



Liên kết "một nhà" tiêu thụ rau

Từ yêu cầu của thị trường, đặc biệt là hệ thống các siêu thị ở Thành phố Hồ Chí Minh, anh **Mai Văn Khấn (Thái Phiên, Đà Lạt)** đã liên kết với một số hộ gia đình khác trong vùng tập trung sản xuất rau an toàn cung cấp cho thị trường, thành lập nên **Tổ hợp tác sản xuất rau an toàn Thái Phiên** với 13 thành viên.

Đến cuối tháng 7/2011, Tổ hợp tác sản xuất rau an toàn Thái Phiên đã tăng lên 18 thành viên, sản xuất trên 10 ha rau nhà kính. Chỉ tính riêng với sản phẩm rau xà lách, với giá bình quân 5.000 đồng/kg, một sào xà lách mỗi năm cho thu nhập khoảng 54 triệu đồng, sau khi trừ chi phí đầu tư và công lao động, thu lãi từ 35-40 triệu đồng. Đồng thời với sản phẩm chủ lực xà lách, Tổ còn luân canh trồng các loại rau cao cấp khác như ớt ngọt, bí ngòi, cà chua bi, bó xôi, tần ô,... đạt lãi trên dưới 50 triệu đồng mỗi sào một năm. Toàn bộ sản lượng các loại rau và mức giá cả đều được Tổ ký hợp đồng tiêu thụ ổn định với các siêu thị ở Tp. HCM và các siêu thị miền Trung - từ Huế, Đà Nẵng trở vào.



Rau nhà kính của Tổ hợp tác sản xuất Rau an toàn Thái Phiên

Để được các thị trường siêu thị trên chấp thuận nhận hàng theo hợp đồng, các thành viên của Tổ phải tuân thủ nghiêm ngặt kỹ thuật sản xuất rau an toàn theo tiêu chuẩn hiện hành. Trước hết là nguồn hạt giống sạch bệnh, có nguồn gốc rõ ràng, đưa về gieo trong vườn ươm của thành viên trong Tổ. Sau đó theo từng thời vụ, Tổ lên lịch sản xuất đến từng diện tích đất của từng thành viên. Thời gian chăm sóc, bón phân, tưới tiêu, sử dụng thuốc phòng trừ dịch bệnh,... được mọi thành viên trong Tổ theo dõi chặt chẽ lẫn nhau, cùng với sự kiểm tra định kỳ của kỹ sư nông nghiệp. Hàng tháng, mẫu rau thu hoạch được đưa đến Chi cục Bảo vệ Thực vật Lâm Đồng kiểm nghiệm đạt chất lượng sản phẩm rau an toàn theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. Đến kỳ thu hoạch, sản phẩm rau được tập trung tại một địa điểm của Tổ để đóng gói và vận chuyển đến hệ thống các siêu thị tiêu thụ. Tiền hàng thu về được giao lại cho từng thành viên trong Tổ theo số lượng, chủng loại rau thu hoạch và giá cả đã ấn định trước mà không phải nộp bất kỳ khoản phí hay quỹ nào cho Tổ.

Sau gần 15 tháng hoạt động, Tổ hợp tác sản xuất rau an toàn Thái Phiên đã tiêu thụ 100% khối lượng sản phẩm rau an toàn của 18 thành viên trong Tổ; chưa có chuyển hàng nào bị các siêu thị kiểm tra rồi hoàn trả vì sản phẩm kém chất lượng, mẫu mã không đẹp. Định hướng sắp tới của Tổ là mở rộng quy mô hoạt động thành một hợp tác xã. Hiện Tổ đang tiếp tục bàn bạc, trao đổi cùng các hộ sản xuất rau an toàn trong nhà kính trong và ngoài vùng rau Thái Phiên để hợp tác cùng tham gia khép kín mô hình từ khâu sản xuất đến tiêu thụ. Theo Tổ trưởng Mai Văn Khấn, thị trường tiêu thụ rau an toàn của Tổ đang ngày một phát triển nhờ uy tín, chất lượng rau ngày càng cao, đáp ứng yêu cầu của các hệ thống siêu thị trong nước.

