

# Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm\*

Các Biện pháp An ninh cho Phòng vệ  
Thực phẩm dành cho  
Chủ Trang trại và Cơ sở Chế biến  
Cá Da trơn\*\*

Tên Cơ sở (hoặc Công ty): \_\_\_\_\_

Địa điểm: \_\_\_\_\_

Mã số Cơ sở FSIS: \_\_\_\_\_

*Bằng việc ký vào đây, tôi xác nhận rằng cơ sở này triển khai các biện pháp phù hợp với tài liệu này.*

Tên viết bằng Chữ in: \_\_\_\_\_ Chức vụ: \_\_\_\_\_

Chữ ký: \_\_\_\_\_ Ngày: \_\_\_\_\_

\*Kế hoạch này được xây dựng thông qua nỗ lực hợp tác giữa các đại diện ngành, RTI Quốc tế, Nhóm Tư vấn HACCP và Cơ quan Kiểm dịch và An toàn Thực phẩm của Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ.

\*\*Thuật ngữ "Cá da trơn" ("Siluriformes fish") được định nghĩa theo Dự luật Nông trại năm 2014 sửa đổi Đạo luật Kiểm định Thịt Liên bang trong đó loại bỏ thuật ngữ cá và biển "tất cả cá thuộc bộ Cá da trơn và các sản phẩm có nguồn gốc từ các loại cá này" thành đối tượng thuộc quyền tài phán và kiểm định của FSIS.

# **Mục lục**

Giới thiệu .....	1
1. Quản lý Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm .....	3
1.1 An ninh Kế hoạch Chung .....	3
1.2 Đào tạo An ninh Chung .....	3
1.3 An ninh Thông tin Chung .....	4
1.4 Điều tra các Quan ngại về An ninh .....	4
1.5 Các số Liên lạc An ninh Khẩn cấp .....	5
2. Các Biện pháp An ninh cho các Trang trại Sản xuất .....	6
2.1 An ninh Chung cho các Trang trại Sản xuất .....	6
2.2 An ninh Kho chứa tại Cơ sở Sản xuất .....	6
2.3 An ninh Giao/Nhận tại Cơ sở Sản xuất .....	7
2.4 An ninh về Nước/Nước đá tại Cơ sở Sản xuất .....	7
2.5 An ninh Nhân viên đối với Sản xuất .....	8
3. Các Biện pháp An ninh trong Chế biến .....	9
3.1 Cơ sở Chế biến - An ninh Vòng ngoài .....	9
3.2 Cơ sở Chế biến - An ninh Vòng trong .....	10
3.3 An ninh Chế biến .....	10
3.4 Cơ sở Chế biến - An ninh Kho chứa .....	11
3.5 Cơ sở Chế biến - An ninh Giao/Nhận .....	12
3.6 Cơ sở Chế biến - An ninh Thành phần/Nước/Nước đá .....	12
3.7 An ninh Nhân viên tại Cơ sở Chế biến .....	13

## **BẢN ĐÍNH KÈM A**

Mẫu Đánh giá Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm .....	A-1
--	-----

---

# Giới thiệu

---

## Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm Các Biện pháp An ninh cho Phòng vệ Thực phẩm dành cho Cá Da trơn: Chủ Trang trại và Cơ sở Chế biến

*Phòng vệ Thực phẩm là việc triển khai các biện pháp để giảm nguy cơ có người cố ý làm nhiễm bẩn nguồn cung cấp thực phẩm để gây hại cho sức khỏe cộng đồng, làm suy yếu nền kinh tế của chúng ta hoặc phá hoại công việc kinh doanh của quý vị.*

### MỤC ĐÍCH:

Kế hoạch tự nguyện này văn bản hóa các biện pháp để bảo vệ các sản phẩm và trang trại cá và/hoặc các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm chống lại hành vi gây hại có chủ ý. Các cơ sở do FSIS quản lý sau khi hoàn thành mẫu này sẽ có được một kế hoạch phòng vệ thực phẩm.

