

DỰ ÁN “NÂNG CAO NĂNG LỰC TUÂN THỦ TIÊU CHUẨN VÀ CHẤT LƯỢNG CỦA CHUỖI GIÁ TRỊ XOÀI Ở ĐỒNG BẰNG SÔNG CỬU LONG” THUỘC CHƯƠNG TRÌNH TIÊU CHUẨN VÀ CHẤT LƯỢNG TOÀN CẦU (GQSP)

01



SOP 1: Canh tác xoài xuất khẩu

02



SOP 2: Nhà đóng gói xuất khẩu

03



SOP 3: Quản lý bệnh của xoài xuất khẩu

04



SOP 4: Quản lý chuỗi lạnh xoài xuất khẩu

05



SOP 5: Quản lý vận chuyển xoài xuất khẩu

06



SOP 6: Truy xuất nguồn gốc cho việc xuất khẩu xoài

07



Yêu cầu của các thị trường xuất khẩu

SOP 1: CANH TÁC XOÀI XUẤT KHẨU

QUY TRÌNH THAO TÁC CHUẨN

Quản lý cây trồng

- Giống cây trồng được nhân giống vô tính và sử dụng gốc ghép đồng nhất về giống và tuổi cây gốc ghép
- Khoảng cách trồng phổ biến đối với xoài Cát chu và Cát hòa lộc có kích thước 7 x 7 m hoặc 8 x 8 m.
- Sử dụng cây giữ cành cấp 1 tạo với thân chính một góc 35-40 độ tiếp tục thực hiện kỹ thuật này cho cành đợt 2 và 3 cho cây có bộ khung cân đối



Lưu ý trong Quy trình xử lý ra hoa xoài



Quản lý dinh dưỡng

- Dinh dưỡng ảnh hưởng mạnh mẽ đến chất lượng trái xoài. Xoài ăn dưỡng chất từ đất và phân bón. Do đó phải biết khả năng cung cấp dinh dưỡng từ đất và nhu cầu dinh dưỡng của cây (mỗi giai đoạn cây cần dinh dưỡng khác nhau) bón phân mới đạt hiệu quả.
- Nhà vườn hàng năm cần thực hiện phân tích đất và phân tích lá để xác định lượng phân, loại phân cần bón khá chính xác, nâng hiệu quả sử dụng phân bón. Không thể có khuyến cáo chung nào phù hợp cho tất cả các vườn.

Quản lý sau thu hoạch

- Để đáp ứng yêu cầu xuất khẩu, việc thu hoạch xoài vào giai đoạn chín đúng thời điểm là rất quan trọng để đảm bảo chất lượng tốt nhất
- Đối với xoài Cát Hòa Lộc, thu hoạch vào thời điểm 68 NSKĐT, trái vẫn chưa đạt đúng độ già nên chất lượng và hình thức bên ngoài không đạt yêu cầu. Do đó, tuổi trái thu hoạch tối hảo đối với xoài Cát Hòa Lộc chính vụ và thời điểm 85 – 90 NSKĐT và trái vụ vào thời điểm 80 - 85 NSKĐT.