Nguồn: Báo Lâm Đồng

Bản tin

Khoa học Công nghệ phục vụ Nông nghiệp, Nông thôn

THÔNG TIN - PHỔ BIẾN KIẾN THỨC

Số 9/2011

73 đơn vị được chứng nhận VietGAP

Toàn tỉnh Lâm Đồng hiện có 73 đơn vị, tổ chức, cá nhân được chứng nhận VietGAP (*Thực hành sản xuất tốt theo tiêu chuẩn Việt Nam*) trên tổng diện tích khoảng 518 ha. Trong đó, 52 đơn vị được chứng nhận VietGAP trên rau với diện tích 311 ha; 21 đơn vị, cá nhân được chứng nhận VietGAP trên cây chè với diện tích gần 207 ha. Hiện đang có 14 tổ chức, cá nhân tiến hành các thủ tục chứng nhận VietGAP với diện tích 163 ha cây rau và chè.

Hiện tại, Lâm Đồng có 2 đơn vị được chỉ định là tổ chức chứng nhận VietGAP trên rau, chè an toàn, đó là Trung tâm Phân tích (thuộc Viện Nghiên cứu hạt nhân Đà Lạt) và Trung tâm Phân tích và Chứng nhận chất lượng (thuộc Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Lâm Đồng).

Tổ chức, cá nhân có nhu cầu chứng nhận VietGAP, liên hệ địa chỉ:
Trung tâm Phân tích và Chứng nhận chất lượng Lâm Đồng

Số 230 - Hoàng Văn Thụ - Phường 1 - Tp. Bảo Lộc - tỉnh Lâm Đồng - ĐT: 0633.753999
Chi nhánh: Số 24 - Trần Phú, Tp. Đà Lạt - tỉnh Lâm Đồng - ĐT: 063. 3833159; Fax: 063. 3833159

Trung tâm Phân tích (thuộc Viện Nghiên cứu hạt nhân Đà Lạt)

Số 01 Nguyễn Tử Lực, Phường 8 - Tp. Đà Lạt - ĐT: 063. 3832630; Fax: 063. 3821107

Đăng ký chứng nhận VietGAP

1. Nhà sản xuất đáp ứng Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (VietGAP) cho rau, quả và chè an toàn gửi hồ sơ đăng ký chứng nhận VietGAP về tổ chức chứng nhận.

Hồ sơ đăng ký gồm:

- a) Giấy đăng ký chứng nhận VietGAP;
- b) Bản đồ giải thửa, phân lô khu vực sản xuất; bản thuyết minh về thiết kế, bố trí khu vực sản xuất, xử lý sau thu hoạch, sơ chế, bảo quản;
- c) Kết quả kiểm tra nội bộ

- Nhà sản xuất phải tiến hành kiểm tra nội bộ ít nhất mỗi năm một lần để tự đánh giá sự phù hợp của thực hành sản xuất, ghi chép, lưu trữ hồ sơ theo Quy trình VietGAP cho rau, quả, chè an toàn.

- Kiểm tra nội bộ phải thực hiện theo bảng kiểm tra đánh giá; phải ghi chép rõ các sai lỗi và hành động khắc phục (nếu có).

- Nhà sản xuất phải lưu trữ và báo cáo kết quả kiểm tra nội bộ khi có yêu cầu của tổ chức chứng nhận hoặc cơ quan nhà nước có thẩm quyền.

2. Trong thời hạn không quá 03 ngày làm việc kể từ khi nhận hồ sơ đăng ký, Tổ chức Chứng nhận xem xét hồ sơ, hướng dẫn bằng văn bản cho nhà sản xuất bổ sung hồ sơ còn thiếu hoặc chưa đúng quy định.

3. Sau khi nhận được hồ sơ đăng ký đầy đủ, hợp lệ, Tổ chức Chứng nhận thỏa thuận để ký hợp đồng chứng nhận VietGAP với nhà sản xuất.

