



*Liên minh nuôi trồng thủy sản toàn cầu
Thực hành nuôi trồng thủy sản tốt*



TRUNG KHAI

*Global Aquaculture Alliance
Best Aquaculture Practice*



SEAFOOD PROCESSING STANDARD – TIÊU CHUẨN CHẾ BIẾN THỦY SẢN

OVERVIEW – TỔNG QUAN



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Topic Outline:

- Brief description of the scope of the standard
- Key differences in BAP versus some other plant standards
- Available documents
- Brief descriptions - content of the standard
- Steps in the certification process
- Cost structure
- Q&A

Mục lục:

- Mô tả tóm tắt phạm vi của tiêu chuẩn
- Những khác biệt chính của BAP so với các tiêu chuẩn khác
- Tài liệu sẵn có
- Giới thiệu tóm tắt nội dung của tiêu chuẩn
- Các bước trong quá trình cấp chứng nhận.
- Cơ cấu chi phí
- Hỏi & Đáp



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Scope of the BAP Seafood
Processing Standard:

Phạm vi tiêu chuẩn chế biến
thủy sản BAP



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard



TRUNG KHAI

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP Overview - Tổng quan

The BAP Seafood Processing Standard is made up of:

- 7 Food safety management sections
- 8 Annexes

The BAP Seafood Processing Standard is GFSI (Global Food Safety Initiative) recognized. Therefore the BAP standard satisfies requirements by some buyers to have a GFSI audit

Tiêu chuẩn BAP dành cho chế biến thủy sản bao gồm:

- 7 phần về Quản lý an toàn thực phẩm
- 8 phụ lục

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản BAP được GFSI (Chương Trình An Toàn Thực Phẩm Toàn Cầu) công nhận.

Vì vậy tiêu chuẩn BAP đáp ứng được yêu cầu của một số người mua hàng và được GFSI đánh giá



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- Any processing plant producing aquaculture species for which there is a BAP farm standard can apply for certification against the BAP Seafood Processing Standard
- Currently those species are: Pangasius, shrimp, salmon, tilapia, and Channel Catfish. Soon more will be added.
- Các nhà máy chế biến, sản xuất loài thủy sản nào đã được đề cập trong tiêu chuẩn trang trại BAP đều có thể nộp đơn chứng nhận Tiêu chuẩn chế biến thủy sản BAP
- Hiện tại tiêu chuẩn BAP áp dụng cho các loài: cá tra, tôm, cá hồi, cá rô phi, cá da trơn. Sẽ sớm có bổ sung một số loài khác.



global aquaculture
alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- The BAP standard does NOT allow exclusions. Therefore a plant producing any of the above species must have document and facility audits to include all BAP eligible species and product forms

For example: If a plant processes shrimp and tilapia, it cannot have an audit for only the tilapia

- Tiêu chuẩn BAP không cho phép loại trừ. Vì thế, một nhà máy sản xuất bất kỳ loài thủy sản nào kể trên phải được đánh giá toàn diện (cơ sở và hồ sơ) cho các dạng sản phẩm các loài đã được BAP nhận diện.
- Ví dụ: Nếu một nhà máy sản xuất tôm và cá rô phi, nhà máy không thể chỉ đánh giá cá rô phi.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Key Topics Covered in BAP not
Typically in Other Plant
Standards:

Các chủ đề chính trong BAP
nhưng chưa phải điển hình
trong các tiêu chuẩn nhà
máy khác.



global aquaculture
alliance



GAA BAP Seafood Processing Standard – Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP Overview - Tổng quan

BAP Key Differences

Not a scored audit. All non-conformities must be corrected.

- BAP = Specifically a seafood and aquaculture standard
- Other plant standards are typically general food, general food safety, or general quality system related.
- BAP therefore includes very specific details and requirements that address issues and concerns in seafood and aquaculture

Các khác biệt chính của BAP

Không đánh giá ghi điểm. Tất cả các điểm không phù hợp phải được khắc phục.

- BAP = Tiêu chuẩn cụ thể về nuôi trồng thủy sản và sản phẩm thủy sản
- Các tiêu chuẩn nhà máy khác thường đề cập chung về thực phẩm, an toàn thực phẩm hoặc hệ thống chất lượng liên quan.
- BAP vì thế, bao gồm những chi tiết và các yêu cầu cụ thể, đề cập những vấn đề và mối quan tâm đối với thủy sản và nuôi trồng thủy sản.⁸



GAA BAP Seafood Processing Standard – Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP Overview - Tổng quan

Examples:

Seafood & aquaculture specific food safety hazards:

- Aquaculture drugs
- Allergen labeling is required as a CCP
- Environmental chemicals and pesticides at the farm level required in the plant hazard analysis
- Seafood specific pathogens identified with testing is required

Ví dụ:

Các mối nguy an toàn thực phẩm đối với thủy sản và nuôi trồng thủy sản:

- Thuốc sử dụng trong nuôi trồng
- Ghi nhãn công bố chất gây dị ứng được yêu cầu như là một CCP.
- Hóa chất môi trường và thuốc trừ sâu ở cấp độ nông trại được yêu cầu phân tích mối nguy tại nhà máy.
- Nhận diện và yêu cầu kiểm nghiệm đối với các VSV gây bệnh trong thủy sản



global aquaculture
alliance



GAA BAP Seafood Processing Standard – Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP Overview - Tổng quan

Other Examples:

- Metal detection is mandatory for all frozen product
- Traceability – more clauses compared to most other standards
- Internal audit – includes environmental
- Ice must be tested in addition to water

Các ví dụ khác:

- Dò kim loại là bắt buộc đối với tất cả các sản phẩm đông lạnh.
- Truy xuất nguồn gốc – Nhiều điều khoản hơn so với hầu hết các tiêu chuẩn khác.
- Đánh giá nội bộ - bao gồm cả về môi trường
- Nước đá cũng phải được kiểm nghiệm như đối với nước.

