



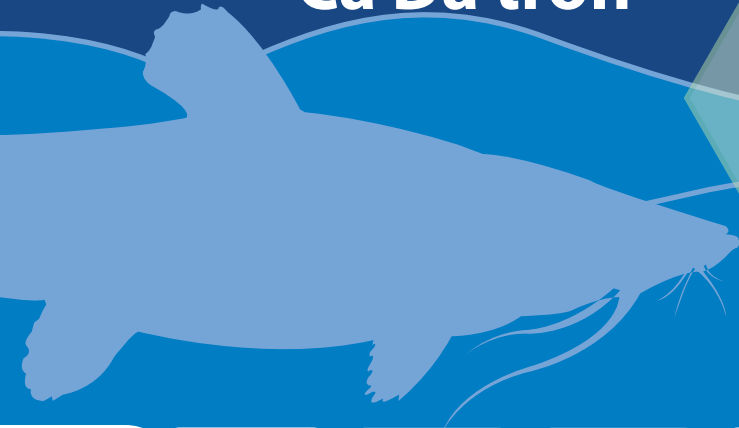
United States Department of Agriculture

Cơ quan Kiểm dịch
và An toàn Thực
phẩm

Chính lý

Tháng 9 năm 2015

Hướng dẫn Phòng vệ Thực phẩm trong Sản xuất và Chế biến Cá Da trơn*



Mục lục

Giới thiệu	3
Phòng vệ Thực phẩm là gì?	3
Mục đích của Hướng dẫn này là gì?	3
Tại sao Hướng dẫn này lại Quan trọng	4
Vai trò của Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm	4
Các Tài nguyên Bổ sung	6
Quản lý Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm (Có thể áp dụng cho tất cả các hoạt động sản xuất chế biến Cá da trơn).....	8
Các Biện pháp An ninh trong Sản xuất (Có thể áp dụng cho các trang trại, ao và khu ương trứng Cá da trơn).....	9
An ninh Chung tại Trang trại	9
An ninh Kho chứa	9
An ninh Giao Nhận tại Cơ sở Sản xuất.....	10
An ninh về Nước.....	11
An ninh Nhân viên tại Cơ sở Sản xuất	11
Các Biện pháp An ninh trong Chế biến	12
An ninh Vòng ngoài.....	12
An ninh Vòng trong.....	13
An ninh Chế biến.....	14
An ninh Kho chứa.....	14
An ninh Giao Nhận.....	15
Cung cấp Nước và Nước đá.....	16
An ninh Nhân viên.....	16

Giới thiệu

Cơ quan Kiểm dịch và An toàn Thực phẩm (FSIS), Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA), chịu trách nhiệm đảm bảo rằng hoạt động cung cấp thương mại Quốc gia về thịt, gia cầm, các sản phẩm trứng đã qua chế biến và cá da trơn là an toàn, lành tính cũng như được ghi nhãn và đóng gói chính xác.

Bộ sách tham khảo về Sản xuất và Chế biến tự nguyện *Hướng dẫn Phòng vệ Thực phẩm trong Sản xuất và Chế biến Cá da trơn của FSIS** này là một tài liệu biên soạn bao gồm các phương pháp thực hiện tốt nhất được xây dựng chuyên biệt để hỗ trợ cho các cơ sở Cá da trơn chịu sự kiểm định của liên bang. Sách được xây dựng có sự tham vấn của các nhà sản xuất, chế biến và các chuyên gia về Cá da trơn. Không phải tất cả các phương pháp thực hiện này đều được tất cả các nhà sản xuất hoặc cơ sở chế biến triển khai. Tuy nhiên, sự kết hợp của các phương pháp thực hiện đó là sự hướng dẫn tốt nhất hiện có để phòng ngừa sự nhiễm bẩn có chủ ý của các sản phẩm Cá da trơn được nuôi tại trang trại. Việc triển khai các phương pháp thực hiện này sẽ giúp duy trì lòng tin của người tiêu dùng đối với Cá da trơn được nuôi tại trang trại nước và giảm nguy cơ xảy ra các biến cố có thể gây tổn hại lòng tin đó.

**Thuật ngữ "Cá da trơn" ("Siluriformes fish") được định nghĩa là "tất cả bộ Cá da trơn" theo Dự luật Nông trại năm 2014 sửa đổi Đạo luật Kiểm định Thịt Liên bang trong đó loại bỏ thuật ngữ "catfish" ("cá da trơn").*

Phòng vệ Thực phẩm là gì?

