

## PHẦN I

# AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG LÚC CHUYỂN VẬN VÀ PHÂN PHỐI THỰC PHẨM DỄ BỊ HƯ THỐI

Thực phẩm có thể dễ bị truyền độc từ nhiều nguyên nhân thể chất, vi trùng học, hóa chất, và quang tuyến.

Thực phẩm dễ bị hư hại như thịt, gà và trứng đặc biệt dễ bị gặp nguy hiểm nhiễm độc vì mức độ ẩm, mức pH, và chứa nhiều chất prô-tê-in là môi trường lý tưởng cho việc phát triển vi khuẩn. Vì những đặc tính này, sản phẩm phải được xử lý cẩn thận để ngăn ngừa việc giao tiếp với vi khuẩn.

Việc bảo vệ an toàn thực phẩm có thể được cải tiến bằng việc kiểm soát nguy hiểm qua việc sử dụng những phương thức ngăn ngừa gồm có vệ sinh tốt, phương cách chế biến, và hệ thống Phân tích Nguy hiểm và Kiểm soát Điểm Quan trọng (Hazard Analysis and Critical Control Point- HACCP) trong suốt đường giây sản xuất thực phẩm và phân phối. Những thực phẩm dễ bị hư hại phải được ướp lạnh hay đông lạnh sau khi chế biến và trước khi chuyển hàng để ngăn chặn hư hại và phát triển chất gây bệnh. Trong lúc chuyển vận và lưu kho, điều khó là giữ nhiệt độ ướp lạnh đúng mức và giữ cho “đường giây lạnh” không bị cắt đứt trong những giai đoạn như đóng thùng, chuẩn bị chuyển hàng, chất hàng, dỡ hàng và trong lúc lưu trữ trong kho.

## CHỈ DẪN TỔNG QUÁT

Tại Hiệp chủng quốc Hoa Kỳ, hầu hết thực phẩm được chuyên chở bằng xe vận tải. Tuy nhiên, sản phẩm thịt, gà và trứng có thể chuyển đổi từ cách chuyển vận này sang cách chuyển vận khác trong lúc chuyển hàng và được để tại kho hàng trung gian cũng như tại điểm chuyển đổi hay tại nơi giữ hàng, như phi trường, kho bến tàu, hay kho hoả xa. Vì việc chuyển vận và lưu trữ trong kho là những gạch nối quan trọng trong đường giây từ nông trại đến các bàn ăn, những biện pháp kiểm soát có hiệu quả là thiết yếu tại mỗi địa điểm trong đường giây phân phối thực phẩm để ngăn ngừa việc truyền độc không cố ý.

Những lời chỉ dẫn sau đây đề cập đến những biện pháp an toàn thực phẩm phải được các cơ sở chuyển vận thực hiện từ điểm mà thực phẩm được sản xuất tới lúc giao hàng. Lời chỉ dẫn không nói về việc nuôi súc vật, khu cho súc vật ăn, hay bất cứ hoạt động nào trước khi giết súc vật còn sống hay các hoạt động trước khi chuyển hàng tại những trại ấp trứng.

## KẾ HOẠCH CHUYỂN VẬN AN TOÀN

**☐ Nhận diện ra được những điểm có thể nguy hiểm và phát triển kế hoạch vệ sinh chuyển vận tổng quát và an toàn.**

➤ Các cơ sở chế biến và phân phối chuyển sản phẩm phải đánh giá và chấp hành những biện pháp sẽ đảm bảo được vệ sinh và an toàn sản phẩm từ điểm khởi thủy tới lúc giao hàng ở những điểm tới khác. Sơ đồ minh họa từ điểm khởi thủy cho tới điểm đến sau cùng, gồm tất cả cách thức/lộ trình có thể là một công cụ hữu ích trong việc đánh giá. (Xem Phụ bản của sơ đồ mẫu)

➤ Nhận diện tất cả những điểm nguy hiểm nơi sự pha loãng hay truyền độc có thể xảy ra:

▪ Nhận diện nguy hiểm có thể xảy ra.

▪ Nếu điểm kiểm soát đã được nhận diện, phải xác định phương thức, nhịp độ, và giới hạn phải đối phó.

- Nhận diện ra những điểm kiểm soát có thể thực hiện tại những điểm có nguy hiểm và điểm nào là quan trọng nhất cho việc kiểm soát.
- Điều này sẽ xác định xem tại đâu và cách xử lý thường xuyên và kiểm chứng giới hạn phải xảy ra và hành động sửa chữa và ngăn ngừa, nếu có, phải thực hiện như thế nào.
- Định nghĩa việc kiểm soát phải như thế nào để ngăn ngừa việc pha loãng và truyền độc trong lúc chuyên chở và lưu kho.
  - Muốn kiểm soát thêm điều kiện của sản phẩm trong lúc và sau khi chuyên vận và lưu trữ trong kho, cơ sở chế biến có thể muốn bao gồm những dàn xếp đặc biệt với những người nhận hàng thực hiện những trắc nghiệm mẫu và thực hiện những trắc nghiệm vi trùng học hay những trắc nghiệm khác trên sản phẩm. Kết quả có thể được so sánh với kết quả trước khi chuyên hàng để xem có cần phải điều chỉnh phương thức hay thủ tục chuyên vận không.
  - Kiểm chứng xem những công ty chuyên vận đã ký giao kèo (thí dụ bằng đường hàng không, đường bộ, hàng hải, xe lửa) và cơ sở lưu trữ/kho hàng có một chương trình an toàn thực phẩm hữu hiệu không. Hãy cứu xét cả những biện pháp an ninh đặc biệt có trong khế ước và kiểm chứng những biện pháp đã được thi hành.
  - Bao gồm những thủ tục thu hồi ngay tức khắc những sản phẩm bị pha trộn khỏi thị trường và hệ thống của người tiêu thụ (điều này áp dụng cho các cơ sở chế biến, công ty chuyên vận, và các nhà phân phối hàng buôn sỉ và hàng lẻ.
  - Có một hệ thống tại chỗ để theo dõi sản phẩm, gồm luôn cả hàng được cứu gỡ, hàng làm lại, và hàng hoàn trả.

#### ☐ Đào tạo/huấn luyện Nhân viên

- Đào tạo/huấn luyện quản lý nhân viên giám sát tham dự vào việc chuyên vận, xử lý, và lưu trữ sản phẩm thực phẩm cho được sạch sẽ và vệ sinh. Những nhân viên này có thể phán xét sự rủi ro có thể xảy ra, ban hành biện pháp ngăn ngừa và sửa chữa thích hợp, và đảm bảo việc xử lý và giám sát hữu hiệu để ngăn ngừa việc nhiễm độc cố ý hay không cố ý khỏi xảy ra.
- Đào tạo nhân viên tham dự vào tất cả những đoạn chuyên vận, xử lý và lưu trữ phải giữ vệ sinh cá nhân và thủ tục thanh tra xe cộ, và thủ tục chuyên sẽ đảm bảo an toàn cho sản phẩm thực phẩm.

## HỆ THỐNG LƯU TRỮ AN TOÀN THỰC PHẨM

#### ☐ Thiết lập và duy trì một hệ thống lưu trữ và kho chứa an toàn cho thực phẩm

- Cơ sở cho phép ra vào các khu được dễ dàng để quét dọn
  - Cơ sở phải được làm cách nhiệt thích hợp và phải có khả năng kiểm soát nhiệt độ thích hợp
  - Ngăn ngừa những người không có thẩm quyền ra vào bằng cách sử dụng khóa và hàng rào
- v.v.
- Có chương trình hữu hiệu, hệ thống hóa để ngăn ngừa việc truyền độc môi trường và truyền độc do sâu bọ, chất độc, v.v...