GAA BAP Seafood Processing Standard – Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP Overview - Tổng quan

BAP Standard Related
Documents

Các tài liệu liên quan tiêu
chuẩn BAP



GAA BAP Seafood Processing Standard – Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP Overview - Tổng quan

- Personal protective clothing and equipment required not just for food safety but also worker safety
- Basic health care required to protect workers, not just product safety
- Bảo hộ lao động cho công nhân và các trang thiết bị được yêu cầu không chỉ cho an toàn thực phẩm mà còn cho an toàn lao động.
- Chăm sóc sức khỏe cơ bản được yêu cầu để bảo vệ cho công nhân, không chỉ riêng cho an toàn thực phẩm.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- Plant Standard
- Plant Interpretation Guidelines
- Other guidelines (such as for a traceability revision)
- All of the above are available in Vietnamese
- Tiêu chuẩn nhà máy
- Các hướng dẫn giải thích cho nhà máy
- Các hướng dẫn khác (ví dụ như truy xuất nguồn gốc-phiên bản hiệu chỉnh)
- Tất cả các tài liệu trên đã được dịch sang tiếng Việt.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Note about the plant
Interpretation Guidelines:

Các ghi chú trong Hướng
dẫn giải thích dành cho
Nhà máy



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- BAP Seafood Processing Plant audits are done referencing the interpretation guidelines
- The interpretation guidelines contain details of compliance requirements
- Interested parties are encouraged to study the Interpretation Guidelines to understand how to comply with the standard.
- Đánh giá BAP đối với nhà máy chế biến thủy sản được thực hiện với sự tham khảo các hướng dẫn giải thích.
- Hướng dẫn giải thích bao gồm chi tiết các yêu cầu cần tuân thủ.
- Các bên liên quan được khuyến khích nghiên cứu Hướng dẫn giải thích để hiểu cách thực hiện việc tuân thủ tiêu chuẩn.



global aquaculture
alliance



TRUNG KHAI

GAA BAP Seafood Processing Standard – Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP Overview - Tổng quan





global aquaculture
alliance



TRUNG KHAI

GAA BAP Seafood Processing Standard – Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP Overview - Tổng quan

*Liên minh nuôi trồng thủy sản
toàn cầu
Thực hành nuôi trồng thủy sản tốt*



TIÊU CHUẨN NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỦY SẢN

(PHIÊN BẢN 2: THÁNG 5 2009)

HƯỚNG DẪN DÀNH CHO DOANH NGHIỆP VÀ ĐÁNH GIÁ VIÊN

HIỆU CHỈNH Tháng 11, 2011



global aquaculture
alliance



TRUNG KHAI

GAA BAP Seafood Processing Standard – Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP Overview - Tổng quan



global aquaculture
the alliance

Liên minh nuôi trồng thủy sản toàn cầu
Tiêu chuẩn thực hành nuôi trồng thủy sản tốt

Thông báo sửa đổi tiêu chuẩn
Tháng 11/2011

Có hiệu lực tức thời, yêu cầu truy xuất nguồn gốc cho tất cả các tiêu chuẩn BAP được sửa đổi bổ sung phần tùy chọn vào các phiên bản trước của tiêu chuẩn. Phần tùy chọn này áp dụng cho tất cả các tiêu chuẩn BAP.

Truy xuất nguồn gốc -

- Không còn yêu cầu cụ thể đối với hệ thống truy xuất nguồn gốc trực tuyến, cơ sở được chấp nhận và khuyến khích tùy chọn sử dụng hệ thống truy xuất nào mà có thể chứng minh được sự tuân thủ tiêu chuẩn.
- Các yêu cầu về truy xuất nguồn gốc đã được sửa đổi cho phép cơ sở sử dụng bất kỳ chương trình hoặc hệ thống truy xuất nào hoạt động có hiệu quả và đáp ứng với yêu cầu của tiêu chuẩn.
- Cơ sở có nhu cầu sử dụng bất kỳ hệ thống truy xuất nào, cần sắp xếp thỏa thuận và liên hệ trực tiếp với công ty cung cấp.

Thông tin và hướng dẫn cụ thể sẽ được phân phát đến cho tất cả các nhà máy, cơ sở tham gia, các cơ quan chứng nhận và đánh giá viên. Các thông tin bao gồm:

Với Nhà máy chế biến thủy sản: 1. Hướng dẫn giải thích, Sửa đổi 11/2011; 2. Phụ lục 4 – Hướng dẫn và giải thích Truy xuất nguồn gốc tại Nhà máy dành cho Đánh giá viên, Cơ quan chứng nhận và các cơ sở tham gia; 3. Checklist đánh giá, Sửa đổi 11/ 2011.

Với Nông trại, Trại ương, Nhà máy thức ăn: Cho đến khi các tiêu chuẩn có thể được sửa đổi, Phần bổ sung sửa đổi dài 1 trang sẽ được ban hành cho mục đích truy xuất nguồn gốc.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

**General Content of the
Standard**

Nội dung Tiêu chuẩn



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Regulatory Compliance | 1. Tuân thủ luật định |
| 2. Quality System Management | 2. Quản lý Hệ thống chất lượng |
| 3. Staff management | 3. Quản lý Nhân lực |
| 4. Environmental and Waste Management | 4. Quản lý Môi trường và chất thải |
| 5. Food Safety Management | 5. Quản lý An toàn thực phẩm |
| 6. Verification Management | 6. Quản lý việc thẩm tra |
| 7. Traceability Management | 7. Quản lý truy xuất |



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard



TRUNG KHAI

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP Overview - Tổng quan

Annexes to Standard:

1. Glossary
2. Social Accountability Component
3. Effluent Management Component
4. Traceability Management
5. Product Testing
6. Laboratory Testing
7. Standards for Testing of Water
8. Sampling Plan for Suppliers

Các phụ lục thuộc Tiêu chuẩn

1. Chú giải thuật ngữ
2. Phần trách nhiệm xã hội
3. Phần quản lý nước thải
4. Quản lý truy xuất nguồn gốc
5. Kiểm nghiệm sản phẩm
6. Tiêu chuẩn phòng kiểm nghiệm
7. Tiêu chuẩn kiểm chất lượng nước
8. Kế hoạch lấy mẫu nhà cung ứng



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard –

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

General Information

- Certificate validity
- Audit Duration
- Steps in the audit
- Definition of non-conformities

Thông tin chung

- Hiệu lực của chứng nhận
- Thời lượng của đánh giá
- Các bước trong đánh giá

- Định nghĩa sự không phù hợp



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Certification Duration: 1 year

Audit Duration: 2-3 days

Audit steps (may occur in any order. Document review in advance may be done):

- Opening meeting
- Facility inspection
- Collection of samples (effluent and products)
- Review of systems – Management and documentation of procedures
- Closing meeting

Thời hạn của chứng nhận: 1 năm

Thời gian đánh giá: 2-3 ngày

Các bước đánh giá (có thể không theo trình tự nhất định. Xem xét tài liệu có thể được thực hiện trước):

- Họp khai mạc
- Xem xét nhà máy
- Lấy mẫu (nước thải và sản phẩm)
- Xem xét hệ thống –các Thủ tục Quản lý và Tài liệu
- Họp kết thúc



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Non-Conformities:

Sự không phù hợp:

Minor, Major, Critical

**Thứ yếu, chính yếu,
Nghiêm trọng**

Critical:

Where there is a Critical failure to comply with a food safety or legal issue or a risk to the integrity of the Scheme

Nghiêm trọng:

Khi sai lỗi ảnh hưởng nghiêm trọng đến sự phù hợp an toàn thực phẩm hoặc các vấn đề pháp lý hoặc là một mối nguy đối với sự toàn vẹn của hệ thống.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Major :

Where there is a substantial failure to meet the requirements of a statement of intent and any mandatory clause of a Standard but there is no Food Safety risk or immediate risk to the Integrity of the Scheme.

Chính yếu :

Khi có sai lỗi ảnh hưởng đáng kể đến mục đích yêu cầu và các điều khoản bắt buộc của Tiêu chuẩn nhưng không gây nguy hại đến An toàn Thực phẩm hoặc sự toàn vẹn của hệ thống



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Minor:

Where absolute compliance to the statement of intent and a mandatory clause has not been demonstrated.

Thứ yếu:

Khi mục đích yêu cầu và các điều khoản bắt buộc không được thực hiện đầy đủ.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Reminder: Under BAP, all non-conformities must be corrected before certification is granted or renewed.

Facilities cannot pass by simply achieving a minimum score.

Lưu ý: Theo BAP, tất cả các sự không phù hợp phải được khắc phục trước khi giấy chứng nhận được cấp phát hay gia hạn.

Nhà máy không đơn giản đạt chứng nhận chỉ bằng việc đạt được số điểm tối thiểu.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

**Standard 1: Regulatory
Compliance**

Highlights

**Tiêu chuẩn 1: Tuân
thủ luật định**

Các điểm nổi bật



global aquaculture
alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



- The applicant must show evidence of the following:
- The Applicant must demonstrate that they are entitled to process and produce products at the site applied for.
- Legal use of land and water.
- Documents are available to prove that the Applicant is aware and kept up-to-date with all relevant legislation.
- Nhà máy phải có bằng chứng tuân thủ như sau:
- Nhà máy phải chứng minh tình trạng hợp pháp của mình trong chế biến, sản xuất sản phẩm tại địa điểm đăng ký.
- Sử dụng đất và nước hợp pháp.
- Nhà máy phải sẵn có các tài liệu chứng minh việc nhận thức và lưu giữ cập nhật các quy định pháp luật có liên quan.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

**Standard 2: Quality Systems
Management**

Highlights

**Tiêu chuẩn 2: Quản lý Hệ
thống chất lượng**

Các điểm nổi bật



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard



TRUNG KHAI

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP Overview - Tổng quan

General Requirements

- 2.2 Quality Manual
- 2.3 Quality Policy Statement
- 2.4 Management Responsibility
- 2.5 Management Commitment
- 2.6 Resource Management
- 2.7 Management Review
- 2.8 Purchasing
- 2.9 Supplier Approval and Performance Monitoring

Các yêu cầu chung

- 2.2 Sổ tay chất lượng
- 2.3 Chính sách chất lượng
- 2.4 Trách nhiệm của lãnh đạo
- 2.5 Cam kết của lãnh đạo
- 2.6 Quản lý nguồn lực
- 2.7 Xem xét của lãnh đạo
- 2.8 Mua hàng
- 2.9 Theo dõi đánh giá chấp thuận nhà cung cấp



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- 2.10 General Documents Requirements
- 2.11 Specifications
- 2.12 Procedures
- 2.13 Record Keeping
- 2.14 Corrective Action
- 2.15 Control of Non Conformity
- 2.16 Serious Incident Management and Product Recall
- 2.17 Complaint Handling
- 2.10 Yêu cầu tài liệu
- 2.11 Qui cách kỹ thuật
- 2.12 Các thủ tục
- 2.13 Lưu trữ hồ sơ
- 2.14 Hành động khắc phục
- 2.15 Kiểm soát sự không phù hợp
- 2.16 Ứng phó sự cố và triệu hồi sản phẩm
- 2.17 Giải quyết khiếu nại



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Highlights of Standard 2

**The Food Safety/Quality
Management System must:**

**Các điểm nổi bật của Tiêu
chuẩn 2**

**Hệ thống Quản lý An toàn
thực phẩm/ Chất lượng
phải:**



global aquaculture
the alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- take into account all products being produced.

