



TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG QUỐC TẾ - IQC

Chứng nhận ISO 9001:2000 – Số 102474

ISO 9001:2000 Certified

37 Trần Quý Khoách, Q.1, Tp.HCM. Tel : 08.8435767 – 8480678. Fax : 08. 8435767

Email : iqc@hcm.fpt.vn – Website : www.iqcvietnam.com



ÁP DỤNG VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM (VSATTP) ĐỂ SẢN XUẤT TÔM NUÔI ĐẠT SQF 1000

*Phần 1: Xây dựng chương trình VSATTP – để sản xuất tôm nuôi
chất lượng an toàn tiến tới đạt SQF 1000*

Phần 2: Các yêu cầu kỹ thuật nuôi tôm sú chất lượng an toàn

Phần 3: Xây dựng vùng nuôi tôm sú chất lượng an toàn

Ghi chú: **SQF :** (Safe Quality Foods) Thực phẩm chất lượng an toàn –
Tiêu chuẩn được nhiều nước công nghiệp trên thế giới công
nhận. Các đơn vị kinh doanh được quyền ghi SQF 1000
trên bao bì thực phẩm.

GSTS. Nguyễn Quang Toàn – Chủ biên
Giảng viên : Nguyễn Quang Dũng
Lê Thanh Bình

Tp HCM, tháng 04 năm 2004
(Ấn hành lần 4 – IQC giữ bản quyền)

LỜI MỞ ĐẦU

Theo thống kê của Bộ thủy sản năm 2003 hơn 80 lô hàng của VN xuất khẩu sang thị trường Mỹ và EU bị trả lại do nhiễm hàm lượng các chất kháng sinh bị cấm sử dụng.

Theo thông tin từ Bộ nông nghiệp Nhật bản, năm 2003 gần 90% các hợp tác xã nông nghiệp tại Nhật đã áp dụng thành công mô hình sản xuất thực phẩm sạch, an toàn.

Tình hình kinh tế quốc tế đang trong xu thế hội nhập toàn cầu và cạnh tranh quyết liệt. Để đảm bảo các sản phẩm nông nghiệp Việt nam có thể cạnh tranh và xuất khẩu, hơn bao giờ hết, phải ý thức được **trách nhiệm của mình trong việc cung cấp các sản phẩm nông nghiệp đạt chất lượng an toàn**. Đó là điều sống còn của xu thế cạnh tranh hội nhập. Để làm được điều trên mọi người **phải học hỏi áp dụng khoa học kỹ thuật, áp dụng các phương pháp quản lý tiên tiến của thế giới để cải tiến và nâng cao hiệu quả quản lý kinh doanh**, nhằm ngày càng đáp ứng tốt hơn yêu cầu của khách hàng, của người tiêu dùng.

Sản xuất thực phẩm sạch, tôm nuôi sạch, an toàn còn là nghĩa vụ của mỗi nông dân, ngư dân để thực hiện **“Pháp lệnh VSATTP”** do Quốc hội nước CHXHCN Việt nam ban hành có hiệu lực từ ngày 01/11/2003.


Trong tài liệu này, chúng tôi muốn đề cập đến một số khía cạnh của mô hình quản lý tiên tiến đảm bảo vệ sinh an toàn tôm nuôi, tiến tới đạt tiêu chuẩn SQF 1000. Hy vọng rằng thông qua tài liệu này, và những buổi thảo luận trực tiếp của khoá học, sẽ phần nào giúp bà con ngư dân **hiểu được tầm quan trọng của yêu cầu VSATTP và áp dụng tốt cách thức xây dựng mô hình quản lý sản xuất tôm sú theo tiêu chuẩn SQF 1000** để nâng cao hiệu quả nuôi trồng, để làm giàu và góp phần gia tăng vị thế cạnh tranh thương hiệu TÔM SẠCH VIỆT NAM trên thị trường thế giới.

Rất mong nhận được những góp ý của quý vị và bà con để tài liệu này ngày càng phù hợp và hữu ích đối với bà con.


Chân thành cảm ơn Sở KH - CN, Hội nông dân tỉnh Bà Rịa - Vũng tàu và bà con đã tích cực tổ chức tham gia hội thảo huấn luyện VSATTP

Chúc quý vị và bà con thành công, giàu mạnh.

GSTS. Nguyễn Quang Toàn
Giám đốc Trung tâm Chất lượng Quốc tế
Chủ nhiệm câu lạc bộ ISO Việt nam
và các tác giả




TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG QUỐC TẾ
 ISO 9001 CERTIFIED NO:102474
 37 Trần Quý Khoách, P. Tân Định, Q.1, Tp. HCM
 Tel: 08.8480678 – 8435767 Fax: 08.8435767




PHẦN I

XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH VSATTP ĐỂ SẢN XUẤT TÔM NUÔI CHẤT LƯỢNG AN TOÀN TIẾN TỚI ĐẠT SQF 1000

*SQF: Thực phẩm chất lượng an toàn. Tiêu chuẩn được nhiều nước công nhận,
 được quyền ghi trên bao bì thực phẩm.*



1.1 SỰ THỨC BÁCH VỀ YÊU CẦU VSATTP



- 1.1.1 Yêu cầu của thị trường?
- 1.1.2 Cửa người tiêu dùng?
- 1.2.3 Năng suất lao động?
- 1.1.4 Xu hướng chuyển đổi cơ cấu nuôi?
- 1.1.5 Khả năng cạnh tranh xuất khẩu?