Phòng vệ thực phẩm là việc bảo vệ thực phẩm không bị nhiễm bẩn hoặc tạp nhiễm có chủ ý với ý đồ gây hại cho sức khỏe cộng đồng và/hoặc gây ra sự suy yếu kinh tế. Phòng vệ thực phẩm khác với an toàn thực phẩm trong đó tập trung vào vấn đề nhiễm bẩn thực phẩm không chủ ý hoặc do sơ suất trong quá trình sản xuất, chế biến hoặc bảo quản. Việc triển khai các biện pháp phòng vệ thực phẩm là tự nguyện; tuy nhiên, đây là phương pháp kinh doanh tốt rất nên áp dụng và để bảo vệ sức khỏe cộng đồng tốt hơn.

Mục đích của Hướng dẫn này là gì?

Hướng dẫn tự nguyện này được xây dựng nhằm đáp ứng Dự luật Nông trại năm 2008 sửa đổi Đạo luật Kiểm định Thịt Liên bang (FMIA), trong đó biến "cá da trơn" (catfish) thành loài thuộc đối tượng điều chỉnh của FMIA và, do đó, phải chịu sự kiểm định của FSIS. Ngoài ra, Dự luật Nông trại năm 2008 cũng trao cho FSIS thẩm quyền đưa ra định nghĩa thuật ngữ "cá da trơn" (catfish). Dự luật Nông trại năm 2014 sửa đổi FMIA trong đó loại bỏ thuật ngữ "cá da trơn" (catfish) và biến "cá thuộc bộ Cá da trơn" (fish of the order Siluriformes) thành đối tượng thuộc quyền tài phán và kiểm định của FSIS. Kết quả là, công tác kiểm định Cá da trơn của FSIS, bao gồm Cá da trơn Bắc Mỹ, cá ba sa, cá tra và các loài cá da trơn khác,

là hoạt động bắt buộc theo luật.

Các đề xuất này được thiết kế để đáp ứng các nhu cầu chung của các sản phẩm và cơ sở chế biến Cá da trơn do FSIS quản lý và để dễ dàng điều chỉnh thích ứng với mỗi hoạt động cá biệt. FSIS thừa nhận rằng không phải mọi hướng dẫn trong tài liệu này đều sẽ thích hợp hoặc mang tính thực tiễn đối với mọi cơ sở. Người điều hành các cơ sở nên xem xét từng phần của hướng dẫn có liên quan đến công đoạn hoạt động của mình và đánh giá xem biện pháp nào là phù hợp. Mặc dù các hướng dẫn này là tự nguyện và người điều hành các cơ sở có thể chọn áp dụng các biện pháp ngoài các biện pháp được đề xuất, điều tối quan trọng là tất cả các doanh nghiệp thực phẩm đều phải có các bước để đảm bảo an ninh của cơ sở và các sản phẩm thực phẩm của mình.

Tại sao Hướng dẫn này lại Quan trọng

Một cuộc tấn công vào nguồn cung cấp thực phẩm có thể được tiến hành bởi một nhân viên bất mãn hoặc xuất phát từ một sự cố trong cộng đồng của quý vị (ví dụ: sự phân đối của cư dân địa phương), cũng như một nhóm cực đoan có tổ chức. Mặc dù hoạt động của quý vị có thể không trực tiếp gặp rủi ro, nhưng có khả năng cao là cuộc tấn công tại một vị trí có thể ảnh hưởng đến toàn bộ ngành công nghiệp Cá da trơn và có thể khiến người tiêu dùng lựa chọn các sản phẩm khác. Vì lý do này và nhiều lý do khác, việc triển khai các biện pháp phòng vệ thực phẩm sẽ là phương pháp kinh doanh tốt.

Phòng vệ thực phẩm bảo vệ doanh nghiệp, nhân viên và sản phẩm của quý vị.

Vai trò của Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm

Yếu tố then chốt để bảo vệ nguồn cung cấp thực phẩm là xây dựng một kế hoạch phòng vệ thực phẩm. Kế hoạch này tạo cơ hội để nhận diện các các lĩnh vực mà ở đó có thể nâng cao các biện pháp an ninh để phòng ngừa sự nhiễm bẩn có chủ ý. Sau khi được triển khai, kế hoạch đó sẽ giúp tập trung vào công tác đào tạo nhân viên cũng như các biện pháp ứng phó và phục hồi. **Các lĩnh vực quan trọng bao gồm:**

- trang trại, ao, khu ương trứng và cơ sở chế biến;
- an ninh chung tại cơ sở (vòng ngoài và vòng trong);
- an ninh chế biến;
- an ninh giao/nhận;
- an ninh kho chứa;
- an ninh về nước/nước đá; và
- an ninh nhân viên.