## XE CỘ DÙNG ĐỂ CHUYÊN CHỞ SẢN PHẨM THỰC PHẨM

#### ☐ Thiết kế và chế tạo xe để bảo vệ sản phẩm

- Xe phải được thiết kế và chế tạo để khóa cửa và gắn kín dễ dàng, bảo vệ hàng chống lại sức nóng hay lạnh cực độ và ngăn ngừa việc gây truyền độc qua sâu bọ, chuột.
- Kiểu xe phải làm cho việc thanh tra, làm sạch sẽ, khử trùng và kiểm soát nhiệt độ được hữu hiệu
- Mặt phía trong phải làm bằng chất liệu thích hợp cho thực phẩm tiếp xúc trực tiếp. Thí dụ, mặt trong xe có thể làm bằng thép không rỉ, hay được tráng một lớp nhựa không dính thực phẩm.

## ☐ Giữ xe cho vệ sinh và bảo trì xe đúng mức.

➤ Xe chuyên vận thực phẩm, các phụ tùng xe, và các đường giằng nối phải cho sạch sẽ và không để cho dính bụi bặm, những mảnh vụn, hay bất cứ chất liệu nào hay mùi hôi có thể làm độc thực phẩm. Những thứ này phải được khử trùng khi cần. Thủ tục làm sạch sẽ và vệ sinh phải được nói rõ bằng văn tự.

➤ Những thủ tục làm sạch khác nhau có thể cần thiết cho những loại sản phẩm thịt, gà hay trứng khác nhau để được chuyên vận. Loại sản phẩm được chuyên vận và thủ tục làm sạch sẽ xử dụng phải được ghi chép. Thông thường, nước rửa phải nóng ít nhất là 180 độ F (hay 82 độ C), và thuốc làm vệ sinh phải được để giảm số siêu vi thể và hòa tan bất cứ hạt mỡ nào dính vào mặt bên trong.

➤ Các pa-lét chất hàng, máy chất hàng an toàn, và dụng cụ bốc dỡ hàng phải giữ cho sạch sẽ và không dính vật nhiễm độc thực phẩm có thể có và phải được thường xuyên rửa sạch sẽ và khử trùng.

➤ Đồ trang bị dùng để chuyên thực phẩm như là xe đẩy, xe chuyên hàng, và xe nhắc hàng phải được bảo trì cẩn thận và giữ vệ sinh.

➤ Đảm bảo an toàn cho xe chuyên vận để không bị phá hư khi không xử dụng.

## ☐ Sử dụng xe chuyên chở đặc biệt

➤ Xe chuyên chở, thùng chứa hàng và thùng chuyên hàng phải được chỉ định rõ và có đánh dấu “for food use only” (chỉ dùng cho thực phẩm) và chỉ được dùng cho việc chuyên chở thực phẩm mà thôi. Nếu có thể được những xe và thùng này chỉ xử dụng hạn chế cho một loại thực phẩm. Điều này giảm thiểu rủi ro nhiễm độc qua những sản phẩm khác từ những chuyên hàng trước đó.

## TRƯỚC KHI CHẤT HÀNG

▪ **Khu chất hàng lên xe và dỡ hàng xuống xe phải định sẵn vị trí, làm sạch sẽ, khử trùng (nếu chỗ nào thấy thích ứng), và phải bảo trì đúng mức để ngăn ngừa việc nhiễm độc sản phẩm.**

➤ Những phòng ốc dùng vào việc chất hàng hay dỡ hàng phải được sắp đặt để có thể ra vào dễ dàng tất cả khu vực cho việc làm sạch sẽ.

➤ Các phòng sở phải được làm cách nhiệt đúng mức và có khả năng kiểm soát nhiệt độ đúng mức.

➤ Các phòng sở phải có một chương trình hữu hiệu, có hệ thống để ngăn ngừa việc nhiễm độc từ môi trường và gây nhiễm qua sâu bọ, chất độc, v.v..

▪ **Kiểm tra xe trước khi chất hàng**

➤ Xe thùng chở hàng lớn hay xe vận tải phải được cách nhiệt đầy đủ và được sửa chữa cẩn thận để không có lỗ hỏng trong xe mà qua lỗ hỏng này hơi nóng, bụi, hay những chất làm kém phẩm lượng khác có thể lọt vào khi dỡ hàng.

➤ Kiểm tra những hàng còn bỏ sót lại từ những chuyên hàng trước.

➤ Kiểm tra những hóa chất còn sót lại từ việc làm sạch và vệ sinh trước đây.

➤ Đơn vị làm lạnh phải được sửa chữa cẩn thận và hoạt động tốt. Cả tài xế xe vận tải lẫn nhân viên cơ xưởng sản xuất phải kiểm tra hệ thống ướp lạnh trên xe xem có hoạt động tốt không.

➤ Xe thùng chở hàng lớn và xe vận tải phải được làm lạnh ít nhất 1 giờ trước khi chất hàng lên xe để loại hơi nóng còn sót lại từ thành xe làm cách nhiệt và lớp vách lót bên trong xe cũng như không khí trong xe. Muốn làm lạnh trước khi chất hàng, cửa xe phải được đóng lại và phải để nhiệt độ của hệ thống ướp lạnh không quá 26 độ F, thông thường từ 26 độ F đến 32 độ F. (Ghi chú: những thịt gà vịt nếu có đóng nhãn “tươi” (Fresh) phải được chuyên chở ở nhiệt độ cao hơn 26 độ F, thường là giữa 26 và 32 độ F).

➤ Thanh tra xe trước khi chất hàng để xax định xem các lỗ thông hơi lạnh, nếu được dùng, có đặt đúng chỗ hay không và các nền xe có khóa không bị chặn không khí lưu thông đúng mức.

➤ Kiểm tra cửa xe và chỗ các nẹp kín để đảm bảo được an toàn và không có lỗ hở không khí.

➤ Khi chuyển hàng những sản phẩm hỗn hợp đủ loại, như sản phẩm đông lạnh và ướp lạnh, việc chuyển hàng có thể cần đến việc sử dụng một xe thùng chuyển hàng lớn có nhiều ngăn có nhiệt độ khác nhau hay những đòi hỏi khác.

▪ **Sắp xếp việc chất dỡ hàng nhằm chứa hàng cho thứ tự và giảm thiểu việc hàng để hở trống trong lúc chất hàng và dỡ hàng.**

➤ Sắp xếp thùng hàng đặc biệt quan trọng khi có sản phẩm đòi hỏi nhiệt độ khác nhau, hay nơi giao hàng khác nhau.

➤ Những quản đốc khu bốc dỡ hàng phải ghi chép là tất cả hàng ở 40 độ F hay thấp hơn trước khi chất hàng. Hàng không được phép để ở khu bốc dỡ hàng khiến nhiệt độ của sản phẩm tăng lên trên 40 độ F.

Ghi Chú: Quy luật của Liên bang đòi hỏi gà vịt đã chế biến phải được đóng hộp và chuyên chở ở nhiệt độ không quá 40 độ F.

## CHẤT HÀNG

☐ **Bảo vệ sản phẩm không bị tiếp cận với những vật gây độc của môi trường như vi trùng, bụi, hơi ẩm, hay sự nhiễm độc thể chất khác.**

☐ **Duy trì “đường giây lạnh” để đảm bảo thực phẩm được giữ ở nhiệt độ thích ứng liên tục trong suốt mọi giai đoạn của việc chuyên vận.**

➤ Thực phẩm dễ bị hư thối phải được ướp lạnh và bảo vệ không có sự thay đổi nhiệt độ. Tất cả những người tham dự vào việc chuyên chở, lưu trữ trong kho, và khuôn vác thực phẩm dễ bị hư thối phải chịu trách nhiệm giữ cho thực phẩm ở nhiệt độ thích hợp và ngăn ngừa sự gián đoạn trong đường giây lạnh này.