QUY TRÌNH THAO TÁC CHUẨN

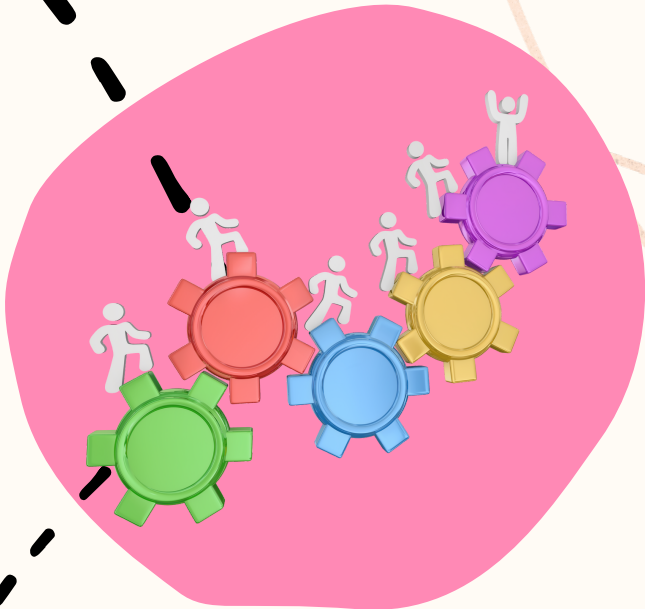


ĐỊA ĐIỂM NHÀ ĐÓNG GÓI VÀ CÁC YÊU CẦU VỀ CƠ SỞ HẠ TẦNG

- Có khả năng tiếp cận tốt với hạ tầng giao thông, tốt nhất là gần các tuyến đường nhựa.
- Nhà đóng gói yêu cầu phải có đủ nguồn điện, nguồn nước sạch, thông tin liên lạc đáng tin cậy, có hệ thống thoát nước, có nơi tập kết rác thải liên kết với cơ sở xử lý rác đảm bảo vệ sinh môi trường và phải có hệ thống phòng cháy chữa cháy theo quy định
- Nhà đóng gói bố trí đủ cơ sở vật chất cho việc tiếp nhận, phân loại, sơ chế, bảo quản và đóng gói xoài theo nguyên tắc một chiều, có biện pháp kiểm soát sinh vật gây hại tránh tái nhiễm và lây nhiễm chéo
- bố trí đủ cơ sở vật chất cho việc tiếp nhận, phân loại, sơ chế, bảo quản và đóng gói xoài theo nguyên tắc một chiều

CÁC QUY TRÌNH XỬ LÝ CHO XOÀI XUẤT KHẨU

- Cắt cuống
- Rửa
- Kiểm soát dịch bệnh
- Sấy khô
- Phân loại, phân cỡ
- Ủ chín
- Đóng gói
- Đóng Pallet
- Làm lạnh sơ bộ
- Chiếu xạ
- Xử lý nước nóng
- Làm lạnh
- Lưu kho



HỆ THỐNG ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG

- Nhà đóng gói sản phẩm xuất khẩu cho thị trường bán lẻ hiện đại cần phải hoạt động theo các nguyên tắc “phân tích mối nguy dựa trên điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)”. Điều này cho phép xác định và kiểm soát các mối nguy trước khi chúng đe dọa đến sự an toàn của thực phẩm và người tiêu dùng
- Thực hiện các biện pháp cách ly hiệu quả để đảm bảo tính ổn định và chất lượng sản phẩm. Cách ly giúp ngăn chặn sự ô nhiễm và đảm bảo tuân thủ các yêu cầu kiểm tra nhập khẩu."



TUÂN THỦ CÁC YÊU CẦU

- Yêu cầu pháp lý: đăng ký để nhận mã code nhà đóng gói, đăng ký xuất khẩu và tuân thủ quy trình kiểm dịch tại cơ sở được phê duyệt của các nước nhập khẩu.
- Tuân thủ các quy định bao gồm: yêu cầu kiểm dịch thực vật, chất lượng, hàm lượng hóa chất, đóng gói ... Tuân thủ các yêu cầu thương mại quốc tế.
- Yêu cầu đặc thù của khách hàng. Yêu cầu về đào tạo, truy xuất nguồn gốc, an toàn lao động và quản lý môi trường.



SOP 3: QUẢN LÝ BỆNH CỦA XOÀI XUẤT KHẨU

QUY TRÌNH THAO TÁC CHUẨN

Giảm hóa chất

- Cách tốt nhất để kiểm soát bệnh là ngăn chặn nó xâm nhập vào vườn.
- Loại bỏ các phần bị nhiễm bệnh của cây và tiêu hủy chúng để ngăn chặn sự lây lan của bệnh trong vườn.
- Khử trùng tất cả các dụng cụ cắt tỉa và các thiết bị khác được sử dụng trong vườn trái cây.
- Nông dân cần được đào tạo về hiểu biết về sâu bệnh trên cây xoài và các biện pháp quản lý để giảm thiểu sự bùng phát của bệnh.

