

BẢN TỔNG HỢP, GIẢI TRÌNH VÀ TIẾP THU Ý KIẾN GÓP Ý CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

TCVN: Quy trình sản xuất, sơ chế đối với cây rau ăn lá, cây rau ăn quả, cây rau ăn củ/thân bảo đảm an toàn thực phẩm

- Căn cứ Quyết định số 255/QĐ - BNNMT ngày 21 tháng 01 năm 2026 của Bộ Nông nghiệp và Môi trường về việc Phê duyệt điều chỉnh, bổ sung kế hoạch xây dựng TCVN, QCVN năm 2026.
- Căn cứ Nghị định số: 22/2026/NĐ-CP ngày 16 tháng 01 năm 2026 của chính phủ, quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật
- Căn cứ Thông tư số: 13/2026/TT - BKHCN ngày 09 tháng 4 năm 2026 của Bộ Khoa học và Công nghệ, quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn.
- Căn cứ công văn số 1624/TTBVTV-KHCN ngày 06 tháng 5 năm 2026 của Cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật về việc đề nghị đăng tải 01 dự thảo TCVN lĩnh vực trồng trọt
- Căn cứ công văn số 89/VRQ-RGV ngày 08 tháng 5 năm 2026 của Viện Nghiên cứu Rau quả về việc xin ý kiến góp ý dự thảo xây dựng TCVN: Quy trình sản xuất và sơ chế đối với cây rau ăn quả, cây rau ăn củ/thân bảo đảm an toàn thực phẩm

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
1	Tên tiêu chuẩn	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Nhất trí sử dụng tên TCVN: <i>Quy trình sản xuất và sơ chế rau bảo đảm an toàn thực phẩm</i>	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: Quy trình sản xuất, sơ chế cây rau bảo đảm an toàn thực phẩm, vẫn giữ phạm vi áp dụng cho rau ăn lá, ăn quả, ăn củ/thân trong nội dung.
2	Tên tiêu chuẩn	Viện Giải pháp kỹ thuật Nông nghiệp bền vững	Đổi tên: <i>Quy trình sản xuất, sơ chế đối với cây rau đảm bảo an toàn thực phẩm</i>	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: Quy trình sản xuất, sơ chế cây rau bảo đảm an toàn thực phẩm, vẫn giữ phạm vi áp dụng cho

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
				rau ăn lá, ăn quả, ăn củ/thân trong nội dung.
3	Tên tiêu chuẩn	TT Nghiên cứu Khoai tây, Rau và Hoa	- Một nguyên tắc khi đặt tên tiêu chuẩn là không đưa phần "Phạm vi áp dụng" lên tiêu đề. Việc phân loại rau ăn lá, ăn quả, ăn củ thực chất thuộc về phần nội dung "Phạm vi áp dụng" bên trong văn bản, giúp tên tiêu chuẩn dễ nhớ, dễ đọc, dễ viết trên các biểu mẫu chứng nhận, tờ trình hoặc các quyết định ban hành kèm theo mà không lo bị sai lệch từng chữ. - Nên thay đổi tên là "<i>Quy trình sản xuất, sơ chế rau đảm bảo an toàn thực phẩm</i>"	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: Quy trình sản xuất, sơ chế cây rau bảo đảm an toàn thực phẩm, vẫn giữ phạm vi áp dụng cho rau ăn lá, ăn quả, ăn củ/thân trong nội dung.
4	Tên tiêu chuẩn	HTX Dịch vụ Nông nghiệp Đình Bảng	Đổi tên: <i>Quy trình sản xuất, sơ chế đối với cây rau đảm bảo an toàn thực phẩm</i>	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: Quy trình sản xuất, sơ chế cây rau bảo đảm an toàn thực phẩm
5	Tên tiêu chuẩn	Trung tâm Đổi mới sáng tạo và Ứng dụng khoa học – công nghệ Hải Phòng.	Đổi tên: <i>Quy trình sản xuất, sơ chế đối với cây rau đảm bảo an toàn thực phẩm</i>	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: Quy trình sản xuất, sơ chế cây rau bảo đảm an toàn thực phẩm
6	Tên tiêu chuẩn	Công ty TNHH rau sạch Yên Dũng	Tên tiêu chuẩn nên tối ưu thành " <i>Quy trình sản xuất, sơ chế rau đảm bảo an toàn thực phẩm</i> ".	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: Quy trình sản xuất, sơ chế cây rau bảo đảm an toàn thực phẩm
7	Tên tiêu chuẩn	ThS. Ngô Quỳnh Hoa - Thư ký Ban kỹ thuật TCVN/TC/F3	Đề nghị xem xét lại tên tiêu chuẩn và phạm vi áp dụng để bảo đảm ngắn gọn, rõ ràng, phản ánh đúng nội dung quy định của tiêu chuẩn. Cụ thể, cần nhắc sửa	- Sử dụng tiêu: " <i>Quy trình sản xuất, sơ chế cây rau bảo đảm an toàn thực phẩm</i> " sẽ đáp ứng được nhu cầu làm căn cứ

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
			tên tiêu chuẩn là “Thực hành sản xuất, sơ chế đối với cây rau đảm bảo an toàn thực phẩm”	pháp lý, tra cứu, đối chiếu của nhà quản lý đồng thời cũng là hướng dẫn người sản xuất. - Tiêu đề góp ý dễ gây nhầm lẫn với TCVN 11892-1: 2026: Thực hành nông nghiệp tốt (VietGAP)
8	Tên tiêu chuẩn	PGS. TS. Trần Thị Minh Hằng - Phó trưởng Ban Đảm bảo chất lượng và Pháp chế - Học viện Nông nghiệp Việt Nam, xã Gia Lâm, Hà Nội	Tên dự thảo nên là “ <i>Quy trình sản xuất và sơ chế rau bảo đảm an toàn thực phẩm</i> ” hoặc “ <i>Rau an toàn – Quy trình sản xuất và sơ chế</i> ”	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: Quy trình sản xuất, sơ chế cây rau bảo đảm an toàn thực phẩm
9	Tên tiêu chuẩn	T.S. Phạm Mỹ Linh - Viện trưởng - Viện Giải pháp kỹ thuật nông nghiệp bền vững	Chỉ nên là “ <i>Quy trình sản xuất, sơ chế đối với cây rau đảm bảo an toàn thực phẩm</i> ” là đủ	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: Quy trình sản xuất, sơ chế cây rau bảo đảm an toàn thực phẩm
10	Tên tiêu chuẩn	T.S. Vũ Thanh Hải - Trưởng Bộ môn Rau hoa quả và Cảnh quan - Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Nhất trí sử dụng tên TCVN: <i>Quy trình sản xuất và sơ chế rau bảo đảm an toàn thực phẩm</i> . Chỉnh sửa phần tên tiếng Anh chính xác hơn.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: Quy trình sản xuất, sơ chế cây rau bảo đảm an toàn thực phẩm (Procedure for vegetable production and preliminary processing to ensure food safety)
11	Tên tiêu chuẩn	T, S. Tô Thị Thu Hà – Chuyên gia độc lập	Tên tiếng Anh nên viết là: <i>Processes of vegetable producing and processing for food safety</i> .	Tiếp thu một phần và chỉnh sửa: Procedure for vegetable production and preliminary processing to ensure food safety

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
12	Tên tiêu chuẩn	Hoàng Anh Thư - Phó Giám đốc - HTX Tân Minh Đức	Cụm từ "đảm bảo", nên sửa thành "bảo đảm" trong toàn bộ các tiêu đề chương mục bên trong (để chuẩn hóa theo văn phong của Luật An toàn thực phẩm Việt Nam).	Tiếp thu và chỉnh sửa: Quy trình sản xuất, sơ chế cây rau bảo đảm an toàn thực phẩm
13	Lời giới thiệu	G.S. T.S. Trần Khắc Thi - Hội Giống cây trồng Việt Nam	Chỉnh lại dấu chấm trong câu. Thay từ: “Tăng cường truy xuất nguồn gốc” bằng : “Đảm bảo truy xuất nguồn gốc”.	Tiếp thu và chỉnh sửa: Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu cơ bản trong quá trình sản xuất và sơ chế ban đầu đối với cây rau nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm, nâng cao chất lượng sản phẩm, bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, bảo đảm truy xuất nguồn gốc và thúc đẩy phát triển sản xuất rau an toàn, bền vững.
14	Lời giới thiệu	T.S. Tô Thị Thu Hà – Chuyên gia độc lập	Làm rõ nghĩa trong lời giới thiệu	Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu cơ bản trong quá trình sản xuất và sơ chế ban đầu đối với cây rau nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm, nâng cao chất lượng sản phẩm, bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, bảo đảm truy xuất nguồn gốc và thúc đẩy phát triển sản xuất rau an toàn, bền vững.
15	Lời giới thiệu	Th.S. Trần Tất Nhật – Phó Giám đốc - Công ty cổ phần	Cần xem lại “Lời giới thiệu” sao cho hoàn chỉnh, rõ nghĩa.	Tiếp thu và chỉnh sửa: Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu cơ bản trong quá trình sản xuất và sơ chế ban đầu đối với

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
		Đầu tư và Phát triển Khoa học công nghệ Vũ Quang		cây rau nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm, bảo đảm chất lượng sản phẩm, bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, bảo đảm truy xuất nguồn gốc và thúc đẩy phát triển sản xuất rau an toàn, bền vững.
16	Lời giới thiệu	T.S. Đoàn Xuân Cảnh - Viện Cây lương thực và Cây thực phẩm	Cần rà soát, chỉnh sửa câu từ, chính tả để nêu bật nội dung, mục tiêu áp dụng của Tiêu chuẩn.	Tiếp thu và chỉnh sửa
17	Mục 2. Tài liệu viện dẫn	Công ty cổ phần Đầu tư và Phát triển Khoa học công nghệ Vũ Quang	Rà soát và hoàn thiện mục Tài liệu viện dẫn theo đúng nguyên tắc của tiêu chuẩn quốc gia; chỉ đưa vào mục này các văn bản được viện dẫn trực tiếp để đánh giá sự phù hợp. Các tài liệu sử dụng để tham khảo trong quá trình biên soạn nên được tách riêng thành mục Tài liệu tham khảo.	Tiếp thu và chỉnh sửa
18	Mục 2. Tài liệu viện dẫn	PGS. TS. Trần Thị Minh Hằng - Phó trưởng Ban Đảm bảo chất lượng và Pháp chế - Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Mục 2 chưa trình bày tài liệu viện dẫn cụ thể. Ưu tiên viện dẫn Luật Trồng trọt; Luật An toàn thực phẩm; Luật Bảo vệ môi trường; TCVN 11892-1:2025; Quy chuẩn về đất, nước, dư lượng thuốc BVTV	- TCVN 11892-1:2025 chưa tìm thấy trong các văn bản quy định. TCVN 11892-1:2026 được công bố Số: 3058/QĐ-BKHCHN, ngày 08 tháng 07 năm 2026. - Đã tiếp thu và bổ sung: + QCVN 03:2023/BTNMT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng đất

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
				+ QCVN 08:2023/BTNMT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước mặt. + QCVN 09:2023/BTNMT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước dưới đất. + QCVN 106:2025/BNNMT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng phân bón. + QCVN 01-132:2013/BNNPTNT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với rau, quả, chè búp tươi đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, sơ chế. + QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. + QCVN 8-3:2012/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm + Thông tư số 75/2025/TT-BNNMT ngày 26/12/2025: Ban hành Danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng tại Việt Nam và Danh mục thuốc bảo vệ thực vật cấm sử dụng tại Việt Nam.

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
				+ Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016, quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
19	Mục 2. Tài liệu viện dẫn	T.S. Tô Thị Thu Hà – Chuyên gia độc lập	Tài liệu viện dẫn cần ghi cụ thể các tài liệu làm cơ sở để xây dựng quy trình này	Đã tiếp thu và chỉnh sửa trong mục Thư mục tài liệu tham khảo
20	Mục 2. Tài liệu viện dẫn	Th.S. Trần Tất Nhật – Phó Giám đốc - Công ty cổ phần Đầu tư và Phát triển Khoa học công nghệ Vũ Quang	Cần ghi rõ tài liệu viện dẫn quy phạm pháp luật cụ thể, đây là các tài liệu bắt buộc phải sử dụng để áp dụng tiêu chuẩn. Trong dự thảo tiêu chuẩn mới chỉ nêu cách thức sử dụng tài liệu viện dẫn, rất khác với tài liệu tham khảo.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa
21	Mục 3. Thuật ngữ và định nghĩa	Sở Nông nghiệp và Môi trường Hà Nội	Bổ sung định nghĩa về Cơ sở sơ chế.	Tiêu chuẩn có phạm vi giới hạn ở việc sơ chế ban đầu lúc thu hoạch các loại rau tại nơi sản xuất nên không đề cập đến việc sơ chế đóng gói sản phẩm rau.
22	Mục 3. Thuật ngữ và định nghĩa	ThS. Ngô Quỳnh Hoa - Thư ký Ban kỹ thuật TCVN/TC/F3	Đề nghị bổ sung thuật ngữ tiếng Anh tương ứng cho các thuật ngữ.	Tiếp thu và bổ sung
23	Mục 3. Thuật ngữ và định nghĩa	PGS. TS. Trần Thị Minh Hằng - Phó trưởng Ban Đảm bảo chất lượng và Pháp chế - Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Mục 3 cần bổ sung định nghĩa cho các thuật ngữ quan trọng như: Giá thể, ô nhiễm chéo, sơ chế ban đầu, mối nguy ATTP, thủy canh...	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: - 3.7. <i>An toàn thực phẩm</i> là việc bảo đảm để rau không gây hại đến sức khỏe con người khi được sản xuất, sơ chế, bảo quản, vận chuyển và sử dụng đúng mục đích - 3.8. <i>Sơ chế ban đầu</i> là các thao tác xử

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
				lý sản phẩm rau ngay sau thu hoạch tại nơi sản xuất hoặc điểm tập kết nhằm làm sạch, phân loại, loại bỏ tạp chất và các bộ phận không đạt yêu cầu, góp phần hạn chế nguy cơ ô nhiễm trước khi bảo quản, vận chuyển hoặc chuyển sang công đoạn tiếp theo. - 3.9. <i>Mối nguy</i> là tác nhân sinh học, hóa học hoặc vật lý trong sản phẩm rau, hoặc tình trạng của sản phẩm rau, có khả năng gây ảnh hưởng bất lợi đến sức khỏe người tiêu dùng.
24	Mục 3.1	T.S. Phạm Mỹ Linh - Viện trưởng - Viện Giải pháp kỹ thuật nông nghiệp bền vững	Mục 3.1 của quy trình còn thiếu sau chữ thu hoạch, sơ chế phần rất quan trọng đó là Bao gói, bảo quản và lưu thông	Tiêu chuẩn có phạm vi giới hạn ở việc sơ chế ban đầu lúc thu hoạch các loại rau tại nơi sản xuất và đem đi tiêu thụ hoặc các cơ sở sơ chế đủ điều kiện
25	Mục 3.2. Rau	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Khái niệm hoặc định nghĩa rau nên chỉnh sửa từ chuyên ngành chính xác hơn. Tham khảo: Rau - Sản phẩm của cây rau ăn lá, cây rau ăn quả, cây rau ăn thân và cây rau ăn củ, được sử dụng làm thực phẩm ở dạng tươi, khô, nguyên liệu hoặc chế biến thực phẩm.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa khái niệm rau: Rau là sản phẩm thực vật tươi thuộc nhóm rau ăn lá, rau ăn quả, rau ăn hoa, rau ăn thân và rau ăn củ/rễ được sử dụng làm thực phẩm dưới dạng ăn tươi, ăn sống hoặc nấu nướng, làm nguyên liệu cho chế biến thực phẩm.