It must demonstrate:

- Administrative commitment
- The responsibilities of all persons whose work is related to food safety.
- Availability of adequate resources.

- Phải tính đến tất cả các sản phẩm được sản xuất trong nhà máy.

Hệ thống phải chứng minh:

- Cam kết hành chính
- Trách nhiệm của những cá nhân thực hiện công việc có liên quan đến an toàn thực phẩm.
- Nguồn lực đầy đủ luôn sẵn có.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- Include management reviews
- have specifications for suppliers, products, services and ingredients.
- have a record keeping system, a system for the control of non-conforming products and a system for the removal of products from the distribution chain.
- have a system for the management of serious incidents (interruption of business) and a system for dealing with customer complaints.
- Bao gồm xem xét của lãnh đạo
- Có qui cách kỹ thuật cho nhà cung cấp, sản phẩm, dịch vụ và các thành phần nguyên vật liệu.
- Có hệ thống lưu trữ hồ sơ, hệ thống kiểm soát các sản phẩm không phù hợp và hệ thống đưa các sản phẩm này ra khỏi kênh phân phối.
- Có hệ thống ứng phó các sự cố nghiêm trọng (gián đoạn kinh doanh) và hệ thống giải quyết các khiếu nại khách hàng.



global aquaculture
alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Standard 3: **Staff
Management**

Highlights

Tiêu chuẩn 3: **Quản lý
nhân lực**

Các điểm nổi bật



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

3.1: Staff Facilities

3.1.1: The Applicant must provide a safe environment for employees to eat meals and hygienically store food for meals.

3.1.2: Safe drinking water must be readily available to employees.

3.1.3: The Applicant must have a sufficient number of toilets and sinks which are in good repair and readily accessible to employees.

3.1: Trang thiết bị phụ trợ cho công nhân

3.1.1: Nhà máy phải cung cấp môi trường an toàn cho nhân viên dùng bữa và bảo quản thức ăn hợp vệ sinh

3.1.2: Nước uống an toàn phải sẵn có cho công nhân viên.

3.1.3: Nhà máy phải có số lượng nhà vệ sinh và bồn rửa tay phù hợp, trong tình trạng tốt và dễ dàng tiếp cận cho nhân viên.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

3.2 Protective Clothing

3.2.1: Safe and appropriate protective gear must be provided to workers commensurate with work activity.

3.2 Bảo hộ lao động

3.2.1: Bảo hộ lao động phù hợp và an toàn phải được trang bị cho công nhân tương ứng với hoạt động công việc.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Interpretation 3.2.1:

- Protective clothing must be provided to all employees appropriate to their roles and accountabilities.
- This should cover all operations within the facility including: food handlers, engineers, laboratory staff, machinery operators and management staff.

Diễn giải 3.2.1:

- Bảo hộ lao động phải được cung cấp cho tất cả công nhân, phù hợp với công việc và trách nhiệm của họ.
- Việc cung cấp này phải đủ cho tất cả những hoạt động trong phạm vi nhà máy: chế biến thực phẩm, cơ khí, nhân viên phòng thí nghiệm, vận hành máy móc và quản lý.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

3.3 Medical Care

3.3.1: The Applicant must provide adequate medical care for employees, including access to or communication with medical authorities in case of emergencies or accidents.

3.3.3: First aid kits must be readily available to employees.

3.3 Chăm sóc y tế

3.3.1: Nhà máy phải cung cấp chăm sóc y tế phù hợp cho nhân viên, bao gồm liên lạc và sử dụng dịch vụ của các cơ quan y tế trong trường hợp khẩn cấp hoặc tai nạn.

3.3.3: Các bộ sơ cấp cứu phải sẵn có cho mọi công nhân viên.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

3.4 Training

3.4.2 The Applicant must have a training program to orient workers in health, safety, contamination and especially basic hygiene, with workers properly trained to dispose of potentially dangerous compounds such as coolants and toxic substances.

3.4 Đào tạo

3.4.2 Nhà máy phải có chương trình đào tạo để định hướng công nhân viên về sức khỏe, an toàn, lây nhiễm và đặc biệt là vệ sinh cơ bản. Phải có công nhân được đào tạo chuyên môn về việc loại bỏ các hợp chất tiềm ẩn nguy hiểm như dung môi lạnh (chất lỏng hay khí) và các chất độc hại khác.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

**Standard 4:
Environmental and Waste
Management**

Highlights

**Tiêu chuẩn 4: Quản lý
Môi trường và chất
thải**

Các điểm nổi bật



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

4.1 Storage and Disposal of Plant Supplies

4.1.1 Chemical products must be properly labeled and securely stored.

4.1.3 Chemical products, fuel, lubricants and other non-food-grade substances must be stored separately from food production, packing and storage areas in locked containers or areas.

4.1 Tàng trữ và loại bỏ các vật tư của nhà máy

4.1.1 Các sản phẩm hóa chất phải được dán nhãn đúng cách và lưu trữ cẩn thận.

4.1.3 Các sản phẩm hóa chất, nhiên liệu, chất bôi trơn và các chất không phải thực phẩm phải được lưu trữ trong những thùng chứa hoặc khu vực có khóa, tách biệt với các khu vực sản xuất, đóng gói và lưu trữ thực phẩm.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

4.1.6 Fuel, lubricant and chemical storage and maintenance areas must be marked with warning signs and precautions taken to prevent chemical spills, fires and explosions.