(Nguồn: Quy chế Chứng nhận Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho rau, quả và chè an toàn)

Chuyển giao quy trình trồng rau bó xôi an toàn cho nông dân Đà Lạt, Lạc Dương



Tại phường 7 - Đà Lạt, Công ty Tư vấn Dịch vụ kỹ thuật phát triển nông nghiệp Đà Lạt vừa tổ chức hội thảo đầu bờ "Chuyển giao quy trình kỹ thuật trồng bó xôi theo hướng an toàn" cho bà con nông dân địa bàn Đà Lạt và Lạc Dương.

Hiện nay, toàn tỉnh có khoảng 200 ha diện tích trồng rau bó xôi, tập trung chủ yếu tại vùng Đà Lạt và Lạc Dương, với sản lượng từ 4 đến 6 ngàn tấn mỗi năm.

Người dân trồng bó xôi hiện nay chủ yếu sản xuất nhỏ lẻ theo hướng tự phát, chưa có sự liên kết trong sản xuất và tiêu thụ sản phẩm, kỹ thuật còn hạn chế nên hiệu quả sản xuất chưa cao. Chính vì vậy, chương trình hội thảo nhằm giúp cho bà con nông dân nâng cao năng suất, chất lượng sản phẩm, nâng cao hiệu quả kinh tế cho người dân. Qua đó, hình thành vùng sản xuất rau bó xôi theo hướng an toàn, chủ động vùng nguyên liệu, thúc đẩy tiêu thụ sản phẩm, nâng cao đời sống cho người nông dân.

Nguồn: Báo Lâm Đồng



ĐIỂM THÔNG TIN KHCVN PHỤC VỤ NÔNG NGHIỆP, NÔNG THÔN

Đặt tại UBND các xã và phòng Công thương các huyện, thành phố

Hiện nay, tại kho dữ liệu của Thư viện điện tử phục vụ nông nghiệp, nông thôn tỉnh Lâm Đồng có gần 100 tài liệu liên quan đến kỹ thuật trồng rau an toàn. Bà con có nhu cầu cung cấp thông tin vui lòng liên hệ các điểm Thông tin KHCVN phục vụ nông nghiệp, nông thôn đặt tại UBND các xã và phòng Công thương các huyện, thành phố.

- + Kỹ thuật trồng rau sạch (rau an toàn)
- + Sản xuất rau an toàn theo tiêu chuẩn thực hành nông nghiệp tốt (GAP)
- + Công nghệ cao sản xuất rau (cà chua, dưa chuột, hành, bầu,...) an toàn không dùng đất
- + Kỹ thuật trồng rau, củ, quả, rau sạch, rau an toàn không dùng đất. Kỹ thuật trồng rau trong nhà kính không cần đất
- + Xây dựng quy trình và sản xuất thử nghiệm rau an toàn trên các chủng loại: Bó xôi, Poarô hành, Cần tây tại Đà Lạt
- + Hướng dẫn sử dụng thuốc bảo vệ thực vật an toàn và hiệu quả
- + Phim: Kỹ thuật canh tác rau an toàn
- + Phim: Canh tác an toàn đối với rau gia vị
- + Phim: Trồng rau an toàn theo tiêu chuẩn VietGAP
- + Phim: Sản xuất rau an toàn
- + Phim: Quy trình trồng một số loại rau an toàn
- + Phim: Nâng cao chất lượng trồng rau an toàn theo hướng VietGAP
- + Phim: Ứng dụng công nghệ cao sản xuất rau, hoa an toàn chất lượng cao ở Đà Lạt
- + Phim: Cách sử dụng phân vi sinh trong sản xuất rau an toàn



Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho rau, quả tươi

(Tiếp theo)

6. Hóa chất (bao gồm cả thuốc bảo vệ thực vật)

- Người lao động, tổ chức, cá nhân sử dụng lao động phải được tập huấn về phương pháp sử dụng thuốc bảo vệ thực vật (BVTV) và các biện pháp sử dụng bảo đảm an toàn.

- Khi cần lựa chọn các loại thuốc BVTV và chất điều hòa sinh trưởng, phải có ý kiến của người có chuyên môn về lĩnh vực BVTV.