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
26	Mục 3.2. Rau	Sở Nông nghiệp và Môi trường Hà Nội	Theo Quyết định số 36/2025/QĐ-TTg ngày 29/9/2025 của Thủ tướng Chính phủ Ban hành hệ thống ngành kinh tế Việt Nam, trồng rau các loại bao gồm: Trồng các loại rau lấy lá; Trồng các loại rau lấy quả; Trồng các loại rau lấy củ, củ rễ hoặc lấy thân; Trồng cây củ cải đường; Trồng các loại nấm.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa khái niệm rau: Rau là sản phẩm thực vật tươi thuộc nhóm rau ăn lá, rau ăn quả, rau ăn hoa, rau ăn thân và rau ăn củ/rễ, được sử dụng làm thực phẩm dưới dạng ăn tươi, ăn sống hoặc nấu nướng, làm nguyên liệu cho chế biến thực phẩm.
27	Mục 3.2. Rau	G.S. T.S. Trần Khắc Thi - Hội Giống cây trồng Việt Nam	Viết lại câu định nghĩa về rau: ...được sử dụng làm thực phẩm ở dạng tươi sống, nấu nướng, làm nguyên liệu...	Đã tiếp thu và chỉnh sửa khái niệm rau: Rau là sản phẩm thực vật tươi thuộc nhóm rau ăn lá, rau ăn quả, rau ăn hoa, rau ăn thân và rau ăn củ/rễ, được sử dụng làm thực phẩm dưới dạng ăn tươi, ăn sống hoặc nấu nướng, làm nguyên liệu cho chế biến thực phẩm.
28	Mục 3.2. Rau	PGS. TS. Trần Thị Minh Hằng - Phó trưởng Ban Đảm bảo chất lượng và Pháp chế - Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Xem lại định nghĩa “rau”. Còn nhiều loại rau không thuộc nhóm rau ăn lá, quả, củ, thân như rau mầm, rau ăn hoa, măng, rau ăn hạt.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa khái niệm rau: Rau là sản phẩm thực vật tươi thuộc nhóm rau ăn lá, rau ăn quả, rau ăn hoa, rau ăn thân và rau ăn củ/rễ, được sử dụng làm thực phẩm dưới dạng ăn tươi, ăn sống hoặc nấu nướng, làm nguyên liệu cho chế biến thực phẩm.
29	Mục 3.2. Rau	T.S. Phạm Mỹ Linh - Viện trưởng - Viện Giải pháp kỹ thuật nông nghiệp bền vững	Thêm rau ăn hoa, rau mầm hoặc dùng chung là RAU	Đã tiếp thu và chỉnh sửa khái niệm rau

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
30	Mục 3.3. Cơ sở sản xuất	PGS. TS. Trần Thị Minh Hằng - Phó trưởng Ban Đảm bảo chất lượng và Pháp chế - Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Mục 3.3: Xem lại định nghĩa “Cơ sở sản xuất” cho hợp lý. Cơ sở sản xuất nên trực tiếp thực hiện tất cả các công đoạn.	Cơ sở sản xuất là tổ chức hoặc cá nhân trực tiếp thực hiện một hoặc nhiều công đoạn trồng trọt, chăm sóc, thu hoạch và sơ chế ban đầu rau tại khu vực sản xuất. Trong khái niệm đã nêu rõ: Cơ sở có thể trực tiếp thực hiện một hoặc nhiều công đoạn. Nên nếu để chung sẽ không có sự phân biệt giữa các cơ sở.
31	Mục 3.4. Cơ sở kinh doanh	T.S. Ngô Thị Hạnh – Chuyên gia độc lập	Xem lại mục 3.4 để phù hợp với phần phạm vi áp dụng	Phạm vi tiêu chuẩn này chỉ dừng lại ở việc sơ chế ban đầu tại nơi sản xuất nên Mục 3.4 chỉ đưa ra định nghĩa thể nào là cơ sở kinh doanh.
32	Mục 3.7. An toàn thực phẩm	T.S. Phạm Mỹ Linh - Viện trưởng - Viện Giải pháp kỹ thuật nông nghiệp bền vững	Sửa chữ đúng mục đích thành chữ đúng quy trình	Đề nghị giữ nguyên: An toàn thực phẩm là việc bảo đảm để rau không gây hại đến sức khỏe con người khi được sản xuất, sơ chế, bảo quản, vận chuyển và sử dụng đúng mục đích
33	Mục 4 Yêu cầu chung về quy trình sản xuất, sơ chế rau an toàn	ThS. Ngô Quỳnh Hoa, Thư ký Ban kỹ thuật TCVN/TC/F3	- Đề nghị sửa tiêu đề thành “Yêu cầu đối với quá trình sản xuất, sơ chế rau” - Câu thứ nhất của Điều 4 cân nhắc lược bỏ hoặc chuyển thành Điều 4.1 với tiêu đề là “Khái quát”, chuyển Điều 4.1 về đất trồng thành Điều 4.2.	Tiếp thu và chỉnh sửa
34	Mục 4 Yêu cầu chung về quy trình sản xuất, sơ	PGS. TS. Trần Thị Minh Hằng - Phó trưởng Ban Đảm	Mục 4: Thực chất là các yêu cầu kỹ thuật chi tiết chứ không phải yêu cầu chung. Vì vậy nên viết là	Tiếp thu một phần ý kiến góp ý. Bỏ cụm từ “kỹ thuật”. Vì trong dự thảo không có

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
	chế rau an toàn	bảo chất lượng và Pháp chế - Học viện Nông nghiệp Việt Nam	“Yêu cầu kỹ thuật đối với quá trình sản xuất và sơ chế rau”.	các thông số kỹ thuật cụ thể nên không dùng cụm từ này. Chỉnh sửa Mục 4. “Yêu cầu đối với quá trình sản xuất, sơ chế rau”
35	Mục 4.1.1 Yêu cầu đối với khu vực sản xuất	Công ty TNHH rau sạch Yên Dũng	- Lỗi logic khi mặc định vùng quy hoạch là an toàn: Về cuối viết <i>"Việc sử dụng đất trong khu vực quy hoạch... được xem là có cơ sở để bảo đảm điều kiện chất lượng đất..."</i>. Lập luận này rất rủi ro. Thực tế, đất thuộc vùng quy hoạch của địa phương vẫn có thể bị ô nhiễm kim loại nặng do lịch sử canh tác, hoặc bị ô nhiễm chéo từ các nhà máy mới mọc lên xung quanh. Quy hoạch chỉ là định hướng không gian, không thay thế được việc kiểm nghiệm chất lượng đất thực tế. - Văn phong mô tả, thiếu tính chế tài: Cụm từ <i>"được xem là có cơ sở để bảo đảm..."</i> là ngôn ngữ của báo cáo khoa học hoặc thuyết minh dự án. Văn bản tiêu chuẩn bắt buộc phải dùng câu khẳng định, mệnh lệnh hoặc khuyến khích rõ ràng. - Từ ngữ định tính, chưa cụ thể: Cụm từ <i>"các nguồn gây ô nhiễm khác từ môi trường xung quanh"</i> quá chung chung. Tiêu chuẩn cần liệt kê các nguồn nguy cơ thực tế (bãi rác, nghĩa trang, nhà máy hóa	Đã tiếp thu một phần và chỉnh sửa: - Không coi vùng quy hoạch là mặc định an toàn; giữ quy định tối thiểu Pb và Cd; bổ sung quy định đánh giá thêm As, Hg hoặc các chất ô nhiễm khác đối với khu vực có nguy cơ trên cơ sở đánh giá nguy cơ hoặc theo yêu cầu của cơ quan quản lý. - Khu vực sản xuất rau phải được lựa chọn, bố trí và quản lý nhằm ngăn ngừa và giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm từ chất thải, hóa chất độc hại và các nguồn gây ô nhiễm khác từ môi trường xung quanh như: Bãi rác, nghĩa trang, nhà máy hóa chất, bệnh viện... Ưu tiên bố trí khu vực sản xuất tại các địa điểm đã được quy hoạch sản xuất rau của địa phương. - Tiếp thu và chỉnh sửa: “Khu vực sản xuất rau phải được lựa chọn, bố trí và quản lý nhằm ngăn ngừa

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
			chất, bệnh viện...) để cơ sở sản xuất có căn cứ thiết lập khoảng cách an toàn. - Tính thực tế và an toàn pháp lý: Loại bỏ tư duy mặc định "đất quy hoạch là đất sạch". Thay vào đó, nhấn mạnh việc phải kiểm soát chất lượng đất bất kể vị trí địa lý nhằm bảo vệ tối đa sức khỏe người tiêu dùng. - Định lượng nguồn nguy cơ: Liệt kê trực diện các tác nhân như <i>khu xử lý chất thải, nghĩa trang, bệnh viện, nhà máy</i> giúp người nông dân hay đánh giá viên dễ dàng nhận biết khi khảo sát thực địa. - Bổ sung giải pháp quản lý: Thêm thuật ngữ "vùng đệm hoặc biện pháp cách ly", đây là công cụ kỹ thuật bắt buộc trong VietGAP/GlobalGAP để ngăn chặn tình trạng nước thải hoặc khói bụi ô nhiễm chảy tràn vào ruộng rau.	và giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm từ chất thải, hóa chất độc hại và các nguồn gây ô nhiễm khác từ môi trường xung quanh như: bãi rác, nghĩa trang, nhà máy hóa chất, bệnh viện... Ưu tiên bố trí khu vực sản xuất tại các địa điểm đã được quy hoạch sản xuất rau của địa phương. Việc sử dụng đất trong khu vực quy hoạch sản xuất rau được xem là có cơ sở về điều kiện chất lượng đất hoặc cần thiết, tối thiểu phải có kết quả phân tích, đánh giá chất lượng đất đảm bảo bảo đảm điều kiện sản xuất rau. Đồng thời, phải theo dõi và tiến hành phân tích, đánh giá lại khi có thay đổi hoặc có nguy cơ ô nhiễm để duy trì điều kiện chất lượng đất phục vụ sản xuất." - Giải pháp quản lý đã có trong phần: Biện pháp kiểm soát các loại rau của tiêu chuẩn: "Nhằm hạn chế việc nhiễm chéo thuốc BVTV theo chiều gió nên sử dụng các biện pháp chằng vách nylon bao quanh

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
				khu vực sản xuất tại các vị trí tiếp giáp với những ruộng canh tác truyền thống có sử dụng thuốc BVTV hóa học; trồng hàng rào cây xanh đa tầng để lọc gió và chắn bụi thuốc (cây bụi, cây có tinh dầu xua đuổi côn trùng như sả, húng quế, ...).
36	Mục 4.1.1 Yêu cầu đối với khu vực sản xuất	ThS. Ngô Quỳnh Hoa, Thư ký Ban kỹ thuật TCVN/TC/F3	Đề nghị lược bỏ nội dung: “Việc sử dụng đất trong khu vực quy hoạch sản xuất rau được xem là có cơ sở để bảo đảm điều kiện chất lượng đất phục vụ sản xuất”, do việc nằm trong khu vực quy hoạch không đồng nghĩa với việc đất sản xuất đáp ứng các yêu cầu về an toàn.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa.
37	Mục 4.1.2 Yêu cầu đối với đất trồng và giá thể	Sở Nông nghiệp và Môi trường Hà Nội	Việc kiểm soát các chỉ tiêu trong đất trồng, giá thể và nước tưới phải phù hợp với QCVN (QCVN 03:2023/BTNMT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng đất).	Đã tiếp thu và chỉnh sửa.
38	Mục 4.1.2 Yêu cầu đối với đất trồng và giá thể	ThS. Ngô Quỳnh Hoa, Thư ký Ban kỹ thuật TCVN/TC/F3	- Điều 4.1.2 (Yêu cầu đối với đất trồng và giá thể): Dự thảo quy định đánh giá hàm lượng kim loại nặng (tối thiểu gồm Pb và Cd) trong trường hợp chưa xác định rõ mức độ an toàn của đất trồng, đồng thời Phụ lục A xếp yêu cầu này ở mức độ A (bắt buộc). Quy định này có thể làm tăng chi phí đánh giá đối với các hộ sản xuất nhỏ lẻ.	- Đất là một trong những yếu tố đầu vào quan trọng của việc sản xuất rau đảm bảo an toàn. Để đảm bảo chất lượng rau an toàn và hạn chế chi phí cho người sản xuất, dự thảo chỉ đưa ra quy định khi chưa xác định rõ mức độ an toàn của đất. - Dự thảo vẫn đưa ra lựa chọn “ưu tiên