**LỢI ÍCH:** Bằng việc có Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm, quý vị sẽ góp phần làm cho nguồn cung cấp thực phẩm an toàn hơn và đảm bảo hơn. Quý vị cũng sẽ bảo vệ sức khỏe cộng đồng, nhân viên và cơ nghiệp của quý vị. Việc triển khai một kế hoạch phòng vệ thực phẩm sẽ hỗ trợ cho các mục tiêu của Chỉ thị số 9 về An ninh Nội địa của Tổng thống: *Phòng vệ Nông nghiệp và Thực phẩm Hoa Kỳ*. Một kế hoạch phòng vệ thực phẩm hiệu quả cũng có thể:

- (1) nâng cao lòng tin của cộng đồng đối với sự an toàn và an ninh nguồn cung cấp thực phẩm từ cá;
- (2) phản ánh sự cam kết về các bước đi tích cực, chủ động để bảo vệ các sản phẩm cá nội địa;
- (3) tăng cường trao đổi thông tin và tính hiệu quả của hoạt động;
- (4) giảm khả năng xảy ra trộm cắp;
- (5) giảm nhu cầu phải có thêm quy định về phòng vệ thực phẩm;
- (6) giảm rủi ro dẫn đến sản phẩm không an toàn và thiệt hại kinh tế của do các hành động có chủ ý;
- (7) giảm mức phí bảo hiểm; và
- (8) giảm rủi ro tiềm ẩn về nghĩa vụ mà công ty phải chịu.

### HƯỚNG DẪN:

1. Trong mỗi phần, hãy đánh dấu vào (các) ô ứng với các biện pháp hiện đang được triển khai hoặc sẽ được quý vị triển khai thông qua kế hoạch này. Không nhất thiết phải đánh dấu chọn tất cả các ô. **Không phải tất cả các biện pháp đều phù hợp hoặc cần thiết cho mọi cơ sở.**
2. Trong các ô lớn dưới mỗi phần phụ, hãy viết ra mọi biện pháp an ninh bổ sung được triển khai.
3. Hãy đọc và ký vào trang đầu của Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm này.

Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm này được chia thành ba phần chính: (1) tất cả các doanh nghiệp cá, (2) các nhà sản xuất hoặc trang trại cá và (3) các cơ sở chế biến cá. Các phần dành cho nhà sản xuất và cơ sở chế biến có các phần phụ dành cho các lĩnh vực cụ thể bên trong cơ sở.

Vui lòng xem xét toàn bộ tài liệu và tập trung vào những phần có liên quan đến các hoạt động của quý vị. Đối chiếu các đề xuất trong tài liệu này với các quy trình và biện pháp kiểm soát hiện có của cơ sở để giải quyết sự nghiễm bần có chủ ý tiềm ẩn và cân nhắc bổ sung các biện pháp cho quy trình hoặc kế hoạch quý vị cho phù hợp. *Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm này có thể bao gồm nhiều biện pháp an ninh đang được triển khai cho cơ sở của quý vị.* Quý vị có thể có các kế hoạch khác hỗ trợ cho kế hoạch phòng vệ thực phẩm, chẳng hạn như kế hoạch xử lý tình huống khẩn cấp, kế hoạch thu hồi sản phẩm và kế hoạch an ninh. Có thể dẫn chiếu các kế hoạch này trong các ô đã cho.

Tài liệu này cung cấp thông tin về các công cụ hoặc biện pháp an ninh bổ sung mà quý vị cũng có thể cân nhắc hoặc đã triển khai.

