

Kế Hoạch Phòng Vệ Thực Phẩm

Các Biện Pháp An Ninh Phòng Vệ Thực Phẩm

Tên Cơ Sở: _____

Địa Điểm Cơ Sở (thành phố, tiểu bang): _____

Số FSIS của Cơ Sở: _____

Khi ký tên vào đây, tôi công nhận cơ sở này sắp sẵn các biện pháp theo quy định của văn kiện này.

Viết Tên Chữ In: _____ Chức vụ: _____

Chữ Ký: _____ Ngày Tháng: _____

Food Defense Plan

Kế Hoạch Phòng Vệ Thực Phẩm

Các Biện Pháp An Ninh Phòng Vệ Thực Phẩm

Phòng Vệ Thực Phẩm là sắp sẵn các biện pháp giảm thiểu cơ hội cho kẻ nào cố ý làm độc nguồn cung cấp thực phẩm để giết chết hoặc gây thương tích cho dân chúng, phá hoại kinh tế của chúng ta, hoặc phá hủy cơ sở thương mại của quý vị.

MỤC ĐÍCH:

Kế hoạch tình nguyện này lập hồ sơ về các biện pháp phòng vệ thực phẩm và bảo vệ các tiến trình chế biến thực phẩm, để khỏi bị cố ý gây thiệt hại. ***Duyệt xét kế hoạch này và ký tên vào trang đầu tiên, thì sẽ dẫn tới kết quả là có một Kế Hoạch Phòng Vệ Thực Phẩm cho cơ sở của quý vị, theo quy định của FSIS (Sở Kiểm Dịch và An Toàn Thực Phẩm).***

LỢI ÍCH: Khi có một Kế Hoạch Phòng Vệ Thực Phẩm, quý vị sẽ đóng góp cho một nguồn cung cấp thực phẩm an toàn hơn và bảo đảm hơn. Quý vị cũng sẽ bảo vệ sức khỏe cho cộng đồng, nhân viên của quý vị, và đời sống quý vị. Một kế hoạch phòng vệ thực phẩm khả thi* cũng có thể:

- giảm thiểu rủi ro có sản phẩm không an toàn và thiệt hại kinh tế,
- giảm thiểu trộm cắp,
- giảm thiểu nhu cầu có thêm luật lệ về phòng vệ thực phẩm, và
- giảm thiểu trách nhiệm pháp lý cho công ty

HƯỚNG DẪN:

1. Duyệt xét kế hoạch đính kèm.
2. Ký vào trang đầu.
3. Trên căn bản hàng năm, duyệt xét kế hoạch này và ghi vào hồ sơ là quý vị đã làm vậy, trên mẫu đơn trong **Văn Bản Đính Kèm B**.

Kế hoạch phòng vệ thực phẩm này được sắp xếp trong bốn phần: (1) Các Biện Pháp An Ninh Bên Ngoài, (2) Các Biện Pháp An Ninh Bên Trong, và (3) Các Biện Pháp An Ninh về Nhân Sự, và (4) Các Biện Pháp An Ninh Phản Ứng Khi Có Biến Cố. **Văn Bản Đính Kèm A** cung cấp một danh sách dụng cụ, hoặc các biện pháp an ninh phụ trội, mà một cơ sở có thể cân nhắc xem xét hoặc có thể đã sắp sẵn. Quý vị cũng có thể có các kế hoạch khác đóng góp vào kế hoạch phòng vệ thực phẩm, như một kế hoạch khẩn cấp, kế hoạch thu hồi, kế hoạch an ninh, v.v. **Văn Bản Đính Kèm B** là một mẫu đơn có thể được sử dụng để ghi chép sự duyệt xét hàng năm của quý vị về kế hoạch phòng vệ thực phẩm.

*Bốn yếu tố lập nên một kế hoạch phòng vệ thực phẩm **thi hành được**:

1. **Phát Triển:** Duyệt xét và ký vào văn bản này thì thoả mãn yếu tố này.
2. **Thực Hiện:** Mô tả các biện pháp trong văn bản này thì thoả mãn yếu tố này.
3. **Thử Nghiệm:** Thanh tra định kỳ thì thoả mãn yếu tố này. Điều này có thể được thực hiện bằng các biện pháp đơn giản, như kiểm soát các cửa đã khoá, hoặc đi vòng quanh kiểm soát cơ sở mà không báo trước. Việc thanh tra có thể được ghi vào hồ sơ, sử dụng một mẫu đơn như **Văn Bản Đính Kèm B**. Không phải tất cả mọi biện pháp an ninh đều cần được thử nghiệm ở mức độ thường xuyên như nhau.
4. **Duyệt Xét và Duy Trì:** Duyệt xét kế hoạch ít nhất hàng năm, sửa đổi kế hoạch khi cần thiết, và có hành động thích ứng thì thoả mãn yếu tố này.