Vd: Theo thống kê của Bộ thủy sản năm 2003 hơn 80 lô hàng của VN xuất sang thị trường Mỹ và EU bị trả lại do nhiễm hàm lượng các chất kháng sinh bị cấm sử dụng



1.1 SỰ THỨC BÁCH VỀ YÊU CẦU VSATTP (tt)



BẢNG SO SÁNH CHUYỂN ĐỔI CƠ CẤU NUÔI

	Quảng canh	Bán thâm canh	Thâm canh
Thức ăn	Tự nhiên	Tự nhiên + Bổ xung	Nhân tạo
Quản lý nguồn nước	Thủy triều	Thủy triều + Bơm	Bơm + Quạt sục khí
Kích thước ao (ha)	2 - 20	1 - 5	0.1 - 1
Mật độ thả (con.m ²)	0.1 - 1	3 - 8	30 - 40
Sản lượng (kg/ha.vụ)	100 - 500	200 - 500	1000 - 3000

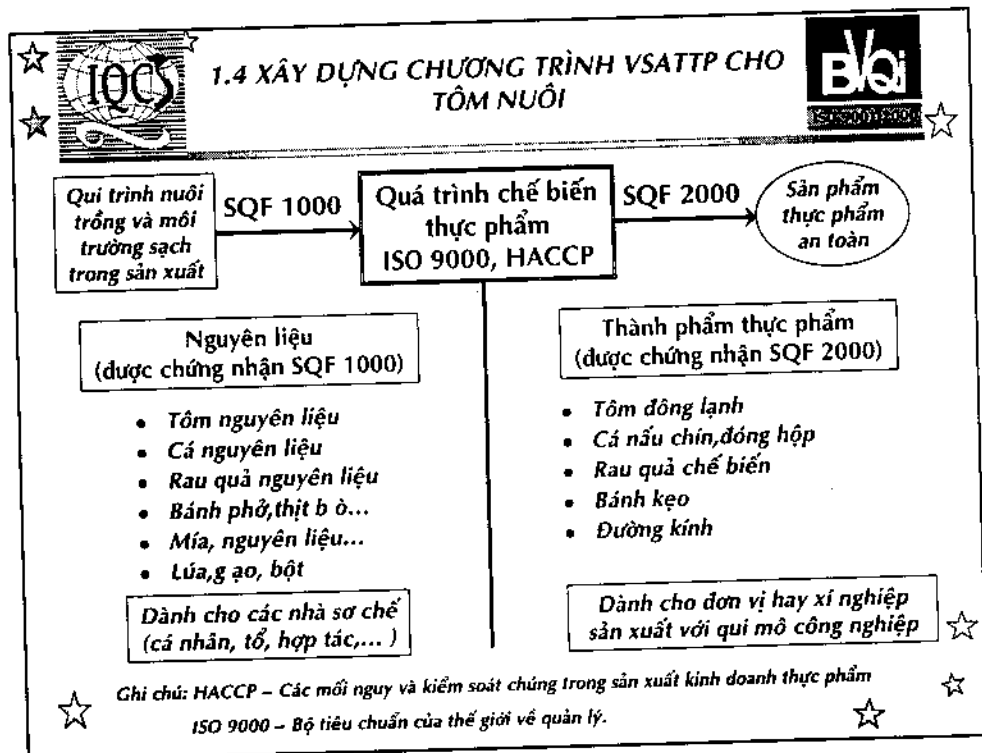
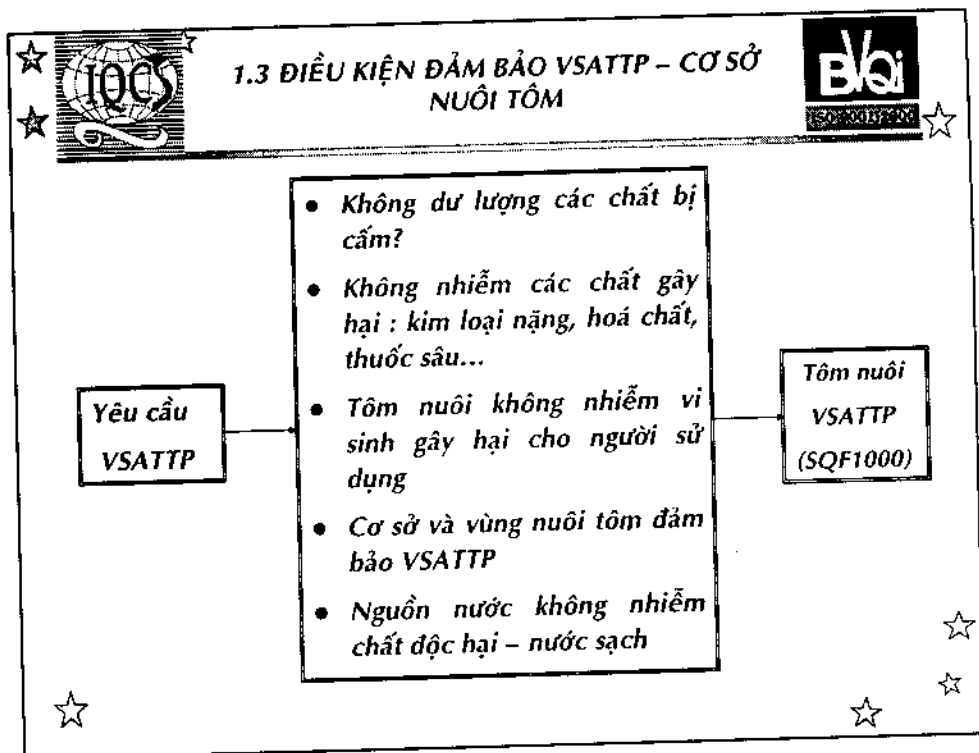



1.2 LỢI ÍCH XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH VSATTP




- 1.2.1 Đảm bảo VSATTP cho tôm nuôi (tôm sạch)
- 1.2.2 An toàn vệ sinh môi trường nuôi tôm
- 1.2.3 Đảm bảo cung cấp "tôm sạch"
- 1.2.4 Xây dựng hình ảnh và lòng tin của người tiêu dùng về con tôm VN
- 1.2.5 Tăng năng suất tôm nuôi
- 1.2.6 Thúc đẩy phát triển và xuất khẩu
- 1.2.7 Tạo thêm nhiều công ăn việc làm cho người lao động