Ưc chế sự phát triển của bệnh

Xử lý nước nóng

- Xử lý nước nóng là phương pháp sử dụng không khí bão hòa nước để làm nóng trái cây.

Xử lý ngâm nước nóng

- Sau khi thu hoạch, xoài có thể được xử lý bằng nước nóng (HWT) để ngăn ngừa sự phát triển của một số bệnh như hỏa thân đầu, thối đốm và thối quả Alternaria.

Xử lý hóa học sau thu hoạch

- Hiệu quả của xử lý nước nóng có thể được cải thiện đáng kể bằng cách thêm các chất diệt nấm.

Quản lý đóng gói và vận chuyển

Quản lý nhiệt độ

- Nhiệt độ đóng vai trò quan trọng trong sự phát triển của bệnh trên các loại trái cây xuất khẩu.

Lưu trữ

- Việc lưu trữ chỉ có hiệu quả nếu trái cây được xử lý đúng cách để ngăn ngừa trước và sau thu hoạch, bao gồm xử lý nấm sau thu hoạch.

Bảo vệ cây trồng

Xác định chính xác loại bệnh là điều quan trọng vì biện pháp quản lý sẽ khác nhau tùy thuộc vào bệnh nào là chủ yếu. Thuốc trừ nấm sẽ ngăn chặn bệnh phát triển trên bề mặt cây, lá hoặc trái. Hiệu quả của chúng phụ thuộc vào phương pháp ứng dụng, do đó cần có một máy phun được hiệu chỉnh tốt. Bọc trái cây: Đảm bảo sản phẩm có chất lượng cao, không có khuyết điểm và được bảo vệ khỏi sâu bệnh.

Quản lý hóa chất

- Chỉ sử dụng các hóa chất đã được đăng ký và cung cấp bởi các nhà cung cấp có giấy phép trên danh sách các sản phẩm bảo vệ thực vật được phép sử dụng tại Việt Nam.
- Luôn sử dụng hóa chất theo chỉ dẫn trên nhãn hoặc hướng dẫn từ các cơ quan chính phủ được ủy quyền.

Quản lý ủ chín

- Quá trình ủ chín được thực hiện trong một phòng với nhiệt độ được kiểm soát, và khí etylen được bơm vào thông qua một bơm khí hoặc một bộ chuyển đổi etylen.
- Sau khi di chuyển các quả xoài ra khỏi phòng chín, chọn ngẫu nhiên một số quả để kiểm tra và ghi chép dữ liệu.



SOP 4: QUẢN LÝ CHUỖI LẠNH CỦA XOÀI XUẤT KHẨU

QUY TRÌNH THAO TÁC CHUẨN



01 THU HOẠCH XOÀI

- Nên thu hoạch lúc trời mát vào ban ngày.
- Sọt nhựa phải có lỗ thông hơi.
- Sọt nhựa nên được giữ ở khu vực có bóng râm, tránh ánh nắng trực tiếp.
- Không lưu trữ trên vườn trái quá 6 giờ.

02 VẬN CHUYỂN TỚI NHÀ ĐÓNG GÓI

- Các sọt chứa xoài nên có sự thông thoáng tốt và không được đổ quá đầy.
- Xe vận chuyển nên có mái che để bảo vệ quả khỏi ánh nắng trực tiếp.
- Trái cây nên được vận chuyển vào các thời điểm mát mẻ trong ngày.
- Khi vận chuyển đến nơi, trái cây nên được dỡ ngay lập tức.

03 XỬ LÝ Ở NHÀ ĐÓNG GÓI

- Trái cây nên được xử lý trong vòng 12 giờ sau khi thu hoạch.
- Giữ trái cây ở nhiệt độ phòng trước khi đóng gói.
- Không lưu trữ trái cây ở nhiệt độ thấp hơn 18-22°C.
- Trái cây nên được làm mát xuống nhiệt độ lưu trữ ngay khi có thể.
- Không gián đoạn quá trình làm mát.
- Trái cây nên được lưu trữ trong một phòng mát với nhiệt độ giữa 12°C đến 15°C sau khi đóng gói.