4.1.6 Khu vực lưu trữ nhiên liệu, chất bôi trơn, hóa chất và khu vực sửa chữa phải được gắn biển cảnh báo và phải có biện pháp phòng ngừa rò rỉ và cháy nổ.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

4.2 Environment - Waste Management

4.2.1: Sewage from the facility must be adequately controlled to avoid contamination of the environment and adequately treated through a municipal or plant sewer system.

4.2 Quản lý Môi trường – chất thải

4.2.1 Nước thải sinh hoạt từ cơ sở phải được kiểm soát và xử lý phù hợp, qua hệ thống cống công cộng hoặc hệ thống cống thải của nhà máy, phòng tránh lây nhiễm cho các khu vực sản xuất thực phẩm và nguồn nước.



global aquaculture
alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard



TRUNG KHAI

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP Overview - Tổng quan

Interpretation 4.2.1:

- Applicants must ensure that an appropriately designed and constructed sewage system is in place to ensure sewage is contained under controlled conditions to prevent the environment, water supply and food production areas from being contaminated. Sewage should either be treated through a local municipal facility or through the applicant's sewage facility.

Diễn giải 4.2.1:

- Nhà máy phải thiết kế và xây dựng hệ thống xả thải để đảm bảo nước thải của nhà máy được kiểm soát để không gây ô nhiễm với môi trường, nước cấp và khu vực sản xuất thực phẩm. Nước thải phải được xử lý qua hệ thống xử lý nước thải của nhà máy hoặc của thành phố, khu vực.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

**Standard 5: Food Safety
Management**

Highlights

**Tiêu chuẩn 5: Quản lý
An toàn thực phẩm**

Các điểm nổi bật



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

5.0 Food Safety Management

5.1 The elements of the Applicants Food Safety Management System must be documented, implemented, maintained and continually improved.

5.0 Quản lý An toàn thực phẩm

5.1 Các thành phần của Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm của Nhà máy phải được biên soạn, thực hiện và liên tục cải tiến.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Interpretation 5.1.1:

- The Food Safety Management System typically will be revised as part of the Administrative Review and will include for example:
 - Changes in SSOPs

Diễn giải 5.1.1:

- Hệ thống Quản lý An toàn thực phẩm cơ bản phải được xem xét như là một phần của Xem xét hành chính, bao gồm như:
 - Thay đổi trong chương trình SSOPs.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- Change in specifications, species, types of products, new equipment, new packaging, etc.
- Changes in legislation
- Customer complaints

- Thay đổi qui cách kỹ thuật, loài, dạng sản phẩm, thiết bị mới, quy cách bao gói mới, ...
- Thay đổi luật định
- Khiếu nại khách hàng



global aquaculture
alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard –

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

5.1 The elements of the Applicants Food Safety Management System must be documented, implemented, maintained and continually improved.

5.2 Food Safety – Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Compliance

5.3 Food Safety - HACCP Procedures Evaluation

5.4 Food Safety - Plant Sanitation - Pest Control

5.1 Các thành phần của Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm của Nhà máy phải được biên soạn, thực hiện và liên tục cải tiến.

5.2 An toàn thực phẩm – Tuân thủ chương trình Phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP).

5.3 An toàn thực phẩm – Đánh giá việc thực hiện HACCP

5.4 An toàn thực phẩm - Vệ sinh nhà xưởng – Kiểm soát động vật gây hại



global aquaculture
alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard –

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

5.5 Food Safety - Plant
Sanitation - Facility Design and
Construction

5.6 Food Safety - Plant
Sanitation – Maintenance

5.7 Food Safety - Plant
Sanitation - Cleaning and
Sanitation

5.8 Food Safety - Plant
Sanitation – Personnel

5.9 Food Safety - Plant
Sanitation - Ice and Water

5.5 An toàn thực phẩm – Vệ
sinh nhà xưởng – Thiết kế và
xây dựng

5.6 An toàn thực phẩm – Vệ
sinh nhà xưởng - Bảo trì.

5.7 An toàn thực phẩm – Vệ
sinh nhà xưởng - Làm sạch và
khử trùng

5.8 An toàn thực phẩm – Vệ
sinh nhà xưởng - Công nhân

5.9 An toàn thực phẩm – Vệ
sinh nhà xưởng – Nước đá và
nước



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- 5.10 Food Safety - Plant Sanitation - Chemical Products
- 5.11 Food Safety - Plant Sanitation – Ventilation
- 5.12 Food Safety - Storage and Transportation
- 5.13 Food Safety - Cross-Contamination
- 5.14 Food Safety – Product and Process Testing

- 5.10 An toàn thực phẩm – Vệ sinh nhà xưởng – Hóa chất.
- 5.11 An toàn thực phẩm – Vệ sinh nhà xưởng – Sự thông thoáng
- 5.12 An toàn thực phẩm – Vệ sinh nhà xưởng – Bảo quản và vận chuyển
- 5.13 An toàn thực phẩm – Vệ sinh nhà xưởng – Lây nhiễm chéo
- 5.14 An toàn thực phẩm – Vệ sinh nhà xưởng – Sản xuất và quy trình kiểm nghiệm



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

**Important Points
Regarding the HACCP
plan under the BAP
Standard**

**Những điểm quan
trọng trong kế hoạch
HACCP theo tiêu
chuẩn BAP**



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

HACCP plans must:

- include all pertinent hazards according to the FDA Hazards and Controls Guide and Codex Alimentarius.

- The hazard analysis and plan must include veterinary drugs used in aquaculture, environmental contaminants, pesticides and allergens, etc.