➤ Duy trì nhiệt độ thích ứng của sản phẩm đã được làm lạnh từ trước bằng cách giảm thiểu tối đa thời gian chất hàng hay dỡ hàng, thực hiện việc chất hàng hay dỡ hàng trong môi trường lạnh thích nghi và giảm thiểu bề mặt thùng hàng tiếp xúc với nền nhà hay tường của khu chứa hàng hay đồ trang bị dùng vào việc chất hàng.

➤ Sản phẩm thịt, gà, hay trứng đã khử trùng được đóng hộp cẩn thận có thể được chất lên nhau, với điều kiện là có đủ không khí lưu chuyển để duy trì nhiệt độ của sản phẩm trong lúc chuyên chở.

➤ Sản phẩm phải được giữ ở nhiệt độ trước khi chất hàng, các hộp và pa-lét phải được để an toàn trong xe và pa-lét quá cảnh phải để ở giữa xe, không được chạm vào thành xe.

➤ Đóng kín cửa xe chở sản phẩm trứng từ một xưởng chế biến này đến xưởng chế biến khác để khử trùng, tái khử trùng, hay giữ đúng độ nóng. (Một chứng minh thư ghi rõ sản phẩm không được khử trùng hay đã thử nghiệm có vi khuẩn Salmonella phải được kèm theo lô hàng).

☐ **Sử Dụng thủ tục chất hàng và đồ trang bị thích ứng**

➤ Sử dụng vật ngăn cách ở thành xe bên hông hay cuối xe thùng chở hàng lớn cũng như pa-lét để duy trì không khí vận chuyển đúng mức.

➤ Giữ thời gian chất hàng càng ngắn càng tốt để ngăn ngừa sự thay đổi nhiệt độ (tăng hay giảm) mà sự thay đổi có thể đe dọa sự an toàn hay phẩm chất của thực phẩm.

➤ Đóng cửa xe lập tức sau khi xe vận tải/xe chở thùng chở hàng lớn đã ra khỏi bến đậu.

☐ **Đặc biệt lưu ý cho những lô hàng đủ loại hay bán phần**

➤ Những lô hàng bán phần và đủ loại gia tăng nhịp độ và thời gian cửa mở, đưa tới nhiều cơ hội làm cho nhiệt độ lên xuống và đưa tới việc hàng bị hư hại.

➤ Những yếu tố khác ảnh hưởng đến nhiệt độ gồm có thời gian chất hàng và dỡ hàng, số lần ngưng xe, tổng số thời gian đi từ điểm khởi hành đến nơi giao hàng và nhiệt độ bên ngoài.

➤ Trong thời kỳ có nhiệt độ nóng, việc chất hàng và dỡ hàng phải được thực hiện vào buổi tối hay sáng sớm để giảm thiểu tối đa việc sản phẩm có thể bị nóng.

## QUÁ CẢNH

### ❑ Thiết lập thủ tục để kiểm tra định kỳ sự toàn vẹn của lô hàng khi quá cảnh.

- Kiểm tra xem chất nóng hay lạnh có bị xì vào thực phẩm hay không.
- Theo dõi nhiệt độ và sự vận chuyển của đơn vị ướp lạnh ít nhất 4 giờ một lần. Nếu có đơn vị nào bị hư phải được sửa chữa bởi nhân viên cơ điện lạnh có thẩm quyền trước khi nhiệt độ của lô hàng tăng lên.
- Kiểm tra xem bộ phận kiểm soát nhiệt độ có bị hư hay không.
- Sử dụng máy đo thời gian nhiệt độ, kim chỉ, hay bộ phận đo nhiệt độ, nếu những máy đo này có sẵn, để điều hợp tình trạng nhiệt độ của hàng hóa. Kiểm tra máy đo cứ 4 giờ một lần.

### ❑ Thiết lập thủ tục để đảm bảo sự an toàn sản phẩm trong thời gian lưu kho tạm thời.

- Giữ sổ ghi chép tình trạng sản phẩm khi đến và trong thời gian lưu trữ trong kho.
- Bảo đảm duy trì nhiệt độ đúng trong suốt thời gian sản phẩm lưu trữ trong kho.

## BỐC GỠ HÀNG

#

### ❑ Xem xét cẩn thận sản phẩm đưa tới.

- Sản phẩm phải được thanh tra và phân loại trước khi được chấp nhận tại bất cứ ở địa điểm nào trong thời gian chuyển vận.
- Phát triển và chấp hành các phương pháp để kiểm tra và ghi chép tình trạng của sản phẩm và gói hàng ngay khi nhận tại nơi đến. Xem xét việc kiểm soát của máy đo thời nhiệt độ, chỉ số hay, qua sự dàn xếp trước với hãng chuyển hàng, trắc nghiệm để xác định xem có sự phát sinh vi khuẩn đã xảy ra sau khi sản phẩm được đóng vào bao/thùng và được chuyển đi.
- Bao gồm cả thủ tục cho việc xử lý an toàn và hủy bỏ sản phẩm đã bị truyền độc.
- Thiết lập đường lối và thủ tục bác bỏ những kiện hàng và sản phẩm không được chấp thuận, không thể kiểm chứng trên danh sách hàng giao, hay chứa những thay đổi không thể chấp nhận được cho các văn bản chuyển hàng. Phải có một kế hoạch và hệ thống ghi chép tại cơ quan để ghi chép những bước đã thực hiện.
- Không chấp nhận những sản phẩm được biết hay nghi ngờ là có pha trộn.

### ❑ Dời sản phẩm từ bên chất hàng đến kho hàng đông lạnh ngay tức khắc để giảm thiểu tối đa sản phẩm bị để dưới hơi nóng hay vật chuyển độc

## Phần II

# AN NINH THỰC PHẨM TRONG LÚC CHUYỂN VẬN VÀ PHÂN PHỐI THỰC PHẨM DỄ BỊ HƯ THỐI

Biến cố bi thảm của ngày 11 tháng 9 năm 2001, vĩnh viễn thay đổi thế giới. Biến cố này chứng tỏ cho chúng ta thấy rằng những gì không thể xảy ra có thể trở thành thực tế, và nó đe dọa nguồn cung cấp thực phẩm của nước ta đều rất có thể có từ những người muốn ám hại chúng ta bằng bất cứ phương tiện nào. Kể từ khi có những cuộc tấn công khủng bố chống lại nước Mỹ, sự an ninh - gồm cả an ninh thực phẩm - là ưu tiên hàng đầu ở cả cấp liên bang lẫn tiểu bang.

#

Để bảo đảm cho thực phẩm an toàn trong xưởng chế biến, trong lúc chuyển vận, trong kho hàng, và cửa bán hàng lẻ là nhiệm vụ trọng yếu để bảo vệ sức khỏe cho quần chúng. Bây giờ chúng ta phải nhìn vào tất cả những mối đe dọa có thể có, xem xét các rủi ro, và có hành động để ngăn ngừa bất cứ một cuộc tấn công cố ý nào vào nguồn cung cấp thực phẩm.

## HƯỚNG DẪN TỔNG QUÁT

Thực phẩm có thể tiếp cận được với việc truyền độc cố ý từ nhiều nguyên nhân thể chất, hóa chất, sinh học, và quang tuyến. Mỗi người đều có trách nhiệm đảm bảo cho thực phẩm được an toàn, tinh khiết, và không bị pha trộn giả mạo. Những người có trách nhiệm chuyên chở và giao hàng phải chấp hành mọi biện pháp an ninh để bảo đảm tính toàn vẹn của sản phẩm qua đường giây cung cấp.