04 XỬ LÝ KIỂM DUYỆT THỰC VẬT

- Đối với xử lý nhiệt bằng nước nóng:
- Trái cây không nên được làm mát trước khi tiến hành xử lý nhiệt bằng nước nóng.
 - Nhiệt độ vận chuyển không nên thấp hơn 18°C.
 - Trái cây cần được làm mát nhanh chóng sau khi xử lý và đặt vào chuỗi lạnh.
- Đối với xử lý chiếu xạ:
- Làm mát trái cây trước khi đưa vào cơ sở xử lý chiếu xạ
 - Giữ nhiệt độ lạnh trước và sau khi xử lý.

05 TẢI LẠNH

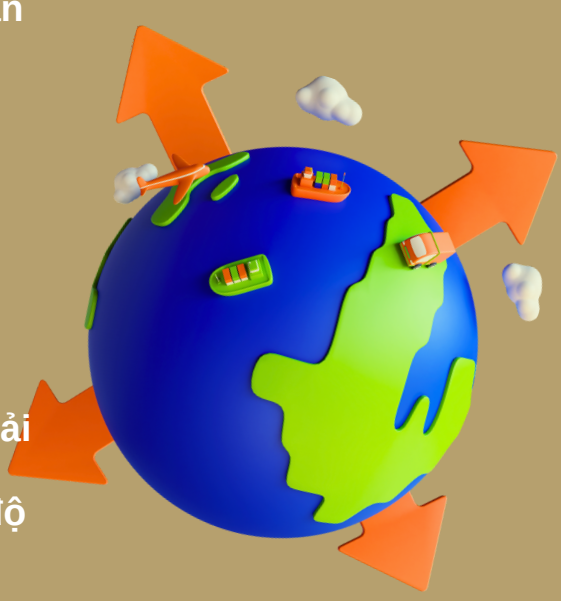
- Bảo quản lạnh
- Vận tốc không khí: 1-2m/s. Xếp chồng và pallet sao cho có không gian để lưu thông khí tốt hơn.
- Hệ thống làm lạnh bằng gió:
- Tốc độ dòng khí từ 0,1 đến 2,0 L/s/kg sản phẩm.
- Thùng carton phải có lỗ thông gió che phủ ít nhất 5% diện tích bề mặt.
Không làm lạnh bằng gió tới dưới 12°C.

06 QUẢN LÝ Ở NƠI ĐẾN.

- Tắt thiết bị lạnh trên tàu và xe tải lạnh khi dỡ hàng.
- Lưu trữ ở nhiệt độ 12-15°C (Cát Chu, Cát Hòa Lộc) hoặc 5-8°C (xoài Keo, xoài Đài Loan).

07 VẬN CHUYỂN ĐẾN NHÀ XUẤT KHẨU

- Vận chuyển bằng đường hàng không:
- Làm lạnh trái cây xuống 12-15°C trước khi vận chuyển. Chọn các chuyến bay trong khoảng thời gian mát mẻ trong ngày.
 - Nhiệt độ hàng hóa ở 2-5°C chỉ áp dụng cho các chuyến bay ngắn khi vận chuyển những trái xoài chín.
- Vận chuyển bằng đường biển:
- Làm lạnh trái cây và container đạt nhiệt độ cài đặt trước khi tải hàng, khoảng nhiệt độ từ 8-12°C (tùy thuộc vào loại xoài), độ ẩm khoảng 85-95%.
- Vận chuyển bằng đường bộ:
- Làm lạnh trái cây và xe tải xuống 12-15°C trước khi tải hàng.
 - Thông gió để tránh mức độ CO2 quá cao và duy trì độ ẩm khoảng 85-90%.