**Hướng dẫn bổ sung có sẵn tại:** <http://www.fsis.usda.gov/fooddefense>

**\*Bốn yếu tố này cấu thành một kế hoạch phòng vệ thực phẩm hiệu quả:**

1. **Xây dựng:** Hoàn thành văn bản này sẽ đồng nghĩa với việc hoàn thành yếu tố này.
2. **Triển khai:** Yếu tố này được hoàn thành khi các biện pháp mà cơ sở đánh dấu chọn hoặc liệt kê được triển khai và đang được sử dụng.
3. **Kiểm tra:** Việc giám sát định kỳ sẽ giúp hoàn thành yếu tố này. Việc giám sát có thể được thực hiện bằng các biện pháp đơn giản, như kiểm tra cửa có khóa hoặc tiến hành kiểm tra xung quanh cơ sở mà không báo trước. Việc giám sát có thể được lập thành văn bản bằng cách sử dụng một mẫu, như **Bản đính kèm A**. Không nhất thiết phải kiểm tra tất cả các biện pháp an ninh với tần suất như nhau.
4. **Đánh giá và Duy trì:** Đánh giá kế hoạch ít nhất mỗi năm một lần, chỉnh lý kế hoạch khi cần và thực hiện các hành động thích hợp.

Sau khi lập xong, kế hoạch phòng vệ thực phẩm sẽ liên tục thực hiện vai trò của mình trong thực tế khi các cán bộ quản lý của cơ sở liên tục đánh giá các quy trình. Có thể lập thành văn bản việc đánh giá các quy trình bằng cách sử dụng bản ghi được cung cấp trong Bản đính kèm A. Hãy cân nhắc triển khai các công cụ hoặc biện pháp mới hoặc bổ sung, khi cần thiết, mỗi khi đánh giá kế hoạch.

---

## Quản lý Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm

---

### 1.1 An ninh Kế hoạch Chung

**MỤC TIÊU:** Triển khai, duy trì và cập nhật kế hoạch này cũng như các kế hoạch liên quan khác khi cần thiết.

- Chỉ định một người hoặc nhóm chịu trách nhiệm triển khai, quản lý và cập nhật Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm.
- Duy trì và đánh giá định kỳ kế hoạch thu hồi sản phẩm.
- Đào tạo các nhân viên chủ chốt về các quy trình thu hồi sản phẩm/rút sản phẩm ra khỏi lưu thông thương mại.

**Bất kỳ biện pháp hoặc kế hoạch bổ sung nào (tức là kế hoạch an ninh, kế hoạch giải quyết khủng hoảng, kế hoạch sơ tán) có khả năng hỗ trợ cho kế hoạch phòng vệ thực phẩm đều được liệt kê, đính kèm hoặc văn bản hóa tại những nơi như được mô tả dưới đây.**

### 1.2 Đào tạo An ninh Chung

**MỤC TIÊU:** Truyền đạt về các kế hoạch cho nhân viên và đảm bảo họ nắm được các kế hoạch.

- Đào tạo nhận thức về các biện pháp an ninh cho tất cả nhân viên, kể cả những người mới được tuyển dụng.
- Đào tạo bồi dưỡng nhận thức về các biện pháp an ninh định kỳ cho nhân viên.
- Đào tạo cho nhân viên về việc báo cáo các hoạt động khả nghi hoặc các sự việc bất thường quan sát thấy.

Mọi biện pháp bổ sung đang được sử dụng thuộc nội dung đào tạo an ninh đều được liệt kê dưới đây.

### 1.3 An ninh Thông tin Chung

**MỤC TIÊU:** Đảm bảo rằng thông tin nhạy cảm được bảo vệ.

- Kiểm soát việc tiếp cận thông tin nhạy cảm, như các hồ sơ, sơ đồ cơ sở hoặc thông tin chi tiết về trang trại hoặc quy trình xử lý (ví dụ: sơ đồ quy trình, bản vẽ thiết kế nhà xưởng, sơ đồ thiết kế, v.v...).
- Bảo vệ bằng tường lửa và/hoặc mật khẩu quyền truy cập vào các hệ thống máy tính.

