

**Hướng dẫn Tuân thủ Quy định Sử dụng Thiết bị Ghi hình hoặc Giám sát  
định dạng Video hoặc Điện tử Khác trong các Cơ sở Được Kiểm định bởi  
Cơ quan Liên bang**

**Cơ quan Kiểm định An toàn Thực  
phẩm  
Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ**

**Lưu ý:** Cơ quan Kiểm định An toàn Thực phẩm (FSIS) xuất bản hướng dẫn tuân thủ chính thức này sau khi nhận được sự chấp thuận của Văn phòng Quản lý và Ngân sách Hoa Kỳ (OMB) về việc thu thập thông tin theo Đạo luật Tinh giản Thủ tục Giấy tờ liên quan đến các hồ sơ video của chương trình Phân tích Nguy cơ và Điểm Kiểm soát Tới hạn (HACCP) và Quy chuẩn Hoạt động Vệ sinh (SOP Vệ sinh). FSIS đã sửa đổi các hướng dẫn tuân thủ chính thức này để phản ánh những nhận xét góp ý nhận được.

FSIS đã nhận được tổng cộng 1.217 nhận xét góp ý. Trong đó, 813 nhận xét góp ý là từ một lá thư phát động chiến dịch đề nghị quy định bắt buộc lắp đặt hệ thống ghi video tại các cơ sở. 400 nhận xét góp ý khác nhìn chung đều thể hiện quan điểm ủng hộ quy định bắt buộc lắp đặt hệ thống ghi video trong các cơ sở, những quan ngại về an toàn của người lao động và những quan ngại về tình trạng xử lý giết mổ vô nhân đạo. Một nhận xét góp ý khác đề nghị có một bên thứ ba được công nhận để kiểm tra việc sử dụng hệ thống ghi video bắt buộc tại các cơ sở.

Việc bắt buộc sử dụng máy quay video tại các cơ sở không nhất thiết sẽ đảm bảo rằng động vật được xử lý một cách nhân đạo khi giết mổ. Kiểm định viên của FSIS phải tiến hành kiểm tra trực tiếp để xác minh rằng các cơ sở đang đáp ứng các quy định pháp quy về việc xử lý một cách nhân đạo trong giết mổ vật nuôi và các phương pháp thực hành thương mại tốt trong giết mổ gia cầm.

FSIS đã tổng hợp ba nhận xét góp ý khác vào trong hướng dẫn chính thức. Tài liệu này bao gồm việc giải thích rõ hơn các nội dung sau:

- hồ sơ video không thuộc phạm vi tiếp cận thường quy của FSIS: hồ sơ video không được các cơ sở chỉ định sử dụng trong các kế hoạch HACCP hoặc SOP Vệ sinh, hồ sơ video được sử dụng phục vụ nhiệm vụ an ninh phòng vệ thực phẩm hoặc hồ sơ video được sử dụng cho các mục đích khác không bắt buộc phải tuân thủ quy định về lưu giữ hồ sơ; bắt buộc phải cho phép FSIS tiếp cận những hồ sơ như vậy trong khi tiến hành điều tra về an toàn thực phẩm, an ninh lương thực hoặc bất kỳ hoạt động trái pháp luật nào
- sử dụng công nghệ ghi video làm công cụ để hỗ trợ cho việc xử lý giết mổ một cách nhân đạo và các phương pháp thực hành thương mại tốt thực tế của cơ sở; công nghệ ghi video không thể thay thế các hoạt động kiểm tra trực tiếp

- tầm quan trọng của việc triển khai hiệu quả hoạt động giám sát qua video để mang lại các thông tin đáng tin cậy và chính xác góp phần ngăn chặn việc đối xử vô nhân đạo hoặc phương pháp thực hành thương mại yếu kém; máy quay video phải được bố trí và vận hành sao cho có thể cho phép việc xem liên tục tất cả các bước từ khâu đưa vật nuôi ra khỏi phương tiện vận chuyển đến gây mê