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
			- Có thể xem xét bổ sung quy định linh hoạt theo hướng: “Trường hợp cơ sở sản xuất nằm trong vùng sản xuất rau đã được cơ quan có thẩm quyền hoặc cơ quan chuyên môn đánh giá chất lượng đất đáp ứng yêu cầu thì được sử dụng kết quả đánh giá đại diện, không phải thực hiện đánh giá riêng”.	khu vực đã được quy hoạch” nhưng vẫn phải lưu trữ kết quả phân tích
39	Mục 4.1.2 Yêu cầu đối với đất trồng và giá thể	T.S. Đoàn Xuân Cảnh - Viện Cây lương thực và Cây thực phẩm	Mục 4.1.2. Yêu cầu đối với đất trồng và giá thể và Mục 4.2.2. Kiểm soát chất lượng nước tưới: Trong trường hợp chưa xác định rõ mức độ an toàn của đất trồng hoặc giá thể và nguồn nước: ngoài việc yêu cầu phải đánh giá kim loại nặng (Chì (Pb) và Cadmi (Cd) có trong đất, nước cần quan tâm, đánh giá cả vi sinh vật gây hại tồn tại trong đất, nước nguy cơ cao đến an toàn thực phẩm cho sản phẩm.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: Đất trồng hoặc giá thể sử dụng trong sản xuất rau phải phù hợp với yêu cầu sinh trưởng của cây trồng và không lấy từ nguồn gây ô nhiễm sản phẩm. Trường hợp chưa xác định rõ mức độ an toàn của đất trồng hoặc giá thể, phải đánh giá hàm lượng kim loại nặng, trong đó tối thiểu gồm chì (Pb) và cadimi (Cd), bảo đảm không vượt quá giới hạn tối đa cho phép theo quy định hiện hành. Đối với khu vực có tiền sử ô nhiễm hoặc có nguy cơ ô nhiễm do hoạt động công nghiệp, khai khoáng, làng nghề, bãi thải hoặc các nguồn gây ô nhiễm khác, cơ sở sản xuất cần xem xét đánh giá bổ sung các kim loại nặng hoặc chất ô nhiễm phù hợp trên cơ sở đánh giá nguy cơ hoặc theo

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
				yêu cầu của cơ quan quản lý có thẩm quyền.
40	Mục 4.1.2 Yêu cầu đối với đất trồng và giá thể	PGS. TS. Trần Thị Minh Hằng - Phó trưởng Ban Đảm bảo chất lượng và Pháp chế - Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Mục 4.1.2 (Yêu cầu đối với đất trồng và giá thể) chỉ yêu cầu đánh giá tối thiểu Pb và Cd là chưa đủ theo QCVN03:2023/BTNMT. Các kim loại nặng khác cũng có nguy cơ cao, cần đánh giá như As, Hg, Cr, Cu, Zn. Vì vậy nên bỏ ý “trong đó tối thiểu gồm chì và Cadimi”.	Tiếp thu một phần. Giữ quy định tối thiểu Pb và Cd; bổ sung quy định đánh giá thêm As, Hg hoặc các kim loại nặng khác đối với khu vực có nguy cơ ô nhiễm hoặc theo yêu cầu của cơ quan quản lý.
41	Mục 4.1.2 Yêu cầu đối với đất trồng và giá thể	T.S. Ngô Thị Hạnh – Chuyên gia độc lập	Bổ sung thêm yếu tố kim loại nặng là Asen	Đã tiếp thu một phần và chỉnh sửa
42	Mục 4.1.2 Yêu cầu đối với đất trồng và giá thể	Nguyễn Thị Đến – Cán bộ Dự án - Tổ chức Rikolto international	- Hiện nay việc xét nghiệm kim loại nặng định kỳ đối với từng hộ nhỏ lẻ sẽ khó khả thi do chi phí cao. - Đề nghị bổ sung cơ chế cho phép sử dụng kết quả đánh giá chung theo vùng sản xuất, hợp tác xã hoặc nhóm hộ thay cho từng hộ riêng lẻ để giảm chi phí và tăng tính khả thi. - Nên quy định rõ tần suất đánh giá theo mức độ nguy cơ để tránh gây áp lực quá lớn cho nông dân nhỏ.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: Trường hợp chưa xác định rõ mức độ an toàn của đất trồng hoặc giá thể, phải đánh giá hàm lượng kim loại nặng, trong đó tối thiểu gồm chì (Pb) và cadimi (Cd), bảo đảm không vượt quá giới hạn tối đa cho phép theo quy định hiện hành. Đối với khu vực có tiền sử ô nhiễm hoặc có nguy cơ ô nhiễm do hoạt động công nghiệp, khai khoáng, làng nghề, bãi thải hoặc các nguồn gây ô nhiễm khác, cơ sở sản xuất cần xem xét đánh giá bổ sung các kim loại nặng hoặc chất ô nhiễm phù hợp trên cơ sở đánh giá nguy cơ hoặc theo

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
				yêu cầu của cơ quan quản lý có thẩm quyền Do vậy, chỉ đánh giá khi có thay đổi về khu vực sản xuất, điều kiện môi trường, khi có dấu hiệu nguy cơ ô nhiễm hoặc yêu cầu của cơ quan quản lý.
43	Mục 4.1.2 Yêu cầu đối với đất trồng và giá thể	T.S. Phạm Mỹ Linh - Viện trường - Viện Giải pháp kỹ thuật nông nghiệp bền vững	Xem lại sao chỉ quan tâm đến Pb và Cd mà không quan tâm đến As và Hg vì cả 4 KLN này đều có nhiều trong đất, nước và phân bón có thể gây mất an toàn cho rau	Đã tiếp thu và chỉnh sửa
44	Mục 4.1.2 Yêu cầu đối với đất trồng và giá thể	T.S. Phạm Hồng Hiến – Phó Ban Khoa học – Viện Khoa học Nông nghiệp Việt Nam	Điều chỉnh cụm từ “... không là nguồn gây ô nhiễm sản phẩm” thành “không lấy từ nguồn gây ô nhiễm sản phẩm”.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa
45	Mục 4.2.1 Yêu cầu chung đối với nguồn nước tưới	Sở Nông nghiệp và Môi trường Hà Nội	Việc kiểm soát các chỉ tiêu trong đất trồng, giá thể và nước tưới phải phù hợp với QCVN (QCVN 08:2023/BTNMT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước mặt).	Đã tiếp thu và chỉnh sửa.
46	Mục 4.2.1 Yêu cầu chung đối với nguồn nước tưới	T.S. Đoàn Xuân Cảnh - Viện Cây lương thực và Cây thực phẩm	Mục 4.2.1. Yêu cầu chung với nguồn nước: nên dùng từ (Tuyệt đối không) sử dụng trực tiếp nguồn nước bị ảnh hưởng bởi nước thải công nghiệp, nước thải chăn nuôi, nước thải sinh hoạt chưa qua xử lý hoặc các nguồn nước có nguy cơ ô nhiễm cao.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: “Nguồn nước tưới sử dụng trong sản xuất rau phải được quản lý và kiểm soát nhằm ngăn ngừa các mối nguy gây ô nhiễm sản phẩm. Tuyệt đối không sử dụng trực tiếp nguồn nước chưa qua xử lý (từ hoạt động công nghiệp, chăn nuôi, thải sinh

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
				hoạt,... hoặc các nguồn nước không đảm bảo an toàn khác. Nguồn nước từ hệ thống cấp nước tập trung hoặc nước sinh hoạt được ưu tiên lựa chọn để bảo đảm tính ổn định về chất lượng trong suốt quá trình sản xuất.” Việc sử dụng nguồn nước sạch ổn định từ hệ thống cấp nước tập trung được xem là có cơ sở bảo đảm điều kiện chất lượng nước phục vụ sản xuất.
47	Mục 4.2.1 Yêu cầu chung đối với nguồn nước tưới	Nguyễn Khắc Mạnh – Giám đốc - HTX Nông nghiệp Đình Bảng	Cụm từ "<i>được xem là có cơ sở bảo đảm...</i>" nghe giống như một nhận định, một lời khuyên trong sách giáo khoa hoặc báo cáo khoa học, không phải là một điều khoản bắt buộc hoặc khuyến khích của tiêu chuẩn. - Thiếu từ ngữ định hướng hành động: Tiêu chuẩn cần chỉ rõ hành động mà người sản xuất phải làm (ví dụ: <i>Khuyến khích sử dụng...</i> hoặc <i>Ưu tiên sử dụng...</i>).	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: “Nguồn nước tưới trong sản xuất rau tươi phải được quản lý và kiểm soát nhằm ngăn ngừa các mối nguy gây ô nhiễm sản phẩm. Tuyệt đối không sử dụng trực tiếp nguồn nước thải chưa qua xử lý (từ hoạt động công nghiệp, chăn nuôi, thải sinh hoạt...) hoặc các nguồn nước không bảo đảm an toàn khác. Nguồn nước từ hệ thống cấp nước tập trung hoặc nước thương mại được ưu tiên lựa chọn để bảo đảm tính ổn định về chất lượng trong suốt quá trình sản xuất”.

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
48	Mục. 4.2.2 Kiểm soát chất lượng nước tưới	Hợp tác xã Sản xuất, Kinh doanh, Dịch vụ Nông Nghiệp Xã Văn Đức	- Thay từ "trong trường hợp cần thiết" bằng việc chỉ mặt đặt tên khu vực nguy cơ ô nhiễm cao để tạo căn cứ cho kiểm tra viên dễ đánh giá. - Bổ sung tần suất tối thiểu: Thêm cụm từ <i>(tối thiểu 01 lần/năm)</i> ở phần đánh giá định kỳ để tiêu chuẩn có tính định lượng chặt chẽ, không bị chung chung.	Ban soạn thảo đề xuất giữ nguyên nguyên tắc của dự thảo nhưng bổ sung nội dung quản lý nguy cơ. Vì ở mục này đã có nói rõ: “Trường hợp chưa xác định rõ mức độ an toàn của nguồn nước tưới, phải thực hiện đánh giá chất lượng nước phù hợp với loại nguồn nước sử dụng, theo quy định hiện hành đối với nước mặt hoặc nước dưới đất”. - Tuy nhiên, trong quá trình thực hiện có những tình huống xảy ra ngoài ý muốn nên đã quy định: “Trong trường hợp cần thiết, phải kiểm tra các chỉ tiêu kim loại nặng có nguy cơ ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm, trong đó tối thiểu gồm chì (Pb) và cadimi (Cd). Việc đánh giá lại nguồn nước tưới được thực hiện định kỳ hoặc khi có thay đổi về nguồn nước, điều kiện môi trường hoặc khi có dấu hiệu nguy cơ ô nhiễm. Đối với khu vực có tiền sử hoặc nguy cơ ô nhiễm do điều kiện địa chất, hoạt động công nghiệp, khai khoáng,

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
				làng nghề hoặc các nguồn gây ô nhiễm khác, cơ sở sản xuất cần xem xét đánh giá bổ sung các kim loại nặng hoặc chất ô nhiễm phù hợp, bao gồm asen (As), thủy ngân (Hg) hoặc các chỉ tiêu khác, trên cơ sở đánh giá nguy cơ hoặc theo yêu cầu của cơ quan quản lý có thẩm quyền”.
49	Mục. 4.2.2 Kiểm soát chất lượng nước tưới	T.S. Phạm Mỹ Linh - Viện trưởng - Viện Giải pháp kỹ thuật nông nghiệp bền vững	Nước ở các tỉnh thuộc Đồng bằng sông Hồng rất cần phải kiểm tra hàm lượng As nên cần bổ sung thêm As, Hg.	Tiếp thu một phần. Giữ quy định tối thiểu Pb và Cd; bổ sung quy định đánh giá thêm As, Hg hoặc các kim loại nặng khác đối với khu vực có nguy cơ ô nhiễm hoặc theo yêu cầu của cơ quan quản lý.
50	Mục. 4.2.2 Kiểm soát chất lượng nước tưới	PGS. TS. Trần Thị Minh Hằng - Phó trưởng Ban Đảm bảo chất lượng và Pháp chế - Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Cần bổ sung kiểm soát VSV (E. coli, Coliform, Salmonella), chỉ tiêu này đặc biệt quan trọng đối với các loại rau ăn sống.	Tiếp thu một phần. Không quy định cứng chỉ tiêu vi sinh đối với mọi nguồn nước tưới; bổ sung quy định đánh giá nguy cơ và xem xét kiểm tra E. coli, Coliform hoặc các chỉ tiêu phù hợp đối với rau ăn sống, rau ăn lá hoặc khu vực có nguy cơ ô nhiễm cao.
51	Mục. 4.2.3 Biện pháp quản lý và bảo vệ nguồn nước tưới	Hợp Tác Xã Sản Xuất, Kinh Doanh, Dịch Vụ Nông Nghiệp Xã Văn Đức	Nội dung quy định về "Biện pháp quản lý và bảo vệ nguồn nước tưới" đã nêu ra được những giải pháp thực tế, rất sát với hoạt động canh tác nông nghiệp	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: “Cần áp dụng các biện pháp phù hợp để hạn chế ô nhiễm nguồn nước tưới như định kỳ nạo

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
			tại Việt Nam. Tuy nhiên, đoạn văn này đang mắc lỗi sử dụng từ ngữ khuyến nghị, thiếu tính bắt buộc và một số cụm từ mang tính định tính, mơ hồ, không phù hợp với văn phong của một tiêu chuẩn kỹ thuật (TCVN).	vét, khơi thông hệ thống dẫn và thoát nước để hạn chế sự tích tụ của chất ô nhiễm và dòng nước ứ đọng; ngăn chặn nước thải chảy trực tiếp vào nguồn nước tưới. Trường hợp nguồn nước có nguy cơ ô nhiễm, cơ sở sản xuất phải bố trí bể lắng, bể lọc hoặc hệ thống, giải pháp xử lý tương đương để bảo đảm an toàn.”
52	Mục. 4.2.4 Yêu cầu đối với một số phương thức sản xuất	Trường Đại học Nông – Lâm Bắc Giang	Yêu cầu đối với một số phương thức sản xuất bổ sung yêu cầu nước tưới đối với các phương thức sản xuất.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: “a) Đối với sản xuất trên đất, sử dụng nguồn nước không bị ô nhiễm, bảo đảm chất lượng tưới nhỏ giọt, tưới rãnh, tưới hốc... để nước tiếp xúc trực tiếp với rễ, hạn chế ẩm ướt tán lá. Khi tưới, tránh làm bùn đất và mầm bệnh từ đất văng bám lên thân, lá rau, ... b) Đối với sản xuất trên giá thể, khi sử dụng hệ thống tưới nhỏ giọt phải lắp đặt thiết bị lọc (lọc đĩa, lọc màng hoặc hệ thống tương đương) tại đầu nguồn để loại bỏ cặn bẩn, hạn chế tối đa nguy cơ tắc nghẽn đường ống và bảo đảm phân phối nước/dinh dưỡng đồng đều đến từng gốc cây.