Có nhiều lợi ích trong tương lai nếu có sẵn một kế hoạch an ninh hữu hiệu như là:

- Bảo vệ sức khỏe và tài sản cho quần chúng.
- Gia tăng sự tin tưởng của quần chúng và khách hàng, gồm có cả các đối tác thương mại.
- Cung cấp thêm những thành tố có giá trị thêm vào sản phẩm.
- Ngăn chặn việc đánh cắp và phá hại.
- Tạo tính hiệu quả của việc sản xuất và phân phối
- Duy trì việc kiểm soát kỹ càng sản phẩm qua đường giây cung cấp; và
- Có thể hạ thấp tiền bảo hiểm và lệ phí chuyển hàng.

Những hướng dẫn dưới đây cung cấp một bản liệt kê những biện pháp an ninh phải được cứu xét bởi xưởng chế biến, công ty chuyển hàng, và kho hàng để giảm thiểu tối đa sự rủi ro bị phá hại hay hành động tội ác cho mỗi bộ phận của hệ thống giao thực phẩm.

## KẾ HOẠCH AN NINH.

### LƯỢNG GIÁ NHỮNG YẾU ĐIỂM

- Thành lập một toán quản trị việc bảo vệ thực phẩm và bổ nhiệm một trưởng toán để kiểm chứng những việc phải làm có được chấp hành và có hiệu quả không.
- Phát triển một kế hoạch chuyển vận tổng quát và lượng giá yếu điểm xử dụng mẫu đe dọa/rủi ro/có thể bị tấn công như Công Tác Xử Lý Rủi Ro (Operation Risk Management – ORM) và Lượng Giá Có Hệ Thống Rủi Ro Cho Phòng Sờ (Systematic Assessment of Facility Risk – SAFR). Sơ đồ từ điểm bắt đầu đến điểm cuối cùng, gồm tất cả phương thức chuyển vận và lộ đạo có thể là một phương tiện hữu ích trong việc lượng giá của quý vị. (Xem Phụ bản để có sơ đồ mẫu)
- Trong kế hoạch an ninh của quý vị, nhận diện tất cả những điểm có thể bị tấn công khi có sự pha trộn cố ý hay truyền độc xảy ra trong tiến trình chuyển vận và phân phối.
  - Quý vị hãy nhận diện những nguy hiểm sinh học, hóa học và thể chất.
  - Quý vị hãy nhận diện nếu việc kiểm soát có thể thực hiện tại mỗi điểm nguy hiểm và điểm nào là điểm hữu hiệu nhất để áp dụng việc kiểm soát.
  - Nếu điểm kiểm soát đã được nhận diện, xác định phương thức, nhịp độ và giới hạn phải tuân thủ.
  - Điều này sẽ xác định là nơi nào và bao nhiêu lần một lần điều hợp và việc kiểm chứng giới hạn đã được thiết lập phải xảy ra và hành động sửa chữa và ngăn ngừa nào, nếu có, phải thi hành.

## **PHÁT TRIỂN & CHẤP HÀNH THỦ TỤC**

- Quý vị phải chấp hành thủ tục an ninh đã được nhận diện tại mỗi điểm để bảo vệ sản phẩm từ lúc chuyển hàng qua mỗi điểm giao hàng.
- Kế hoạch phải bao gồm một hệ thống nhận diện và truy tầm sản phẩm của quý vị bất cứ lúc nào trong suốt thời gian chuyển vận và phân phối như việc xử dụng con dấu chống làm giả tương ứng với lô hàng được chỉ định rõ và những văn bản đính kèm.
- Kiểm chứng các hãng ký khế ước chuyển hàng (thí dụ như hãng chuyển hàng bằng đường hàng không, đất liền, đường biển, đường xe lửa) và các kho hàng/kho dự trữ có một chương trình an ninh có hiệu quả. Quý vị hãy cứu xét những biện pháp an ninh ghi trong khế ước và kiểm chứng những biện pháp này được tuân thủ.
- Bao gồm trong đó những thủ tục thô hồi ngay tức khắc những sản phẩm pha trộn, giả mạo từ những đường giắt thương mại và người tiêu thụ.
- Có sẵn một hệ thống để theo dõi sản phẩm đã được cứu gỡ, làm lại hay hoàn trả.
- Bao gồm những thủ tục xử lý mỗi đe dọa và những trường hợp sản phẩm bị thay đổi ngang trái.
- Thiết lập kế hoạch di tản.
- Thiết lập xử lý an toàn và phế thải sản phẩm đã bị truyền độc. Nhận diện ở đâu và làm thế nào để tách rời những sản phẩm đáng nghi ngại.
- Phát triển và chấp hành những phương thức để kiểm tra và ghi chép tình trạng của sản phẩm và cách đóng thùng/hộp ngay sau khi nhận được ở nơi giao hàng.
- Thiết lập chính sách và thủ tục loại bỏ những thùng hàng và sản phẩm không thể chấp thuận được, không có thể kiểm chứng vì khác với danh sách giao hàng, hay có những sự thay đổi không thể chấp nhận được về những tài liệu chuyển hàng. Có một chiến lược theo dõi và hệ thống ghi chép tại chỗ để ghi chép những bước đã thực hiện.
- Thiết lập chính sách và thủ tục cho phép nhân viên hỏa xa, tài xế xe vận tải, v.v.. đi vào phòng sở và theo dõi các hoạt động của họ trong khi có mặt trên bất động sản.
- Kế hoạch an ninh thực phẩm phải được lưu trữ tại một nơi an toàn và chia sẻ kế hoạch này trên căn bản cho những ai “cần biết”

## **CÔNG TÁC KHẨN CẤP**

- Thường xuyên cập nhật hóa một bản liệt kê địa chỉ liên lạc khẩn cấp ở cấp địa phương, Tiểu bang và Liên bang, địa chỉ tại địa phương của cơ quan Homeland Security (An Ninh Nội Địa), các viên chức y tế công cộng địa phương.
- Phát triển những thủ tục thông báo giới chức thích hợp nếu có biến cố xảy ra.
- Nhận diện những điểm xuất và nhập có sẵn cho nhân viên phụ trách tình trạng khẩn cấp trong kế hoạch.
- Phát triển một chiến lược liên lạc với cơ quan truyền thông, gồm cả việc nhận diện được phát ngôn viên/nhân, soạn sẵn bản tuyên bố làm mẫu với báo chí, hay giới thiệu hội thương mại hay bộ chỉ huy của đại công ty.

## **HUẤN LUYỆN VÀ TRẮC NGHIỆM**

- Huấn luyện mỗi toán viên trong tất cả các điều khoản của kế hoạch.
- Thực hiện việc tập dượt để trắc nghiệm và kiểm chứng tính hiệu quả của kế hoạch. Liên tục duyệt xét chính sách và thủ tục trong kế hoạch. Trưởng toán quản lý việc bảo vệ thực phẩm phải phối trí những hoạt động này.