- Nên áp dụng các biện pháp quản lý sâu bệnh tổng hợp (IPM), quản lý cây trồng tổng hợp (ICM).

- Chỉ mua thuốc BVTV từ các cửa hàng được phép kinh doanh thuốc BVTV.

- Chỉ sử dụng thuốc BVTV trong danh mục được phép sử dụng cho từng loại rau, quả tại Việt Nam.

- Phải sử dụng hóa chất đúng theo hướng dẫn ghi trên nhãn hàng hóa hoặc hướng dẫn của cơ quan nhà nước có thẩm quyền.

- Thời gian cách ly phải đảm bảo theo đúng hướng dẫn sử dụng thuốc BVTV ghi trên nhãn hàng hóa.

- Hóa chất và thuốc BVTV dùng không hết cần được xử lý đảm bảo không làm ô nhiễm môi trường.

- Sau mỗi lần phun thuốc, dụng cụ phải được vệ sinh sạch sẽ và thường xuyên bảo dưỡng, kiểm tra. Nước rửa dụng cụ cần được xử lý, tránh làm ô nhiễm môi trường.

- Kho chứa hóa chất phải được xây dựng ở nơi thoáng mát, an toàn, có nội quy, bảng hướng dẫn, thiết bị sơ cứu.

- Không để thuốc BVTV dạng lỏng trên giá phía trên các thuốc dạng bột.

- Hóa chất cần giữ nguyên trong bao bì, thùng chứa chuyên dụng với nhãn mác rõ ràng.

- Hóa chất hết hạn sử dụng hoặc đã bị cấm sử dụng phải ghi rõ trong sổ sách theo dõi và lưu giữ nơi an toàn cho đến khi xử lý theo quy định của nhà nước.

- Ghi chép các hóa chất đã sử dụng cho từng vụ; Lưu giữ hồ sơ các hóa chất khi mua và khi sử dụng.

- Không tái sử dụng các bao bì, thùng chứa hóa chất. Vỏ bao bì, thùng chứa phải thu gom và cất giữ ở nơi an toàn cho đến khi xử lý theo quy định của nhà nước.

- Nếu phát hiện dư lượng hóa chất trong rau, quả vượt quá mức tối đa cho phép, phải dừng ngay việc thu hoạch, mua bán sản phẩm; xác định nguyên nhân và áp dụng các biện pháp giảm thiểu ô nhiễm.

- Các loại nhiên liệu, xăng, dầu, hóa chất cần lưu trữ riêng.

- Thường xuyên kiểm tra việc thực hiện quy trình sản xuất và dư lượng hóa chất có trong rau, quả theo yêu cầu của khách hàng hoặc cơ quan chức năng có thẩm quyền. Các chỉ tiêu phân tích phải tiến hành tại các phòng thí nghiệm đạt tiêu chuẩn quốc gia hoặc quốc tế về lĩnh vực dư lượng thuốc BVTV.

7. Thu hoạch và xử lý sau thu hoạch

7.1. Thiết bị, vật tư và đồ chứa

- Sản phẩm sau khi thu hoạch không được để tiếp xúc trực tiếp với đất và hạn chế để qua đêm.

- Thiết bị, thùng chứa hay vật tư tiếp xúc trực tiếp với rau, quả phải được làm từ các nguyên liệu không gây ô nhiễm lên sản phẩm; phải đảm bảo chắc chắn và vệ sinh sạch sẽ trước khi sử dụng.

- Thùng đựng phế thải, hóa chất BVTV và các chất nguy hiểm khác phải được đánh dấu rõ ràng và không dùng chung để đựng sản phẩm.

- Thường xuyên kiểm tra và bảo trì thiết bị, dụng cụ nhằm hạn chế nguy cơ ô nhiễm lên sản phẩm.

- Thiết bị, thùng chứa rau, quả thu hoạch và vật liệu đóng gói phải cất giữ riêng biệt, cách ly với kho chứa hóa chất, phân bón, chất phụ gia và có các biện pháp hạn chế nguy cơ gây ô nhiễm.