Food Defense Plan

Kế hoạch này được phát triển qua một nỗ lực chung giữa RTI International, HACCP Consulting Group, là Nhóm Tập Trung các đại diện kỹ nghệ, và Sở Kiểm Dịch và An Toàn Thực Phẩm (Food Safety and Inspection Service) thuộc Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ.

Các Biện Pháp An Ninh Bên Ngoài

(Thí dụ: khoá cửa, tắt đèn sáng, theo dõi việc bốc/dỡ hàng)

MỤC TIÊU: Ngăn ngừa kẻ xâm nhập trái phép, hoặc đưa vật liệu bất hợp lệ vào cơ sở.

Cơ sở này có sẵn ít nhất một trong các biện pháp sau đây cho tình trạng an ninh bên ngoài.

1.1 An Ninh về Vật Chất

- a. Các ranh giới cơ xưởng trông trải và kiên cố để ngăn ngừa sự đột nhập trái phép (thí dụ, thiết lập các hàng rào, dựng các bảng cấm vượt qua)
- b. Cổng vào kiên cố (thí dụ, cài đặt ổ khóa và/hoặc hệ thống báo động và hoạt động hữu hiệu)
- c. Thanh tra thường trực vòng quanh cơ xưởng xem có hoạt động gì khả nghi
- d. Tắt đèn sáng bên ngoài để ngăn chặn các hoạt động trái phép
- e. Bảo vệ chắc chắn các ngõ vào như cửa sổ và lỗ thông hơi
- f. Bảo vệ kho chứa bên ngoài toà nhà để ngăn chặn sự xâm nhập trái phép
- g. Cách khác

1.2 An Ninh khi Chuyển/Nhận Hàng

- a. Kiểm tra các lô hàng nhận được, để xem có bị phá hoại không
- b. Kiểm tra các xe cộ đến và đi, để xem có hoạt động gì khả nghi
- c. Sắp xếp lịch trình và theo dõi các hoạt động bốc dỡ hàng
- d. Kiểm soát khu bốc hàng ở bến tàu (thí dụ, theo dõi hoặc khoá lại)
- e. Cài khoá hoặc niêm phong chắc chắn các kiện hàng nhận được
- f. Khoá lại hoặc niêm phong các kiện hàng gửi đi
- g. Cách khác

1.3 An Ninh về Thư Tín

- a. Thư tín được sắp xếp ở cách xa thực phẩm, kê cả vật liệu chế biến và thực phẩm đóng gói
- b. Nhân viên nào giải quyết thư tín thì biết cách giải quyết các thư tín khả nghi, và hiểu các hướng dẫn của Bưu Điện Hoa Kỳ
- c. Cách khác

Các Biện Pháp An Ninh Bên Trong (Thí dụ: dấu hiệu, quan sát, hạn chế sử dụng)

MỤC TIÊU: Bảo vệ sản phẩm khỏi bị cố ý làm độc qua tiến trình sản xuất.

Cơ sở này sắp sẵn ít nhất một trong các biện pháp sau đây cho tình trạng an ninh bên trong.

2.1 Tổng Quát về An Ninh Bên Trong

- a. Báo cáo cho nhân sự thích hợp về các gói hàng khả nghi
- b. Xác định rõ ràng các khu vực hạn chế
- c. Kiểm soát các vật liệu mà trước đó không ai trông coi, trước khi sử dụng
- d. Báo cáo cho các nhân sự thích hợp về những thay đổi bất ngờ trong hàng tồn kho (sản phẩm hoặc thiết bị)
- e. Sắp sẵn hệ thống thấp đèn trong trường hợp khẩn cấp
- f. Nhận diện, kiểm tra và duyệt xét một hệ thống cảnh báo khẩn cấp, với các dữ kiện liên lạc khẩn cấp (thí dụ, cảnh sát hoặc nhân viên cứu hoả)
- g. Cách khác