→ DÂN GIÀU - NƯỚC MẠNH





1.5 XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH VSATTP CHO
TÔM NUÔI




1.5.1 Xây dựng trong vùng được qui hoạch

1.5.2 Chất lượng nguồn nước: (TCVN 5943 – 1995/ thông tư 01/2000/TT-BTS)


1.5.3 Hệ thống cấp nước: (TCVN 6986 : 2001 và các qui định của BTS về nước thải và chất thải)

1.5.4 Kho nguyên liệu: (nguyên liệu, thức ăn, hoá chất, xăng dầu...)

1.5.5 Dụng cụ và thiết bị dùng trong sản xuất



1.6 YÊU CẦU VỀ QUẢN LÝ HOẠT ĐỘNG
SỞ NUÔI TÔM VSATTP
(28 TCN 190 : 2004)



1.6.1 Chuẩn bị ao thả (28 TCN 171:2001)

1.6.2 Thả giống (28 TCN 96 :1996 & 28 TCN 192:1998)

1.6.3 Thức ăn và phân bón (28 TCN 102 :2004)

Lưu ý (không sử dụng thức ăn bằng các sinh vật tươi sống, không sử dụng phân hữu cơ chưa qua xử lý)

1.6.4 Phòng dịch bệnh – sử dụng thuốc và hoá chất
(phòng bệnh là chủ yếu/ sử dụng hoá chất, thuốc theo qui định)



1.6 YÊU CẦU VỀ QUẢN LÝ HOẠT ĐỘNG NUÔI TÔM VSATTP (tt)



1.6.5 Quản lý cơ sở nuôi tôm

(nguy cơ lây nhiễm bệnh/ kiểm soát nguồn nước/ bệnh, sức khỏe tôm)

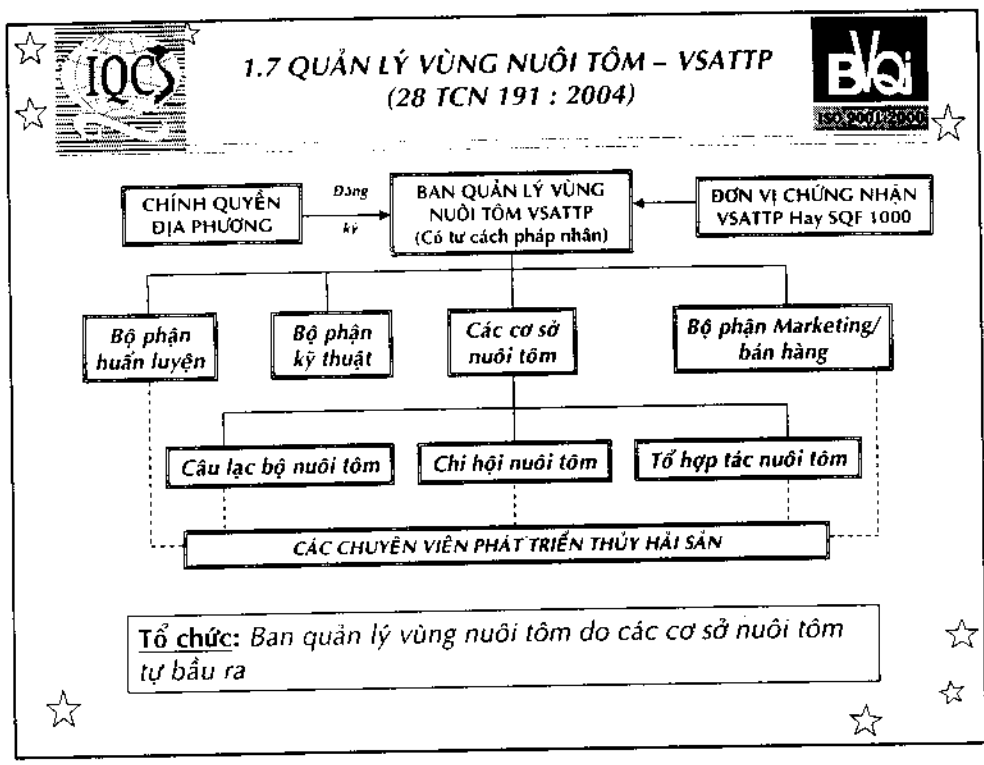
1.6.6 Thu hoạch và bảo quản tôm

(các ngư cụ phù hợp/ dụng cụ thích hợp/ nhiệt độ dưới 4⁰c)

- Nước đá – 28 TCN 174: 2002
- Chất phụ gia – 28TCN 156: 2000

1.6.7 Vệ sinh cá nhân & dụng cụ

(không có bệnh truyền nhiễm/ được khám sức khỏe/ tập huấn VSATTP)



- 1.8 CHỨC NĂNG, NHIỆM VỤ BAN QUẢN LÝ VÙNG NUÔI TÔM - VSATTP
- 1.8.1 Xây dựng cơ chế hoạt động
- 1.8.2 Xây dựng qui định về VSATTP cho vùng nuôi bao gồm:
- a. Qui định về sử dụng thuốc và hoá chất
 - b. Qui định về chất lượng thức ăn cho tôm
 - c. Qui định về cấp nước cho cơ sở nuôi tôm
 - d. Qui định về sử lý nước thải và thoát nước
 - e. Qui định về nơi lưu giữ chất thải và bùn ao
 - f. Qui định về giám sát và xử lý bệnh tôm
 - g. Qui định về vệ sinh nước thải ảnh hưởng ao nuôi



**1.8 CHỨC NĂNG, NHIỆM VỤ BAN QUẢN LÝ
VÙNG NUÔI TÔM – VSATTP (tt)**



1.8.3 Giám sát môi trường nuôi

- a. Tư vấn hỗ trợ kỹ thuật
- b. Tư vấn sử dụng thuốc, hoá chất, chế phẩm sinh học
- c. Kiểm tra định kỳ VSATTP vùng nuôi
- d. Lưu hồ sơ kết quả toàn bộ quá trình nuôi
- e. Nguồn cung cấp chất lượng tôm giống




