --- | --- |
|  | Khu vực trồng trọt được rào lại và gia súc không được vào khu vực trồng trọt.  *Growing area is fenced off and livestock has no access to growing area.* |
|  | Công nhân thu hoạch được đào tạo để chú ý đến dấu vết và phân động vật trong khi thu hoạch.  *Harvest workers are trained to be on the lookout for animal tracks and droppings while harvesting.* |
|  | Cây có nguy cơ bị nhiễm bẩn sẽ không được thu hoạch.  *Potentially contaminated crops are not harvested.* |
|  | Tăng cường giám sát nhiễm bẩn cây trồng hoặc khu vực trồng khi có sự gia tăng hoạt động của chim hoang dã.  *Increased monitoring of crop or growing area contamination when there is increase wild bird activity.* |
|  | Hàng rào bị hư hỏng được sửa chữa ngay lập tức để ngăn chặn động vật hoang dã xâm nhập.  *Damaged fences are fixed immediately to prevent wildlife access.* |
|  | Các vũng nước đọng xung quanh khu vực trồng trọt được lấp đầy.  *Standing water puddles around growing area are filled in.* |
|  | Các kho đóng gói và kho lưu trữ được kiểm tra định kỳ để phát hiện tổ chim và chỗ đậu của chim.  *Packing and storage sheds are regularly checked for bird roosts and perches.* |

***Bất kỳ biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm nào khác được áp dụng để ngăn ngừa nhiễm bẩn rau quả từ gia súc và động vật:  
Any other food safety controls in place to prevent crop contamination from livestock and animals:*** *Ví dụ: Tăng cường giám sát trong thời gian cháy rừng, đánh dấu các khu vực mà động vật hoang dã xâm nhập để ngừng thu hoạch, kiểm tra hồ chứa nước tưới sau khi bị động vật hoang dã xâm nhập nghiêm trọng.  
Examples: Increase monitoring during bushfires, marking out of areas accessed by wildlife to exclude harvesting, testing of irrigation dam following severe wild birds/animal intrusion.*

|  |
| --- |
| **Kiểm soát sâu bệnh**  Các biện pháp kiểm soát sâu bệnh được sử dụng để bảo vệ cây trồng khỏi sự ô nhiễm.  ***Pest control*** *- Pest control measures used to protect your crop from contamination.* |

***Chọn các biện pháp kiểm soát sâu bệnh mà bạn đã áp dụng:***

|  |  |
| --- | --- |
|  | Sản phẩm hư hại / bị từ chối sẽ được cày vùi lại vào ruộng, hoặc cho vào đống phân hữu cơ, hoặc đem đi xử lý ngoài trang trại.  *Damaged / rejected produce is either ploughed back into the field or incorporated into compost heap or disposed offsite.* |
|  | Đống phân hữu cơ được phủ kín và nhiệt độ của đống phân được kiểm tra thường xuyên.  *Compost heap is covered, and heap temperature checked regularly.* |
|  | Hóa chất kiểm soát sâu bệnh được sử dụng theo hướng dẫn trên nhãn.  *Pest control chemicals used according to label instructions.* |
|  | Xác định vị trí và chứa hóa chất diệt trừ sâu bệnh để tránh tiếp xúc với cây trồng và thiết bị thu hoạch.  *Pest control chemicals located and contained to prevent contact with crops and harvest equipment.* |
|  | Có các trạm bả diệt chuột ở khắp nhà kho.  *Rodent baiting stations are in place throughout sheds.* |
|  | Những công nhân được huấn luyện để tìm kiếm phân, hang, dấu vết và vết gặm nhấm.  *Workers trained to look out for droppings, burrows, tracks, and gnaw marks.* |
|  | Thức ăn gia súc được bảo quản an toàn để ngăn ngừa sâu bệnh.  *Livestock feed stored securely to prevent access to pests.* |
|  | Nhà thầu diệt trừ sâu bệnh được cấp phép sẽ được thuê khi cần thiết.  *Licensed pest control contractor is engaged when required.* |
|  | Rác thải và chất thải không được tích trữ và phải được quản lý để ngăn ngừa nơi trú ngụ/sinh sôi của sâu bệnh.  *Rubbish and waste are not stockpiled and managed to prevent harbouring/breeding of pests.* |