Việc triển khai kế hoạch phòng vệ thực phẩm hiệu quả mang lại nhiều **lợi ích tiềm tàng**, như

- gia tăng lòng tin của người tiêu dùng đối với sản phẩm;
- ngăn chặn trộm cắp và can thiệp;
- duy trì sự kiểm soát tốt hơn đối với sản phẩm;
- bảo vệ tài sản riêng tư; và
- bảo vệ sức khỏe cộng đồng.

Dù quý vị sử dụng hướng dẫn và mô hình kế hoạch phòng vệ thực phẩm tự nguyện của FSIS hay nguồn khác, thì các đề xuất trong tập sách này cũng sẽ cung cấp cho quý vị thông tin hữu dụng về những yếu tố cần phải xem xét và giải quyết.

Nếu có thắc mắc liên quan đến các hướng dẫn này, vui lòng gọi Trung tâm Trợ giúp Nhà máy Quy mô Nhỏ FSIS theo số 1-877-FSISHelp hoặc 1-877-374-7435 hoặc gửi email đến: **InfoSource@fsis.usda.gov**.

Các hướng dẫn này cũng có sẵn bản điện tử tại: **<http://www.fsis.usda.gov/fooddefense>**



Các Tài nguyên Bổ sung

Có thể tìm thấy thông tin hữu ích đối với ngành công nghiệp Cá da trơn cũng như các ngành khác tại các nguồn sau đây:

Hướng dẫn Phòng vệ Thực phẩm FSIS:

<http://www.fsis.usda.gov/fooddefense>

- *Hướng dẫn Phòng vệ Thực phẩm trong Sản xuất và Chế biến Cá da trơn**
- *Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm Chung trong Sản xuất và Chế biến Cá da trơn**
- *Hướng dẫn Phòng vệ Thực phẩm của FSIS trong Vận chuyển và Phân phối Thịt, Gia cầm và các Sản phẩm Trứng**
- *Hướng dẫn Phòng vệ Thực phẩm của FSIS cho Cơ sở Giết mổ và Chế biến**
- *Hướng dẫn Xây dựng Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm của FSIS cho Kho chứa và Trung tâm Phân phối **
- *Xây dựng Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm cho Nhà máy Giết mổ và Chế biến Thịt và Gia cầm**
- *Hướng dẫn Thái bỏ Thực phẩm Tạp nhiễm có Chú ý và Khử Nhiễm tại Cơ sở Chế biến Thực phẩm*

***Các ấn phẩm này đều ở dạng đa ngôn ngữ.**

Các Tài nguyên Bổ sung:

- Hướng dẫn các Biện pháp Phòng ngừa trong Phòng vệ Thực phẩm của FDA Hoa Kỳ: <http://www.fda.gov/fooddefense>
- Cơ quan Xây dựng Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm của FDA Hoa Kỳ: <http://www.fda.gov/fooddefense>
- Ứng phó và Quản lý Tình huống Khẩn cấp (Các phương pháp Quản lý Nuôi trồng Thủy sản Tốt nhất Alabama) <http://www.aces.edu/dept/fisheries/aquaculture/BMP.php>
- Phòng vệ Thực phẩm Bắt đầu tại Nông trại: http://msucares.com/nmrec/events/pac_poster_pdfs/msu_poster_food_defense_021711.pdf
- Phòng vệ Thực phẩm và An ninh sinh học: <http://msucares.com/pubs/publications/p2593.pdf>
- Tổ chức Y tế Thế giới (WHO)—Các mối Đe dọa Khủng bố đối với Thực phẩm—Hướng dẫn Thiết lập và Củng cố các Hệ thống Phòng ngừa và Ứng phó (ISBN 92 4 154584 4) <http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/42619/1/9241545844.pdf>

Hướng dẫn này được chia thành ba phần trong đó bao gồm các biện pháp được đề xuất có thể thích hợp cho:

1. tất cả các cơ sở Cá da trơn,
2. cơ sở sản xuất và
3. cơ sở chế biến,

Người điều hành các cơ sở nên xem xét toàn bộ tài liệu này đồng thời tập trung vào những phần liên quan đến các hoạt động của mình. Sử dụng hướng dẫn này để đối chiếu các quy trình và biện pháp kiểm soát hiện có của cơ sở để giải quyết vấn đề nhiễm bẩn có chủ ý tiềm ẩn và hoàn thiện quy trình hoặc các kế hoạch của quý vị cho phù hợp.