Mọi biện pháp bổ sung đang được sử dụng cho an ninh thông tin đều được liệt kê dưới đây.

### 1.4 Điều tra các Quan ngại về An ninh

**MỤC TIÊU:** Khuyến khích hành động trước khi một quan ngại trở thành một sự cố phòng vệ thực phẩm.

- Khuyến khích việc báo cáo các hoạt động bất thường.
- Các nhân viên được đào tạo và có đủ năng lực để ngăn chặn các hoạt động nhằm giảm thiểu một sự cố phòng vệ thực phẩm tiềm ẩn.
- Điều tra các vi phạm an ninh (ví dụ: các báo động, nghi ngờ về hành vi can thiệp).
- Các quy trình bảo đảm bảo vệ an toàn cho sản phẩm khả nghi hoặc bị tạp nhiễm hoặc các chất nguy hại tiềm ẩn.
- Điều tra ý kiến góp ý của khách hàng.

Mọi biện pháp bổ sung đang được sử dụng để điều tra các quan ngại về an ninh đều được liệt kê dưới đây.

--

## 1.5 Các số Liên lạc An ninh Khẩn cấp

**MỤC TIÊU:** Liên lạc để xin trợ giúp khi cần.

- Liên tục cập nhật thông tin liên lạc của các nhân viên nhà máy.
- Liên tục cập nhật danh sách các số liên lạc khẩn cấp (xem phần dưới đây).

Danh sách số Liên lạc của Công ty và trong tình huống Khẩn cấp	Số Điện thoại:
Quản lý	
Nhân viên FSIS Địa phương	
Người giám sát Chính FSIS	
Cảnh sát/Cảnh sát Trưởng Địa phương	
Sở Y tế Địa phương	
Đầu mối Hỗ trợ Khác (chuyên gia tư vấn, hiệp hội thương mại)	

Mọi biện pháp bổ sung hoặc tên và số liên lạc được sử dụng cho an ninh thông tin liên lạc khẩn cấp đều được liệt kê dưới đây.

--

---

## **Các Biện pháp An ninh cho các Trang trại Sản xuất**

---

### **2.1 An ninh Chung cho các Trang trại Sản xuất**

**MỤC TIÊU:** Ngăn chặn sự tiếp cận trái phép của con người hoặc sự xâm nhập của chất, vật liệu không được chấp thuận vào cơ sở.

- Đặt các biển báo "Miễn Vào" cho phù hợp.
- Hướng dẫn nhân viên của trang trại canh chừng và báo cáo về sự có mặt của những người không được cho phép ở trang trại.
- Đánh dấu rõ ràng mọi khu vực cấm mà chỉ những nhân viên được cho phép mới được tiếp cận.
- Khách tham quan, khách hoặc những người khác không phải nhân viên chỉ được tiếp cận với các khu vực không nhạy cảm trừ khi có người đi cùng hoặc theo chính sách của cơ sở.

**Mọi biện pháp bổ sung đang được sử dụng cho an ninh chung đều được liệt kê dưới đây.**

### **2.2 An ninh Kho chứa tại Cơ sở Sản xuất**

**MỤC TIÊU:** Bảo vệ những mục hàng được cất giữ trong kho chứa tránh bị mất cắp hoặc nhiễm bẩn.

- Chỉ những người được phép mới được tiếp cận các khu vực kho chứa, kể cả kho chứa thức ăn.
- Duy trì công tác an ninh đối với các nguyên liệu bị hạn chế.
- Điều tra những thay đổi bất thường về hàng tồn kho.
- Đào tạo cho nhân viên về việc báo cáo các dấu hiệu của sự can thiệp có thể có.



Mọi biện pháp bổ sung đang được sử dụng cho an ninh kho chứa đều được liệt kê dưới đây.