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
				c) Đối với sản xuất thủy canh, nước tưới có thể sử dụng riêng hoặc kết hợp với phân bón hòa tan; việc pha và sử dụng dung dịch dinh dưỡng phải tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất, bảo đảm đúng nồng độ và liều lượng; d) Đối với rau mầm, giá đỗ và các sản phẩm có nguy cơ nhiễm vi sinh cao, nước sử dụng trong quá trình sản xuất phải được kiểm soát chặt chẽ; phải áp dụng biện pháp lọc, khử trùng hoặc xử lý phù hợp nhằm loại bỏ cặn, rong rêu, huyền phù và hạn chế nguy cơ thối hỏng sản phẩm”
53	Mục. 4.2.4 Yêu cầu đối với một số phương thức sản xuất	T.S. Đoàn Xuân Cảnh - Viện Cây lương thực và Cây thực phẩm	Cần bổ sung yêu cầu đối với phương thức sản xuất cây rau trên đất, điều kiện sản xuất thông thường.	Đã tiếp thu và bổ sung: “Đối với sản xuất trên đất, sử dụng nguồn nước không bị ô nhiễm, bảo đảm chất lượng tưới nhỏ giọt, tưới rãnh, tưới hốc... để nước tiếp xúc trực tiếp với rễ, hạn chế ẩm ướt tán lá. Khi tưới, tránh làm bùn đất và mầm bệnh từ đất văng bám lên thân, lá rau,...”
54	Mục. 4.2.4 Yêu cầu đối với một số phương thức	T.S. Ngô Thị Hạnh – Chuyên gia độc lập	Đối với sản xuất trên giá thể và sản xuất thủy canh yêu cầu chất lượng nước đảm bảo cho quá trình pha	Tiếp thu và chỉnh sửa

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
	sản xuất		và cung cấp phân bón dinh dưỡng hòa tan cho cây. Mục C: Yêu cầu thực hiện đối với nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt QCVN01-1: 2024/BYT	
55	Mục. 4.2.4 Yêu cầu đối với một số phương thức sản xuất	T.S. Phạm Hồng Hiển – Phó Ban Khoa học – Viện Khoa học Nông nghiệp Việt Nam	Điểm c, mục 4.2.4 cần làm rõ “...nguy cơ nhiễm vi sinh cao...” nguy cơ nhiễm vi sinh ở đây là loại vi sinh nào	Đặc điểm lớn nhất khi sử dụng rau mầm và giá đỗ là thời gian thu hoạch cực ngắn (chỉ từ 3 đến 7 ngày), ăn được cả thân, lá, rễ và có giá trị dinh dưỡng cao gấp nhiều lần so với rau trưởng thành. Giá đỗ và rau mầm rất nhanh chín, dễ bị nhũn và mất vitamin khi gặp nhiệt độ cao. Chúng thường được ăn sống, trộn salad, ăn kèm hoặc chỉ chần sơ qua. Rau mầm và giá đỗ được ủ trong điều kiện ẩm, ấm và thiếu ánh sáng. Đây là môi trường lý tưởng để các loại vi khuẩn <i>E. coli</i> hoặc <i>Salmonella</i> nhân số lượng theo cấp số nhân
56	Mục. 4.3 Giống và phương pháp gieo trồng	Trường Đại học Nông – Lâm Bắc Giang	Bổ sung tên tiêu đề gốc ghép	Hiện nay, chưa có quy định cụ thể cho gốc ghép của cây rau.
57	Mục. 4.3.1 Yêu cầu đối với giống	Nguyễn Khắc Mạnh – Giám đốc - HTX Dịch vụ Nông nghiệp Đình Bảng	- Cụm từ " <i>có nguồn gốc rõ ràng, bảo đảm chất lượng</i> " viết theo dạng liệt kê tính từ. Trong văn bản tiêu chuẩn, cần bổ sung từ "phải" (<i>phải có nguồn gốc rõ ràng...</i>) để khẳng định đây là điều khoản bắt buộc.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: “Giống và vật liệu nhân giống (bao gồm hạt giống, cây con, cây ghép...) sử dụng trong sản xuất phải có nguồn gốc rõ ràng, đáp ứng các tiêu chuẩn chất lượng

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
			- Các từ như "<i>thích hợp</i>", "<i>khả năng chống chịu khá</i>", "<i>giống khỏe</i>" là ngôn ngữ văn xuôi, rất khó để cơ quan kiểm tra định lượng hoặc đánh giá xem thể nào là "khá" hay "khỏe". - Cụm từ "<i>Giống, hạt giống, cây con, cây ghép hoặc vật liệu nhân giống</i>" có thể gom lại bằng thuật ngữ chuyên ngành ngắn gọn hơn là "Giống và vật liệu nhân giống" (thuật ngữ này đã bao hàm cả hạt giống, cây con, cây ghép, củ giống, cành chiết...).	theo quy định của pháp luật về trồng trọt, phù hợp với điều kiện sinh thái và mùa vụ của vùng sản xuất. Giống phải thuộc danh mục loài cây trồng được phép sản xuất, kinh doanh tại Việt Nam hoặc đã được tự công bố lưu hành theo quy định của Luật Trồng trọt hiện hành. Ưu tiên lựa chọn các giống sạch bệnh, có khả năng kháng hoặc chống chịu tốt với sinh vật gây hại nhằm hạn chế việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật."
58	Mục. 4.3.2 Yêu cầu đối với vật liệu nhân giống và chuẩn bị gieo trồng	HTX Tân Minh Đức	Để nội dung được hoàn chỉnh và đầy đủ, có tính pháp cao nên bổ sung và sắp xếp lại thành: "Vật liệu nhân giống (hạt giống, cây giống, củ giống...) phải có nguồn gốc rõ ràng, thuộc danh mục được phép sản xuất, kinh doanh tại Việt Nam và bảo đảm chất lượng. Trước khi gieo trồng, phải kiểm tra, phân loại để loại bỏ các mẫu giống bị sâu bệnh, dị dạng hoặc hư hỏng. Việc xử lý giống bằng nhiệt hoặc hóa chất trước khi gieo trồng phải tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất hoặc quy trình kỹ thuật cho từng loại rau, bảo đảm không tồn dư chất cấm trên sản phẩm sau này." Bổ sung " <i>nguồn gốc rõ ràng...</i> " vì Luật Trồng trọt và TCVN bắt buộc giống phải hợp	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: "Vật liệu nhân giống (hạt giống, cây giống, củ giống...) phải có nguồn gốc rõ ràng, thuộc danh mục đang được phép sản xuất, kinh doanh tại Việt Nam và bảo đảm chất lượng. Trước khi gieo trồng, phải kiểm tra, phân loại để loại bỏ các mẫu giống bị sâu bệnh, dị dạng hoặc hư hỏng. Việc xử lý giống tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất hoặc quy trình kỹ thuật cho từng loại rau, bảo đảm không tồn dư chất cấm trên sản phẩm sau này."

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
			pháp, có hóa đơn/nhãn mác để truy xuất nguồn gốc. Thêm từ " <i>dị dạng</i> " thay cho " <i>không bảo đảm chất lượng</i> " (mang tính cảm tính) để nông dân có tiêu chí loại bỏ rõ ràng hơn trên thực địa.	
59	Mục. 4.3.3 Phương pháp gieo trồng	T.S. Đoàn Xuân Cảnh - Viện Cây lương thực và Cây thực phẩm	Cần bổ sung ứng dụng công nghệ khay bầu sản xuất cây giống chất lượng cao.	Phương pháp sản xuất cây giống bằng khay, bầu... cuối cùng cho ra cây để trồng. Do vậy, ở các phương thức gieo trồng đã có trồng bằng cây. Chỉ đưa vào phần sản xuất cây giống ở phần phụ lục B.
60	Mục. 4.3.3 Phương pháp gieo trồng	G.S. T.S. Trần Khắc Thi - Hội Giống cây trồng Việt Nam	Đối với rau trồng trái vụ có thể áp dụng biện pháp trồng dưới vòm che thấp, trong nhà lưới, nhà màng tùy khả năng đầu tư và yêu cầu của thị trường.	Nội dung này đã có trong phần 4.3.4. Biện pháp hỗ trợ trong gieo trồng.
61	Mục. 4.3.3 Phương pháp gieo trồng	T.S. Phạm Mỹ Linh - Viện trường - Viện Giải pháp kỹ thuật nông nghiệp bền vững	- Sửa chữ cây con thành cây giống - Sửa: Gieo hạt trực tiếp hoặc qua giai đoạn vườn ươm ...	Đã tiếp thu và chỉnh sửa
62	Mục. 4.3.3 Phương pháp gieo trồng	PGS. TS. Trần Thị Minh Hằng - Phó trưởng Ban Đảm bảo chất lượng và Pháp chế - Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Không nên tách thành mục a và b mà nên trình bày các phương pháp gieo, trồng có thể áp dụng cho các loại rau nói chung, tùy thuộc loại cây trồng, mùa vụ và điều kiện canh tác.	Mỗi loại rau có đặc điểm nông học, yêu cầu kỹ thuật cũng như mục đích thu hoạch khác nhau nên phải đề riêng 2 mục tránh gây nhầm lẫn và dễ phân biệt cho người đọc.
	Mục. 4.3.4 Biện pháp hỗ trợ trong gieo trồng	Công ty cổ phần Greenfarm	Nội dung quy định về "Biện pháp hỗ trợ trong gieo trồng" đã tổng hợp rất tốt các giải pháp canh tác thực tế (như phủ bạt, rơm rạ, che lưới/màng) để bảo	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: "Trong quá trình gieo trồng, áp dụng các biện pháp kỹ thuật phù hợp như che phủ

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
			vệ rau và giữ ẩm cho đất. Tuy nhiên, đoạn văn này đang mắc phải 3 lỗi đặc trưng của một dự thảo sơ bộ: Văn phong mang tính cho phép, khuyến nghị (dùng từ "<i>có thể</i>") và thiếu tính quy định định lượng đối với các vật liệu che phủ (để kiểm soát nguy cơ ô nhiễm hóa học/vi sinh vật). Sử dụng từ ngữ chưa đạt chuẩn TCVN: Cụm từ "<i>có thể áp dụng</i>" biến điều khoản thành một tùy chọn không bắt buộc, làm giảm giá trị của một văn bản tiêu chuẩn kỹ thuật. Thay "<i>có thể áp dụng</i>" thành "<i>phải bảo đảm</i>", "<i>phải sử dụng</i>" nhằm tạo hành lang kỹ thuật rõ ràng cho kiểm tra viên để đánh giá..	đất, phủ bạt, sử dụng rơm rạ, trấu hoặc các vật liệu thích hợp khác nhằm giữ ẩm, hạn chế cỏ dại, giảm rửa trôi đất và hạn chế tiếp xúc trực tiếp giữa sản phẩm với đất đối với một số loại rau. Áp dụng biện pháp che chắn giúp bảo vệ rau khỏi các tác động tiêu cực của thời tiết và sâu bệnh như nilon, lưới, màng paslite. Việc áp dụng các biện pháp này phải bảo đảm không gây ô nhiễm sản phẩm và môi trường sản xuất."
	Mục. 4.4.1 Yêu cầu chung đối với phân bón và chất bổ sung	TT Nghiên cứu Khoai tây, Rau và Hoa	Yêu cầu chung đối với phân bón và chất bổ sung đã bao quát tốt 3 trụ cột: Tính pháp lý (nguồn gốc, lưu hành), kỹ thuật (sinh trưởng, canh tác) và an toàn (chống ô nhiễm). Tuy nhiên, cụm từ "nguy cơ gây ô nhiễm" và "chất lượng" còn mang tính định tính, chưa chỉ rõ các hành vi bị cấm cụ thể trong sản xuất rau an toàn (như việc sử dụng phân tươi). Chỉ rõ "phân tươi" và "chất thải" vì đây là tác nhân chính gây nhiễm khuẩn E.coli và Salmonella trên rau theo tiêu chuẩn TCVN.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: “Phân bón và chất bổ sung sử dụng trong sản xuất rau phải có nguồn gốc rõ ràng, bảo đảm chất lượng, thuộc danh mục đang được phép lưu hành và sử dụng theo quy định hiện hành. Việc lựa chọn và sử dụng phân bón, chất bổ sung phải phù hợp với yêu cầu sinh trưởng của cây trồng, điều kiện canh tác và mục tiêu bảo đảm an toàn thực phẩm. Không sử dụng phân bón và chất bổ sung có

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
				nguy cơ gây ô nhiễm sản phẩm, môi trường sản xuất hoặc nguồn nước. Tuyệt đối không sử dụng phân hữu cơ tươi (phân chuồng, phân bắc, phân rác thải sinh hoạt) chưa qua xử lý ủ hoai mục hoàn toàn để bón trực tiếp cho rau. Không sử dụng phân bón chứa các hàm lượng kim loại nặng vượt quá giới hạn cho phép hoặc chứa các vi sinh vật gây hại, các chất độc hại sinh học ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm và hệ sinh thái đất, nước.”
	Mục. 4.4.2 Yêu cầu đối với phân bón hữu cơ và phân bón tự ủ	Trường Đại học Nông – Lâm Bắc Giang	Yêu cầu đối với phân bón hữu cơ và phân bón tự ủ cần bổ sung, khuyến cáo dùng các chế phẩm sinh học trong việc ủ phân hữu cơ.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa
	Mục. 4.4.2 Yêu cầu đối với phân bón hữu cơ và phân bón tự ủ	T.S. Đoàn Xuân Cảnh - Viện Cây lương thực và Cây thực phẩm	Trường hợp cơ sở tự ủ phân hữu cơ tại chỗ cần được áp dụng theo quy trình kỹ thuật ủ do cơ quan chuyên ngành hoặc cơ sở công nhận.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa
	Mục. 4.4.2 Yêu cầu đối với phân bón hữu cơ và phân bón tự ủ	T.S. Phạm Mỹ Linh - Viện trưởng - Viện Giải pháp kỹ thuật nông nghiệp bền vững	Phân bón hữu cơ tự ủ cần có quy trình ủ, hồ sơ lưu giữ về việc mua hay thu gom phân động vật và các chế phẩm phụ trợ cho việc ủ phân	Yêu cầu “Phân bón hữu cơ tự ủ cần có quy trình ủ, hồ sơ lưu giữ về việc mua hay thu gom phân động vật và các chế phẩm phụ trợ...” là một quy định bắt buộc trong các tiêu chuẩn nông nghiệp sạch (như VietGAP, GlobalGAP, hay