Quản lý Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm

(Có thể áp dụng cho tất cả các hoạt động sản xuất chế biến Cá da trơn)

- Chỉ định một người hoặc nhóm để xây dựng, triển khai, quản lý và cập nhật một kế hoạch phòng vệ thực phẩm bằng văn bản dựa trên hướng dẫn sẵn có.
- Đào tạo nhân viên thích hợp về phòng vệ thực phẩm, bao gồm cả những người mới được tuyển dụng.
- Thử nghiệm kế hoạch phòng vệ thực phẩm và các biện pháp an ninh bằng cách thường xuyên tiến hành các đợt kiểm tra hoặc diễn tập phòng vệ thực phẩm.
- Bảo mật thông tin chi tiết về kế hoạch phòng vệ thực phẩm và các biện pháp an ninh, đồng thời chỉ chia sẻ khi cần thiết để triển khai kế hoạch và các biện pháp đó.
- Đưa thông tin liên lạc khẩn cấp từ Chính phủ Liên bang, Tiểu bang và địa phương, các cơ quan an ninh nội địa có thẩm quyền cũng như các viên chức sức khỏe cộng đồng vào kế hoạch phòng vệ thực phẩm. (Tìm thông tin hữu ích về các đầu mối liên lạc của Tiểu bang tại <http://www.dhs.gov/state-and-major-urban-area-fusion-centers>.)
 - Thường xuyên đánh giá và cập nhật thông tin liên lạc.
 - Chỉ định nhân viên nông trại hoặc nhà máy chịu trách nhiệm liên hệ với các cơ quan có thẩm quyền này.
- Đưa các quy trình ứng phó với các mối đe dọa về nhiễm bẩn sản phẩm vào kế hoạch của quý vị.
- Đưa các quy trình ứng phó với các sự cố nhiễm bẩn sản phẩm thực tế vào kế hoạch của quý vị bằng cách dẫn chiếu các chương trình nội bộ khác một cách phù hợp.
- Có các quy trình đảm bảo rằng các sản phẩm bị tạp nhiễm hoặc gây hại tiềm ẩn sẽ không được phân phối vào lưu thông thương mại.
- Triển khai các quy trình để xử lý và thải bỏ an toàn các sản phẩm bị nhiễm bẩn phù hợp với quy định của các cơ quan môi trường có thẩm quyền của Liên bang hoặc Tiểu bang.
- Khuyến khích và đào tạo nhân viên báo cáo về các kẽ hở trong hệ thống phòng vệ thực phẩm, các dấu hiệu nhiễm bẩn có thể có hoặc những người khả nghi ở trang trại hoặc trong cơ sở.
- Đưa các quy trình sơ tán vào trong kế hoạch của quý vị. (Tìm thông tin hữu ích tại: <http://www.osha.gov/dep/evacmatrix/index.html>.)
- Triển khai các quy trình giới hạn chỉ những nhân viên được cho phép mới được tiếp cận với cơ sở của quý vị trong trường hợp khẩn cấp.
- Triển khai kế hoạch thu hồi sản phẩm được lập thành văn bản đảm bảo cách ly và xử lý đúng cách các sản phẩm bị thu hồi và cập nhật kế hoạch một cách thường xuyên.

Không phải tất cả các đề xuất đều sẽ phù hợp với tất cả các cơ sở.

Các Biện pháp An ninh trong Sản xuất

(Có thể áp dụng cho các trang trại, ao và khu ương trứng Cá da trơn)

An ninh Chung tại Trang trại

- ❑ Đặt biển "Miễn Vào" cho phù hợp.
- ❑ Đảm bảo chiếu sáng đầy đủ để giám sát các khu vực nhạy cảm vào ban đêm và sáng sớm.
- ❑ Hướng dẫn nhân viên giám sát việc tiếp cận trang trại của những người không được phép vào hoặc không theo kế hoạch.
- ❑ Xem xét áp dụng quy chế tiếp cận có kiểm soát dành cho người và/hoặc phương tiện đi vào khu vực này.
- ❑ Nhận diện phương tiện của nhân viên hoặc ghi nhớ chúng để cho phép nhận diện phương tiện của khách tham quan, nhà thầu hoặc người lạ.
- ❑ Đánh dấu rõ ràng các khu vực cấm (tức là các khu vực mà chỉ nhân viên được cho phép mới được vào như khu vực kho chứa hóa chất).
- ❑ Chỉ cho phép khách tham quan, khách và những người không phải nhân viên (ví dụ: nhà thầu, người bán hàng, nhân viên mặt đất và tài xế xe tải) tiếp cận các khu vực thích hợp.
- ❑ Chuẩn bị sẵn bản sao cập nhật của sơ đồ mặt bằng/sơ đồ thiết kế của trang trại để cung cấp cho cơ quan hành pháp địa phương, bao gồm cả sở cứu hỏa.
- ❑ Giám sát ao nuôi để phát hiện xác cá chết hoặc các hành vi bất thường.
- ❑ Lưu giữ hồ sơ liên quan đến kết quả kiểm tra an ninh của cơ sở.