**1.8 CHỨC NĂNG, NHIỆM VỤ BAN QUẢN LÝ
VÙNG NUÔI TÔM – VSATTP (tt)**




1.8.4 Trách nhiệm của cơ sở nuôi tôm:

- a. Thực hiện đúng yêu cầu VSATTP – 28 TCN 195: 2003
- b. Các qui định về quản lý và qui định của địa phương
- c. Xây dựng và hoàn thiện các qui định về quản lý vùng VSATTP
- d. Lưu giữ hồ sơ đầy đủ






**1.8 CHỨC NĂNG, NHIỆM VỤ BAN QUẢN LÝ
VÙNG NUÔI TÔM – VSATTP (tt)**




1.8.5 Trách nhiệm của các cơ quan ban ngành địa phương

- a. *Tạo điều kiện thành lập ban quản lý vùng nuôi tôm*
- b. *Công nhận tính hợp pháp của vùng nuôi tôm đảm bảo VSATTP và tư các pháp nhân ban quản lý*
- c. *Kiểm soát các cơ sở, ngành sản xuất gây ô nhiễm đến vùng nuôi tôm*




1.9 CHỨNG NHẬN VSATTP - SQF




KIỂM TRA VÀ CÔNG NHẬN VÙNG NUÔI TÔM VSATTP

- a. *Được cơ quan có uy tín hay có thẩm quyền theo qui định đánh giá và cấp chứng nhận (đánh giá độc lập khách quan)*
- b. *Đánh giá và cấp mã số riêng cho từng vùng đạt yêu cầu VSATTP (hay SQF 1000)*
- c. *Chịu sự giám sát định kỳ của cơ quan cấp chứng nhận VSATTP*



TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG QUỐC TẾ
 ISO 9001 CERTIFIED NO:102474
 37 Trần Quý Khoách, P. Tân Định, Q.1, Tp. HCM
 Tel: 08.8480678 - 8435767 Fax: 08.8435767

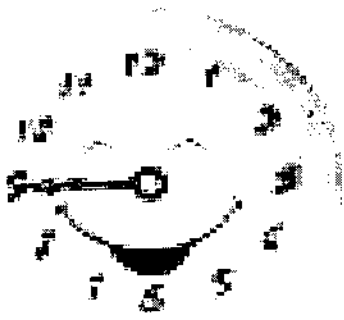


PHẦN 02

CÁC YÊU CẦU KỸ THUẬT NUÔI TÔM SÚ

CHẤT LƯỢNG AN TOÀN

(28 TCN 96 : 1996)





2.1 YÊU CẦU KỸ THUẬT ĐỐI VỚI TÔM GIỐNG
(28 TCN 96 : 1996)



tt	CHỈ TIÊU	YÊU CẦU KỸ THUẬT
1	Sạch bệnh	Tôm khoẻ mạnh, không có dấu hiệu nhiễm bệnh
2	Chiều dài (mm)	Từ 20 đến 30 (Số tôm có chiều dài nhỏ và lớn hơn không được nhiều hơn 15%)
3	Màu sắc	Thân màu đen, hoặc xám tro đều. Lưng xám bạc, bụng xanh lục.
4	Ngoại hình	Hình thái cấu tạo ngoài đã hoàn chỉnh như tôm trưởng thành. Đủ các phần phụ, phần phụ và vỏ không bị tổn thương.
5	Trạng thái hoạt động	Ban ngày tôm thường hoạt động ít hơn ban đêm, ưa bơi ngược dòng nước, phản ứng nhanh khi có động đột ngột, bắt mồi chậm, khi ăn ít di chuyển...



2.2 DẤU HIỆU BỆNH LÝ (28 TCN 96 : 1996)





tt	TÊN BỆNH	DẤU HIỆU BỆNH LÝ
1	Bệnh Monodon Baculovirus (MBV)	Tôm có màu xanh tái hoặc đen sẫm. Cơ thể tôm có nhiều sinh vật bám. Tôm kém ăn, chậm lớn, hoạt động chậm chạp
2	Bệnh phát sáng	Trong bóng tối, tôm phát sáng liên tục màu xanh nhạt, tôm kém ăn, hoặc bỏ ăn, hoạt động chậm chạp.
3	Bệnh đỏ thân	Xuất hiện đốm đỏ ở thân và phần phụ của tôm. Khi bệnh nặng, các đốm đỏ phát triển thành vùng đỏ lan rộng. Tôm mới bị bệnh, thân có màu xanh hoặc vàng nhạt. Tôm bỏ ăn, hoạt động lơ đãng, mất thăng bằng, lảo đảo, xuống đáy và chết rải rác.
4	Bệnh do nguyên sinh động vật	Thân tôm có màu sắc nhợt nhạt, mang có màu nâu hoặc đen. Có nhiều sợi mảnh trắng như bông bám phủ cơ thể tôm giống. Tôm kén ăn, chậm lớn, ít hoạt động, thường nằm dưới đáy






2.3 TỶ LỆ % VÀ CƯỜNG ĐỘ CẢM NHIỄM CHO PHÉP ĐỐI VỚI 01 SỐ BỆNH (28 TCN 96 : 1996)




tt	TÊN BỆNH	Tỷ lệ %		Cường độ cảm nhiễm	
		Cho phép	Phải xử lý	Cho phép	Phải xử lý
1	Bệnh Monodon Baculovirus (MBV)	<30	≥ 30	<30% tế bào gan tụy có thể ẩn MBV	≥ 30% tế bào gan tụy có thể ẩn MBV
2	Bệnh phát sáng	0	Có	Không phát sáng	Có phát sáng
3	Bệnh đỏ thân	<30	≥ 30	1-2 vết đỏ trên thân	Thân có nhiều vết đỏ lan rộng
4	Bệnh do nguyên sinh động vật	<50	≥ 50	Có ít trùng bám	Trùng bám dày đặc phần phụ