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
				Hữu cơ) nhằm kiểm soát "Đặc điểm nguy cơ" (ô nhiễm sinh học, hóa học) và đảm bảo tính "Truy xuất nguồn gốc" của các nguyên liệu đầu vào.
63	Mục. 4.4.2 Yêu cầu đối với phân bón hữu cơ và phân bón tự ủ	Công ty cổ phần Greenfarm	- Chưa viện dẫn văn bản pháp luật hiện hành: Phân bón tại Việt Nam hiện nay được quản lý rất chặt chẽ bởi Luật Trồng trọt và các Nghị định về quản lý phân bón. Phân hữu cơ thương mại muốn sử dụng phải nằm trong danh mục được phép lưu hành. - Thiếu tiêu chí định lượng cho "Phân tự ủ": Cụm từ "<i>ủ hoại mục hoặc xử lý bảo đảm an toàn theo hướng dẫn kỹ thuật phù hợp</i>" là quá định tính. Điểm mấu chốt của phân bón hữu cơ tự ủ đối với rau tươi (đặc biệt là rau ăn lá) là phải diệt sạch vi sinh vật gây bệnh (như <i>E. coli</i> và <i>Salmonella</i>). Tiêu chuẩn cần đưa ra thông số kỹ thuật tối thiểu (ví dụ: nhiệt độ đông ủ hoặc thời gian ủ) hoặc yêu cầu kiểm nghiệm vi sinh để tạo tính pháp lý. - Từ ngữ mang tính định tính: Từ "<i>vị trí phù hợp</i>" cần được cụ thể hóa bằng cách chỉ rõ khoảng cách cách ly hoặc hướng gió để tránh ô nhiễm chéo sang ruộng rau và nguồn nước.	- Nghị định số 84/2019/NĐ-CP ngày 14 tháng 11 năm 2019, quy định về quản lý phân bón. - Thông tư số: 86/2025/TT-BNNMT ngày 31 tháng 12 năm 2025, ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng phân bón QCVN 106:2025/BNNMT - Đối với phân hữu cơ tự ủ chưa có quy định về định lượng các chất trong phân mà căn cứ vào việc đánh giá cảm quan (không còn hôi thối, mục nát, màu nâu đen ...), ủ theo quy trình hướng dẫn - Đã bổ sung và chỉnh sửa: "Ưu tiên sử dụng phân hữu cơ thương mại đã qua xử lý, phân hữu cơ vi sinh đáp ứng các tiêu chuẩn chất lượng hiện hành. Tuyệt đối không sử dụng phân tươi, nước phân tươi hoặc chất thải chăn nuôi chưa qua xử lý trực tiếp cho rau tươi.

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
				Trường hợp cơ sở tự ủ phân hữu cơ tại chỗ, vị trí đồng ủ phải được bố trí cách ly với vùng sản xuất và nguồn nước tưới. Khối ủ phải được che phủ bạt, có biện pháp thu gom nước rỉ, hạn chế phát tán mùi và côn trùng. Phân bón tự ủ chỉ được sử dụng sau khi đã hoai mục hoàn toàn và bảo đảm các chỉ tiêu an toàn vi sinh vật theo quy định.”
64	Mục. 4.4.3 Phương pháp sử dụng phân bón và chất bổ sung	HTX Dịch vụ Nông nghiệp Đình Bảng	Phương pháp sử dụng phân bón và chất bổ sung có bố cục rõ ràng, nêu được nguyên tắc cốt lõi (4 đúng) và phân loại theo phương thức canh tác. Tuy nhiên, ngôn từ mang tính "hướng dẫn" chung chung, chưa thể hiện tính "quy chuẩn" của một tiêu chuẩn ngành. Thiếu các quy định về an toàn môi trường và truy xuất nguồn gốc. Nên sửa đổi chi tiết như sau: Đoạn mở đầu cần nâng cao tính bắt buộc và bổ sung yếu tố môi trường. Thay từ "giảm nguy cơ" bằng từ mạnh hơn và bổ sung yếu tố ô nhiễm môi trường. Tiêu chuẩn ngành cần kiểm soát chặt chẽ tác động sinh thái. Sửa thành: "...bảo đảm hiệu quả sử dụng, tiết kiệm chi phí, ngăn ngừa ô nhiễm môi trường đất, nước và bảo đảm an toàn thực phẩm."	Đã tiếp thu và bổ sung: “Việc bón phân phải căn cứ vào loại cây trồng, giai đoạn sinh trưởng, điều kiện thời tiết, khí hậu, tính chất đất hoặc giá thể và hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất. Phân bón phải được sử dụng đúng loại, đúng liều lượng, đúng thời điểm và đúng phương pháp để bảo đảm hiệu quả sử dụng, hạn chế thất thoát và bảo đảm tiết kiệm chi phí, ngăn ngừa ô nhiễm môi trường đất, nước và bảo đảm an toàn thực phẩm. a) Đối với sản xuất trên đất hoặc giá thể, phải sử dụng phân hữu cơ đã được xử lý hoai mục hoặc đạt các quy chuẩn kỹ

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
			Mục a (Sản xuất trên đất/giá thể): Làm rõ điều kiện của phân hữu cơ. Từ "đã qua xử lý" rất mơ hồ. Tiêu chuẩn ngành cần quy định rõ xử lý đạt mức độ nào để tránh mầm bệnh (ví dụ: ủ hoại mục, đạt tiêu chuẩn quốc gia). Bổ sung thêm phương thức "bón qua lá". Nên sửa thành: "...phải sử dụng phân hữu cơ đã được xử lý hoại mục hoặc đạt các quy chuẩn kỹ thuật hiện hành, phân vi sinh, phân khoáng hoặc phân bón hòa tan phù hợp để bón lót, bón thúc hoặc bón qua lá." Mục b (Thủy canh): Kiểm soát chặt chẽ nguồn nước và kim loại nặng. Bỏ từ "nên" (vì tiêu chuẩn ngành cần tính bắt buộc, thay bằng "phải"). Thủy canh có nguy cơ tích tụ nitrat và kim loại nặng rất cao, cần bổ sung quy định kiểm soát chất lượng nước pha dung dịch. Nên sửa thành: "...phải sử dụng các loại phân bón hòa tan hoặc dung dịch dinh dưỡng có nguồn gốc rõ ràng, bảo đảm đúng thành phần, nồng độ và liều lượng. Nguồn nước dùng để pha chế dung dịch dinh dưỡng phải đạt tiêu chuẩn nước tưới cho nông nghiệp."	thuật hiện hành, phân vi sinh, phân khoáng hoặc phân bón hòa tan phù hợp để bón lót, bón thúc hoặc bón qua lá. b) Đối với sản xuất thủy canh, phải sử dụng các loại phân bón hòa tan hoặc dung dịch dinh dưỡng có nguồn gốc rõ ràng, bảo đảm đúng thành phần, nồng độ và liều lượng. Nguồn nước dùng để pha chế dung dịch dinh dưỡng phải đạt tiêu chuẩn nước tưới cho nông nghiệp"
65	Mục. 4.4.3 Phương pháp sử dụng phân bón và chất bổ sung	PGS. TS. Trần Thị Minh Hằng - Phó trưởng Ban Đảm bảo chất lượng và Pháp chế -	Nên quy định thời gian ngừng bón phân trước khi thu hoạch; bổ sung yêu cầu biển cảnh báo sau phun;	- Hiện nay, hàm lượng Nitrat đã không được đưa vào các văn bản pháp luật quy định tiêu chuẩn an toàn thực phẩm.

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
		Học viện Nông nghiệp Việt Nam	quy định xử lý thuốc pha thừa, nước rửa bình phun, rò rỉ thuốc.	- Áp dụng thông tư số: 21/2015/TT-BNNPTNT ngày 08 tháng 6 năm 2015 về quản lý thuốc bảo vệ thực vật
66	Mục. 4.5.1 Yêu cầu chung thuốc bảo vệ thực vật và hóa chất khác	TT Nghiên cứu Khoai tây, Rau và Hoa	Yêu cầu chung thuốc bảo vệ thực vật đã bao quát đầy đủ các nguyên tắc cốt lõi (nguồn gốc, danh mục cho phép, tính phù hợp và vùng cấm). Tuy nhiên, câu còn dài, một số thuật ngữ có thể tối ưu hóa để tăng tính hành động và dễ kiểm tra, giám sát.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: “Thuốc bảo vệ thực vật và hóa chất sử dụng trong sản xuất rau phải có nguồn gốc rõ ràng, thuộc Danh mục đang được phép sử dụng tại Việt Nam và sử dụng đúng hướng dẫn trên nhãn (về đối tượng cây trồng, sinh vật gây hại và giai đoạn sinh trưởng). Tuyệt đối không sử dụng các sản phẩm ngoài danh mục hoặc thuộc danh mục cấm sử dụng.”
67	Mục. 4.5.2 Nguyên tắc sử dụng	TT Nghiên cứu Khoai tây, Rau và Hoa	Nguyên tắc sử dụng đối với thuốc bảo vệ thực vật (BVTV) đã viết rất chuẩn xác, khoa học và đầy đủ các triết lý cốt lõi trong canh tác hiện đại (4 đúng, IPM, giảm hóa chất). Câu chữ mạch lạc, cấu trúc rõ ràng. Sự kết hợp giữa nguyên tắc "4 đúng" và quản lý dịch hại tổng hợp (IPM) hoàn toàn tương thích với các bộ tiêu chuẩn nông nghiệp sạch hiện hành. Tuy nhiên, vẫn mang tính lý thuyết, định hướng chung. Để biến nó thành một quy trình kiểm soát chất lượng an toàn thực phẩm thực thụ, cần bổ sung tính chứng cứ pháp lý (ghi chép nhật ký) và hành vi	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: “Thuốc bảo vệ thực vật phải được sử dụng theo hướng dẫn ghi trên nhãn và quy định hiện hành. Cần điều tra, phát hiện và phòng trừ dịch hại sớm khi mới xuất hiện trên đồng ruộng và ưu tiên áp dụng các biện pháp phòng, chống theo hướng quản lý dịch hại tổng hợp (IPM) và quản lý cây trồng tổng hợp (ICM). Việc pha, phối trộn, phun, rải hoặc xử lý thuốc phải thực hiện theo hướng dẫn

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
			đi kèm (trộn thuốc, luân phiên thuốc) để chuyên gia dễ đánh giá đánh giá. Thêm cụm từ " <i>mật độ dịch hại vượt ngưỡng gây hại kinh tế</i> " để định nghĩa rõ cho từ " <i>khi thật cần thiết</i> ".	trên nhãn hàng hóa hoặc tài liệu của nhà sản xuất; bảo đảm thời gian cách ly (PHI) trước thu hoạch và bắt buộc phải ghi chép đầy đủ vào nhật ký sản xuất ngay sau khi xử lý thuốc."
68	Mục. 4.5.2 Nguyên tắc sử dụng	ThS. Ngô Quỳnh Hoa, Thư ký Ban kỹ thuật TCVN/TC/F3	Điều 4.5.2 (Nguyên tắc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật): Nội dung "Việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật phải tuân thủ nguyên tắc 4 đúng" chưa phù hợp với văn phong tiêu chuẩn. Đề nghị sửa thành: "Thuốc bảo vệ thực vật phải được sử dụng theo hướng dẫn ghi trên nhãn và quy định hiện hành".	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: "Thuốc bảo vệ thực vật phải được sử dụng theo hướng dẫn ghi trên nhãn và quy định hiện hành. Cần điều tra, phát hiện và phòng trừ dịch hại sớm khi mới xuất hiện trên đồng ruộng và ưu tiên áp dụng các biện pháp phòng, chống theo hướng quản lý dịch hại tổng hợp (IPM) và quản lý cây trồng tổng hợp (ICM)."
69	Mục. 4.5.2 Nguyên tắc sử dụng	T.S. Phạm Mỹ Linh - Viện trưởng - Viện Giải pháp kỹ thuật nông nghiệp bền vững	Thêm chữ Quản lý dịch hại tổng hợp (IPM) và quản lý cây trồng tổng hợp (ICM)	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: "Thuốc bảo vệ thực vật phải được sử dụng theo hướng dẫn ghi trên nhãn và quy định hiện hành. Cần điều tra, phát hiện và phòng trừ dịch hại sớm khi mới xuất hiện trên đồng ruộng và ưu tiên áp dụng các biện pháp phòng, chống theo hướng quản lý dịch hại tổng hợp (IPM) và quản lý cây trồng tổng hợp (ICM)."