An ninh Kho chứa

- ❑ Giám sát các khu vực kho chứa và đảm bảo mọi sự tiếp cận đều được kiểm soát.
- ❑ Thường xuyên kiểm tra hàng tồn kho của các sản phẩm bị hạn chế so với tình trạng sử dụng thực tế các sản phẩm đó.
- ❑ Chỉ cho phép các nhân viên được chỉ định tiếp cận các khu vực kho chứa thức ăn vòng trong và vòng ngoài (thức ăn có kháng sinh, thuốc) cũng như nguyên liệu và hóa chất tiềm ẩn nguy hiểm (ví dụ: thuốc trừ sâu, hóa chất công nghiệp, chất làm sạch, chất vệ sinh và thuốc khử trùng).
- ❑ Duy trì an ninh của nguyên liệu và hóa chất bị hạn chế.
- ❑ Kịp thời điều tra ngay những thay đổi bất thường về nguyên liệu và hóa chất tiềm ẩn nguy hiểm tồn kho.
- ❑ Triển khai quy trình để tiếp nhận và lưu kho an toàn hóa chất tiềm ẩn nguy hiểm.
- ❑ Triển khai quy trình để kiểm soát việc xử lý hóa chất tiềm ẩn nguy hiểm.



Không phải tất cả các đề xuất đều sẽ phù hợp với tất cả các cơ sở.

An ninh Giao Nhận Tại Cơ sở Sản xuất

- ❑ Duy trì việc giám sát các xe đầu kéo và xe bồn có trong khuôn viên của cơ sở khi không được bốc dỡ hàng.
- ❑ Giám sát chặt chẽ việc bốc dỡ hàng của các phương tiện vận chuyển Cá da trơn sống.
- ❑ Kiểm tra các xe bồn để phát hiện mọi vật liệu, chất rắn hoặc chất lỏng không phù hợp, chứa trong bồn trước khi bốc xếp sản phẩm.
- ❑ Lưu giữ hồ sơ hệ thống chuỗi giám sát đối với các xe chở Cá da trơn.
- ❑ Yêu cầu nhà cung cấp thông báo trước (bằng điện thoại, e-mail hoặc fax) đối với tất cả các lô hàng nhập vào.
- ❑ Điều tra các trường hợp tạp nhiễm khả nghi trong giấy tờ giao hàng.
- ❑ Đảm bảo rằng luôn có mặt một người được ủy quyền để xác minh và nhận sản phẩm sống đồng thời kiểm tra các lô hàng sản phẩm sống nhập vào để phát hiện bằng chứng của sự can thiệp.
- ❑ Khi lựa chọn công ty vận tải và nhà cung cấp, hãy xem xét năng lực của công ty đó để bảo đảm sự an toàn của nguyên liệu đang được giao.
- ❑ Chỉ nhận thức ăn từ các nhà máy chịu sự kiểm định của liên bang (ví dụ: có Giấy phép cho Nhà máy Thức ăn Tắm thuốc (do FDA cấp)).
- ❑ Khuyến khích các công ty vận tải tiến hành kiểm tra lý lịch của tài xế và các nhân viên khác được phép tiếp cận với Cá da trơn sống. Nhà cung cấp nên có các bước thực hiện củng cố hệ thống phòng vệ thực phẩm tại cơ sở của họ và trong khi vận chuyển.

Không phải tất cả các đề xuất đều sẽ phù hợp với tất cả các cơ sở.



An ninh về Nước

- Kiểm soát việc tiếp cận các nguồn (giếng) nước bằng cách chỉ cho phép những nhân viên được chỉ định tiếp cận.
- Giám sát trực quan các hoạt động bên trong khu chứa nước để phát hiện sự nhiễm bẩn tiềm ẩn.
- Giám sát (các) đường ống dẫn nước để đảm bảo chúng không tiềm ẩn mối đe dọa.

An ninh Nhân viên tại Cơ sở Sản xuất

- Tiến hành kiểm tra lý lịch đối với tất cả các nhân viên sẽ làm việc trong các khu vực nhạy cảm quan trọng trong cơ sở của quý vị.
 - Liên hệ với những người chứng nhận
 - Sử dụng hệ thống Xác minh Điện tử E-Verify. Chương trình Xác minh Điện tử E-Verify của Bộ An ninh Nội địa là một cách để tiến hành các hoạt động kiểm tra và là một chương trình miễn phí có thể truy cập tại địa chỉ **<https://e-verify.uscis.gov/enroll/>**
- Đào tạo cho tất cả các nhân viên của trang trại về các quy trình an ninh trong khuôn khổ của chương trình đào tạo, kể cả nhân viên mới được tuyển dụng.
 - Thông tin đào tạo được cung cấp tại **<http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/default.htm>**
- Chỉ cho phép các nhân viên tạm thời và nhà thầu tiếp cận các khu vực của trang trại có liên quan đến công việc của họ.
- Lưu giữ danh sách cập nhật về các nhân viên và nhà cung cấp (nhà thầu) đã được chấp thuận.
- Hạn chế các vật dụng mà nhân viên và khách tham quan có thể mang vào trang trại và ban hành danh sách vật dụng bị cấm (các hóa chất tiềm ẩn nguy hiểm, v.v...).