Kế hoạch HACCP phải:

- Bao gồm các mối nguy theo Hướng dẫn kiểm soát mối nguy thủy sản của FDA và Codex Alimentarius

- Phân tích mối nguy phải bao gồm việc sử dụng thuốc trong nuôi trồng, lây nhiễm từ môi trường, thuốc trừ sâu, chất gây dị ứng, ...



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- It must be revised at least annually including a review of the certifications of the members of the HACCP Team.

- Phải được sửa đổi ít nhất là hàng năm bao gồm một cuộc đánh giá xác nhận của các thành viên đội HACCP



global aquaculture
alliance



TRUNG KHAI

GAA BAP Seafood Processing Standard – Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP Liên quan



Fish and Fisheries Products
Hazards and Controls Guidance
April 2011
Available at:
www.fda.gov

Hướng dẫn kiểm soát mối nguy
Thủy sản và sản phẩm thủy sản
Tháng 4/ 2011
www.fda.gov



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard –

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

**Important points –
SSOPs and Facility Design**

**Các điểm quan trọng –
SSOPs và thiết kế nhà
xưởng**



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- The applicant must have:
Written Sanitation Standard
Operating Procedures that
includes Good
Manufacturing Practices,
personal hygiene and
cleaning schedule.
- The plant shall be designed,
constructed and maintained
to assure adequate control
of sanitation, ventilation
drainage, etc.
- Nhà máy phải tài liệu hóa:
Quy phạm thực hành vệ sinh
chuẩn trong đó bao gồm
Thực hành sản xuất tốt, vệ
sinh cá nhân và kế hoạch vệ
sinh.
- Nhà máy phải được thiết kế,
xây dựng và bảo trì để đảm
bảo kiểm soát thỏa đáng vệ
sinh, thông thoát, ...



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- The plan must include a pest control plan and procedures for storage, the use of chemicals, ingredients, packing materials, etc.
- Nhà máy phải có kế hoạch kiểm soát đồng vật gây hại, thủ tục cho việc lưu giữ, sử dụng hóa chất, nguyên vật liệu, bao bì, ...



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard –

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

**Important Points –
Cross Contamination**

**Các điểm quan trọng –
Lây nhiễm chéo**



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- The plant must prevent all sources of cross contamination including foreign material, unsanitary objects, dripping, splashing, personnel, equipment and allergens.
- Nhà máy phải ngăn chặn tất cả mọi nguồn lây nhiễm chéo bao gồm ngoại vật, vật dụng chưa được vệ sinh, nhỏ giọt, văng tung tóe, công nhân, thiết bị và chất gây dị ứng



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- The plant must prevent cross contamination between raw and finished products.

Additional Considerations:

- - Ingredients
- - Packaging materials
- - Additives

- Nhà máy phải ngăn chặn sự lây nhiễm chéo giữa sản phẩm sống và sản phẩm chín.

Các xem xét khác :

- * - Nguyên vật liệu
- - Vật liệu bao gói
- - Phụ gia



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard –

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

**Important Points –
Other**

**Các điểm quan trọng –
Khác**



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- The facility must assure the safety of water and ice, including it's manufacture, storage and use.
- The applicant must have a quality and food safety program for incoming supplies as well as outgoing products and products in process.
- Nhà máy phải đảm bảo tính an toàn của nước và đá bao gồm việc sử dụng, lưu giữ và sản xuất
- Nhà máy phải có chương trình đảm bảo an toàn thực phẩm và chất lượng cho các hàng hóa được cung ứng cũng như những sản phẩm nhà máy xuất bán và đang sản xuất.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- The plant must adequately control temperatures with proper monitoring at reception, processing and storage.
- Nhà máy phải kiểm soát thỏa đáng nhiệt độ bằng việc giám sát phù hợp tại nơi tiếp nhận, chế biến và lưu giữ.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

**Standard 6: Verification
Management**

Highlights

**Tiêu chuẩn 6: Quản lý
việc thẩm tra**

Các điểm nổi bật



global aquaculture
alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard –

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Product Release:

- Mandatory – Procedures for the release of products.

Internal Audit:

- The applicant must have an internal audit system that covers critical systems, such as:
 - Product Safety
 - HACCP Plan
 - Environmental Management
 - Regulatory Compliance

Xuất hàng:

- Bắt buộc – Thủ tục quy định xuất hàng

Đánh giá nội bộ:

- Nhà máy phải có hệ thống đánh giá nội bộ bao gồm các hệ thống quan trọng, như :
 - An toàn sản phẩm
 - Kế hoạch HACCP
 - Quản lý môi trường
 - Tuân thủ luật định



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Calibration:

- The Applicant must identify the measurements critical to food safety, the measuring and monitoring devices required to assure product safety and methods to assure calibration is traceable to a recognized standard.

Hiệu chuẩn:

- Nhà máy phải xác nhận các mức độ đo lường quan trọng đối với an toàn thực phẩm; các thiết bị đo lường, giám sát, cần thiết để đảm bảo an toàn sản phẩm, và phương pháp hiệu chuẩn phải truy nguyên được đến các tiêu chuẩn được công nhận.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

•Other important points:

- Team that carries out instrument calibration
- Calibration frequency
- Documentation for reference standards

•Các điểm quan trọng khác:

- Đội ngũ thực hiện hiệu chuẩn thiết bị
- Tần suất hiệu chuẩn
- Tài liệu tiêu chuẩn tham chiếu



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Sampling

- A written sampling program for product testing must be available; the Applicant must be in compliance with the written program.

Lấy mẫu

- Nhà máy phải lập thành văn bản kế hoạch lấy mẫu để kiểm nghiệm sản phẩm và thực hiện tuân thủ theo kế hoạch.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Laboratory Testing

- The Applicant must prepare and implement a system to ensure that product/ingredient analyses critical to the confirmation of product safety is undertaken and that such analyses are performed to standards equivalent to ISO 17025.