<div> <div> <div>★</div> <div>  </div> <div>★</div> </div> <div> 2.4 ĐỊA ĐIỂM AO NUÔI (28 TCN 171:2001) </div> <div>  </div> <div>★</div> </div>		
TT	ĐIỀU KIỆN	YÊU CẦU KỸ THUẬT
1	Nguồn nước	Nguồn nước mặn, lợ, ngọt không bị nhiễm bẩn do chất thải của các ngành sản xuất nông, công nghiệp và chất thải từ khu dân cư.
2	Độ mặn (‰)	Từ 10 đến 30 (Thích hợp 15-25)
3	Độ trong (m)	0,4 – 0,5
4	Độ cứng CaCO ₃ (mg/l)	80
5	pH nước	7,5-8,5
6	H ₂ S (mg/l)	< 0,02
7	NH ₃ (mg/l)	< 0,10
8	Chất đất	Đất thịt hoặc thịt pha cát, hoặc thịt pha bùn ít mùn bã hữu cơ có độ kết dính cao
9	pH đất	> 5,0
10	Cao trình đáy ao	Cao triều hoặc trên cao triều


<div> <div> <div>★</div> <div>  </div> <div>★</div> </div> <div> 2.5 YÊU CẦU KỸ THUẬT ĐỐI VỚI AO NUÔI (28 TCN 171:2001) </div> <div>  </div> <div>★</div> </div>		
Tt	ĐIỀU KIỆN	YÊU CẦU KỸ THUẬT
01	Hình dạng ao.	Vuông, hoặc chữ nhật có tỷ lệ kích thước dài/rộng không lớn hơn 1,5/1,0.
02	Diện tích ao.	Từ 0,5 - 1,0 ha
03	Đáy ao.	Bằng phẳng, được đầm nén chặt độ dốc về phía cống tiêu từ 0,5 đến 0,8%.
04	Bờ ao.	Không rò rỉ, sạt lở. Chiều cao (cao hơn mức nước ao 0,5 m). Mặt rộng (từ 2,0 đến 2,5m). Hệ số mái (từ 1,0/1,0 - 1,0/1,5).
05	Cống.	Số lượng cống (2 cống). Khẩu độ cống (0,3 - 0,6 m). Vật liệu cống (xi măng, nhựa PCC)...
06	Độ sâu nước ao nuôi.	Từ 1,5 đến 2,0 m
07	Mương.	Cấp và tưới tiêu riêng biệt.
08	Ao xử lý.	Ao lắng và ao xử lý nước thải.




2.6 THỨC ĂN
(28 TCN 171:2001)




**THỨC ĂN CHO TÔM SÚ GỒM 06 LOẠI
SỬ DỤNG CHO CÁC GIAI ĐOẠN PHÁT TRIỂN
CỦA TÔM**



Loại	Hình dạng	Cỡ tôm (g/con)
1	Dạng mảnh (cỡ tôm PL 15)	0,01-0,20
2	Dạng mảnh	0,20-1,00
3	Dạng mảnh (hoặc viên)	1,00-5,00
4	Dạng viên	5,00-10,00
		10,00-20,00
		Lớn hơn 20,00



2.7 YÊU CẦU KỸ THUẬT CỦA THỨC ĂN
(28 TCN 102:2004)



CHỈ TIÊU CẢM QUAN

Hình dạng bên ngoài

Màu sắc

Mùi vị

CHỈ TIÊU LÝ, HOÁ

Kích cỡ (đường kính tính bằng mm)
Tỷ lệ vụn nát (tính bằng tỷ lệ % khối lượng)
Độ bền (theo giờ quan sát)
Năng lượng thô (Kcal cho 1kg thức ăn)
Độ ẩm (tính bằng tỷ lệ % khối lượng)
Hàm lượng protein thô (tính bằng tỷ lệ % khối lượng)
Hàm lượng lipid thô (tính bằng tỷ lệ % khối lượng)
Hàm lượng xơ thô (tính bằng tỷ lệ % khối lượng)
Hàm lượng tro (tính bằng tỷ lệ % khối lượng)
Cát sạn (tro không hoà tan trong HCl 10%-(tính bằng tỷ lệ % khối lượng)
Hàm lượng can xi (tính bằng tỷ lệ % khối lượng)
Tỷ lệ canxi/phospho
Hàm lượng natri clorua (tính bằng tỷ lệ % khối lượng)
Hàm lượng lysin (tính bằng tỷ lệ % khối lượng)
Hàm lượng lysin (tính bằng tỷ lệ % khối lượng)

CHỈ TIÊU VI SINH VÀ ATV


Độc trùng sống

Vi khuẩn gây bệnh (salmonella)


Nấm mốc độc (aspergillus flavus)

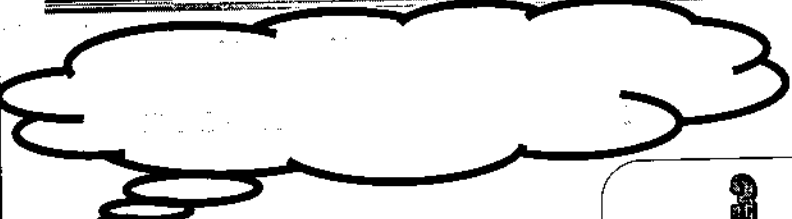
Chất độc hại (aflatoxin)