## Mục lục

- I. Mục đích .....trang 3
- II. Thông tin cơ bản.....trang 3
- III. Các Quy định về Lưu giữ hồ sơ đối với Thiết bị Ghi hình hoặc Giám sát định dạng Video hoặc Điện tử Khác .....trang 4
- IV. Sử dụng Hồ sơ Ghi hình hoặc Giám sát định dạng Video hoặc Điện tử Khác để Xác minh các Hoạt động Giết mổ Nhân đạo đối với Vật nuôi hoặc các Phương pháp Thực hành Thương mại Tốt đối với Gia cầm .....trang 5
- V. Sử dụng Hồ sơ Ghi hình hoặc Giám sát định dạng Video hoặc Điện tử Khác cho Mục đích Phòng vệ Thực phẩm.....trang 7
- VI. Sử dụng Thiết bị Ghi hình hoặc Giám sát định dạng Video hoặc Điện tử Khác để Đáp ứng các Quy định Pháp quy về Lưu giữ hồ sơ HACCP và SOP Vệ sinh hoặc các Mục đích Khác.....trang 8
  - A. Những Hệ thống được Sử dụng để Tạo ra Hồ sơ Ghi hình và Giám sát định dạng Video hoặc Điện tử Khác.....trang 10
  - B. Bảo quản và Lưu giữ hồ sơ được Tạo ra bằng cách Sử dụng Thiết bị Ghi hình hoặc Giám sát định dạng Video hoặc Điện tử Khác.....trang 12

## I. Mục đích

Hướng dẫn tuân thủ này được biên soạn theo đề nghị của Văn phòng Tổng Thanh tra (OIG) Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (tháng 12/2008) để cung cấp thông tin cho ngành về quy định sử dụng thiết bị ghi hình hoặc giám sát định dạng video hoặc điện tử khác để giúp ngành duy trì tuân thủ các quy định liên bang, bao gồm việc đối xử với vật nuôi một cách nhân đạo và việc sử dụng các phương pháp thực hành thương mại tốt trong cơ sở chế biến gia cầm. Tài liệu này mang tính khuyến nghị hơn là quy định pháp quy.

FSIS đưa ra **hướng dẫn** này để thông báo với các cơ sở rằng thiết bị ghi hình hoặc giám sát định dạng video hoặc điện tử khác có thể được sử dụng tại các cơ sở được kiểm định bởi cơ quan liên bang. Hướng dẫn này cung cấp thông tin cho các cơ sở về các kỳ vọng của FSIS nếu các cơ sở quyết định sử dụng loại thiết bị này để tạo ra các hồ sơ đáp ứng yêu cầu của các quy định về Phân tích Nguy cơ và Điểm Kiểm soát Tới hạn (HACCP) hoặc các quy định điều chỉnh các Quy chuẩn Hoạt động Vệ sinh (SOP Vệ sinh) hoặc các chương trình tiền đề có liên quan. Ngoài ra, hướng dẫn này còn cung cấp thông tin về các vấn đề mà các cơ sở nên xem xét nếu sử dụng thiết bị này vì bất cứ mục đích nào khác, chẳng hạn như là một phần trong các kế hoạch phòng vệ thực phẩm của các cơ sở.

Điều quan trọng nhất là hướng dẫn này cung cấp thông tin và khuyến khích ngành sử dụng công nghệ này, đặc biệt là trong phương pháp tiếp cận mang tính hệ thống để đảm bảo rằng vật nuôi được xử lý giết mổ một cách nhân đạo và các phương pháp thực hành thương mại tốt tại cơ sở chế biến gia cầm được tuân thủ.

Mặc dù FSIS thừa nhận rằng việc sử dụng thiết bị ghi hình hoặc giám sát định dạng video hoặc điện tử khác có thể hỗ trợ cho các cơ sở trong việc đáp ứng các quy định liên bang hoặc phục vụ các mục đích khác, nhưng không được phép sử dụng thiết bị này với mục đích để quấy rối, đe dọa hoặc ngăn cản Người Phụ trách Chương trình Kiểm định (IPP) của FSIS trong khi họ thực hiện các nhiệm vụ của mình.