QUY TRÌNH THAO TÁC CHUẨN

Quản lý đóng gói và vận chuyển

- Điều này bao gồm các hoạt động liên quan đến quản lý giỏ xoài trong vườn, yêu cầu chất lượng chung và thông số kỹ thuật cho giỏ xoài.
- Quá trình sắp xếp xoài trong giỏ, đóng gói giỏ và vận chuyển giỏ xoài trên các phương tiện khác nhau, từ vận chuyển tại vườn đến nhà máy đóng gói, đến trung tâm xuất khẩu.
- Các thông số kỹ thuật đóng gói cho xoài trong hộp thùng carton, các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho hộp thùng carton trong các thị trường khác nhau như Hoa Kỳ, Châu Âu, Nhật Bản và Hàn Quốc. Các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho pallet trong các thị trường khác nhau, phương pháp xếp hộp thùng carton trên pallet.

Quản lý nhiệt độ

- Những khuyến nghị về việc sử dụng nhiệt độ để bảo quản xoài trong suốt quá trình vận chuyển, bao gồm từ vườn đến nhà máy đóng gói, tại nhà máy đóng gói, tại các địa điểm xử lý kiểm dịch thực vật như VHT và chiếu xạ, và tại trung tâm xuất khẩu.
- Tại mọi điểm trong chuỗi cung ứng, nhiệt độ có tác động tích lũy đến tuổi thọ và khả năng chịu đựng của xoài trong quá trình vận chuyển xa. Điều này là do tác động của nhiệt độ đến tốc độ chín của trái cây, sự phát triển của bệnh tật, quá trình hô hấp và mất nước của trái cây.

Hệ thống xuất khẩu

- Mỗi hệ thống vận chuyển xuất khẩu bằng đường hàng không, đường bộ và đường biển đều có yêu cầu và quy trình cụ thể phải được tuân theo để tối đa hóa chất lượng của xoài xuất khẩu trong các thị trường đích.
- Có yêu cầu cụ thể cho vận chuyển bằng đường hàng không, yêu cầu cụ thể cho vận chuyển bằng đường biển, yêu cầu cụ thể cho việc kiểm soát khí quyển trong quá trình vận chuyển bằng đường biển, yêu cầu cụ thể cho vận chuyển bằng đường bộ, và yêu cầu cụ thể cho việc quản lý giao nhận tại cảng đích.

Tuân thủ và lưu trữ hồ sơ

- Quá trình đăng ký bao gồm giấy phép/xuất khẩu, giấy tờ kiểm dịch và xử lý thực vật, nhãn pallet và nhãn thùng carton. Nhãn thùng carton được yêu cầu ở hầu hết các quốc gia.
- Mỗi thùng hoặc thùng gỗ phải hiển thị các thông tin sau có thể nhìn thấy từ bên ngoài: Tên sản phẩm, nước xuất xứ, địa chỉ của người xuất khẩu, trọng lượng, ngày đóng gói và khả năng truy vết đến trang trại nguồn gốc.
- Các thông tin cần thiết để hoàn thành tài liệu bao gồm: Chi tiết về số khay hoặc thùng chứa trong container, tổng trọng lượng của lô hàng bao gồm trọng lượng của container, số lượng container, số con dấu được sử dụng để niêm phong container, tên tàu, số hành trình, ngày khởi hành và nhiều hơn nữa.