## **THANH LỘC VÀ ĐÀO TẠO NHÂN VIÊN**

- Thanh lọc tất cả nhân viên sẽ tuyển, tới mức kỹ càng có thể thực hiện được, bằng cách thực hiện việc kiểm tra lý lịch và hành vi tội ác thích hợp cho chức vụ của họ, và kiểm chứng các tham chiếu (gồm khế ước, nhân viên việc làm tạm thời, nhân viên quản hộ, làm theo mùa và an ninh). Khi không thực hiện được những điều trên, những nhân viên này phải được đặt dưới sự giám sát thường xuyên và việc ra vào những khu bảo mật của phòng sở có thể bị giới hạn hơn nữa.
- Cứu xét việc tham dự vào chương trình thí nghiệm của Sở Di Trú và Nhập Tịch (Immigration and Naturalization Service – INS) để thanh lọc (điện thoại số 1-888-464-4218)
- Tất cả nhân viên phải được huấn luyện cách ngăn ngừa, phát hiện, và đáp ứng các mối đe dọa hay hành động khủng bố để họ có thể nhận ra được mối đe dọa tới nền an ninh và đáp ứng nếu thấy cần thiết.
- Thăng tiến việc cảnh giác an ninh đang tiếp diễn và tầm quan trọng của những thủ tục an ninh.
- Nhân viên tham dự vào việc chuyển vận, xử lý, và lưu trữ trong kho thực phẩm phải được huấn luyện về thủ tục để bảo đảm an ninh cho thực phẩm (thí dụ : nhân viên bến tàu và an ninh về việc ghi chép những điều kiện phải có cho những chuyến hàng tới và đi).
- Huấn luyện nhân viên thích hợp về thủ tục an ninh đối với thư tín gửi đến, và việc giao đồ tiếp liệu và đồ trang bị. Những người đưa thư phải được huấn luyện để nhận ra được và ứng xử thư tín tình nghi bằng cách xử dụng những hướng dẫn của Bưu Điện Hoa Kỳ.
- Đảm bảo nhân viên biết thủ tục khẩn cấp và thông tin để liên lạc.
- Khuyến khích nhân viên báo cáo bất cứ những hành vi tình nghi nào như dấu hiệu của việc sản phẩm bị thay đổi ngang trái có thể xảy ra hay có sự đột nhập hệ thống an ninh thực phẩm. Có một hệ thống theo dõi tại chỗ cho những báo cáo này và những hoạt động theo dõi.

## **AN NINH PHÒNG SỞ**

### **RA VÀO**

- Duy trì triệt để một hệ thống ID (chứng minh thư) cho mỗi nhân viên. Đòi hỏi phải có thể nhận diện và hộ tống khách đi thăm phòng sở trong suốt thời gian thăm viếng.
- Thu hồi thẻ ID do công ty cấp, chìa khóa và thay ổ khóa khi một nhân viên không còn làm việc cho công ty nữa.
- Đảm bảo sự nhận diện rõ rệt của nhân viên tùy theo nhiệm vụ riêng biệt của họ (Thí dụ: mũ hay áo có màu sắc, thẻ ID).
- Giới hạn các loại vật dụng cá nhân được mang vào phòng sở, đặc biệt là súng tay và các loại vũ khí khác.
- Bảo đảm và giới hạn sự ra vào cơ sở, xe vận tải, xe thùng lớn chở hàng, hay thùng chứa hàng, tủ để đồ dùng cá nhân và tất cả khu vực kho hàng để ngăn ngừa sự ra vào của nhân viên không có thẩm quyền, bằng máy báo động, máy chụp hình, khóa và hàng rào hay những biện pháp thích hợp khác.
- Tất cả khách tới thăm phải được hộ tống trong khi có mặt trong phòng ốc. Thiết lập thủ tục để xử lý những người không có thẩm quyền trong khu vực có sự hạn chế ra vào.
- Kiểm soát việc tiếp cận với thực phẩm của những người không có thẩm quyền bằng cách giới hạn việc tiếp cận với việc giao thực phẩm, lưu trữ trong kho, các khu vực chứa chất chế biến thực phẩm, và kho chứa hóa chất.
- Hạn chế tiếp cận với hệ thống dữ liệu máy vi tính. Bảo vệ những dữ liệu này bằng cách dùng bức tường lửa, hệ thống phát hiện bộ máy và bảo mật mật mã, thay đổi mật mã thường xuyên.
- Hạn chế tiếp cận thùng nước để bên ngoài, hệ thống cung cấp nước, máy làm nước đá và ống dẫn nước.



Hạn chế tiếp cận máy kiểm soát hơi nóng trung ương, hệ thống quạt gió, và điều hòa không khí (HVAC), điện, hơi đốt, và hệ thống hơi nước để ngăn ngừa việc truyền độc vào hệ thống phân phối không khí.

#

## **CHUYỂN HÀNG/NHẬN HÀNG**

Khu chất hàng phải được giữ an ninh để ngăn ngừa việc giao hàng trái phép.

Tất cả việc giao hàng phải có giờ giấc và tài xế xe vận tải phải xuất trình thẻ nhận diện đúng mức khi đến.

Các tài liệu về việc chuyển hàng phải bao gồm thông tin về sản phẩm, tên hãng chuyên chở, thông tin về tài xế, và số con dấu ấn.

Cơ sở phải đòi hỏi những hàng chở đến phải gắn kín và có bằng chứng không bị phá phách, dấu ấn phải đánh số, và mỗi số dấu ấn phải được in trên tài liệu chuyển hàng để kiểm chứng trước khi nhập vào phòng sở.

Cứu xét việc phát triển một bản kiểm kê cho thủ tục chuyển hàng và nhận hàng (việc làm này cũng có thể giúp nhận diện được những sự việc bất thường).

Tài liệu chuyển hàng có sự sửa chữa đáng nghi ngờ phải được điều tra kỹ càng. Sản phẩm phải được giữ lại và tách rời trong tiến trình điều tra.

Đảm bảo đúng mức xe vận tải chuyên chở, xe thùng chở hàng, hay thùng chứa hàng

➤ Cửa không được để mở khi nhận một thùng hàng từ kho hàng.

➤ Đảm bảo xe vận tải chuyên chở hàng, xe thùng chở hàng, và thùng chứa hàng được an toàn sau khi việc chất hàng hoàn tất.

➤ Khóa xe vận tải chuyên chở hàng, thùng chứa hàng khi nào không sử dụng, trong suốt thời gian nghỉ để ăn uống và vào ban đêm.

Dán giấy ấn vào tất cả thùng chứa hàng đang được chuyên chở và duy trì sổ ghi chép giấy ấn. Có một hệ thống tại chỗ để kiểm chứng những số giấy ấn và sự nguyên vẹn của giấy ấn trong suốt tiến trình phân phối.

Đảm bảo thủ tục an ninh có hiệu lực cho việc lưu trữ trong kho tạm thời tại kho hàng chuyển tiếp.

## **PHÒNG ỨC**

Chỉ định lối vào và ra có giới hạn và riêng biệt cho người và xe vận tải

Đảm bảo an ninh tất cả cửa ra vào, lỗ thông hơi, cửa sổ, bên ngoài hệ thống làm lạnh và đơn vị lưu trữ kho hàng, thân xe thùng chở hàng và thùng kho lớn.

Đảm bảo có đủ đèn soi sáng bên trong và bên ngoài phòng sở.

Khu đậu xe dành cho khách thăm viếng phải ở cách xa phòng sở chính, nếu có thể thực hiện được. Xe của nhân viên và khách thăm viếng phải đánh dấu rõ ràng (thí dụ: băng đậu, giấy dán). Việc làm này nhằm nhận diện được xe vận tải, xe thùng chở hàng, hay thùng chứa hàng được phép đậu trong khuôn viên phòng sở và ngăn chặn việc đe dọa đánh bom.

Khu hay phòng trữ hóa chất nguy hiểm phải được đảm bảo an ninh và phải ở cách xa khu chế biến thực phẩm và khu trữ hàng. Ngoài ra, những khu này phải được kiến trúc và thông hơi một cách an toàn phù hợp với quy luật về xây cất của quốc gia hay địa phương.

Thụ từ đèn phải được xử lý trong một khu của phòng sở cách xa khu chế biến, lưu trữ, hay chế biến thực phẩm.

Gắn bộ phận cho nước chảy ngược trên tất cả đồ trang bị cung cấp nước.