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
70	Mục. 4.5.2 Nguyên tắc sử dụng	PGS. TS. Trần Thị Minh Hằng - Phó trưởng Ban Đảm bảo chất lượng và Pháp chế - Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Nên bổ sung thêm nguyên tắc IPHM, ICM	Đã tiếp thu và chỉnh sửa
71	Mục. 4.5.3 Biện pháp quản lý và hạn chế rủi ro	ThS. Ngô Quỳnh Hoa, Thư ký Ban kỹ thuật TCVN/TC/F3	Điều 4.5: phần hình vẽ cần có tiêu đề theo quy định và cần có nội dung viện dẫn liên quan.	Tiếp thu và chỉnh sửa
72	Mục. 4.5.3 Biện pháp quản lý và hạn chế rủi ro	T.S. Tô Thị Thu Hà – Chuyên gia độc lập	Cần nhắc bỏ hình/biểu tượng về quy định cho người sử dụng thuốc bảo vệ thực vật. Vì đây chỉ là một phần nhỏ trong một bước sản xuất của quy trình.	Việc đưa các hình/biểu tượng về quy định sử dụng thuốc bảo vệ thực vật giúp người sản xuất, đặc biệt là người nông dân/người sản xuất nhỏ dễ dàng nhận diện mà không phải đọc.
73	Mục. 4.5.3 Biện pháp quản lý và hạn chế rủi ro	Trường Đại học Nông – Lâm Bắc Giang	Bảng biểu tượng và thông điệp tại mục 4.5.3 cần có tên bảng chi tiết.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa
74	Mục. 4.5.5 Thu gom và xử lý vỏ gói sau sử dụng	T.S. Phạm Hồng Hiền – Phó Ban Khoa học – Viện Khoa học Nông nghiệp Việt Nam	- Nên thay thành “Thu gom và xử lý bao bì sau khi sử dụng” - Nên thay cụm từ “sâu bệnh” thành “sinh vật gây hại”	Đã tiếp thu và chỉnh sửa “Bao bì, dụng cụ chứa thuốc bảo vệ thực vật sau sử dụng (được phân loại là chất thải nguy hại) phải được thu gom và lưu chứa trong các thùng, bể chứa hoặc nhà kho lưu giữ tạm thời chuyên dụng được bố trí trên đồng ruộng. Tuyệt đối không vứt bừa bãi bao gói thuốc trên đồng ruộng, bờ bao, nương nước, sông, suối, ao, hồ, khu tập kết sản phẩm; không

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
				được tự ý đốt, chôn lấp hoặc tái sử dụng vào bất kỳ mục đích nào khác. Việc vận chuyển và xử lý phải do đơn vị có chức năng thực hiện theo quy định pháp luật về bảo vệ môi trường.”
75	Mục. 4.5.5 Thu gom và xử lý vỏ gói sau sử dụng	Hoàng Anh Thư – Phó Giám đốc HTX Tâm Minh Đức	Liệt kê rất chi tiết các khu vực nhặt cảm không được vứt rác thải hóa chất (mương nước, ao hồ, khu tập kết sản phẩm). Nhưng quy định mới dừng lại ở mức "yêu cầu cấm vứt", chưa hướng dẫn nông dân hành động cụ thể (phải bỏ vào đâu, thu gom thế nào) và chưa chuẩn hóa thuật ngữ chuyên ngành về môi trường. Cần định danh rõ vỏ chai/bao bì thuốc BVTV là "chất thải nguy hại" theo Luật Bảo vệ môi trường để tăng tính pháp lý. Thêm cụm từ "<i>bể chứa chuyên dụng</i>" để người nông dân có địa điểm cụ thể để vứt bỏ (thực tế tại các vùng rau đạt chuẩn luôn có các bể xi măng hoặc thùng phuy màu cam để gom vỏ thuốc). Cấm thêm hành vi "<i>tự ý đốt, chôn lấp</i>" vì đây là thói quen rất độc hại của nông dân, gây ô nhiễm đất và không khí nghiêm trọng.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: “Bao gói, dụng cụ chứa thuốc bảo vệ thực vật sau sử dụng (được phân loại là chất thải nguy hại) phải được thu gom và lưu chứa trong các bể chứa hoặc nhà kho lưu giữ tạm thời chuyên dụng được bố trí trên đồng ruộng. Tuyệt đối không vứt bừa bãi bao gói thuốc trên đồng ruộng, bờ bờ, mương nước, sông, suối, ao, hồ, khu tập kết sản phẩm; không được tự ý đốt, chôn lấp hoặc tái sử dụng vào bất kỳ mục đích nào khác. Việc vận chuyển và xử lý phải do đơn vị có chức năng thực hiện theo quy định pháp luật về bảo vệ môi trường.”
76	Mục. 4.6.2. Thu hoạch, sơ chế ban đầu tại nơi thu hoạch	Trường Đại học Nông – Lâm Bắc Giang	- Thu hoạch và sơ chế ban đầu tại nơi thu hoạch đã phân theo các đối tượng mục đích sử dụng chỉ để mục a, b, c lược bỏ d, đ vì đã nằm trong các mục này.	- Xem xét loại bỏ mục d, còn mục đ phải để lại. Vì rau thủy canh có đặc điểm canh tác khác với các hình thức khác. Đó là

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
			- Đối với mức VietGAP cơ bản, chưa phải sản xuất tiên tiến Chưa đề cập đến quản lý Nitrat (NO ₃ -) trong rau ăn lá; Cân đối dinh dưỡng theo giai đoạn	khi thu hoạch có thể còn giá thể ở gốc rễ và giữ lại giúp cho rau tươi lâu hơn. - Hiện nay, không có văn bản pháp luật nào quy định hàm lượng tiêu chuẩn Nitrat trong thực phẩm.
77	Mục. 4.6 Thu hoạch, sơ chế ban đầu tại nơi thu hoạch	Sở Nông nghiệp và Môi trường Hà Nội	Nội dung phần sơ chế rau trong dự thảo TCVN còn sơ sài, chưa đầy đủ các yêu cầu (ví dụ: chưa có quy định nước sơ chế, dụng cụ sơ chế, ...), do đó đề nghị bổ sung thêm nội dung cho phần sơ chế rau để đảm bảo đầy đủ, rõ ràng.	Phạm vi trong mục thu hoạch, sơ chế chỉ dừng lại ở việc sơ chế ban đầu ở các công việc như cắt gốc, loại bỏ lá già, lá gốc, sâu bệnh, dị hình, dị dạng... và đem đi tiêu thụ hoặc các cơ sở sơ chế đủ điều kiện.
78	Mục. 4.6 Thu hoạch, sơ chế ban đầu tại nơi thu hoạch	HTX Tân Minh Đức	Nội dung đang tập trung nhiều vào kỹ thuật phân loại nông học mà quên mất kiểm soát môi trường vật lý và vi sinh tại ruộng (vệ sinh dụng cụ cắt, thùng chứa, sức khỏe người hái) theo chuẩn VietGAP. Việc bổ sung " <i>dụng cụ thu hoạch phải được làm sạch</i> " và " <i>không để chung với đồ chứa phân/thuốc</i> " giúp chặn đứng nguy cơ ô nhiễm chéo hóa chất ngay tại ruộng. Thêm lưu ý về việc " <i>tránh dập nát, trầy xước</i> " vì vết thương cơ học trong lúc bẻ/cắt quả và lá là "cửa ngõ" khiến vi khuẩn và nấm mốc xâm nhập cực nhanh trong quá trình vận chuyển về nhà xưởng. Để mục 4.6.2 này không bị bắt lỗi khi đi	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: "Trong quá trình thu hoạch, cần loại bỏ các sản phẩm bị sâu bệnh, thối hỏng, dập nát, dị hình hoặc không bảo đảm chất lượng. Dụng cụ thu hoạch (dao, kéo, giỏ, thùng chứa) phải được làm sạch trước khi dùng và không để chung với đồ chứa phân bón, thuốc BVTV. Việc sơ chế ban đầu tại nơi thu hoạch chỉ bao gồm các thao tác đơn giản nhằm loại bỏ phần không đạt yêu cầu, làm sạch sơ bộ và phân loại ban đầu sản phẩm:

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
			đánh giá chứng nhận, nên thêm một dòng ngăn ở cuối mục về "Thời điểm thu hoạch" và "Nhật ký": - Thời điểm: <i>"Nên thu hoạch vào buổi sáng sớm hoặc chiều mát, tránh thời điểm trời mưa to để hạn chế rau bị bám bùn đất và thối hỏng."</i> - Nhật ký: <i>"Bắt buộc phải ghi chép ngày thu hoạch, sản lượng và mã số lô thửa vào nhật ký sản xuất để phục vụ truy xuất nguồn gốc."</i>	a) Đối với rau ăn lá: cắt gốc, loại bỏ lá già, lá gốc, lá sâu bệnh, hạn chế làm dập nát bề mặt lá; b) Đối với rau ăn quả: loại bỏ quả sâu, bệnh, thối, hỏng, dị hình; có thể sơ lọc theo kích thước, tránh làm trầy xước lớp vỏ ngoài; c) Đối với rau ăn củ/thân: làm sạch đất bám bên ngoài bằng phương pháp cơ học (gạt, chải) hoặc rửa bằng nước sạch, loại bỏ củ/thân bị thối, hỏng, dị hình; có thể sơ lọc theo kích thước; d) Đối với rau gia vị và quả ăn ngay: trong quá trình thu hoạch và sơ chế ban đầu, sản phẩm không được tiếp xúc trực tiếp với nền đất hoặc bề mặt không bảo đảm vệ sinh; người thu hoạch phải rửa sạch tay hoặc đeo găng tay vệ sinh; đ) Đối với rau thủy canh: có thể thu hoạch để nguyên rễ hoặc cắt bỏ phần rễ tùy theo yêu cầu tiêu thụ và hình thức bao gói. Nước dùng để tuần hoàn hoặc làm sạch sơ bộ (nếu có) phải đạt tiêu chuẩn nước sạch.

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
79	Mục. 4.6 Thu hoạch, sơ chế ban đầu tại nơi thu hoạch	G.S. T.S. Trần Khắc Thi - Hội Giống cây trồng Việt Nam	Mục 5.2 Dư lượng nitrát (NO_3) có cần kiểm tra không?	Hiện nay, hàm lượng Nitrát đã không được đưa vào quy định trong các văn bản pháp luật về chỉ tiêu an toàn thực phẩm.
80	Mục. 4.6 Thu hoạch, sơ chế ban đầu tại nơi thu hoạch	T.S. Phạm Mỹ Linh - Viện trưởng - Viện Giải pháp kỹ thuật nông nghiệp bền vững	- Bổ sung thêm Yêu cầu chung là không thu hoạch vào lúc trưa nắng hoặc lúc trời mưa - Thêm đối với rau ăn hoa và rau mầm....	Tiếp thu và chỉnh sửa
81	Mục. 4.6 Thu hoạch, sơ chế ban đầu tại nơi thu hoạch	T.S. Phạm Hồng Hiến – Phó Ban Khoa học – Viện Khoa học Nông nghiệp Việt Nam	Điểm b, mục 4.6.2. thay cụm từ “loại bỏ quả sâu, quả bệnh” thành “loại bỏ quả bị nhiễm sâu, bệnh”.	Tiếp thu và chỉnh sửa
82	Mục. 4.6 Thu hoạch, sơ chế ban đầu tại nơi thu hoạch	PGS. TS. Trần Thị Minh Hằng - Phó trưởng Ban Đảm bảo chất lượng và Pháp chế - Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Thu hoạch và sơ chế ban đầu tại nơi thu hoạch cần lưu ý nước sử dụng để sơ chế ban đầu. Nước sử dụng sau thu hoạch phải đạt quy chuẩn nước sạch sinh hoạt; thiếu yêu cầu sơ chế đối với nhóm rau ăn hoa, ăn măng, rau mầm;	- Phạm vi của tiêu chuẩn chỉ giới hạn ở các thao tác khô hoặc không dùng nước như: cắt tỉa bỏ rễ, rửa sạch đất bám, loại bỏ lá già, lá bị hỏng, phân loại kích cỡ ... và xếp gọn vào dụng cụ chứa đựng bảo đảm.
83	Mục. 4.6 Thu hoạch, sơ chế ban đầu tại nơi thu hoạch	T.S. Đoàn Xuân Cảnh - Viện Cây lương thực và Cây thực phẩm	Thu hoạch, sơ chế ban đầu tại nơi thu hoạch: Cần bổ sung chi tiết thêm yêu cầu kỹ thuật trong quá trình sơ chế, điều kiện sơ chế để đảm bảo an toàn VSTP.	Phạm vi của tiêu chuẩn chỉ giới hạn ở các thao tác khô hoặc không dùng nước như: cắt tỉa bỏ rễ, rửa sạch đất bám, loại bỏ lá già, lá bị hỏng, phân loại kích cỡ ... và xếp gọn vào dụng cụ chứa đựng bảo đảm.
84	Mục. 4.6 Thu hoạch, sơ chế ban đầu tại nơi thu hoạch	T.S. Ngô Thị Hạnh – Chuyên gia độc lập	Tất cả các sản phẩm của chủng loại rau: ăn lá, ăn quả, ăn củ/thân khi thu hoạch không được để sản phẩm tiếp xúc trực tiếp đất	Đã có ở phần 4.6.3 Tập kết và bảo quản tạm thời sau thu hoạch: “Sản phẩm sau thu hoạch phải được tập

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
				kết tại vị trí phù hợp, sạch, khô ráo, thoáng mát, không để trực tiếp xuống đất và tách biệt với khu vực chứa thuốc bảo vệ thực vật, phân bón, hóa chất, chất thải và các nguồn gây ô nhiễm khác. Việc xếp dỡ, vận chuyển và lưu giữ tạm thời sau thu hoạch phải bảo đảm hạn chế dập nát, hư hỏng và ô nhiễm chéo đối với sản phẩm.”
85	Mục. 4.6 Thu hoạch, sơ chế ban đầu tại nơi thu hoạch	Nguyễn Thị Đến – Cán bộ Dự án - Tổ chức Rikolto international	- Nhiều nông hộ nhỏ hiện chưa có điều kiện xây dựng kho chứa riêng biệt hoặc khu sơ chế đạt chuẩn. - Đề nghị bổ sung quy định theo hướng linh hoạt hơn như: cho phép sử dụng tủ/kệ/thùng chứa có che chắn, bố trí riêng biệt tương đối thay vì yêu cầu hạ tầng cố định. - Cần nhấn mạnh nguyên tắc “phù hợp điều kiện thực tế sản xuất” để tránh khó áp dụng ở vùng nông thôn.	- Phạm vi của tiêu chuẩn giới hạn ở việc sơ chế ban đầu tại ruộng và đem đi tiêu thụ nên không yêu cầu khu sơ chế và bảo quản rau. - Việc sơ chế ban đầu tại nơi thu hoạch chỉ bao gồm các thao tác khô hoặc không dùng nước như: cắt tỉa bỏ rễ, rửa sạch đất bám, loại bỏ lá già, lá bị hỏng, phân loại kích cỡ ... và xếp gọn vào dụng cụ chứa đựng đảm bảo. Nên không yêu cầu hạ tầng kiên cố.
86	Mục. 4.7 Quản lý và kiểm soát hồ sơ ghi chép	HTX Dịch vụ Nông nghiệp Đình Bảng	- Yêu cầu chung trong điều khoản này mang tính hướng dẫn thực thi cao hơn, chặt chẽ về pháp lý và phù hợp với các tiêu chuẩn quốc tế (như VietGAP, GlobalGAP). Tuy nhiên, cần bổ sung yêu cầu về	- Tiếp thu một phần và chỉnh sửa: “Hồ sơ, nhật ký sản xuất phải được ghi chép trung thực, rõ ràng, kịp thời, dễ kiểm tra và phù hợp với điều kiện thực

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
			việc ghi chép phải trung thực, kịp thời (ghi ngay khi phát sinh hành động, không ghi hồi ký) và không được tẩy xóa bừa bãi. - Quản lý an toàn và hồ sơ lưu trữ: Người sản xuất phải ghi chép nhật ký bón phân (loại phân, liều lượng, ngày bón, người bón) và lưu giữ hồ sơ ít nhất 1 năm để phục vụ truy xuất nguồn gốc.	tế của cơ sở sản xuất. Việc ghi chép được thực hiện bằng sổ tay, biểu mẫu giấy, khuyến khích áp dụng phương thức ghi chép, lưu trữ điện tử. Hồ sơ điện tử, nhật ký số, dữ liệu lưu trữ trên nền tảng số hoặc ứng dụng di động hoặc các hình thức công nghệ số khác được chấp nhận nếu đảm bảo được mục đích truy xuất. Đối với cơ sở sản xuất nhỏ lẻ, tổ chức ghi chép theo hộ, theo nhóm hộ hoặc thông qua hợp tác xã, tổ hợp tác để bảo đảm tính khả thi và thuận lợi trong quản lý. Việc ghi chép phải trung thực, kịp thời để đảm bảo thông tin số lượng chính xác và không được tẩy xóa bừa bãi. Hồ sơ, ghi chép phải được lưu giữ đầy đủ, thời hạn lưu trữ phù hợp với nhu cầu truy xuất hoặc quy định, bảo đảm không bị thất lạc, hư hỏng và sẵn sàng cung cấp khi cơ quan có thẩm quyền, tổ chức liên kết sản xuất hoặc cơ sở kinh doanh có yêu cầu phục vụ kiểm tra, giám sát và truy xuất nguồn gốc.”