2.2 An Ninh cho Khu Vực Xẻ Thịt/Chế Biến

- a. Hạn chế tiếp xúc thú vật sống, vật liệu chế biến, và sản phẩm đóng gói
- b. Kiểm soát các khu vực giải quyết thú vật và/hoặc nơi giữ lạnh thịt thú vật
- c. Hạn chế sử dụng máy móc kiểm soát tiến trình sản xuất như lò nướng, máy trộn
- d. Kiểm tra vật liệu chế biến xem có bị giả mạo không
- e. Bảo đảm là hồ sơ truy ra nguồn gốc một bước lui, một bước tới, hoặc cả hai
- f. Cách khác

2.3 An Ninh cho Kho Hàng

- a. Hạn chế ra vào các khu vực kho hàng
- b. Thực tập việc luân chuyển hàng tồn kho (một vào, một ra)
- c. Kiểm soát nhãn hiệu và vật liệu đóng gói, để ngăn ngừa trộm cắp và lạm dụng
- d. Kiểm tra định kỳ các vật liệu trong kho hàng xem có bị phá hoại không
- e. Cách khác

2.4 An Ninh cho Vật Liệu Chế biến/Nước/Nước Đá

- a. Hạn chế tiếp xúc với các bồn chứa nước sạch và hệ thống nước tái dụng.
- b. Kiểm tra và hạn chế tiếp xúc các đường ống vận chuyển nước hoặc vật liệu chế biến
- c. Kiểm soát sử dụng máy làm nước đá của cơ xưởng
- d. Kiểm soát các vật liệu chế biến bị giới hạn (thí dụ, muối nitrites)
- e. Yêu cầu nhà cung cấp đưa dữ kiện về sự an toàn thực phẩm/an ninh
- f. Cách khác

2.5 An ninh về Kiểm Soát Hóa Chất/Vật Liệu Độc Hại

- a. Các hóa chất/vật liệu độc hại, kể cả thuốc trừ sâu, vật liệu lau rửa hoặc phòng thí nghiệm, và thuốc diệt trùng được cất giữ ở một khu vực hạn chế hoặc được khoá bằng ống khóa.
- b. Duy trì danh sách hàng tồn kho được cập nhật với vật liệu độc hại và hóa chất, điều tra các thiếu sót.
- c. Kiểm soát chất thải có tiềm năng độc hại (sinh học hay hóa học) và thải đúng cách
- d. Cách khác

2.6 An ninh cho Dữ Kiện Thông Tin

- a. Kiểm soát ngõ vào dữ kiện thông tin nhạy cảm, như bản thiết kế trang web và chi tiết vận hành.
- b. Bảo vệ ngõ vào hệ thống máy điện toán bằng các tường lửa và/hoặc passwords.
- c. Cách khác

Các Biện Pháp An Ninh về Nhân Sự (Thí dụ: xem xét các tham khảo, dùng sổ ghi khách viếng hoặc ký-vào, hoặc kiểm soát ID)

MỤC TIÊU: Để bảo đảm là chỉ có nhân sự nào được phép có mặt tại cơ sở này bất cứ lúc nào

Cơ sở này sắp sẵn ít nhất một trong các biện pháp sau đây cho tình trạng an ninh về nhân sự.

3.1 An Ninh về Nhân Sự

- a. Sắp sẵn một phương pháp nhận diện hoặc xác định các nhân viên trong cơ sở
- b. Tiến hành việc kiểm tra lý lịch hoặc nguồn giới thiệu các nhân viên mới¹
- c. Hạn chế những thứ gì mà nhân viên có thể mang tới hoặc lấy đi từ cơ sở (thí dụ, máy ảnh)
- d. Cách khác

3.2 An Ninh cho Ai Không Là Nhân Viên (thí dụ: khách viếng, nhà thầu, khách mời, khách hàng, tài xế xe hàng)

- a. Giữ sổ ghi danh tánh những ai không là nhân viên mà bước vào cơ sở
- b. Sắp sẵn một phương pháp nhận diện hoặc xác định ai không là nhân viên trong cơ sở
- c. Trông coi tại-chỗ những ai không là nhân viên
- d. Hạn chế những ai không là nhân viên ở các khu vực thích hợp
- e. Hạn chế những thứ gì mà ai không là nhân viên có thể mang tới hoặc lấy đi từ cơ sở
- f. Cách khác

3.3 Huấn Luyện về An Ninh

- a. Huấn luyện nhân viên mới² để hiểu biết các biện pháp an ninh
- b. Huấn luyện bổ túc cho nhân viên về các biện pháp an ninh, trên căn bản định kỳ
- c. Huấn luyện nhân viên để báo cáo các hoạt động khả nghi hoặc quan sát bất thường.
- d. Cách khác

¹ Quý vị có thể xác nhận qua phương tiện điện tử về điều kiện quý vị mới được thuê mướn làm việc tại trang web http://www.dhs.gov/files/programs/gc_1185221678150.shtm. E-verify là một hệ thống căn cứ trên internet được điều hành bởi chính quyền liên bang, có sẵn cho các chủ công ty sử dụng miễn phí.