### 2.3 An ninh Giao/Nhận tại Cơ sở Sản xuất

**MỤC TIÊU:** Bảo vệ những mục hàng đang trong quá trình vận chuyển tránh sự nhiễm bẩn có chủ ý.

- Giám sát chặt chẽ việc bốc dỡ của các phương tiện vận chuyển cá sống.
  - Nếu được tiến hành bởi bên thứ ba hoặc người giám sát đội thu hoạch, hãy đảm bảo rằng họ đã được đào tạo về phòng vệ thực phẩm.
- Lưu giữ hồ sơ hệ thống chuỗi giám sát đối với các xe chở cá sống.
- Người được ủy quyền xác minh việc tiếp nhận sản phẩm sống và kiểm tra các lô hàng nhập vào để phát hiện sự can thiệp.
- Chỉ nhận thức ăn từ các nhà máy thức ăn chịu sự kiểm định của liên bang.
- Cần cân nhắc về vấn đề an ninh khi lựa chọn công ty vận tải.

Mọi biện pháp an ninh bổ sung đang được sử dụng cho khâu giao/nhận đều được liệt kê dưới đây.

### 2.4 An ninh về Nước/Nước đá tại Cơ sở Sản xuất

**MỤC TIÊU:** Phòng ngừa sự nhiễm bẩn có chủ ý nước hoặc nước đá.

- Giới hạn việc tiếp cận nguồn nước.
- Hướng dẫn nhân viên cách canh chừng để phát hiện hoạt động trong khu vực chứa nước có khả năng làm nhiễm bẩn ao nuôi.

Mọi biện pháp bổ sung đang được sử dụng cho an ninh về nước/nước đá đều được liệt kê dưới đây.

## 2.5 An ninh Nhân viên đối với Sản xuất

**MỤC TIÊU:** Hạn chế nguy cơ gây hại có chủ ý của những người có mặt ở trang trại sản xuất.

- Đào tạo cho nhân viên trang trại về các quy trình an ninh.
- Hướng dẫn nhân viên tạm thời và nhà thầu chỉ ở trong những khu vực liên quan đến công việc của họ.
- Đào tạo bồi dưỡng nhận thức về các biện pháp an ninh định kỳ cho nhân viên.
- Đào tạo cho nhân viên về việc báo cáo các hoạt động khả nghi hoặc các sự việc bất thường quan sát thấy.

Mọi biện pháp bổ sung đang được sử dụng cho an ninh nhân viên đều được liệt kê dưới đây.

---

## ***Các Biện pháp An ninh trong Chế biến***

---

### **3.1 Cơ sở Chế biến - An ninh Vòng ngoài**

**MỤC TIÊU:** Ngăn chặn sự tiếp cận trái phép của con người hoặc sự xâm nhập của chất, vật liệu không được chấp thuận vào cơ sở.

- Bảo vệ an toàn cho các khu vực mặt đất của nhà máy để phòng ngừa sự xâm nhập trái phép (ví dụ: dựng rào chắn, đặt biển "Miễn Vào").
- Đặt biển "Miễn Vào".
- Có hệ thống chiếu sáng bên ngoài để ngăn chặn các hoạt động trái phép.
- Triển khai công tác an ninh để kiểm soát người và phương tiện đi vào nhà máy và/hoặc bãi đỗ xe.
- Lắp đặt camera để giám sát giao thông/an ninh.

**Mọi biện pháp bổ sung đang được sử dụng cho an ninh vòng ngoài đều được liệt kê dưới đây.**

### 3.2 Cơ sở Chế biến - An ninh Vòng trong

**MỤC TIÊU:** Bảo vệ các tòa nhà và hệ thống chống lại hành vi gây hại có chủ ý.

- Lắp đặt và thử nghiệm hệ thống chiếu sáng và báo động khẩn cấp.
- Ghi nhãn rõ ràng các điểm kiểm soát trong phạm vi hoạt động của hệ thống báo động khẩn cấp.
- Đánh dấu rõ ràng các khu vực bị hạn chế.
- Thường xuyên kiểm kê chìa khóa của các khu vực nhạy cảm hoặc được bảo vệ an ninh.
- Chỉ những nhân viên được cho phép mới được tiếp cận phòng thí nghiệm trong nhà máy.
- Hạn chế việc tiếp cận các điểm kiểm soát thuộc phạm vi hoạt động của các hệ thống sau:
  - hệ thống làm nóng, thông gió, điều hòa không khí
  - nước
  - khí (khí propan hoặc khí tự nhiên)
  - điện
  - các hệ thống khử trùng hoặc cấp hóa chất