***Bất kỳ biện pháp kiểm soát sâu bệnh nào khác mà bạn đã áp dụng:  
Any other pest control measures you have in place:***  
*Ví dụ:* Không chất đống gỗ/đá, cắt tỉa cỏ dại, nhân sự được chỉ định phụ trách quản lý sâu bệnh, *Examples: No wood/stone piles, weed trimming, designated personnel responsible for pest management,*

|  |
| --- |
| **Sự kiện thời tiết khắc nghiệt**  Mô tả cách bạn ứng phó với các sự kiện thời tiết khắc nghiệt (lũ lụt, bão bụi, hạn hán, v.v.).  ***Severe weather event -*** *Describe how you respond to severe weather events (flooding, dust storms, drought, etc).* |

***Chọn các biện pháp quản lý mà bạn áp dụng khi cây trồng của bạn bị ảnh hưởng bởi các sự kiện thời tiết khắc nghiệt:  
Select the management measures you have in place when your crop is affected by severe weather events:***

|  |  |
| --- | --- |
|  | Các khu vực cây trồng bị ảnh hưởng bởi lũ lụt sẽ không được thu hoạch và sẽ được cày vùi lại vào ruộng.  *Crop areas affected by flood will not be harvested and will be ploughed back into the field.* |
|  | Trong trường hợp hoạt động bụi tăng, nồng độ chất khử trùng trong thùng rửa cuối sẽ được tăng cường.  *In the event of increased dust activity, final wash bin disinfectant concentration will be increased.* |
|  | Trong trường hợp có bão bụi, việc thu hoạch và giao hàng sẽ bị hoãn lại cho đến khi nhận được thông báo về việc kiểm tra sản phẩm và thông báo hết bão. LG sẽ được tham khảo ý kiến.  *In the event of dust storm, harvest and despatch will be withheld until advice is received on product testing and clearance. LG will be consulted.* |
|  | Trong trường hợp có cháy rừng, việc kiểm tra hàng rào bị hư hại và sự tiếp cận nguồn nước của động vật hoang dã sẽ được tăng cường.  *In the event of bushfires, inspection for damaged fencing and wildlife access to water sources will be increased.* |
|  | Các khu vực bị ảnh hưởng bởi nước lũ sẽ không được trồng lại ít nhất \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ngày.  *Areas affected by flood water are not replanted for at least (days).* |

Sự kiện lũ lụt gần nhất (năm): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
*Last known flooding event (year)*

Cơn bão bụi gần nhất (năm): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
*Last known dust storm (year)*

Đợt hạn hán gần nhất (năm): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
*Last known drought (year)*

***Bất kỳ biện pháp nào khác mà bạn áp dụng để quản lý an toàn thực phẩm trong các sự kiện thời tiết khắc nghiệt:  
Any other measures you have in place to manage food safety during severe weather events:*** *Ví dụ: Kiểm tra khu vực trồng sau sự kiện lũ lụt, kiểm tra chất lượng nước của các nguồn nước thay thế.  
Examples: Growing area testing after flood event, water quality testing of any alternative water sources.*

|  |
| --- |
| **Khả năng truy xuất nguồn gốc** Mô tả cách bạn theo dõi người nhận sản phẩm của bạn và người cung cấp (nếu có) sản phẩm cho bạn.  ***Traceability*** *- Describe how you keep track of whom you supply your produce to and whom you receive (if any) produce from.* |

***Chọn các hồ sơ bạn lập để theo dõi người nhận sản phẩm của bạn và người cung cấp rau lá / dưa cho bạn:  
Select the records that you make to keep track of whom you supply your produce to and whom you receive leafy vegetables / melons from:***

|  |  |
| --- | --- |
|  | Biên lai bán hàng hoặc Hóa đơn  *Sales receipts or Invoice* |
|  | Hoá đơn mua hàng  *Purchase receipts* |
|  | Sổ ghi chép / Nhật ký (điện tử hay viết tay)  *Logbook / Journal (Electronic or written)* |
|  | Số hiệu thùng / giỏ gửi cho đại lý bán buôn  *Crate/Bin numbers to market agent* |
|  | Khác (Vui lòng chỉ rõ):  *Other (Please specify):* |

|  |
| --- |
| **Sức khỏe và vệ sinh**  Các biện pháp sức khỏe và vệ sinh cho công nhân và khách tham quan.  ***Health and hygiene*** *- Health and hygiene practices for workers and visitors* |