## **ĐIỀU HÀNH HOẠT ĐỘNG**

### **NHÂN VIÊN**

#

- Duy trì danh sách từng ca làm việc để dễ nhận diện người nào phải có mặt trong phòng sở và chỉ rõ những người này ở tại địa điểm thích hợp của họ.
- Cung cấp đủ sự giám sát công việc ở tất cả các cấp nhân viên, gồm cả những người chế biến thực phẩm, nhân viên làm vệ sinh và bảo trì, và nhân viên yểm trợ máy vi tính.
- Theo dõi nhân viên có hành vi khác thường (thí dụ: ở lại trễ khác thường, tới sớm khác thường, chụp hình phòng sở, hay lấy tài liệu ra khỏi phòng sở).

## **GỬI HÀNG/NHÂN HÀNG**

- Mua tất cả hợp chất chế biến thực phẩm, thực phẩm, và vật liệu gói hàng chỉ từ những nhà cung cấp đã biết, có danh tiếng mà thôi. Đòi hỏi Thư Bảo Đảm món hàng nếu có thể được.
- Đòi hỏi thông báo trước (bằng điện thoại, email, hay fax từ những nhà cung cấp cho tất cả hàng giao đang đưa tới, trong thông báo đó gồm có chi tiết về hàng gửi đến, gồm có tên tài xế và số giấy ấn.
- Đòi hỏi xe vận tải, xe thùng chở hàng hay thùng chứa hàng phải được khóa hay dán kín khi giao hàng. Duy trì sổ ghi kiểm chứng lô hàng gửi đến. Kiểm chứng xe vận tải đến có số giấy ấn và sự nguyên vẹn và giấy ghi lô hàng. Ghi chép số giấy ấn và số xe vận tải chở hàng hay xe thùng lớn chở hàng.
- Để những hàng giao không nằm trong thời khóa biểu ngoài khuôn viên phòng sở để chờ kiểm chứng công ty chuyên hàng và lô hàng. Không nhận những hàng giao hay đưa sản phẩm từ công ty chuyên hàng không quen biết chỉ dùng số điện thoại di động hay công ty chuyên hàng quen biết nhưng chỉ dùng số điện thoại/fax hay địa chỉ email mà thôi.
- Chỉ có nhân viên giám sát công việc hay đại diện của chủ nhân mới được bóc giấy ấn và ký vào sổ ghi của tài xế xe vận tải. Có tại chỗ một hệ thống để bảo đảm sự toàn vẹn của sản phẩm khi giấy ấn cần được bóc ra trước khi giao hàng vì có nhiều lần giao hàng hay để viên chức chính phủ thanh tra.
- Giám sát việc dỡ hàng những sản phẩm, chất liệu chế biến, việc gói hàng, nhãn hiệu và sản phẩm hoàn trả.
- Kiểm chứng dấu ấn của công ty cuối cùng dán lên xe vận tải phải có sẵn trong đường giây giao hàng.
- Kiểm tra sản phẩm chở đến và những thùng chứa hàng để tìm ra bằng chứng của sự thay đổi ngang trái hay pha giả
  - Xác định một kế hoạch một cách tình cờ hay hợp lý khác để kiểm tra sản phẩm chở đến
  - Giám sát viên kho hàng phải ghi trên hóa đơn giao hàng bất cứ một trở ngại về tình trạng của sản phẩm, cách gói hàng, nhãn hiệu và con dấu.
  - Không chấp nhận những sản phẩm đã biết hay nghi ngờ bị pha giả; và
  - Kiểm tra thực phẩm xem có mùi gì hay bề ngoài có gì khác thường hay không.
- Xưởng chế biến có thể thu xếp với người nhận hàng để thực hiện trắc nghiệm mẫu hay thực hiện trắc nghiệm xem có siêu vi trùng hay những trắc nghiệm khác trên sản phẩm.
  - Việc làm này đòi hỏi kế hoạch trắc nghiệm trong xưởng chế biến trước khi gửi hàng đi
  - Kết quả phải được đối chiếu với những kết quả trước khi gửi hàng để xem có cần điều chỉnh phương thức chuyên vận hay thủ tục không.
  - Thiết lập thủ tục hệ thống chỉ huy cho việc xử lý đúng mức những mẫu hàng.
  - Những mẫu hàng phải được đánh dấu rõ ràng và giữ ở một khu an toàn
- Đảm bảo tất cả xe vận tải rời khỏi xưởng phải được gắn kín bằng dấu ấn
- Duy trì sổ ghi những giấy ấn đã dán

## **LƯU TRỮ/NUỚC**

- Duy trì bảng tồn kho chính xác về thực phẩm và hóa phẩm để cho phép phát hiện những việc thêm vào hay rút bỏ hàng ra không được giải thích, của khối hàng hiện có. Bao gồm thông tin về xuất xứ và ngày chuyển hàng.

- Thực hiện việc thanh tra tình cờ khu lưu trữ hàng (gồm xe vận tải chứa hàng, xe thùng chở hàng, xe thùng chứa hàng tạm thời), xe vận tải, xe thùng chở hàng, thùng chứa hàng và tàu chở hàng thường xuyên. Giữ việc ghi sổ của kết quả thanh tra. Chỉ định một cá nhân để thực hiện việc thanh tra và có tại chỗ một hệ thống ghi chép.
- Bảng tồn kho hàng ngày của hóa chất nguy hiểm hay những sản phẩm khác phải được thực hiện, và mọi sự sai phạm phải được điều tra ngay lập tức.
- Thường xuyên trắc nghiệm việc cung cấp nước và nước đá để đảm bảo việc sử dụng được an toàn
- Thanh tra kho chứa nước và đường dẫn nước bên trong và bên ngoài của phòng ốc thường xuyên để xem có bị phá phách hay có những bất thường hay không.

## **ĐÁP ỨNG**

- Cảnh giác và báo cáo bất cứ một hoạt động tình nghi cho giới chức có thẩm quyền thích hợp (thí dụ: việc bảo trì, giao hàng, hay khách thăm viếng không đúng thời khóa biểu phải được coi như tình nghi).
- Xuong chế biến, nhân viên quản lý chuyển vận, và những nhà phân phối buôn xi hay lẻ phải đảm bảo việc có thể theo dõi hay truy hồi sản phẩm.
- Đảm bảo có tại chỗ thủ tục để hoàn thành việc truy hồi sản phẩm nhanh chóng, đầy đủ, và rút sản phẩm ra khỏi thị trường của bất cứ lô thực phẩm nào trong trường hợp sản phẩm thấy có mối nguy hiểm cho sức khỏe của quần chúng.
- Giữ sổ savh có chi tiết việc sản xuất, gồm cả khu gói hàng hay mã số và địa điểm sản phẩm hoàn chế được lưu trữ hay phục vụ khách hàng.
- Truy tầm về phía trước – các công ty chuyên hàng (gồm các cơ xưởng chế biến thịt, gà, và trứng được thanh tra bởi chính phủ liên bang) và những hãng chuyên chở phải có hệ thống tại chỗ để có thể xác định địa điểm một cách nhanh chóng và hiệu quả những sản phẩm đã được phân phối cho các nhà buôn sỉ và bán lẻ.
- Truy tầm ngược về phía sau - các nhà bán lẻ, buôn sỉ, hãng chuyên chở và những người khác đã nhận sản phẩm từ cơ xưởng chế biến thịt, gà, và trứng được thanh tra bởi chính phủ liên bang phải có khả năng phát giác được nơi xuất xứ của sản phẩm một cách nhanh chóng và có hiệu quả.
- Điều tra các mối đe dọa và bản báo cáo về hành vi tình nghi một cách nhanh chóng và tích cực.
- Trong trường hợp khẩn cấp về an ninh thực phẩm, trước tiên là liên lạc với cơ quan công lực địa phương của quý vị.

