

An toàn vệ sinh thực phẩm (food safety)

- ✓Thực hiện trong quá trình nuôi
- ✓Kiểm tra khi thu hoạch
- ✓Vai trò của cơ quan quản lý

1. Kiểm tra sản phẩm nuôi

Theo dõi và kiểm tra dư lượng kháng sinh (Antibiotic) trong sản phẩm



Checking of antibiotic residues

2. An toàn thực phẩm đối với sản phẩm cá nuôi

Cấp chứng nhận những trại nuôi cá biển (marine, estuarine farms) về quy trình quy phạm (Code of Conduct-**CoC**) và thực hành nuôi tốt (Good Aquaculture Practice-**GAP**) và đạt mức an toàn; Chứng nhận **ASC** trong nuôi thủy sản

Hoạt động của cơ quan quản lý

- 1. Chứng nhận trại nuôi tốt**
 - Trại đạt tiêu chuẩn GAP
 - Trại đạt tiêu chuẩn CoC
- 2. Chứng nhận sản phẩm nuôi tốt**
 - Kiểm tra dư lượng trong sản phẩm
 - Kiểm tra chất lượng nước của trại
 - Kiểm tra các khâu sản xuất
- 3. Tập huấn nông dân thực hành tốt**
 - Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (traceability)