Các loại kháng sinh có hoạt chất bị cấm



2.8 QUY TRÌNH NUÔI TÔM SÚ THÂM CANH
(28 TCN 171:2001)







1
MẬT ĐỘ
GIỐNG THẢ

Từ 25-40 con/m²



2
QUY CỠ
GIỐNG THẢ

PL₁₅ - PL₂₀

3
PHƯƠNG PHÁP THẢ

PHẢI LẤY NƯỚC TỪ
AO LẮNG TRƯỚC
KHI THẢ TÔM, MỨC NƯỚC
AO ĐẠT TỪ 0,7-0,8 m

THAO TÁC THẢ TÔM
THEO QUY ĐỊNH
CỦA TIÊU CHUẨN NGÀNH
28 TCN 95 : 1994

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>2.9 CÁC BIỆN PHÁP XỬ LÝ BẰNG HOÁ CHẤT ĐỂ CẢI THIỆN CHẤT LƯỢNG NƯỚC AO NUÔI (28 TCN 171:2001)</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>			
TT	MỤC ĐÍCH	HOÁ CHẤT	LIỀU LƯỢNG
1	TĂNG ĐỘ KIỀM	➢ BỘT VỎ NGHÊU, SÒ ➢ BỘT ĐÁ	➢ 100 – 200 kg/ha/lần ➢ 50 kg/ha/ngày
2	TĂNG pH	➢ BỘT ĐÁ. ➢ VÔI NƯỚC.	➢ 100 – 300 kg/ha/lần ➢ 50 – 100 kg/ha/lần
3	GIẢM pH (Nếu pH nước ao buổi sáng lớn hơn 8,3)	➢ ĐƯỜNG CÁT. ➢ FORMOL.	➢ 2-5 ppm (khoảng 11 giờ) ➢ 30 ppm (khoảng 11 giờ)
4	GIẢM BIẾN ĐỘNG pH	➢ FORMOL. ➢ VÔI NƯỚC.	➢ 6 ppm (khoảng 11 giờ) ➢ 60 kg/ha (khoảng 23 giờ)
5	DIỆT BỐT TẢO TRONG AO NUÔI	➢ FORMOL. ➢ BKC	➢ 10ppm (ở một góc ao) ➢ 0,3ppm (ở một góc ao)
6	TĂNG CƯỜNG QUÁ TRÌNH PHÂN GIẢI HỮU CƠ	EDTA	1-5ppm



**2.10 MỘT SỐ HIỆN TƯỢNG BỆNH THƯỜNG
GẶP CỦA TÔM NUÔI**
(28 TCN 171:2001)



tt	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách xử lý
1	Tôm chuyển sang màu sẫm, chậm lớn	Dấu hiệu bị nhiễm MBK	Thay nước, giảm pH bằng Formol; nồng độ 20-30ppm
2	Màu đỏ hồng	Dấu hiệu nhiễm Virus đốm trắng	Dùng Formol nồng độ 30ppm để giảm pH xuống 7,5-8,0
3	Phần phụ bị gãy, đứt có vết đen và phồng bóng nước	Dấu hiệu nhiễm khuẩn	Cải thiện chất lượng nước. Thay nước kết hợp dùng dung dịch diệt khuẩn
4	Mang màu nâu, đen hoặc hồng	Tôm yếu do đáy bẩn Tôm bị thiếu oxy	Thay nước kết hợp dùng formol diệt khuẩn
5	Vỏ tôm mềm kéo dài	Độ mặn dưới 5‰, nước có dư lượng thuốc trừ sâu cao, thức ăn bị mốc,...	Thay nước có độ mặn thích hợp. Nâng pH lên 7,5-8,5.



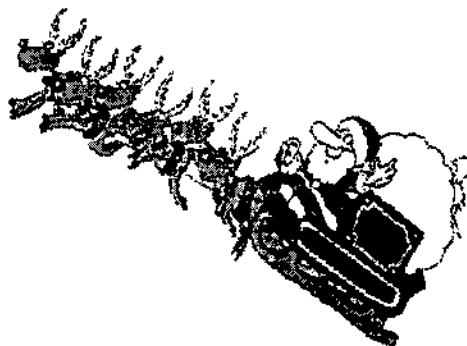
TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG QUỐC TẾ
ISO 9001 CERTIFIED NO:102474


37 Trần Quý Khoách, P. Tân Định, Q.1, Tp. HCM
Tel: 08.8480678 - 8435767 Fax: 08.8435767



PHẦN 3


**XÂY DỰNG VÙNG NUÔI TÔM SÚ
CHẤT LƯỢNG AN TOÀN**






3.1 THIẾT LẬP CHÍNH SÁCH CHẤT LƯỢNG


Năm 2004






- Vùng nuôi tôm ấp Ông tô, xã Phước Thuận, Huyện Xuyên mộc, Tỉnh Bà Rịa-Vũng tàu cam kết cung cấp tôm nuôi đạt các yêu cầu về VSATTP (tôm sạch) cho các cơ sở, công ty chế biến thủy hải sản.
- Tất cả các cơ sở cung cấp tôm giống và nuôi tôm được đào tạo thường xuyên về yêu cầu VSATTP.
- Được chứng nhận vùng nuôi tôm đạt tiêu chuẩn thực phẩm chất lượng an toàn (SQF 1000)
- Toàn bộ chủ cơ sở cung cấp tôm giống và nuôi tôm thấu hiểu các nội dung trên với phương châm:

VÙNG TÔM SẠCH SỰ SỐNG CÒN VÀ PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG



3.2 MỤC TIÊU CHẤT LƯỢNG

năm 2004




Vùng nuôi tôm Ấp Ông tô, Xã Phước Thuận, Huyện Xuyên mộc, tỉnh Bà Rịa- Vũng tàu cam kết thực hiện các mục tiêu sau:


- Đảm bảo cung cấp tôm giống cho các chủ nuôi tôm đạt các yêu cầu:
 - Kích cỡ tôm đúng tiêu chuẩn ngành qui định (28 TCN 96 : 1996)
 - Tôm giống đạt 100% không nhiễm bệnh.
- 100% Điều kiện ao nuôi đạt yêu cầu về các chỉ tiêu qui định:

Nguồn nước:	Không bị nhiễm bẩn
Độ mặn (‰):	15-25
Độ trong (m):	0,4-0,5
pH nước:	7,5-8,5
H ₂ S (mg/l):	< 0,02
NH ₃ (mg/l):	< 0,10
pH đất:	> 5,0

- Thức ăn cung cấp cho tôm đảm bảo 100% không có các hoá chất độc hại.