7.2. Thiết kế và nhà xưởng

- Cần hạn chế đến mức tối đa nguy cơ ô nhiễm ngay từ khi thiết kế, xây dựng nhà xưởng và công trình phục vụ cho việc gieo trồng, xử lý, đóng gói, bảo quản.

- Khu vực xử lý, đóng gói, bảo quản rau, quả phải tách biệt với khu chứa xăng, dầu mỡ, máy móc nông nghiệp.

- Phải có hệ thống xử lý rác thải và hệ thống thoát nước.

- Các bóng đèn chiếu sáng trong khu vực sơ chế, đóng gói phải có lớp chống vỡ.

- Các thiết bị và dụng cụ đóng gói, xử lý sản phẩm có rào ngăn cách đảm bảo an toàn.

7.3. Vệ sinh nhà xưởng

- Vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ thường xuyên bằng các loại hóa chất thích hợp theo quy định không gây ô nhiễm lên sản phẩm và môi trường.

7.4. Phòng chống dịch hại

- Phải cách ly gia súc và gia cầm khỏi khu vực sơ chế, đóng gói và bảo quản rau, quả.

- Phải có biện pháp ngăn chặn các sinh vật lây nhiễm vào khu vực sơ chế, đóng gói và bảo quản.

- Phải đặt đúng chỗ bả và bẫy để phòng trừ dịch hại, ghi chú rõ ràng vị trí đặt bả và bẫy.

7.5. Vệ sinh cá nhân

- Người lao động cần được tập huấn kiến thức và cung cấp tài liệu về thực hành vệ sinh cá nhân.

- Nội quy vệ sinh cá nhân phải được đặt tại các địa điểm dễ thấy.

- Cần có nhà vệ sinh và duy trì đảm bảo điều kiện vệ sinh cho người lao động.

- Chất thải của nhà vệ sinh phải được xử lý.



7.6. Xử lý sản phẩm

- Chỉ sử dụng các loại hóa chất, chế phẩm, màng sấp cho phép trong quá trình xử lý sau thu hoạch.

- Nước sử dụng cho xử lý rau, quả sau thu hoạch phải đảm bảo chất lượng theo quy định.

7.7. Bảo quản và vận chuyển

- Phương tiện vận chuyển được làm sạch trước khi xếp thùng chứa sản phẩm.

- Không bảo quản và vận chuyển sản phẩm chung với hàng hóa khác có nguy cơ gây ô nhiễm sản phẩm.

- Thường xuyên khử trùng kho bảo quản và phương tiện vận chuyển.

Biểu mẫu thu hoạch sản phẩm

Ngày, tháng, năm	Giống cây trồng	Vị trí/ lô, thửa	Diện tích (m ²)	Sản lượng (kg)

Biểu mẫu xử lý sau thu hoạch (nhiệt, hóa chất, màng bao,...)

Ngày, tháng, năm	Tên sản phẩm	Phương pháp xử lý

Biểu mẫu phân loại sản phẩm (nếu có)

Ngày,	Tên sản phẩm	Phân loại			
		Loại A/I (kg)	Loại B/II (kg)	Loại C/III (kg)	Loại khác (kg)

Biểu mẫu tiêu thụ sản phẩm

Ngày, tháng, năm	Tên sản phẩm	Phân theo loại				Người mua, địa chỉ	Sản lượng (kg)
		A/I (kg)	B/II (kg)	C/III (kg)	Khác (kg)		

8. Quản lý và xử lý chất thải: phải có biện pháp quản lý và xử lý chất thải, nước thải phát sinh từ hoạt động sản xuất, sơ chế và bảo quản sản phẩm.

9. Người lao động

9.1. An toàn lao động

- Người được giao nhiệm vụ quản lý, sử dụng hóa chất phải có kiến thức về hóa chất và kỹ năng ghi chép.

- Tổ chức, cá nhân sản xuất cung cấp trang thiết bị, áp dụng các biện pháp sơ cứu cần thiết và đưa đến bệnh viện khi người lao động bị nhiễm hóa chất.