**Mọi biện pháp bổ sung đang được sử dụng cho an ninh vòng trong đều được liệt kê dưới đây.**

### 3.3 An ninh Chế biến

**MỤC TIÊU:** Bảo vệ sản phẩm chống lại sự nhiễm bẩn có chủ ý trong suốt quá trình sản xuất.

- Giới hạn việc tiếp cận với sản phẩm, khu vực sản xuất và bể chứa cá trong phạm vi có thể.
- Trước khi sử dụng, kiểm tra các dụng cụ chứa hoặc bao bì để phát hiện dấu hiệu của sự can thiệp.
- Lưu giữ hồ sơ sử dụng sản phẩm xử lý lại.
- Triển khai một hệ thống để đảm bảo truy nguyên được nguồn gốc.

Mọi biện pháp bổ sung đang được sử dụng cho an ninh khu vực chế biến đều được liệt kê dưới đây.

### 3.4 Cơ sở Chế biến - An ninh Kho chứa

**MỤC TIÊU:** Bảo vệ những mục hàng được cất giữ trong kho chứa tránh bị mất cắp hoặc nhiễm bẩn.

- Giám sát việc tiếp cận các khu vực kho chứa bao gồm kho chứa vòng trong, kho chứa vòng ngoài tại cơ sở và các khu vực kho chứa lạnh và khô.
- Kiểm tra thường xuyên thành phẩm tồn kho để phát hiện những thay đổi bất thường.
- Chỉ những nhân viên được chỉ định mới được tiếp cận kho chứa vòng trong và vòng ngoài, bao gồm cả kho chứa thức ăn và kho chứa các chất, vật liệu tiềm ẩn nguy hiểm (tức là thuốc trừ sâu, hóa chất).

Mọi biện pháp bổ sung đang được sử dụng cho an ninh kho chứa đều được liệt kê dưới đây.

### 3.5 Cơ sở Chế biến - An ninh Giao/Nhận

**MỤC TIÊU:** Bảo vệ những mục hàng đang trong quá trình vận chuyển tránh sự nhiễm bẩn có chủ ý.

- Khóa hoặc giám sát các xe đầu kéo và xe bồn có trong khuôn viên của cơ sở khi không được bốc dỡ hàng.
- Bảo vệ an ninh các lô hàng nhập vào bằng khóa hoặc niêm phong và kiểm tra để phát hiện sự can thiệp có thể có.
- Giám sát chặt chẽ việc bốc dỡ hàng của các phương tiện vận chuyển nguyên liệu thô, cá sống, nguyên liệu được sử dụng cho chế biến hoặc thành phẩm.
- Giám sát các phương tiện ra/vào để phát hiện hoạt động khả nghi hoặc bằng chứng của sự can thiệp.
- Bảo vệ an ninh cho các lô hàng xuất đi bằng khóa hoặc niêm phong mà khi bị can thiệp sẽ để lại dấu vết đồng thời ghi lại số niêm phong (nếu có sử dụng).
- Kiểm tra hàng hóa bị trả lại ở một khu vực riêng biệt được chỉ định để phát hiện bằng chứng của sự can thiệp trước khi chấp nhận hoặc sử dụng.
- Lưu giữ hồ sơ hàng hóa bị trả lại.