Kiểm nghiệm phân tích

- Nhà máy phải biên soạn và áp dụng một hệ thống kiểm nghiệm phân tích đối với sản phẩm cùng các phụ gia sử dụng để đảm bảo an toàn sản phẩm; việc kiểm nghiệm phân tích này phải được thực hiện theo các tiêu chuẩn tương đương với ISO 17025.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

**Standard 7: Traceability
Management**

Highlights

**Standard 7: Quản lý
về Truy xuất nguồn
gốc**

Các điểm nổi bật



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard



TRUNG KHAI

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP Overview - Tổng quan

Product Identity Preservation

7.1.1: Mandatory – Separation of certified and non-certified products.

7.2 Traceability System

7.2.1: The Applicant must develop and maintain a traceability system that assures:

- Identification of all raw material from farms, packaging, ingredients or services

Duy trì việc nhận diện sản phẩm

7.1.1: Bắt buộc – Tách biệt sản phẩm đã được và chưa được chứng nhận.

7.2 Hệ thống truy xuất nguồn gốc

7.2.1: Nhà máy phải biên soạn và duy trì hệ thống truy xuất nguồn gốc đảm bảo:

- Nhận dạng tất cả nguyên liệu từ các nông trại, bao bì, nguyên vật liệu hoặc dịch vụ.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- Records of lots, in process and finished
- Records of where products were shipped to
- Primary packaging must carry BAP lot identification
- Hồ sơ của từng lô thành phẩm, bán thành phẩm.
- Hồ sơ của nơi nhập sản phẩm xuất bán
- Bao bì sơ cấp phải có số nhận diện lô hàng BAP



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard



TRUNG KHAI

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan

7.3 Mass Balance Calculation

7.3.1: The total weights of incoming lots and final pack-out for each lot must be available to verify that traceability procedures are effective for each lot.

7.3 Tính toán cân bằng khối

7.3.1: Tổng khối lượng của nguyên liệu đầu vào và thành phẩm đầu ra của từng lô phải sẵn có để thẩm tra hiệu quả của thủ tục truy xuất sản phẩm.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

7.4 Traceability Team

7.4.1: The facility must delegate the responsibility of monitoring and maintaining traceability records to either one person or a team of employees.

7.4 Đội truy xuất nguồn gốc

7.4.1: Nhà máy phải bổ nhiệm cho một người hoặc một đội ngũ chịu trách nhiệm về giám sát và duy trì hồ sơ truy vết sản phẩm.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Plant Standard Annexes

Annex 1 – Glossary

**Contains definitions of
terms**

**Phụ lục Tiêu chuẩn
nhà máy**

**Phụ lục 1 – Chú giải
thuật ngữ**

**Các định nghĩa của
các thuật ngữ**



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

**Annex 2: Social Accountability
Management Component**

**Phụ lục 2: Phần Quản lý
Trách nhiệm xã hội**

Highlights

Các điểm nổi bật



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Worker Relations

- 1.1 Wages and Contracts
- 1.1.1: All workers must receive the minimum wage as established by the government.
- 1.1.2: The Applicant must abide by the National mandated work week were applicable.
- 1.1.3: The Applicant must respect overtime laws, Holidays, etc.

Mối quan hệ với công nhân

- 1.1 Lương và hợp đồng
- 1.1.1: Nhà máy phải đảm bảo công nhân được trả tối thiểu bằng mức lương tối thiểu theo đúng quy định của chính phủ.
- 1.1.2: Nhà máy phải tuân thủ thực hiện quy định thời gian làm việc của quốc gia.
- 1.1.3: Nhà máy phải tuân thủ luật lao động của quốc gia về làm thêm giờ, ngày nghỉ lễ,

...



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

1.1.4: The Applicant must comply with National child labor laws.

1.1.5: The Applicant must employ only legally documented workers..

1.1.6 Where applicable the Applicant must provide meals which are wholesome and commensurate with local eating customs.

1.1.4: Nhà máy phải tuân thủ luật lao động đối với trẻ em của quốc gia

1.1.5: Nhà máy chỉ thuê mướn những công nhân có hồ sơ cá nhân hợp pháp.

1.1.6: Trường hợp áp dụng được, Nhà máy phải cung cấp bữa ăn bổ dưỡng và tương xứng với tập quán ăn uống của địa phương



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

**Annex 3: Effluent
Management**

Highlights

**Phụ lục 3: Quản lý nước
xả thải**

Các điểm nổi bật



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- 1.0 Effluent Records**
- 1.1 Mandatory – Minimum of three **months** of effluent data if the plant is treating effluents themselves (not sending effluents to a licensed treatment facility)

1.0 Hồ sơ nước xả thải

- 1.1 Bắt buộc - Tối thiểu, Nhà máy phải có kết quả kiểm tra số liệu nước xả thải của 3 tháng nếu nhà máy tự xử lý nước thải (không chuyển nước thải đến cơ sở có chức năng bên ngoài để xử lý)



global aquaculture
alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Variable		Initial Value	Final Value	Frequency
pH	Std.	6.0 – 9.5	6.0 – 9.0	Monthly
Total Suspended Solids	mg/l	≤100	≤50	Quarterly
Soluble Phosphorous	mg/l	≤5	≤3	Quarterly
Total Ammonia Nitrogen	mg/l	≤10	≤5	Monthly
Biological Oxygen Demand	mg/l	≤50	≤30	Monthly
Oil and Grease	mg/l	≤10	≤7	Quarterly
Salinity	ppt	≤1.5	≤1.0	Monthly



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Annexes 4 – 8

List Only

Phụ lục 4 - 8

Danh mục



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- | | |
|---|---|
| 4. Traceability | 4. Truy xuất nguồn gốc |
| 5. Guidelines for Product Testing | 5. Hướng dẫn kiểm nghiệm sản phẩm |
| 6. Guidelines for Laboratory Testing | 6. Hướng dẫn kiểm nghiệm |
| 7. Standards for Water Testing | 7. Tiêu chuẩn kiểm chất lượng nước |
| 8. Sampling Plan for Suppliers | 8. Kế hoạch lấy mẫu nhà cung cấp |



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Steps in the Process:

Outline

Các bước trong quá trình :

Phác thảo



global aquaculture
alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard



TRUNG KHAI

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP Overview - Tổng quan

Facility reviews standard and guidelines

Nhà máy xem xét tiêu chuẩn và các hướng dẫn

Does self assessment (are we ready?)