- Phải có tài liệu hướng dẫn các bước sơ cứu và có bảng hướng dẫn tại kho chứa hóa chất.

- Người được giao nhiệm vụ xử lý và sử dụng hóa chất hoặc tiếp cận các vùng mới phun thuốc phải được trang bị quần áo bảo hộ và thiết bị phun thuốc.

- Quần áo bảo hộ lao động phải được giặt sạch và không được để chung với thuốc BVTV.

- Phải có biển cảnh báo vùng sản xuất rau, quả vừa mới được phun thuốc.

9.2. Điều kiện làm việc

- Nhà làm việc thoáng mát, mật độ người làm việc hợp lý.

- Điều kiện làm việc phải đảm bảo phù hợp với sức khỏe người lao động.

- Người lao động phải được cung cấp quần áo bảo hộ.

- Các phương tiện, trang thiết bị, công cụ phải thường xuyên được kiểm tra, bảo dưỡng.

- Phải có quy trình thao tác an toàn nhằm hạn chế tối đa rủi ro khi di chuyển hoặc nâng vác vật nặng.

9.3. Đào tạo

- Người lao động phải được tập huấn công việc về: Phương pháp sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ; Các hướng dẫn sơ cứu tai nạn lao động; Sử dụng an toàn các hóa chất, vệ sinh cá nhân.

10. Ghi chép, lưu trữ hồ sơ, truy nguyên nguồn gốc và thu hồi sản phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất rau, quả theo VietGAP phải:

- Ghi chép và lưu giữ đầy đủ nhật ký sản xuất, nhật ký về BVTV, phân bón, bán sản phẩm,...

- Tự kiểm tra hoặc thuê kiểm tra viên kiểm tra xem việc sản xuất, ghi chép và lưu trữ hồ sơ đã đạt yêu cầu chưa.

- Hồ sơ phải được thiết lập cho từng chi tiết trong các khâu thực hành VietGAP và được lưu giữ tại cơ sở sản xuất ít nhất hai năm.

- Sản phẩm sản xuất theo VietGAP phải được ghi rõ vị trí và mã số của lô sản xuất.

- Bao bì, thùng chứa sản phẩm cần có nhãn mác để giúp việc truy nguyên nguồn gốc được dễ dàng.

- Mỗi khi xuất hàng, phải ghi chép rõ thời gian cung cấp, nơi nhận và lưu giữ hồ sơ cho từng lô sản phẩm.

- Khi phát hiện sản phẩm bị ô nhiễm hoặc có nguy cơ ô nhiễm, phải cách ly lô sản phẩm đó và ngừng phân phối. Nếu đã phân phối, phải thông báo ngay tới người tiêu dùng.

- Điều tra nguyên nhân ô nhiễm và thực hiện các biện pháp ngăn ngừa tái nhiễm, có hồ sơ ghi lại nguy cơ và giải pháp xử lý.

11. Kiểm tra nội bộ

- Tổ chức, cá nhân sản xuất rau, quả phải tiến hành kiểm tra nội bộ ít nhất mỗi năm một lần.

- Việc kiểm tra phải được thực hiện theo bảng kiểm tra đánh giá (*đợt xuất và định kỳ*) và được lưu hồ sơ.

- Tổ chức, cá nhân sản xuất theo VietGAP phải tổng kết và báo cáo kết quả kiểm tra cho cơ quan quản lý chất lượng khi có yêu cầu.

12. Khiếu nại và giải quyết khiếu nại

- Tổ chức và cá nhân sản xuất theo VietGAP phải có sẵn mẫu đơn khiếu nại khi khách hàng có yêu cầu.

- Trong trường hợp có khiếu nại, tổ chức và cá nhân sản xuất theo VietGAP phải có trách nhiệm giải quyết theo quy định của pháp luật, đồng thời lưu đơn khiếu nại và kết quả giải quyết vào hồ sơ.

(Nguồn: Quyết định số 379/QĐ-BNN-KHCN ngày 28/01/2008 của Bộ Nông nghiệp và PTNT)