Không phải tất cả các đề xuất đều sẽ phù hợp với tất cả các cơ sở.

GHI CHÚ

Các Biện pháp An ninh trong Chế biến

An ninh Vòng ngoài

- Đảm bảo an ninh mặt đất của cơ sở để tránh sự xâm nhập của những người không được phép (ví dụ: rào chắn, cổng hoặc lối vào/ra có khóa).
- Đặt biển "Miễn Vào" tại các đường ranh giới của cơ sở ở những nơi phù hợp.
- Đảm bảo có đủ ánh sáng bên ngoài tòa nhà để giám sát một cách thỏa đáng khuôn viên của nhà máy vào ban đêm và sáng sớm.
- Bố trí các cửa tự khóa và/hoặc chuông báo động ở tất cả các lối thoát hiểm khẩn cấp.
- Đảm bảo các hạng mục sau đều được trang bị an toàn bằng khóa, niêm phong hoặc cảm biến khi không có người trông coi (sau giờ làm việc/ vào cuối tuần) để phòng ngừa sự xâm nhập trái phép:
 - Cửa ra vào và cổng ngoài
 - Cửa sổ
 - Cửa thông mái
 - Lỗ thông gió
 - Thân xe đầu kéo (xe tải)
 - Cửa hậu xe bồn
- Xem xét áp dụng quy chế tiếp cận có kiểm soát đối với người và/hoặc phương tiện đi vào nhà máy và/hoặc bãi đỗ xe trong khuôn viên của quý vị, chẳng hạn như
 - Sử dụng các lối vào có kiểm soát hoặc bảo vệ
 - Nhận diện phương tiện của nhân viên và khách tham quan/khách bằng áp phích, thẻ-cam hoặc một hình thức nhận diện trực quan khác
 - Lắp đặt camera để giám sát bên ngoài cơ sở

Không phải tất cả các đề xuất đều sẽ phù hợp với tất cả các cơ sở.



An ninh Vòng trong

- ❑ Lắp đặt hệ thống chiếu sáng khẩn cấp trong cơ sở.
- ❑ Nếu sử dụng camera an ninh, hãy thường xuyên giám sát.
- ❑ Sử dụng hệ thống báo động khẩn cấp và kiểm tra thường xuyên.
- ❑ Đánh dấu rõ ràng các vị trí kiểm soát để sử dụng cho các hệ thống báo động khẩn cấp.
 - Đánh dấu rõ ràng tất cả các khu vực bị hạn chế (tức là các khu vực mà chỉ nhân viên được cho phép mới được tiếp cận).
- ❑ Chỉ cho phép khách tham quan, khách và những người không phải nhân viên (ví dụ: nhà thầu, người bán hàng và tài xế xe tải) tiếp cận các khu vực không chứa sản phẩm trừ khi có nhân viên được ủy quyền đi cùng hoặc phù hợp với chính sách của cơ sở.
 - Yêu cầu văn phòng quản lý hồ sơ của hạt thông báo cho quý vị khi có yêu cầu cung cấp bản sao sơ đồ thiết kế của quý vị.
- ❑ Triển khai các quy trình để định kỳ kiểm tra bảo trì tủ đóng tường, nhà vệ sinh, tủ khóa cá nhân và khu vực kho chứa để phát hiện các kiện hàng khả nghi.
- ❑ Thường xuyên kiểm kê chìa khóa của các khu vực được bảo vệ an ninh/ nhậy cảm của cơ sở.
- ❑ Đảm bảo rằng các hệ thống thông gió đều được xây dựng sao cho có thể cách ly ngay lập tức các khu vực hoặc phòng bị nhiễm bẩn nếu có.
- ❑ Hạn chế sự tiếp cận với các chức năng điều khiển (ví dụ: cửa/cổng có khóa hoặc chỉ giới hạn ở nhân viên được chỉ định) đối với các hệ thống sau đây trong cơ sở:
 - Hệ thống làm nóng, thông gió và điều hòa không khí
 - Khí propan
 - Nước
 - Điện
 - Hệ thống khử trùng
- ❑ Chỉ cho phép các nhân viên được ủy quyền tiếp cận (ví dụ: bằng cửa có khóa, thẻ ra vào) với cơ sở vật chất phòng thí nghiệm bên trong nhà máy.
- ❑ Triển khai các quy trình để kiểm soát việc nhận các mẫu thành phần từ các cơ sở khác.
- ❑ Đặt mật khẩu bảo vệ quyền truy cập vào hệ thống máy tính của cơ sở. (Tìm thông tin hữu ích tại <http://www2.bus.umich.edu/MyiImpact/technology/need-help/security-best-practices>.)
- ❑ Đảm bảo tích hợp tường lửa vào mạng máy tính.
- ❑ Sử dụng hệ thống phát hiện virus máy tính cập nhật.