3.3 PHIẾU XÁC NHẬN CHẤT LƯỢNG TÔM GIỐNG
Biểu mẫu – Bm 01



Hôm nay, ngày tháng năm

CƠ SỞ CUNG CẤP TÔM GIỐNG:

Đại diện: Ông/Bà..... Chức vụ:.....
 Ông/Bà..... Chức vụ:.....

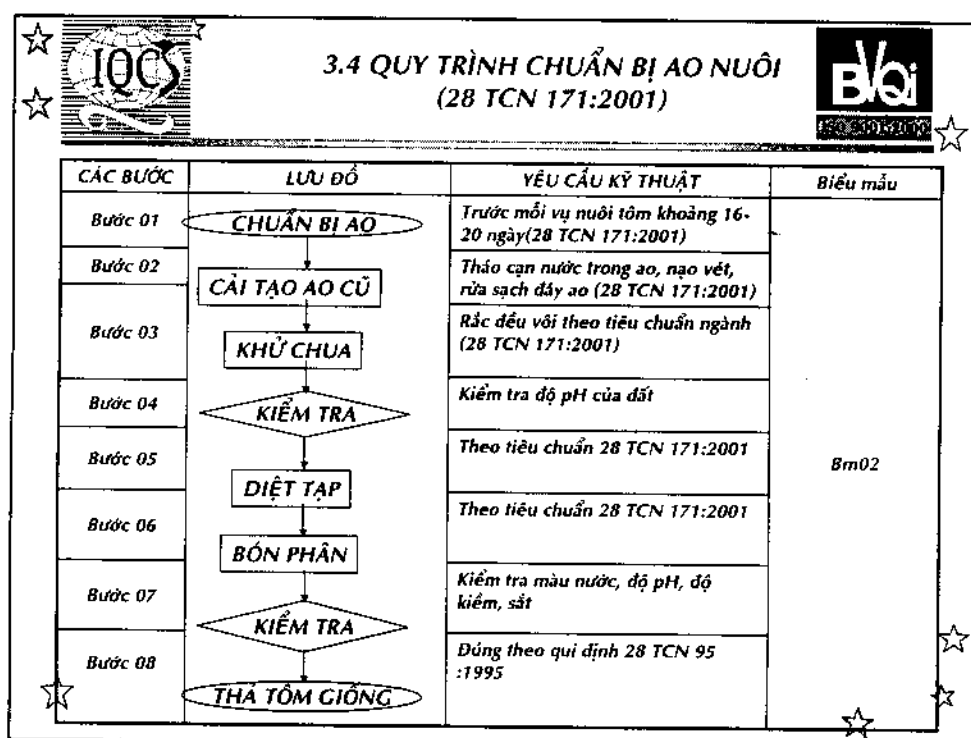
CƠ SỞ NHẬN TÔM GIỐNG (mua tôm)


Đại diện: Ông/Bà..... Chức vụ:.....
 Ông/Bà..... Chức vụ:.....

Xác nhận số lượng tôm giống : đạt các yêu cầu qui định sau:

H	Chỉ tiêu	Tình trạng		Ký xác nhận(ghi rõ họ tên)	
		Đạt	Không đạt	Cơ sở cung cấp tôm	Cơ sở nhận tôm
1	Sạch bệnh				
2	Chiều dài (mm)				
3	Màu sắc				
4	Ngoại hình				
5	Trạng thái hoạt động				


Xác nhận cơ quan kiểm dịch
(Ký & ghi rõ họ tên)





3.5 PHIẾU KIỂM TRA AO NUÔI


Biểu mẫu – Bm 02



PHIẾU KIỂM TRA AO NUÔI
 Ngày..... tháng..... năm.....


Chỉ tiêu kiểm tra	Yêu cầu	Kết quả	Người kiểm tra (Ký xác nhận)
Chuẩn bị ao nuôi	Trước 16-20 ngày		
Nguồn nước	Không bị nhiễm bẩn		
Độ mặn (‰)	15-25		
Độ trong (m)	0,4-0,5		
Độ cứng CaCO ₃ (mg/l)	80		
pH nước	7,5-8,5		
H ₂ S (mg/l)	< 0,02		
NH ₃ (mg/l)	< 0,10		
Chất đáy	Đất thịt hoặc thịt pha cát, hoặc thịt pha bùn ít mùn bã hữu cơ có độ kết dính cao		
pH đất	> 5,0		
Cao trình đáy ao	Cao triều hoặc trên cao triều		
Khác.....			

Lưu ý: Đ Đạt, K Không đạt




3.6 PHIẾU KIỂM TRA THỨC ĂN CHO TÔM

Biểu mẫu – Bm 03




TT	CHỈ TIÊU KIỂM TRA	KẾT QUẢ	
		Đạt	Không đạt
1	Kích cỡ (đường kính tính bằng mm)		
2	Tỷ lệ vụn nát (tính bằng tỷ lệ % khối lượng)		
3	Độ bền (theo giờ quan sát)		
4	Năng lượng thô (Kcal cho 1kg thức ăn)		
5	Độ ẩm (tính bằng tỷ lệ % khối lượng)		
6	Hàm lượng protein thô (tính bằng tỷ lệ % khối lượng)		
7	Hàm lượng lipid thô (tính bằng tỷ lệ % khối lượng)		
8	Hàm lượng xơ thô (tính bằng tỷ lệ % khối lượng)		
9	Hàm lượng tro (tính bằng tỷ lệ % khối lượng)		
10	Cát sạn (tro không hoà tan trong HCl 10%-(tính bằng tỷ lệ % khối lượng)		
11	Hàm lượng can xi (tính bằng tỷ lệ % khối lượng)		
12	Tỷ lệ canxi/phospho		
13	Hàm lượng natri clorua (tính bằng tỷ lệ % khối lượng)		
14	Hàm lượng lyzin (tính bằng tỷ lệ % khối lượng)		
15	Hàm lượng lysin (tính bằng tỷ lệ % khối lượng)		

Ngày..... Tháng..... Năm.....
 NGƯỜI KIỂM TRA (Ký, ghi rõ họ tên)