***Chọn các biện pháp sức khỏe và vệ sinh mà bạn đã áp dụng:  
Select the health and hygiene measures you have in place:***

|  |  |
| --- | --- |
|  | Công nhân / khách tham quan có triệu chứng buồn nôn, nôn mửa, tiêu chảy, sốt hoặc vàng da sẽ không được phép tiếp xúc với sản phẩm.  *Workers / visitors with symptoms of nausea, vomiting, diarrhoea, fever, or jaundiced are not permitted to handle produce.* |
|  | Vết cắt, vết thương nhỏ và vết loét được bảo vệ bằng băng và gạc.  *Cuts, minor wounds, and sores covered with bandages and dressings.* |
|  | Không được phép đeo trang sức (trừ nhẫn cưới đơn giản) khi thu hoạch.  *Wearing of jewellery (except plain wedding bands) not allowed when harvesting.* |
|  | Cấm hút thuốc, nhổ nước bọt, ăn uống và nhai kẹo cao su khi thu hoạch và chế biến.  *No smoking, spitting, eating, and chewing of gum when harvesting and processing.* |
|  | Nhà vệ sinh có các thiết bị rửa tay / khử trùng dễ dàng tiếp cận cho công nhân.  *Toilets with hand washing/sanitising facilities are easily accessible by workers.* |

***Bất kỳ biện pháp sức khỏe và vệ sinh nào khác mà bạn đã áp dụng:  
Any other health and hygiene measures you have in place:*** *Ví dụ: Trang phục và giày dép chuyên dụng, bể rửa chân / thảm vệ sinh, đào tạo và củng cố vệ sinh, giám sát nhân viên mới và lao động thời vụ, biển hiệu / áp phích nhắc nhở, yêu cầu công nhân có triệu chứng cảm lạnh sử dụng khẩu trang, cung cấp khăn giấy dùng một lần.  
Examples: Dedicated work clothes/footwear, footbath / sanitation mats, hygiene training and reinforcement, monitoring of new hires and seasonal workers, reminder signs/posters, workers with cold required to use masks, provision of single use tissues.*

|  |
| --- |
| **Kỹ năng và kiến ​​thức**  Mô tả những việc đang được thực hiện để đảm bảo người lao động có đủ kỹ năng và kiến ​​thức cần thiết liên quan đến nhiệm vụ của họ. ***Skills and knowledge*** *Describe what is being done to ensure workers have necessary skills and knowledge associated with their tasks.* |

***Chọn các khóa đào tạo và giáo dục bạn cung cấp cho công nhân của mình*:  
*Select the training and education you provide to your workers:***

|  |  |
| --- | --- |
|  | Tất cả công nhân mới đều được đào tạo bởi quản lý trang trại và được hỗ trợ bởi những công nhân có kinh nghiệm hơn.  *All new workers are trained by the farm manager and supported by more experienced workers.* |
|  | Quản lý trang trại sẽ cung cấp hướng dẫn và lời khuyên sửa đổi cho công nhân khi cần thiết.  *Farm manager will provide instructions and corrective advice to workers when required.* |

***Các khóa đào tạo / biện pháp khác mà bạn đã áp dụng để đảm bảo bạn và công nhân của mình có đủ kỹ năng và kiến thức phù hợp:  
Other training / measures you have in place to ensure you and your workers have the appropriate skills and knowledge:*** *Ví dụ: Khóa đào tạo an toàn ngành làm vườn, cuộc họp chuẩn bị trước ca làm, văn hóa an toàn thực phẩm, dịch các hướng dẫn.  
Examples: Horticulture safety course, prestart meetings, food safety culture, translation of instructions.*