² Quý vị có thể vào sử dụng miễn phí chương trình huấn luyện cho nhân viên hiểu biết về việc bảo vệ thực phẩm tại <http://www.fda.gov/food/fooddefense/toolseducationalmaterials/default.htm>

Các Biện Pháp An Ninh Phản Ứng Khi Có Biến Cố (Thí dụ: tài liệu tham khảo kế hoạch cho trường hợp khẩn cấp, kế hoạch an ninh và tài liệu khác)

MỤC TIÊU: Phản ứng nhanh chóng khi có đe dọa về một sản phẩm độc hại hoặc có biến cố, sử dụng các biện pháp thuộc kế hoạch tính trước

Cơ sở này đã sắp sẵn ít nhất một trong các biện pháp sau đây, để phản ứng khi có biến cố.

4.1 Điều Tra các Lo Ngại về An Ninh

- a. Có các phương pháp bảo đảm chặn được các sản phẩm bị pha chế hoặc có tiềm năng độc hại.
- b. Điều tra các ý kiến khách hàng
- c. Khuyến khích báo cáo các hoạt động bất thường
- d. Có sẵn thông tin cho nhân viên về cách trả lời điện thoại hoặc các mối đe dọa khác
- e. Nhân viên có khả năng ngăn chặn các hoạt động, để giảm thiểu tiềm năng xảy ra biến cố phá hoại thực phẩm
- f. Điều tra các vi phạm an ninh được báo cáo (thí dụ, hệ thống báo động, nghi ngờ phá hoại)
- g. Cách khác

4.2 An Ninh cho Liên Lạc Khẩn Cấp

- a. Cập nhật dữ kiện liên lạc các nhân sự của cơ xưởng
- b. Cập nhật danh sách liên lạc trong trường hợp khẩn cấp
- c. Cách khác

4.3 Các Kế Hoạch An Ninh khác

- a. Duy trì và duyệt xét định kỳ một kế hoạch thu hồi sản phẩm
- b. Huấn luyện các nhân sự cốt lõi cho các phương pháp thu hồi/rút lại sản phẩm
- c. Cách khác

VĂN BẢN ĐÍNH KÈM A

Danh Sách Dụng Cụ hoặc các Biện Pháp An Ninh Có Thể Phòng Vệ Thực Phẩm

Văn bản đính kèm này cung cấp một danh sách dụng cụ hoặc các biện pháp an ninh phụ trội mà một cơ sở thương mại có thể xem xét, hoặc có thể đã sắp sẵn. Những thứ này được cung cấp để trợ giúp các cơ sở sắp xếp kế hoạch, đáp ứng các nhu cầu riêng biệt.

1. Các Dụng Cụ An Ninh Bên Ngoài

An Ninh về Vật Chất

- Bảo đảm thấp đèn sáng đúng mức để theo dõi các khu vực bên ngoài cơ sở ban đêm và sáng sớm.
- Gắn các cửa ra vào có hệ thống khóa tự động và/hoặc hệ thống báo động ở các ngõ thoát thân trong trường hợp khẩn cấp.
- Bảo đảm là những thứ sau đây được khóa chặt chẽ với ổ khóa, niêm phong, hoặc bộ phận cảm biến khi vắng người (sau giờ làm việc/cuối tuần) để ngăn ngừa sự xâm nhập:
 - Cửa và cổng bên ngoài
 - Cửa sổ
 - Chỗ thông lên mái nhà
 - Lỗ thông hơi
 - Thân xe vận tải
 - Nắp xe tải bồn chứa
 - Xe chạy đường rầy
 - Bồn lớn chứa hàng
 - Cảng bốc hàng
 - Trạm để máy bơm/ống dẫn
- Thường xuyên thực hiện và ghi chép các cuộc thanh tra an ninh tại các phương tiện chứa hàng, kể cả các xe chứa hàng tạm thời.
- Hạn chế ra vào các nguồn/giếng nước bên ngoài.