---

## **HƯỚNG DẪN THÊM CHO PHƯƠNG THỨC CHUYÊN VẬN ĐẶC BIỆT**

Trong số khoảng 200.5 tỉ tấn thực phẩm chở đi trên khắp thế giới mỗi năm, 60 phần trăm được chở bằng đường biển, 35 phần trăm bằng đất liền, và 5 phần trăm bằng đường hàng không. Về mặt quốc nội, hầu hết thực phẩm được vận chuyển bằng đường bộ (xe vận tải và xe lửa). Thật quan trọng cho tất cả mọi người tham dự vào hệ thống giao thực phẩm hiểu được vai trò và trách nhiệm của mình để đảm bảo an ninh cho thực phẩm chở tới điểm giao hàng cuối cùng hay người nhận hàng. Thừa nhận được bản chất giữa các phương thức của hệ thống này, một khảo hướng có nhiều tầng giới chức để bảo vệ thực phẩm là trọng yếu.

## **HƯỚNG DẪN TỔNG QUÁT CHO TẤT CẢ CÁC PHƯƠNG THỨC**

Phải nắm chắc là các hãng chuyên hàng và người nhận hàng có tại chỗ những biện pháp an ninh để đảm bảo sự toàn vẹn của sản phẩm và kiểm chứng xem những người này hội đủ những nghĩa vụ an ninh theo kế ước. Biện pháp an ninh phải bao gồm:

- Ranh giới phòng ốc/bến đậu được an toàn.
- Kiểm tra lí lịch được thực hiện cho tất cả những nhân viên được tuyển mộ bởi những công ty chuyên hàng, vận tải và chở hàng.
- Có một hệ thống nhận diện tích cực tại chỗ cho tất cả nhân viên. (đề nghị tham dự vào chương trình thẻ nhân viên của Transportation Workers Identification Cards, TWIC - Thẻ Nhận Diện Nhân Viên Chuyên Vận) được phối hợp bởi Transportation Security Administration (Cơ quan quản trị an ninh chuyên vận).
- Thực hiện huấn luyện an ninh và có chương trình cảnh giác cho tất cả nhân viên biết cách ngăn ngừa, phát hiện, và báo cáo hoạt động tình nghi.
- Một hệ thống tại chỗ để theo dõi sự vận chuyển của sản phẩm và xe vận tải, xe thùng chở hàng, hay thùng chứa hàng/tàu (thí dụ: hệ thống định vị trí toàn cầu ).
- Giữ hệ thống sổ sách để ghi chép đường giây giữ hàng, hệ thống này sẽ giúp theo dõi sản phẩm.
- Xử dụng một hệ thống (thí dụ: máy rọi quang tuyến X) để phát hiện việc thay đổi ngang trái và quang tuyến, chất sinh học và hóa chất trong thùng đang chở hàng.
- Thiết lập chính sách và thủ tục để xử lý sản phẩm tình nghi và
- Đảm bảo tất cả thùng chở hàng được an toàn cẩn thận trong toàn thời gian khi hàng được để tại sân khu lưu trữ.

## HÀNG KHÔNG

Mặc dù có ít thực phẩm hơn được chuyên chở bằng đường hàng không hơn là bằng những phương thức khác, nó vẫn quan trọng để đảm bảo sự an toàn và an ninh của những sản phẩm này khi phương thức chuyên vận này được dùng.

- Kiểm tra tất cả các xe vận tải đi vào cơ xưởng bến đậu.
- Xe vận tải chở thực phẩm phải có ghi giấy ấn và dấu ấn phải được xem xét và các con số phải được kiểm chứng.
- Thanh tra thùng chở hàng đến bến đậu để chất hàng trước khi cho xe vào bến đậu.
- Báo cáo ngay tức khắc thùng hàng bị tình nghi hay không thích hợp cho an ninh nơi bến đậu.
- Bố trí việc gói hàng bên trong và bên ngoài để khách hàng sẽ có thể xác định nếu sản phẩm có bị thay đổi ngang trái và có thể thông báo ngay cho quý vị. Cho chỉ thị và thông tin liên lạc đi kèm với lô hàng.

## XE VẬN TẢI

Vào khoảng 21 triệu xe vận tải chuyên vận sản phẩm xuyên qua nước Mỹ mỗi ngày. Giữ các thùng chở hàng được an ninh là một trách nhiệm lớn lao vì có nhiều cơ hội bị phá phách

- Phát triển và chấp hành thủ tục cho tài xế để đảm bảo an ninh cho xe vận tải , xe thùng chở hàng, khi ngừng để ăn uống, đổ xăng và sửa chữa.
- Xe vận tải, xe thùng chở hàng hay thùng chở hàng phải được thiết kế và đóng để cho việc khóa và gắn giấy ấn dễ dàng và phải làm cho việc thanh tra có hiệu quả.
- Kiểm soát cửa và dấu ấn xe để đảm bảo xe được an toàn.
- Xe trống phải được khóa lại luôn luôn.
- Kiểm tra khối hàng sản phẩm thường xuyên trong thời gian chuyển tiếp để đảm bảo tính toàn vẹn không bị xuy giảm (thí dụ: dùng bến cân xe như là một cơ hội để kiểm tra tình trạng của sản phẩm)

- Xưởng chế biến, hãng phân phối và công ty chuyển vận phải có kế hoạch hành động trong trường hợp khẩn cấp, như xe bị hư hay báo cáo hành vi tội ác. Kế hoạch này phải gồm cả việc thông báo giới chức cấp liên bang, tiểu bang và địa phương liên hệ.
- Tài xế phải được huấn luyện để có biện pháp đề phòng trong khi xe đi trên đường (thí dụ: không đón người đi quá giang, không thảo luận về bản chất của hàng chở tại bến ngừng, cảnh giác khu chung quanh xe, khóa xe, xe thùng chở hàng, hay thùng chở hàng khi không có ai canh chừng và tránh khu đèn mờ)
- Ngăn ngừa việc tiếp cận trái phép xe vận tải, xe thùng chở hàng, hay thùng chở hàng. Đòi hỏi tài xế bảo vệ an ninh cho xe vận tải, xe thùng chở hàng hay thùng chở hàng trong khi đi đường, gồm cả trong lúc nghỉ mệt, tại quán ăn, tại trạm nghỉ qua đêm, v.v..
- Tài xế phải báo cáo những hoàn cảnh khác thường, như bị theo dõi, tới giới chức thích hợp.
- Phát triển thủ tục để làm theo khi thùng đựng hàng và thùng chở hàng được phát hiện khóa bị mở.
- Ngăn chặn việc bị đổi tuyến đường hay hàng bị đánh cướp bằng cách theo dõi xe vận tải. Đảm bảo sổ ghi giờ giấc của chuyến đi được duy trì và cung cấp cho xe vận tải đồ trang bị truyền tin và theo dõi.
- Bắt tài xế phải tuân thủ biện pháp đảm bảo an ninh để ngăn ngừa việc truyền độc vào thực phẩm khi thực phẩm nằm dưới sự kiểm soát của họ.

## **HÀNG HẢI**

Các cửa khẩu dễ bị tấn công vì kích thước, sự tiếp cận trên mặt nước và đất liền, địa điểm trong khu vực thành thị, và số lượng sản phẩm chuyển qua những nơi này.