**Mọi biện pháp an ninh bổ sung đang được sử dụng cho khâu giao/nhận đều được liệt kê dưới đây.**

### 3.6 Cơ sở Chế biến - An ninh Thành phần/Nước/Nước đá

**MỤC TIÊU:** Phòng ngừa sự nhiễm bẩn có chủ ý nước hoặc nước đá.

- Hạn chế việc tiếp cận với các nguồn nước bằng cách sử dụng cửa/cổng có khóa hoặc chỉ cho phép các nhân viên được chỉ định tiếp cận.
- Hạn chế việc tiếp cận thiết bị làm nước đá và kho chứa.
- Hạn chế việc tiếp cận các bồn chứa nước uống và các hệ thống tái sử dụng nước.
- Kiểm tra các đường ống dẫn nước uống để phát hiện sự can thiệp có thể có (ví dụ: kiểm tra trực quan để phát hiện tính toàn vẹn về mặt vật chất của cơ sở hạ tầng, chỗ đấu nối với các đường ống dẫn nước uống).
- Có sự sắp xếp với các viên chức y tế địa phương để đảm bảo rằng họ sẽ thông báo ngay lập tức cho cơ sở nếu nguồn cấp nước công cộng có thể bị đe dọa.
- Kiểm soát các thành phần bị hạn chế sử dụng.
- Yêu cầu thông tin an toàn/an ninh thực phẩm từ nhà cung cấp.

Mọi biện pháp bổ sung đang được sử dụng cho an ninh thành phần/nước/nước đá đều được liệt kê dưới đây.

--

### 3.7 An ninh Nhân viên tại Cơ sở Chế biến

**MỤC TIÊU:** Đảm bảo chỉ những nhân viên được phép mới được có mặt trong cơ sở tại bất kỳ thời điểm cụ thể nào.

- Triển khai phương pháp nhận biết hoặc nhận diện nhân viên trong cơ sở.
- Những người không phải nhân viên phải có người đi cùng trong khi có mặt tại cơ sở và chỉ được tiếp cận với những khu vực thích hợp.
- Tiến hành kiểm tra lý lịch hoặc thông tin tham khảo đối với nhân viên mới được tuyển dụng.
- Nhân viên và người không phải nhân viên bị hạn chế về những vật dụng mà họ có thể mang vào hoặc mang ra khỏi cơ sở (ví dụ: đồ dùng cá nhân, máy ảnh).
- Đào tạo cho tất cả nhân viên của cơ sở về phòng vệ thực phẩm và nhận thức cũng như các quy trình an ninh trong khuôn khổ của chương trình đào tạo định hướng, đào tạo khi nhận công việc mới và đào tạo bồi dưỡng hàng năm của họ.

**Vui lòng liệt kê mọi biện pháp bổ sung đang được sử dụng cho an ninh nhân viên.**

--

---

---

## BẢN ĐÍNH KÈM A

### *Mẫu Đánh giá Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm*

---

Điền mẫu này để văn bản hóa việc giám sát, kiểm tra hoặc đánh giá các biện pháp an ninh được sử dụng cho công tác phòng vệ thực phẩm. *Không phải tất cả các biện pháp đều là bắt buộc hoặc nhất thiết phải được đánh giá mỗi khi điền mẫu này.* Tất cả các phần của Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm đều phải được đánh giá hàng năm.

<b>Các Chương trình hoặc Biện pháp được Giám sát, Kiểm tra hoặc Đánh giá</b>	<b>Có phải các Chương trình hoặc Biện pháp này Vẫn đang được Triển khai không? Có/Không</b>	<b>Có Cần Thay đổi gì không? Có/Không</b>	<b>Mô tả Thay đổi Dự kiến</b>	<b>Ngày Hoàn thành Dự kiến</b>	<b>Ngày Hoàn thành Thực tế</b>

Ngày đánh giá: \_\_\_\_\_ Người tiến hành đánh giá: \_\_\_\_\_