An Ninh khi Chuyển/Nhận Hàng

- Theo dõi sát các xe bốc dỡ nguyên vật liệu, thành phẩm, hoặc các vật liệu chế biến thực phẩm.
- Kiểm tra các xe vận tải chở bồn chứa hàng và/hoặc xe chạy đường rầy, để khám phá sự hiện diện của bất cứ vật liệu gì, rắn hoặc lỏng, trong các bồn chứa hàng trước khi tải xuống sản phẩm lỏng. Chỉ tải xuống khi thích hợp. Báo cáo/ghi nhận kết quả.
- Kiểm soát bên cảng bốc hàng, để tránh những cuộc giao hàng chưa xác định hoặc trái phép.
- Yêu cầu các nhà cung cấp thông báo trước mọi chuyển giao hàng.
- Điều tra ngay lập tức những thay đổi khả nghi trong các tài liệu vận chuyển hàng.
- Kiểm điểm toàn bộ các chuyển giao hàng, với một danh sách giao hàng theo lịch trình.
- Giữ lại các chuyển giao hàng không theo lịch trình ở bên ngoài cơ sở để chờ xác định.

Not all measures suggested are appropriate or necessary for every facility.

- Nếu giao hàng ngoài giờ chấp nhận, yêu cầu thông báo trước khi giao hàng, và một người được ủy nhiệm có mặt để xác định và nhận hàng được giao.
- Kiểm soát nội dung và tình trạng giao hàng không-đầy-xe-vận-tải (LTL, less-than-truckload) hoặc đầy một phần.
- Yêu cầu các lô hàng được giao gồm các nguyên liệu, vật liệu chế biến, và thành phẩm phải được đóng dấu với chứng cứ phá hoại hoặc đánh số, ghi số các đóng dấu và xác nhận các dấu đóng trước khi nhận hàng vào. Từ chối nếu con dấu bị hỏng hoặc thất lạc.
- Chọn các công ty vận chuyển và các nhà cung cấp, xem xét các biện pháp an ninh mà họ sử dụng.
- Kiểm tra các hàng hóa bị trả về, tại một địa điểm riêng biệt, để xem xét bằng chứng phá hoại trước khi dùng lại hoặc dùng sau khi sửa chữa.
- Duy trì hồ sơ ghi số những hàng hóa bị liệng bỏ.
- Yêu cầu các tài xế hoặc nhân viên giao hàng phải trình giấy căn cước, tốt nhất là thẻ ID có hình ảnh và tên họ.
- Giảm thiểu thời gian mở khoá xe vận tải, trong khi chất hàng hoặc giao hàng.

2. Các Dụng Cụ An Ninh Bên Trong

Tổng Quát về An ninh Bên Trong

- Cài đặt và theo dõi các máy ảnh an ninh.
- Gia tăng tầm nhìn rõ bên trong cơ sở (thí dụ, cải tiến thấp đèn, sự mở rộng, gia tăng thanh tra, tăng thêm máy ảnh).
- Thường xuyên kiểm điểm các chìa khóa ra vào các khu vực an ninh chặc chẽ/nhạy cảm của cơ sở.
- Hạn chế ra vào các hệ thống kiểm soát (bằng cách khoá cửa/cổng hoặc hạn chế ra vào cho các nhân viên được chỉ định) cho các hệ thống sau đây:
 - Sưởi, thông hơi, và điều hòa không khí (HVAC)
 - Propane, khí đốt, nước, điện
 - Hệ thống khử trùng
 - Hệ thống làm-sạch tại chỗ (CIP) hoặc các hệ thống tập trung hóa chất khác

An Ninh nơi Khu Vực Xẻ Thịt/Chế Biến

- Duy trì hồ sơ để hữu hiệu truy tìm các vật liệu hoặc thành phẩm đã qua hay sắp tới.
- Tiết giảm thời giờ cho một khu vực chưa thanh tra.
- Giảm thiểu tiếp xúc các thùng chứa sản phẩm hoặc thiết bị chế biến.
- Không cho phép vật dụng cá nhân không cần thiết ở trong khu vực sản xuất.

An ninh nơi Kho Hàng

- Giữ sổ ghi chép cho các khu vực có kho chứa sản phẩm và vật liệu chế biến.
- Thường xuyên thanh tra việc kiểm kê thành phẩm phụ trội hay thất thoát khó hiểu từ hàng lưu kho.