Không phải tất cả các đề xuất đều sẽ phù hợp với tất cả các cơ sở.



An ninh Chế biến

- ❑ Chỉ cho phép nhân viên của cơ sở, nhân viên kiểm định của FSIS và khách tham quan đã được chấp thuận (ví dụ: khách hàng và nhà thầu) tiếp cận các khu vực chế biến và các bể, thùng chứa.
- ❑ Giám sát các dây chuyền sản xuất xử lý và chuyển giao các sản phẩm, nước, dầu ăn, nước đá hoặc các thành phần khác để đảm bảo tính toàn vẹn.
- ❑ Kiểm tra bao bì của các thành phần trước khi sử dụng để phát hiện bằng chứng của sự can thiệp.
- ❑ Lưu giữ hồ sơ để cho phép sử dụng hệ thống truy nguyên nguồn gốc cho nguyên liệu thô và thành phẩm.
- ❑ Lắp đặt camera để giám sát hoạt động của nhân viên tại các khu vực quan trọng của cơ sở (ví dụ: tiếp nhận, kho chứa nguyên liệu, pha chế dung dịch và phối trộn).

An ninh Kho chứa

- ❑ 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.
- ❑ Thường xuyên tiến hành các hoạt động kiểm tra an ninh đối với các khu vực kho chứa bao gồm cả các phương tiện bảo quản tạm thời.
- ❑ Lưu giữ hồ sơ liên quan đến kết quả kiểm tra an ninh của cơ sở.
- ❑ Thường xuyên kiểm tra hàng tồn kho của bất kỳ sản phẩm bị hạn chế nào đối với việc sử dụng các sản phẩm đó.
- ❑ Giám sát nhãn mác và bao bì sản phẩm để phòng ngừa trộm cắp và sử dụng sai mục đích.
- ❑ Thường xuyên kiểm tra thành phẩm tồn kho để phát hiện những thay đổi không được giải thích.
- ❑ Chỉ cho phép các nhân viên được chỉ định tiếp cận các khu vực kho chứa vòng trong và vòng ngoài dành cho thức ăn cũng như nguyên liệu và hóa chất tiềm ẩn nguy hiểm (tức thuốc trừ sâu, hóa chất công nghiệp).
- ❑ Duy trì và giám sát kiểm kê nguyên liệu và hóa chất tiềm ẩn nguy hiểm tồn kho.
 - Điều tra ngay những thay đổi bất thường về nguyên liệu và hóa chất tiềm ẩn nguy hiểm tồn kho.
- ❑ Đảm bảo các khu vực kho chứa nguyên liệu/hóa chất tiềm ẩn nguy hiểm đều được xây dựng và được thông gió an toàn phù hợp với các luật về xây dựng của địa phương.
- ❑ Triển khai quy trình để tiếp nhận và lưu kho an toàn hóa chất tiềm ẩn nguy hiểm.
- ❑ Triển khai quy trình để kiểm soát việc xử lý hóa chất tiềm ẩn nguy hiểm.

Không phải tất cả các đề xuất đều sẽ phù hợp với tất cả các cơ sở.