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
	Mục. 4.7 Quản lý và kiểm soát hồ sơ ghi chép	ThS. Ngô Quỳnh Hoa, Thư ký Ban kỹ thuật TCVN/TC/F3	Điều 4.7: Đề nghị sửa tiêu đề từ “Quản lý và kiểm soát hồ sơ ghi chép” thành “Ghi chép và lưu giữ hồ sơ” để ngắn gọn và phù hợp hơn với nội dung điều khoản. Đề nghị rà soát, biên tập lại các cụm từ như “hồ sơ, nhật ký sản xuất”, “hồ sơ, ghi chép” ... để đảm bảo nhất quán và không trùng lặp (tất cả đều là “hồ sơ”).	Tiếp thu và chỉnh sửa
87	Mục. 4.7 Quản lý và kiểm soát hồ sơ ghi chép	Nguyễn Thị Đến – Cán bộ DA - Tổ chức Rikolto international	- Mặc dù dự thảo đã cho phép ghi chép theo nhóm hộ hoặc hợp tác xã, nhưng cần hướng dẫn cụ thể hơn các hình thức ghi chép tối giản phù hợp với nông dân tuổi trung bình cao - Đề nghị cho phép sử dụng các hình thức đơn giản như: đánh dấu ký hiệu, chụp ảnh bao bì thuốc/phân bón, sổ nhật ký dùng biểu tượng hoặc ghi chép tập trung bởi tổ trưởng/hợp tác xã. - Nên bổ sung quy định “khuyến khích áp dụng” thay vì mang tính bắt buộc đối với truy xuất điện tử, mã QR tại vùng sản xuất nhỏ lẻ.	Đã tiếp thu và bổ sung: “Hồ sơ, nhật ký sản xuất phải được ghi chép trung thực, rõ ràng, kịp thời, dễ kiểm tra và phù hợp với điều kiện thực tế của cơ sở sản xuất. Việc ghi chép được thực hiện bằng sổ tay, biểu mẫu giấy, khuyến khích áp dụng phương thức ghi chép, lưu trữ điện tử. Hồ sơ điện tử, nhật ký số, dữ liệu lưu trữ trên nền tảng số hoặc ứng dụng di động hoặc các hình thức công nghệ số khác được chấp nhận nếu đảm bảo được mục đích truy xuất. Đối với cơ sở sản xuất nhỏ lẻ, tổ chức ghi chép theo hộ, theo nhóm hộ hoặc thông qua hợp tác xã, tổ hợp tác để bảo đảm tính khả thi và thuận lợi trong quản lý. Việc ghi chép phải trung thực, kịp thời để đảm bảo thông tin số lượng

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
				chính xác và không được tẩy xóa bừa bãi.”
88	Mục. 4.7 Quản lý và kiểm soát hồ sơ ghi chép	ThS. Ngô Quỳnh Hoa, Thư ký Ban kỹ thuật TCVN/TC/F3	Điều 4.7.5: Đề nghị xem lại nội dung điều này, tránh hiểu nhầm liên quan đến việc chỉnh sửa hồ sơ lưu; ví dụ sửa “kiểm tra, rà soát và cập nhật hồ sơ, ghi chép” có thể sửa thành “kiểm tra, rà soát hồ sơ”.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa
89	Mục. 4.7 Quản lý và kiểm soát hồ sơ ghi chép	PGS. TS. Trần Thị Minh Hằng - Phó trưởng Ban Đảm bảo chất lượng và Pháp chế - Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Cần bổ sung thời gian lưu trữ	Đã tiếp thu và bổ sung: “Hồ sơ, ghi chép phải được lưu giữ đầy đủ, thời hạn lưu trữ phù hợp với nhu cầu truy xuất hoặc quy định, bảo đảm không bị thất lạc, hư hỏng và sẵn sàng cung cấp khi cơ quan có thẩm quyền, tổ chức liên kết sản xuất hoặc cơ sở kinh doanh có yêu cầu phục vụ kiểm tra, giám sát và truy xuất nguồn gốc”
	Mục. 5 Yêu cầu đối với sản phẩm rau bảo đảm an toàn thực phẩm.	ThS. Ngô Quỳnh Hoa, Thư ký Ban kỹ thuật TCVN/TC/F3	Điều 5: Cần nhắc sửa tiêu đề thành “Yêu cầu đối với sản phẩm rau”	Yêu cầu đối với sản phẩm rau bảo đảm an toàn thực phẩm để nhấn mạnh mục tiêu cuối cùng của sản xuất. Nếu chỉ đề “Yêu cầu đối với sản phẩm rau” chưa thể hiện rõ.
90	Mục. 5 Yêu cầu đối với sản phẩm rau bảo đảm an toàn thực phẩm.	PGS. TS. Trần Thị Minh Hằng - Phó trưởng Ban Đảm bảo chất lượng và Pháp chế -	Cần bổ sung yêu cầu đánh mã khu vực sản xuất, mã lô/thửa sản xuất, mã sản phẩm để thuận tiện cho truy xuất nguồn gốc.	Nội dung đã yêu cầu mã hóa: “Cơ sở sản xuất, sơ chế và cơ sở kinh doanh phải bảo đảm khả năng truy xuất được nguồn gốc lô sản phẩm thông qua

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
		Học viện Nông nghiệp Việt Nam		hồ sơ ghi chép, thông tin lô sản xuất mã QR hoặc hệ thống nhận diện điện tử (nếu có) và thông tin chuyển giao sản phẩm.”
91	Mục. 5 Yêu cầu đối với sản phẩm rau bảo đảm an toàn thực phẩm.	Nguyễn Thị Đến – Cán bộ Dự án - Tổ chức Rikolto international	- Việc lấy mẫu, kiểm nghiệm định kỳ sẽ tạo gánh nặng chi phí cho hộ sản xuất nhỏ. - Đề nghị ưu tiên kiểm nghiệm theo vùng sản xuất, theo nhóm hộ hoặc theo chuỗi liên kết thay vì yêu cầu từng hộ thực hiện riêng lẻ.	- Việc lấy mẫu kiểm định kỳ theo mức độ rủi ro, và hoặc lấy mẫu kiểm đột xuất theo yêu cầu quản lý, theo nhu cầu liên kết sản xuất – tiêu thụ hoặc khi cần thiết để kiểm soát an toàn thực phẩm của sản phẩm rau. Do vậy, không phải là thường xuyên mà tùy thuộc vào thực tế yêu cầu.
92	Mục. 5 Yêu cầu đối với sản phẩm rau bảo đảm an toàn thực phẩm.	Công ty cổ phần Đầu tư và Phát triển KHCN Vũ Quang	- Đề nghị rà soát, bổ sung các phụ lục hướng dẫn phục vụ đánh giá như: Biểu mẫu đánh giá nguy cơ, biểu mẫu truy xuất nguồn gốc, hướng dẫn xử lý sản phẩm không phù hợp và hướng dẫn lưu giữ hồ sơ. Đây là những nội dung cần thiết để bảo đảm tính thống nhất giữa các tổ chức/doanh nghiệp khi cần xác định sản phẩm rau an toàn được áp dụng tiêu chuẩn trong sản xuất. - Đề nghị rà soát tính thống nhất giữa các điều khoản kỹ thuật, các biểu mẫu ghi chép và phụ lục của tiêu chuẩn nhằm bảo đảm toàn bộ yêu cầu đều	Tiếp thu và chỉnh sửa

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
			có thể được kiểm tra, xác minh và lưu hồ sơ khi đánh giá xác định là “Rau an toàn”.	
93	Mục. 5 Yêu cầu đối với sản phẩm rau bảo đảm an toàn thực phẩm	Th.S. Trần Tất Nhật – Phó Giám đốc - Công ty cổ phần Đầu tư và Phát triển Khoa học công nghệ Vũ Quang	Bổ cục Mục 5 - Yêu cầu đối với sản phẩm còn quá sơ sài; đây là phần cốt lõi của Tiêu chuẩn, để quy định làm sao cho sản phẩm đạt được là Rau an toàn theo đúng QCVN 01-132:2013/BNNPTNT	Đã có trong phần tài liệu viện dẫn ở Mục 2.
94	Mục. 5 Yêu cầu đối với sản phẩm rau bảo đảm an toàn thực phẩm	Th.S. Trần Tất Nhật – Phó Giám đốc - Công ty cổ phần Đầu tư và Phát triển Khoa học công nghệ Vũ Quang	- Vấn đề Kiểm nghiệm trong Tiêu chuẩn vẫn còn chưa đầy đủ, còn chung chung cho tất cả các loại rau; nhưng thực tế đối với rau ăn sống và rau mầm có nguy cơ mất an toàn cao, cần phải kiểm soát tốt nguồn đầu vào đảm bảo các vi sinh vật như: E. coli và Salmonella hiện hữu kiểm soát được theo quy định hiện hành. - Định nghĩa rõ “Rau an toàn” trong dự thảo Tiêu chuẩn.	- Đã tiếp thu và bổ sung thêm mục 3.7 dựa trên Quyết định số 106/2007/QĐ-BNN ngày 28 tháng 12 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn giải thích: Rau an toàn (viết tắt là RAT) là những sản phẩm rau tươi (bao gồm các loại rau ăn: lá, thân, củ, hoa, quả, hạt; rau mầm; nấm thực phẩm) được sản xuất, thu hoạch, sơ chế phù hợp quy trình sản xuất RAT.
95	Mục. Phụ lục A	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Nên thay cụm từ “quy trình” bằng “hoạt động”	Tiếp thu và chỉnh sửa
96	Mục. Phụ lục A1	ThS. Ngô Quỳnh Hoa, Thư ký Ban kỹ thuật TCVN/TC/F3	Phụ lục A: Mẫu nhật ký sản xuất (A.1) nên bổ sung các thông tin phục vụ truy xuất nguồn gốc như: thời gian cách ly và người thực hiện... Hiệu lực của Phụ lục A là tham khảo, không phải “quy định”.	Tiếp thu và chỉnh sửa

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
97	Mục. Phụ lục A1	Nguyễn Thị Đến – Cán bộ Dự án - Tổ chức Rikolto international	Biểu mẫu nhật ký sản xuất hiện còn tương đối chi tiết và có thể gây khó khăn cho nông dân lớn tuổi; đề nghị thiết kế theo dạng đơn giản hơn, có ký hiệu hoặc tích chọn nhiều hơn thay vì phải ghi nhiều nội dung bằng chữ.	Ý kiến xây dựng biểu mẫu có ký hiệu hoặc tích chọn là rất khó phù hợp với nhiều hộ. Bởi mỗi hộ có diện tích sản xuất khác nhau, loại phân bón, thuốc bảo vệ thực vật, lượng phân, nồng độ thuốc, giai đoạn cây trồng khác nhau ... Số lượng thu hoạch, đơn vị thu mua khác nhau... Để hạn chế tối đa những khó khăn, tiêu chuẩn đã cho phép sử dụng nhật ký theo nhiều phương thức khác nhau như: ghi chép, lưu trữ điện tử. Đối với cơ sở sản xuất nhỏ lẻ, có thể tổ chức ghi chép theo hộ, theo nhóm hộ hoặc thông qua hợp tác xã, tổ hợp tác để bảo đảm tính khả thi và thuận lợi trong quản lý.
98	Mục. Phụ lục A1	Công ty cổ phần chứng nhận quốc tế	Biểu mẫu nhật ký sản xuất rau an toàn tại Phụ lục A hiện mới đáp ứng một phần yêu cầu đối với hồ sơ, ghi chép sản xuất. Biểu mẫu chưa thể hiện đầy đủ thông tin về đất trồng, nguồn nước tưới, biện pháp xử lý an toàn, phương pháp và nồng độ sử dụng vật tư đầu vào, tình trạng sản phẩm sau thu hoạch cũng như hoạt động tập kết, bao gói, lưu giữ hoặc chuyển giao sản phẩm. Ngoài ra, biểu mẫu	Tiếp thu và chỉnh sửa

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
			chưa phù hợp với thực tế sản xuất xen canh, thu hoạch nhiều đợt của các hộ sản xuất nhỏ. Đề nghị rà soát, bổ sung và điều chỉnh biểu mẫu theo hướng đơn giản nhưng vẫn đảm bảo khả năng truy xuất nguồn gốc và phù hợp với điều kiện thực tế.	
99	Mục. Phụ lục A1	Mục. Phụ lục A1	Phụ lục A: Đối với A.2 (Bảng kiểm tra đánh giá quy trình sản xuất, sơ chế rau an toàn): Nội dung này cần được rà soát để nhất quán với nội dung của Điều 4 và Điều 5.	Tiếp thu và chỉnh sửa
100	Mục. Phụ lục A2	Th.S. Trần Tất Nhật – Phó Giám đốc - Công ty cổ phần Đầu tư và Phát triển Khoa học công nghệ Vũ Quang	Trong Dự thảo Tiêu chuẩn có bảng A.2 - Bảng kiểm tra đánh giá quy trình sản xuất, sơ chế rau an toàn chưa quy định rõ là để đạt rau an toàn cần đạt bao nhiêu Tiêu chí mức A và bao nhiêu tiêu chí mức B.	VietGAP quy định phải đạt 100% tiêu chí Bắt buộc và 90% tiêu chí Khuyến khích. Đối với tiêu chuẩn Rau an toàn mới này, nhằm hỗ trợ tối đa cho các hộ sản xuất nhỏ lẻ nhưng vẫn bảo đảm chất lượng sản phẩm, chúng tôi đề xuất áp dụng tỷ lệ: Đạt 100% tiêu chí mức A (đảm bảo không có rủi ro về ngộ độc, chất cấm) và chỉ tiêu B chỉ ở mức khuyến khích thực hiện (tạo dư địa cho nông dân khắc phục các lỗi về xử lý sau thu hoạch, vệ sinh kho bãi rải rác). Quy định này vừa bảo đảm tính kế thừa của hệ thống tiêu chuẩn quốc gia, vừa mang tính thực tiễn cao