Tự đánh giá (chúng ta đã sẵn sàng chưa?)

Fills out application

Điền vào đơn đăng ký

Sends to BAP

Gửi đến cho BAP

Seeks Guidance from BAP during above if needed

Tìm kiếm các Hướng dẫn từ BAP trong suốt thời gian trên nếu cần



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

BAP Reviews Application

Once all is ready:

CB Selects Auditor

Audit scheduling

Audit Completion

Facility submits objective
evidence of corrective actions
to the CB

BAP xem xét hồ sơ đăng ký

Khi tất cả đã sẵn sàng:

Cơ quan chứng nhận (CB) lựa
chọn đánh giá viên

Lên lịch đánh giá

Hoàn tất đánh giá

Nhà máy gửi bằng chứng hoàn
tất hành động khắc phục cho CB



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Note: Facility must submit
OBJECTIVE EVIDENCE of
corrective action to non-
conformities. **NOT** statements
of intent to fix later.

Example: revised documents,
records, pictures, etc.

Lưu ý: Nhà máy phải gửi
bằng chứng hoàn tất các hành
động khắc phục cho những
điểm không phù hợp . Không
phải là công bố những ý định
thực hiện.

Ví dụ: Sửa đổi tài liệu, hồ sơ,
hình ảnh,



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Closure of Non-Conformances

Đóng các điểm không phù hợp

Issuance of Certificate

Cấp chứng nhận

Final review/Verification

Xem xét/ Thẩm tra lần cuối

Program Fee Invoiced

Phát hành hóa đơn của chương trình

Posting on BAP Website

Công bố chứng nhận trên Trang chủ BAP

Annual Recertification Audit

Tái đánh giá định kỳ hàng năm



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard –

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Time Frames

Khung thời gian



TRUNG KHAI



global aquaculture
alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard



TRUNG KHAI

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP Overview - Tổng quan

- Completed Applications, contracts, etc should be in at least 60 days prior to the facility's desired audit time frame
- An accurate self-assessment against the standard, prior to and during the completion of the application, is **STRONGLY** recommended
- Đơn đăng ký, hợp đồng, ... phải được hoàn tất ít nhất 60 ngày trước ngày đánh giá mà Nhà máy đề nghị
- Nhà máy được khuyến cáo thực hiện việc đánh giá nội bộ chính xác theo tiêu chuẩn trước và trong suốt giai đoạn hoàn tất đơn đăng ký.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard –

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- Closure of non-conformities – 28 days for recertifying facilities. Preferred for new but new facilities can have longer if need be
- From the date the audit is done, the entire process can take anywhere from 45 to 90 days or more depending mostly on the facility
- Đóng các điểm không phù hợp – Thời hạn là 28 ngày đối với các Nhà máy tái đánh giá. Với các đánh giá lần đầu, có thể gia hạn thêm nếu cần.
- Tính từ ngày thực hiện đánh giá, toàn bộ quá trình sẽ mất từ 45 – 90 ngày hoặc lâu hơn tùy thuộc chủ yếu vào Nhà máy.



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

- Lengthy delays in the completion are normally due to
 - Facility delays in getting the audit scheduled
 - Facility unprepared for audit/lack of familiarity with the standard (did not do read the standard and do a proper self assessment)
 - Large # of non-conformities (see “facility unprepared” above)
- Việc hoàn tất bị chậm trễ kéo dài thường do:
 - Nhà máy chậm trễ trong dự kiến ngày đánh giá
 - Nhà máy thiếu sự chuẩn bị hoặc thiếu sự thông hiểu về tiêu chuẩn (không đọc trước tiêu chuẩn và tiến hành tự đánh giá phù hợp)
 - Có nhiều điểm không phù hợp (xem phần “nhà máy chưa chuẩn bị” bên trên)



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard



TRUNG KHAI

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP Overview - Tổng quan

- delays in response to non-conformities
- Improper evidence submitted for non-conformities so further evidence must be requested
- and/or delays in completion of applications, contracts and payments
- Chậm trễ trong việc khắc phục các điểm không phù hợp
- Các bằng chứng cung cấp cho các điểm không phù hợp chưa thỏa đáng vì vậy buộc yêu cầu cung cấp thêm.
- Và/ hoặc chậm trễ trong việc hoàn tất đơn đăng ký, hợp đồng và thanh toán phí.



global aquaculture
alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Certification Costs for Processing Plants (US\$)

Registration	\$500
Inspection (CB)	\$5,500
Inspection duration	2- 3 days
BAP Program Fees	\$3.00 per metric ton produced and packed during the most recent calendar year regardless of product destination
	Minimum: \$5,000 Maximum: \$15,000



global aquaculture

alliance

GAA BAP Seafood Processing Standard

Tiêu chuẩn chế biến thủy sản GAA BAP

Overview - Tổng quan



TRUNG KHAI

Questions?

Câu hỏi?

Thank You



Global Aquaculture Alliance (GAA)
Best Aquaculture Practices (BAP)

www.gaalliance.org