Vào khoảng 80% hàng nhập khẩu vào Hoa Kỳ đi qua hải khẩu Hoa Kỳ, tuy nhiên Hải quan Hoa Kỳ thanh tra thực sự chỉ một phần những thùng chứa hàng này; phần còn lại được thanh tra bằng máy điện tử

- Kiểm tra tất cả xe vận tải đi vào cơ sở của bến đậu. Xe vận tải chở thực phẩm phải được đóng kín, tài xế phải có sổ ghi giấy ấn, và dấu ấn phải được kiểm chứng.
- Dấu ấn phải được gỡ trước sự hiện diện của nhân viên bến đậu để họ có thể kiểm chứng số giấy ấn và sự nguyên vẹn.
- Báo cáo ngay tức khắc việc thùng chứa hàng bị tình nghi hay không phù với an ninh bến đậu.
- Giám sát việc mở cửa tàu chở hàng.
- Khi việc bóc gỡ hàng sản phẩm từ tàu biển, thanh tra con dấu ấn để xem có tang chứng của sự phá phách hay không. Có hệ thống ghi chép tại chỗ.
- Ghi vào sổ việc cất dấu ấn (thí dụ: khi dấu ấn bị cất để viên chức chính quyền thanh tra)
- Nhân viên chở hàng băng đường biển phải cung cấp cho những nhà nhập khẩu và nhân viên khai quan thuế sổ sách việc gỡ hàng xuống tàu và kiểm tra lúc gỡ hàng và chuyển tiếp.
- Thiết lập chính sách và thủ tục để chuyển tải thông tin điện tử trong suốt thời gian thanh tra (việc làm này sẽ cho phép nhận ra được những sự khác thường)
- Có hệ thống báo cáo tại chỗ khi việc dỡ hàng của bất cứ sản phẩm nao trông có vẻ nghi ngờ hay sản phẩm cho thấy bằng chứng của sự phá phách.
- Phòng ốc của bến đậu phải khóa trong suốt thời gian nghỉ ăn uống và ban đêm
- Cửa của phòng ốc phải đóng ngay sau khi xe vận tải/xe thùng chở hàng ra khỏi bến tàu

**\*Các hãng Nhập khẩu và Xuất khẩu có thể muốn tham dự vào những chương trình của chính phủ liên quan đến việc chuyển hành bằng đường biển sản phẩm như là:**

- ◆Hải quan -Đối tác Thương mại chống khủng bố (Customs-Trade Partners Against Terrorism C-TPAT)
- ◆Hoạt động An toàn Thương mại (Operation Safe Commerce)
- ◆Chương trình An ninh Thùng chở hàng (Container Security Initiative)
- ◆Hiệp định/Thỏa ước về Chương trình Hãng Chở hàng Đường Biển (Sea Carrier Initiative Agreement.)

## **ĐƯỜNG XE LỬA**

- Chuyển vận bằng xe lửa là một phần cốt yếu của hệ thống phân phối thực phẩm,, vì vậy điều quan trọng là ta phải thấy là thùng chở hàng không an ninh có thể dễ bị là mục tiêu cho việc phá hoại và nói lên được tính dễ bị tấn công.
- Sử dụng xe hộp dùng riêng cho thực phẩm
- Sử dụng những biện pháp để đem lại an ninh cho các thùng chở hàng không bị phá phách nếu những thùng chức đây hàng được lưu trữ trong bên xe lửa trong bất cứ khoảng thời gian nào.
- Khóa/dấu ấn trên xe hộp phải được thanh tra lúc đi cũng như lúc đậu.
- Các thùng chứa hàng trông đang để tại sân ga phải luôn luôn được khóa kín
- Duyệt xét các văn kiện chuyển hàng khi đến tại sân ga và trước khi tài công xe lửa ra về.
- Thanh tra sự toàn vẹn của các dấu ấn khi đến và trước khi lô hàng được chở đi.

◆Nếu quý vị có câu hỏi nào hay cần được làm sáng tỏ về những hướng dẫn này, xin liên lạc với cơ quan FSIS Technical Service Center qua số điện thoại 1-800- 233- 3935

◆Quý vị muốn có thêm văn bản của hướng dẫn này, xin vào địa chỉ: <http://www.fsis.usda.gov> hay gọi số 202- 720- 9113

◆Thông tin thêm về việc chuyển vận an toàn và an ninh sản phẩm dễ bị hư thối có sẵn tại:

- \*USDA Agricultural Marketing Service: <http://www.ams.usda.gov/tmd/tmdsea.htm>
- \*Transportation Security Administration:<http://www.tsa.dot.gov>
- \*Food and Drug Administration: <http://vm.cfsan.fda.gov/~dms/secguid.html>
- \*Federal Aviation Administration: <http://www.faa.gov>
- \*U.S.Postal Service:<http://www.usps.com/cpim/ftp/pubs/pub166/welcome.htm>
- \*U.S.Customs:<http://uscustoms.treas.gov>
- \*American Association of Railroads: <http://www.aar.org>
- \*American Trucking Association: <http://www.trucking.org>
- \*National Cargo Security Council: <http://cargosecurity.com/ncsc>
- \*The World Health Organization: <http://www.who.int/fsf>

\*Xin xem việc truy cập vào những địa chỉ liên mạng của chính phủ để biết được những nguồn tài trợ (thí dụ: tiền trợ cấp hay tiền vay) để gia tăng chương trình an ninh của quý vị.

---

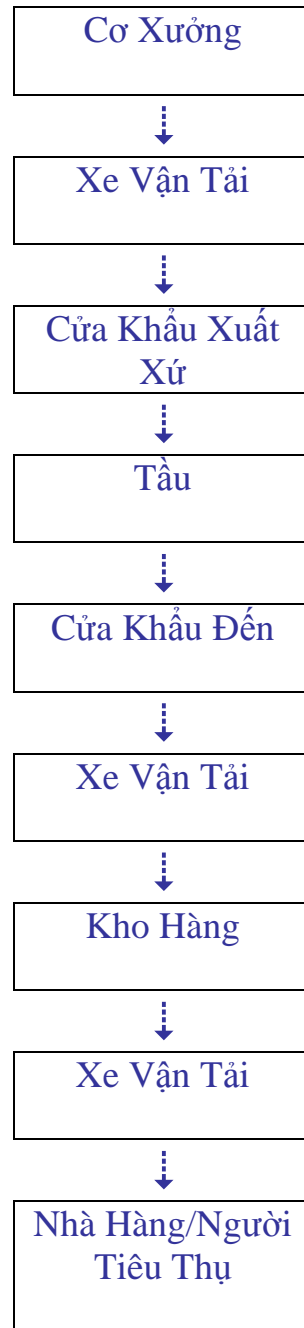
Bộ Canh Nông Hoa Kỳ (USDA) cấm việc kỳ thị trong tất cả những chương trình và hoạt động của Bộ dựa trên căn bản chủng tộc , màu da, nguồn gốc quốc gia, phái tính, tôn giáo, tuổi tác, khuyết tật, đức tin chính trị, khuynh hướng tình dục, hay tình trạng hôn nhân hay gia đình. (Không phải tất cả mọi căn bản ngăn cấm áp dụng cho tất cả chương trình). Những người có khuyết tật muốn có những thông tin về chương trình (chữ Braille cho người mù, chữ in lớn, băng thính thị, v.v..) phải liên lạc với Target Center của USDA tại số điện thoại 202-720-2600 (tiếng nói và TDD)

Muốn nộp đơn khiếu nại về sự kỳ thị, xin viết cho USDA, Director , Office of Civil Rights, Room 326-W Whitten Building, 14<sup>th</sup> and Independence Avenue, SW, Washington DC 20250-9410 hay gọi số 202-720-5964 (tiếng nói và TD D). USDA là một cơ quan và chủ nhân cung cấp cơ hội đồng đều.

(tháng) 2003

## Sơ Đồ Mẫu Cho Những Điểm Chuyên Chở Thực Phẩm Trong Thương Mại

#  
#  
#



#