3.7 PHIẾU XÁC ĐỊNH NGUỒN GỐC TÔM NUÔI
Biểu mẫu – Bm 04




- Tên cơ sở nuôi tôm :.....
- Địa chỉ:
- Tên và mã số vùng nuôi:.....
- Ao thu hoạch:.....
- Ngày thu hoạch:.....
- Sản lượng thu hoạch:.....
- Mã số lô hàng:.....
- Xác nhận của chủ cơ sở nuôi tôm:

ký nhận:



TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG QUỐC TẾ
ISO 9001 CERTIFIED NO:102474

37 Trần Quý Khoách, P. Tân Định, Q.1, Tp. HCM
Tel: 08.8480678 – 8435767 Fax: 08.8435767



KÍNH CHÚC BÀ CON NGƯỜI DÂN SỨC KHỎE –
ĐẦU TƯ HỌC HỎI, ÁP DỤNG KHOA HỌC KỸ THUẬT
ĐỂ LÀM GIÀU
GÓP PHẦN CÔNG NGHIỆP HOÁ HIỆN ĐẠI HOÁ
ĐẤT NƯỚC

Khuyến nghị:

Để đẩy mạnh phong trào “NHÀ NÔNG HỢP SỨC LÀM GIÀU” thúc đẩy kinh tế tỉnh và các địa phương trong tỉnh ngày càng phát triển. Đặc biệt là phát triển đội ngũ các nhà khoa học quản lý hỗ trợ và giúp bà con ngư dân áp dụng thành công khoa học kỹ thuật vào sản xuất nông ngư nghiệp. Trung tâm chất lượng quốc tế – IQC phối hợp với Sở khoa học công nghệ tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu sẽ tổ chức đào tạo các Chuyên viên phát triển thủy hải sản:

Đối tượng tham dự khoá học là các cán bộ khuyến ngư và bà con ngư dân có yêu cầu trở thành Chuyên viên phát triển thủy hải sản để sản xuất kinh doanh sản phẩm thủy hải sản VSATTP.

Chương trình đào tạo gồm 03 buổi và 01 buổi thi

Học viên đạt yêu cầu của khóa học được cấp chứng chỉ do Sở khoa học công nghệ tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu và IQC cấp.

Kết quả khoá học:

Các học viên tham dự khoá học sẽ được trang bị những kiến thức về quản lý nuôi tôm sạch an toàn và bảo quản, chế biến thủy hải sản, cập nhật các tiêu chuẩn chất lượng và an toàn quốc tế. Có khả năng hoạch định thực hiện các yêu cầu về VSATTP đối với cơ sở và vùng nuôi thủy hải sản sạch, tham gia đánh giá và giám sát các hoạt động nuôi hải sản của cơ sở nuôi trong vùng đúng theo qui định VSATTP, tiến tới vùng nuôi tôm sẽ đạt tiêu chuẩn SQF 1000 của thế giới.

Mọi chi tiết xin liên hệ:

Trung tâm chất lượng quốc tế – IQC số 37 đường Trần Quý Khoách, phường Tân định, Quận 1.
Tp Hồ Chí Minh. Tel: 08.8480678/ fax: 08. 8435767

Sở Khoa học công nghệ tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu 130 Lý Thường Kiệt, phường 1, TP Vũng Tàu, Tel:
064. 852291 Fax : 064. 853557



TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG QUỐC TẾ - IQC

Chứng nhận ISO 9001:2000 – Số 102474

ISO 9001:2000 Certified

37 Trần Quý Khoách, Q.1, Tp.HCM. Tel : 08.8435767 – 8480678. Fax : 08.8435767

Email : iqc@hcm.fpt.vn – Website : www.iqcvietnam.com



- Thành lập năm 1997 Trung tâm trực thuộc Hội Khoa học Kinh tế và Quản lý TP. HCM.
- Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động khoa học và công nghệ số 0046/KHCN do Sở Khoa học và Công nghệ TP. HCM cấp.

Lĩnh vực hoạt động của IQC bao gồm:

- Bồi dưỡng nghiệp vụ và kỹ năng quản lý để các tổ chức hội nhập thành công vào khu vực và thế giới.
- Tư vấn áp dụng hệ thống quản lý tập trung vào chất lượng và hướng vào khách hàng theo TQM, Giải thưởng Chất lượng Việt nam và Bộ tiêu chuẩn ISO 9000, ISO 14000, GMP, HACCP, ISM Code, SA 8000, OHSAS 18000. Tư vấn miễn phí 3 giờ cho mỗi doanh nghiệp.
- Tư vấn thiết kế và quản lý dự án đầu tư.
- Đào tạo chuyên gia đánh giá nội bộ hệ thống quản lý chất lượng (IA – Internal Auditor)
- Liên kết với các tổ chức chất lượng quốc tế đào tạo Chuyên gia Cao cấp Đánh giá các Hệ thống Quản lý (Lead Auditors)

Thời gian qua, IQC đã tiến hành:

- Đào tạo gần 100 Lead Auditors về ISO 9000, ISO 14000, SA 8000, OHSAS 18000 cho các tổ chức, huấn luyện và cấp chứng nhận cho gần 4000 chuyên gia đánh giá nội bộ hệ thống Quản lý Chất lượng làm nòng cốt cho việc thiết lập hệ thống quản lý hướng vào chất lượng phù hợp ISO 9000 ở nhiều tổ chức, từ Bắc đến Nam.
- Đã tư vấn áp dụng thành công các hệ thống quản lý theo tiêu chuẩn quốc tế cho hàng trăm tổ chức ở Việt nam (các doanh nghiệp, các cơ quan quản lý nhà nước, bệnh viện,...)
- Tham gia nhiều đề tài nghiên cứu khoa học, và các Hội thảo về quản lý chất lượng toàn quốc và các tỉnh phía Nam.

Chính sách chất lượng của IQC:
“CHÚNG TA ĐƯỢC CHỨNG NHẬN,
ĐƯỢC CÔNG NHẬN,
VÀ ĐƯỢC THỪA NHẬN