SOP 6: TRUY XUẤT NGUỒN GỐC CHO VIỆC XUẤT KHẨU XOÀI TẠI VIỆT NAM

QUY TRÌNH THAO TÁC CHUẨN

VAI TRÒ VÀ THÀNH VIÊN CỦA CÁC BÊN THAM GIA TRONG CHUỖI CUNG ỨNG

VAI TRÒ

HOẠT ĐỘNG

Cơ sở trồng trọt



Trồng, thu hoạch, lưu kho, bán, vận chuyển

Cơ sở đóng gói/ đóng gói lại



Thu thập, đóng gói, bán, vận chuyển

Nhà phân phối/ nhà bán buôn



Lưu kho, bán, vận chuyển

Cửa hàng bán lẻ



Lưu kho, bán cho người tiêu dùng

Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống



Lưu kho, sơ chế, chế biến, bán cho người tiêu dùng

Nhà cung cấp dịch vụ logistic bên thứ ba



Vận chuyển, lưu kho

Nhà cung cấp vật liệu hạt giống, cây giống, bao gói



Bán cho nhà sản xuất

Cơ quan quản lý nhà nước



Kiểm tra chuyên ngành

6 NGUYÊN TẮC CỦA TRUY XUẤT NGUỒN GỐC

- Nguyên tắc 1: Nhận diện các đơn vị tham gia.
- Nguyên tắc 2: Nhận diện sản phẩm.
- Nguyên tắc 3: Duy trì tính toàn vẹn của từng lô sản phẩm.
- Nguyên tắc 4: Dữ liệu tuân thủ được thu thập đến từng lô sản phẩm.
- Nguyên tắc 5: Quy trình thủ tục thu hồi và triệu hồi sản phẩm.
- Nguyên tắc 6: Sử dụng các tiêu chuẩn dữ liệu quốc tế để truy xuất nguồn gốc.

YÊU CẦU CỦA CÁC THỊ TRƯỜNG XUẤT KHẨU

QUY TRÌNH THAO TÁC CHUẨN



HOA KỲ

Để nhập một lô hàng, cần có giấy phép nhập khẩu. Mỗi hộp hoặc thùng carton phải có các thông tin sau được hiển thị trên bên ngoài: Mã Đơn vị Trồng trọt (PUC), Mã Cơ sở Xử lý (TFC), Mã Nhà máy đóng gói (PHC), Ngày đóng gói, Số lô, một nhãn với các từ "Được xử lý chiếu xạ," và ký hiệu quốc tế

CHÂU ÂU

Mỗi thùng carton trong lô hàng phải tuân thủ các luật về nhãn mác thực phẩm, bao gồm nhận dạng, loại trái cây, xuất xứ, thông số kỹ thuật thương mại và các nhãn kiểm soát. Việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm là bắt buộc.

NHẬT BẢN

Chỉ một loại trái cây Xoài Cát Chú Việt Nam được phép nhập khẩu tươi vào Nhật Bản, đáp ứng các tiêu chuẩn được Bộ Nông nghiệp, Lâm nghiệp và Thủy sản quy định trong các giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật xuất khẩu quốc gia.

HÀN QUỐC

Hàn Quốc yêu cầu xử lý bằng phương pháp VHT cho các loại trái cây nhập khẩu, và kiểm tra dư lượng thuốc trừ sâu, aflatoxin và các chất ô nhiễm thực vật khác. Điều này bao gồm việc kiểm tra các loại trái cây liên quan đến dư lượng thuốc trừ sâu. Mẫu được thu thập và việc tuân thủ được xác nhận bởi Viện Đánh giá An toàn Thực phẩm và Dược phẩm Quốc gia (NIFDS) - Bộ Y tế Hàn Quốc.

ÚC VÀ NEW ZEALAND

Yêu cầu để nhập khẩu xoài từ Việt Nam vào Úc như sau: Không yêu cầu giấy phép nhập khẩu từ Bộ Nông nghiệp, Thủy sản và Môi trường của Úc; Xoài phải được sản xuất tại Việt Nam và có chứng nhận vệ sinh an toàn với nội dung: "Trái cây trong lô hàng này đã được sản xuất tại Việt Nam tuân thủ các điều kiện về nhập khẩu xoài tươi vào Úc và tuân thủ quy định "Xuất khẩu Trái cây tươi bằng chiếu xạ từ Việt Nam vào Úc"; Không có sâu bệnh; Lô hàng phải được đóng gói chắc chắn trước khi điều trị; Bao bì phải là nhựa hoặc đã được xử lý nếu có nguồn gốc từ thực vật.

TRUNG QUỐC

Xuất khẩu xoài sang thị trường Trung Quốc phải tuân thủ các quy định về kiểm dịch thực vật, an toàn thực phẩm và khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm, và phải có mã cơ sở đóng gói và mã khu vực trồng trọt. Bao bì sản phẩm phải ghi rõ các thông tin cơ bản như tên sản phẩm, nguồn gốc, số lượng, trọng lượng, mã khu vực trồng trọt, mã cơ sở đóng gói (đối với trái cây), điểm đến, vv. bằng tiếng Trung hoặc tiếng Anh.