An ninh Giao Nhận

- ❑ Khóa hoặc giám sát các xe đầu kéo và xe bồn (đã chất hàng) có trong khuôn viên của cơ sở khi không được bốc dỡ hàng.
- ❑ Giám sát chặt chẽ việc bốc dỡ hàng của các phương tiện vận chuyển nguyên liệu thô, Cá da trơn sống, nguyên liệu được sử dụng cho chế biến hoặc thành phẩm.
- ❑ Niêm phong các lô hàng xuất đi bằng dấu niêm phong mà sẽ để lại dấu vết khi bị can thiệp.
 - Ghi lại số niêm phong trên chứng từ giao hàng.
- ❑ Kiểm tra các xe bồn để phát hiện các nguyên liệu, chất bất thường trước khi bốc dỡ hàng.
 - Lưu giữ hồ sơ hệ thống chuỗi giám sát và điều tra những thay đổi trái phép đối với hồ sơ giao hàng.
- ❑ Giám sát các trạm bốc hàng để tránh giao các lô hàng chưa được xác minh
 - Yêu cầu nhà cung cấp thông báo trước (bằng điện thoại, e-mail hoặc fax) đối với tất cả các lô hàng nhập vào.
 - Giám sát việc giao/nhận theo lịch đã được lập.
- ❑ Đảm bảo một người được ủy quyền luôn có mặt để xác minh, nhận và kiểm tra các lô sản phẩm sống, thành phần và thành phẩm nhập vào để phát hiện bằng chứng của sự can thiệp.
- ❑ Kiểm tra các phương tiện để phát hiện bằng chứng của sự can thiệp.
- ❑ Đảm bảo tất cả các mặt hàng thực phẩm và vật liệu đóng gói (bao gồm cả nước chứa) được vận chuyển đều được bảo vệ chống lại hành vi can thiệp.
- ❑ Khi lựa chọn công ty vận tải và nhà cung cấp, hãy xem xét năng lực của công ty đó để bảo đảm sự an toàn của nguyên liệu đang được giao thông qua toàn bộ quy trình vận chuyển.
- ❑ Yêu cầu các công ty vận tải tiến hành kiểm tra lý lịch của tài xế và các nhân viên khác.
- ❑ Bố trí một khu vực riêng biệt để tiến hành kiểm tra hàng hóa bị trả lại nhằm phát hiện bằng chứng của sự can thiệp trước khi chấp nhận việc trả lại hàng hoặc sử dụng trong khâu xử lý lại.
 - Lưu giữ hồ sơ về hàng hóa bị trả lại được sử dụng trong khâu xử lý lại.
 - Khi thích hợp, tuân theo các quy trình áp dụng cho việc trả lại sản phẩm xuất khẩu sang Hoa Kỳ. (Tìm thông tin hữu ích tại: <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/9010.1Rev1.pdf>)

Không phải tất cả các đề xuất đều sẽ phù hợp với tất cả các cơ sở.

Cung cấp Nước và Nước đá

- ❑ Hạn chế việc tiếp cận với 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 với 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)
- ❑ Thu xếp với các viên chức y tế địa phương để đảm bảo rằng họ sẽ thông báo cho cơ sở ngay lập tức nếu khả năng uống được của nguồn cấp nước công cộng đang bị đe dọa.

An ninh Nhân viên

- ❑ Kiểm tra thông tin chứng nhận đối với tất cả nhân viên.
- ❑ Xem xét áp dụng chế độ kiểm tra lý lịch¹ đối với tất cả nhân viên và nhà thầu (cả dài hạn và thời vụ) sẽ làm việc ở những khu vực quan trọng trong cơ sở của quý vị.
- ❑ Đào tạo cho tất cả nhân viên của cơ sở về các quy trình an ninh trong khuôn khổ của chương trình đào tạo định hướng.²
- ❑ Nhận diện nhân viên, khách tham quan và nhà thầu (bao gồm cả công nhân xây dựng, đội dọn vệ sinh và tài xế xe tải) theo một cách thức nào đó (ví dụ: thẻ nhân viên, màu quần áo cụ thể) tại mọi thời điểm trong khi đang ở trong khuôn viên của cơ sở.
- ❑ Kiểm soát sự tiếp cận của nhân viên và nhà thầu (bao gồm cả công nhân xây dựng, đội dọn vệ sinh và tài xế xe tải) với các khu vực của cơ sở liên quan đến công việc của họ.
- ❑ Cấm nhân viên mang vật dụng được công ty cấp hoặc thiết bị bảo hộ ra khỏi khuôn viên của cơ sở mà có thể được sử dụng để xâm nhập trái phép vào cơ sở.
- ❑ Duy trì sử dụng bảng phân công theo ca cập nhật cho mỗi ca (tức là ghi rõ người vắng mặt, người được thay thế và khi nào nhân viên mới sẽ được tham gia vào lực lượng lao động).
- ❑ Không cho phép mang các vật dụng cá nhân vào các khu vực sản xuất.
- ❑ Hạn chế các vật dụng mà nhân viên và khách tham quan có thể mang vào cơ sở và cung cấp danh sách các vật dụng bị cấm (ví dụ: máy ảnh, các vật dụng cá nhân không cần thiết).

Không phải tất cả các đề xuất đều sẽ phù hợp với tất cả các cơ sở.

¹ Quý vị tối thiểu nên sử dụng chương trình Xác minh Điện tử E-Verify miễn phí của Bộ An ninh Nội địa, có tại <https://e-verify.uscis.gov/enroll/>, để xác minh tình trạng hội đủ điều kiện được tuyển dụng. Ngoài ra, cũng nên cân nhắc việc kiểm tra lịch sử làm việc, người chứng nhận và lý lịch tư pháp.

² Thông tin về đào tạo được cung cấp tại: <http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/default.htm>