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
101	Mục. Phụ lục B	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Tiêu mục ‘Đặc điểm nguy cơ’ nên sửa thành ‘Đặc điểm rủi ro’.	Đặc điểm nguy cơ (Hazard characteristics) và Đặc điểm rủi ro (Risk characteristics) là hai khái niệm hoàn toàn khác nhau. Nguy cơ là thuộc tính tự nhiên của vật thể, còn rủi ro là kết quả của sự tiếp xúc với nguy cơ đó. Ở đây đang đề cập đến đặc điểm nông học của các loại rau. Do vậy, để Tiêu mục ‘Đặc điểm nguy cơ’ là phù hợp hơn.
102	Mục. Phụ lục B	HTX Dịch vụ Nông nghiệp Đình Bảng	Cơ sở sản xuất phải áp dụng các biện pháp kiểm soát nghiêm ngặt sau: - Kiểm soát đất canh tác và nguồn nước tưới: + Tuyệt đối không sử dụng nước từ các kênh mương nội đồng chưa qua xử lý hoặc có nguy cơ ô nhiễm từ chất thải sinh hoạt, chăn nuôi để tưới trực tiếp cho rau. + Nguồn nước tưới phải được lấy từ giếng khoan sâu hoặc nguồn nước bề mặt được kiểm soát chất lượng, đáp ứng các tiêu chuẩn kỹ thuật hiện hành. - Kiểm soát phân bón và chất dinh dưỡng: + Nghiêm cấm sử dụng phân tươi, phân bắc, phân gia súc, gia cầm chưa qua xử lý để bón cho rau.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: “Kiểm soát đầu vào: trong quá trình sản xuất tuyệt đối không sử dụng các loại phân tươi chưa qua xử lý để bón trực tiếp cho cây trồng dưới mọi hình thức nhằm ngăn ngừa ô nhiễm vi sinh vật (E. coli, Salmonella). Chỉ sử dụng phân bón hữu cơ đã được ủ hoai mục hoàn toàn hoặc phân bón hữu cơ thương mại có nguồn gốc rõ ràng, đạt chứng nhận lưu hành theo quy định. Hạn chế tối đa việc bơm nước trực tiếp từ các kênh rạch nội đồng có nguy cơ ô nhiễm cao; chỉ sử dụng khi đã qua hệ thống ao, bể, bồn lắng lọc hoặc sau khi có kết quả

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
			+ Chỉ sử dụng phân bón hữu cơ đã được ủ hoại mục hoàn toàn hoặc các loại phân bón có tên trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam. + Kiểm soát chặt chẽ lượng phân đạm (Nito), đảm bảo ngừng bón phân trước khi thu hoạch theo đúng thời gian cách ly quy định để hạn chế tồn dư Nitrat. - Ngăn ngừa nhiễm chéo và quản lý dịch hại: + Ưu tiên áp dụng các giải pháp canh tác trong nhà lưới, nhà màng hoặc che chắn bằng lưới/nylon để hạn chế sâu bệnh và ngăn chặn sự phát tán thuốc BVTV từ các vùng canh tác xung quanh. + Thiết lập hàng rào sinh học bao quanh vùng sản xuất bằng các loại cây trồng theo tầng nhằm ngăn chặn bụi bẩn và dòng chảy tràn ô nhiễm (ví dụ: tầng thấp trồng sả; tầng cao trồng chuối, keo hoặc các loại cây thân gỗ phù hợp). + Tuân thủ nghiêm ngặt nguyên tắc "4 đúng" (đúng thuốc, đúng lúc, đúng liều lượng, đúng cách) và đảm bảo tuyệt đối thời gian cách ly (PHI) của thuốc BVTV trước khi tiến hành thu hoạch.	đánh giá cảm quan/kiểm nghiệm đạt yêu cầu. Nhằm hạn chế việc nhiễm chéo thuốc BVTV theo chiều gió nên sử dụng các biện pháp chằng vách nylon bao quanh khu vực sản xuất tại các vị trí tiếp giáp với những ruộng canh tác truyền thống có sử dụng thuốc BVTV hóa học; trồng hàng rào cây xanh đa tầng để lọc gió và chắn bụi thuốc (cây bụi, cây có tinh dầu xua đuổi côn trùng như sả, húng quế,...).”
103	Mục. Phụ lục B	ThS. Ngô Quỳnh Hoa, Thư ký Ban kỹ thuật TCVN/TC/F3	- Phụ lục B: Đề nghị bổ sung ký hiệu về hiệu lực của phụ lục theo quy định trình bày TCVN (quy định hoặc tham khảo). Lược bỏ câu trước B.1.	Tiếp thu và chỉnh sửa

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
			- Tại B.1.2 (Biện pháp kiểm soát đối với rau ăn lá), nội dung “không được sử dụng nước trong các kênh nội đồng để tưới” là chưa phù hợp với thực tế sản xuất. Đề nghị sửa thành: “Không sử dụng nguồn nước kênh, mương nội đồng có dấu hiệu ô nhiễm hoặc chịu ảnh hưởng trực tiếp của các nguồn thải chưa qua xử lý; đối với rau ăn sống và rau gia vị cần áp dụng các biện pháp kiểm soát phù hợp nhằm giảm nguy cơ ô nhiễm”.	
104	Mục. Phụ lục B	G.S. T.S. Trần Khắc Thi - Hội Giống cây trồng Việt Nam	Mục B.2.1. nên giải thích thêm: “ Do đặc điểm thu hoạch kéo dài, khoảng cách giữa các đợt thu ngắn nên nhóm rau ăn quả....”	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: “Nhóm rau ăn quả có nguy cơ cao nhất trong việc tuân thủ thời gian cách ly thuốc bảo vệ thực vật trong giai đoạn thu hoạch. Do đặc điểm thu hoạch kéo dài, khoảng cách giữa các đợt thu ngắn ... Ngoài ra, có một số nguy cơ khác đến từ việc quả nằm gần, chạm đất, tiếp xúc với nước bẩn trong quá trình phát triển, tạo điều kiện cho nấm mốc, vi sinh vật từ đất xâm nhập. Điểm đặc trưng của nhóm này là vi sinh vật có thể xâm nhập vào bên trong thịt vỏ qua các vết nứt, vết xước nhỏ trên vỏ.”
105	Mục. Phụ lục B	T.S. Vũ Thanh Hải – Trưởng Bộ môn Rau hoa quả và cảnh	- Tiêu mục ‘Đặc điểm nguy cơ’ nên sửa thành ‘Đặc điểm rủi ro’.	Đặc điểm nguy cơ (Hazard characteristics) và Đặc điểm rủi ro (Risk)

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
		quan - Học viện Nông nghiệp Việt Nam		characteristics) là hai khái niệm hoàn toàn khác nhau. Nguy cơ là thuộc tính tự nhiên của vật thể, còn rủi ro là kết quả của sự tiếp xúc với nguy cơ đó. Ở đây đang đề cập đến đặc điểm nông học của các loại rau. Do vậy, đề Tiêu mục ‘Đặc điểm nguy cơ’ là phù hợp hơn.
106	Mục. Phụ lục B	T.S. Tô Thị Hà – Chuyên gia độc lập	Nên lấy ví dụ liên quan đến cây rau thay vì cây ăn quả và cây lâm nghiệp	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: “Nhằm hạn chế việc nhiễm chéo thuốc BVTV theo chiều gió nên sử dụng các biện pháp chằng vách nylon bao quanh khu vực sản xuất tại các vị trí tiếp giáp với những ruộng canh tác truyền thống có sử dụng thuốc BVTV hóa học; trồng hàng rào cây xanh đa tầng để lọc gió và chắn bụi thuốc (cây bụi, cây có tinh dầu xua đuổi côn trùng như sả, húng quế,...)”
107	Mục. Phụ lục B	T.S. Phạm Mỹ Linh - Viện trưởng - Viện Giải pháp kỹ thuật nông nghiệp bền vững	Mục B1 cần sửa câu: RAL là nhóm rau có độ nhạy cảm cao nhất với ô nhiễm bề mặt do bề mặt lá rộng và hàm lượng nước trong rau rất cao (>95%)	Tiếp thu và chỉnh sửa
108	Mục. Phụ lục B	PGS. TS. Trần Thị Minh Hằng - Phó trưởng Ban Đảm bảo chất lượng và Pháp chế -	Đối với rau ăn quả, cần lưu ý các biện pháp bao quả, làm giàn, cắt tỉa cành, tỉa hoa quả; chú ý thời điểm thu hoạch nhiều lần.	Đã tiếp thu và chỉnh sửa: “- Kiểm soát đầu vào: áp dụng các biện pháp canh tác như làm đất, lên luống,

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
		Học viện Nông nghiệp Việt Nam		phủ luống, làm giàn để bảo đảm cây sinh trưởng tốt, chống chịu được sâu bệnh và hạn chế tiếp xúc với nguồn ô nhiễm. Ưu tiên sử dụng biện pháp bao quả, làm giàn, cắt tia cành, tia hoa quả, sử dụng các loại thuốc bảo vệ thực vật sinh học, thảo mộc và/hoặc các loại thuốc có thời gian cách ly ngắn trong giai đoạn thu hoạch.”
109	Mục. Kiến nghị khác	Công ty TNHH rau sạch Yên Dũng	Tiêu chuẩn quốc gia hướng đến áp dụng cho mọi đối tượng (từ hộ nhỏ lẻ đến doanh nghiệp lớn). Do đó, tại các mục quy định về thiết bị (như bồn lọc nước, kho bảo quản tạm thời), Ban soạn thảo nên dùng cụm từ "hoặc thiết bị/giải pháp có tính năng tương đương". Việc này nhằm tránh tạo ra độc quyền công nghệ, vô tình ép buộc người nông dân phải mua một nhãn hiệu máy móc cụ thể nào mới đạt chứng nhận tiêu chuẩn.	Tiếp thu và chỉnh sửa
110	Mục Kiến nghị khác	Công ty cổ phần Đầu tư và Phát triển Khoa học công nghệ Vũ Quang	Rà soát và hoàn thiện mục Tài liệu viện dẫn theo đúng nguyên tắc của tiêu chuẩn quốc gia; chỉ đưa vào mục này các văn bản được viện dẫn trực tiếp để đánh giá sự phù hợp. Các tài liệu sử dụng để tham khảo trong quá trình biên soạn nên được tách riêng thành mục Tài liệu tham khảo.	Tiếp thu và chỉnh sửa

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
111	Mục Kiến nghị khác	Công ty cổ phần Đầu tư và Phát triển KHCN Vũ Quang	Làm rõ mối liên hệ giữa tiêu chuẩn và các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia hiện hành.	Mối liên hệ giữa các tiêu chuẩn quốc gia (TCVN) và quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) được thể hiện qua nguyên tắc: QCVN thiết lập "ngưỡng giới hạn an toàn" bắt buộc, còn TCVN đóng vai trò là "quy trình hướng dẫn hành động" để nông sản đạt và vượt ngưỡng an toàn đó. Việc áp dụng song hành cả hai công cụ này giúp kiểm soát toàn diện từ khâu sản xuất, sơ chế cho đến khi bó rau tới tay người tiêu dùng. Mối quan hệ giữa hai nhóm văn bản này được ràng buộc chặt chẽ thông qua 3 khía cạnh cốt lõi sau: Quy chuẩn đưa ra "Chỉ tiêu", Tiêu chuẩn hướng dẫn "Cách làm", mối quan hệ viện dẫn pháp lý, nâng cấp từ sản "An toàn" lên sản "Chất lượng"
112	Mục Kiến nghị khác	Nguyễn Thị Đến – Cán bộ Dự án - Tổ chức Rikolto international	- Đề nghị bổ sung thêm các giải pháp dễ áp dụng, chi phí thấp như: dùng lưới chắn đơn giản, phủ rơm rạ, bẫy sinh học thủ công, thùng chứa bao bì thuốc BVTV tập trung, sơ chế bằng bàn/kệ cao tránh tiếp xúc nền đất. - Cần rà soát và chuẩn hóa lại một số lỗi trình bày, câu chữ và thuật ngữ chuyên môn để bảo đảm tính	- Các giải pháp dễ áp dụng đã được giới thiệu ở Mục 4.3.4 Biện pháp hỗ trợ trong gieo trồng và Mục 4.5.3 Biện pháp quản lý và hạn chế rủi ro thuốc bảo vệ thực vật và hóa chất khác. - Tiếp thu và chỉnh sửa

TT	Nội dung được góp ý	Tổ chức/chuyên gia góp ý	Ý kiến góp ý	Giải trình và chỉnh sửa của Ban biên soạn
			thống nhất của tiêu chuẩn (ví dụ: lỗi đánh số mục “IV” bị lặp trong Phụ lục A; một số câu còn dài, khó hiểu đối với nông dân và cán bộ cơ sở).	
113	Mục Kiến nghị khác	Th.S. Trần Tất Nhật – Phó Giám đốc - Công ty cổ phần Đầu tư và Phát triển Khoa học công nghệ Vũ Quang	Bản thân Tiêu chuẩn là tài liệu áp dụng tự nguyện, nên các tiêu chí đánh giá cần phải quy định rõ ràng, không lên sử dụng các cụm từ “có thể, nên, ưu tiên” trong quy định tại các tiêu chí cần tuân thủ trong Tiêu chuẩn, việc xác định sự phù hợp hay không phù hợp là rất khó khăn.	Tiếp thu và chỉnh sửa

Hà Nội, ngày 22 tháng 7 năm 2026

TM. BAN BIÊN SOẠN

Đặng Văn Đông