Food Defense Plan – Attachment A

- Hạn chế vào các phương tiện chứa hàng bên ngoài, chỉ dành cho nhân viên được chỉ định.

An Ninh cho Vật Liệu Chế Biến / Nước / Nước Đá

- Kiểm tra các gói vật liệu chế biến trước khi sử dụng, xem có bằng chứng phá hoại không.
- Hạn chế ra vào khu vực có kho chứa sản phẩm, vật liệu chế biến, và khu đóng gói chỉ dành riêng cho nhân viên (thí dụ, bằng cách khóa cửa/cổng).
- Lấy nước từ một nguồn được kiểm soát bởi chính quyền đô thị
- Kiểm tra các đường ống nước xem có bị phá hoại không (xem xét bằng mắt về tình trạng nguyên vẹn của hạ tầng cơ sở, nối kết đúng mức)
- Sắp xếp với giới chức y tế địa phương, để bảo đảm là cơ sở được lập tức thông báo nếu nguồn nước uống công cộng bị pha trộn.

An Ninh khi Kiểm Soát Hóa Chất/Vật Liệu Độc Hại

- Hạn chế ra vào phòng thí nghiệm tại-xưởng.
- Sắp sẵn các phương pháp kiểm soát các mẫu thử nghiệm nhận được.
- Sắp sẵn một phương pháp để tiếp nhận, lưu trữ an toàn, và liêng bỏ các chất thử nghiệm.

An Ninh về Dữ Kiện Thông Tin

- Theo dõi các khiếu nại/nhận xét của khách hàng để biết các xu hướng.
- Giữ kín các chi tiết về phương pháp phòng vệ thực phẩm là điều cần thiết.
- Sắp sẵn bản vẽ/họa đồ cập-nhật của cơ sở, để khi cần thì cung cấp cho cơ quan công lực địa phương kể cả sơ cứu hoả.

3. Dụng Cụ An Ninh cho Nhân Sự

- Cho phép các nhân viên có phạm sự được quyền ngăn chặn một tiến trình, vì có lo ngại đáng kể.
- Kiểm soát ngõ ra vào của nhân viên, hay ai không là nhân viên, khi họ vào cơ sở trong giờ làm việc hoặc ngoài giờ làm việc (sử dụng cửa có bấm mã số, thư ký trực, các thẻ an ninh).
- Hạn chế nhân viên tạm thời và ai không là nhân viên khi ra vào các khu vực không liên can tới công việc của họ.
- Ứng dụng hệ thống nhận diện nhân sự với các chức năng cụ thể, công việc giao phó, hoặc các ban ngành của họ (thí dụ, màu sắc đồng phục tương ứng hoặc đồ trùm tóc).
- Cấm nhân viên không được tháo bỏ đồng phục hoặc thiết bị bảo vệ thân thể, do công ty cung cấp.
- Duy trì một danh sách cập nhật các nhân viên làm việc trong mỗi ca.

4. Dụng Cụ Phản Ứng Khi Có Biến Cố

- Thiết lập phương pháp di tản và đặt chung vào kế hoạch phòng vệ thực phẩm.
- Thiết lập các phương pháp phản ứng khi bị đe dọa, cũng như trong trường hợp sản phẩm bị làm độc.
- Thiết lập trước cách thức thông tin liên lạc với các nhân sự địa phương, tiểu bang, và liên bang đặc trách về phản ứng khi có biến cố, để có phản ứng hữu hiệu hơn.

VĂN BẢN ĐÍNH KÈM B

Mẫu Đơn Duyệt Xét Kế Hoạch Phòng Vệ Thực Phẩm

Điền mẫu đơn này để ghi vào hồ sơ cuộc duyệt xét Kế Hoạch Phòng Vệ Thực Phẩm hàng năm.

Không nhất thiết mọi biện pháp đều phải có và được duyệt xét mỗi lần điền đơn này.

Ngày Duyệt Xét Hàng Năm	Người Thực Hiện Cuộc Duyệt Xét Hàng Năm (Tên và Chức Vụ)	Kế Hoạch Phòng Vệ Thực Phẩm có được thử nghiệm không?* (Có / Không)

*Việc thử nghiệm có thể được thực hiện bằng các biện pháp đơn giản, như kiểm soát các cửa khoá, hoặc đi vòng quanh xem xét cơ sở mà không báo trước.

GHI CHÚ: Cần làm nhiều bản sao càng tốt cho văn bản đính kèm này.