## II. Thông tin cơ bản

Công nghệ giám sát hoặc ghi hình định dạng video hoặc điện tử khác đang thay đổi nhanh chóng để đáp ứng các nhu cầu ngày càng tăng của doanh nghiệp nhằm hoạt động hiệu quả hơn, tăng năng suất và đảm bảo an ninh. Trước những năm 1990, công nghệ ghi video truyền thống được dựa trên nền tảng tín hiệu analog và được sử dụng để giám sát đơn giản các cơ sở có máy quay truyền hình mạch khép kín (CCTV) và bộ ghi video băng từ (VCR). Với VCR, hệ thống ghi video này có thể bảo toàn thông tin (hoặc bằng chứng) cho phép xem lại các sự kiện trong quá khứ đã được quay trên video.

Những phát triển xa hơn đã nâng cao khả năng của hệ thống ghi video và ứng dụng của chúng, nhưng sự thay đổi mang tính cách mạng nhất, được hiện thực hóa nhờ sự khả dụng của mạng Internet và mạng làm việc cục bộ (LAN), là việc số hóa hoàn toàn cả máy quay lẫn bộ ghi. Trong các hệ thống giám sát video kỹ thuật số này, tín hiệu máy quay được số hóa di chuyển qua đường dây mạng LAN đến một máy vi tính hoặc

máy chủ. Đến lượt mình, máy chủ hoặc máy vi tính này sẽ quản lý và phân tích mọi thông tin đến và mang lại những khả năng vô hạn.

Một hệ thống được số hóa hoàn toàn có thể mã hóa dữ liệu và tích hợp với các hệ thống khác hoặc nhiều địa điểm. Hệ thống này có thể truy xuất dữ liệu từ các địa điểm cách xa và sử dụng phần mềm nâng cao hoặc xử lý hình ảnh để xem và phát hiện tốt hơn các sự kiện bất lợi. Nó cũng có thể điều chỉnh hướng của các máy quay giám sát tại chỗ để phát hiện các tiêu chí cụ thể đã được phát triển để lượng hóa mức độ kiểm soát quy trình hoặc tuân thủ. Một ứng dụng của hệ thống loại này trong ngành thực phẩm là kiểm tra qua video. Ứng dụng này cho phép người vận hành lựa chọn các tiêu chí hoặc khu vực có nguy cơ để giám sát từ xa qua video nhằm xác định liệu các hoạt động hoặc quy trình được lựa chọn có thực sự đang diễn ra hay không. Ứng dụng này được gọi là kiểm tra từ xa qua video (RVA).

Những loại hệ thống này, từ truyền thống sơ khai đến số hóa hoàn toàn, đều là các dạng của hồ sơ điện tử nếu chúng cung cấp bằng chứng hoặc thông tin vĩnh viễn về các sự kiện trong quá khứ như các hồ sơ điện tử khác, chẳng hạn như các máy ghi dữ liệu hoặc thiết bị ghi liên tục.<sup>1</sup> Tuy nhiên, "video truyền trực tiếp" từ một camera giám sát sẽ không phải là hồ sơ nếu dữ liệu không được ghi lại hoặc lưu giữ.

### **III. Các Quy định về Lưu giữ hồ sơ đối với Thiết bị Ghi hình Định dạng Video hoặc Điện tử Khác**

Khi thiết bị giám sát hoặc ghi hình video hoặc điện tử khác cung cấp bằng chứng vĩnh viễn về hoặc các thông tin liên quan đến các sự kiện trong quá khứ, thì tức là đã tạo ra một hồ sơ điện tử. Hồ sơ điện tử có thể thay thế cho hồ sơ giấy và hồ sơ viết tay và chịu sự điều chỉnh của các quy định lập quy và pháp quy giống nhau. Cũng như với hồ sơ giấy, hồ sơ giám sát hoặc ghi hình định dạng video hoặc điện tử khác có thể được chỉ định làm hồ sơ để đáp ứng các quy định về HACCP và SOP Vệ sinh hoặc có thể được sử dụng cho các mục đích khác, chẳng hạn như các kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm.

Những hồ sơ không được chỉ định sử dụng cho HACCP hoặc SOP Vệ sinh sẽ không chịu sự điều chỉnh của các quy định về lưu giữ hồ sơ 9 CFR Phần 416 hoặc 417; tuy nhiên, mọi hoạt động giám sát hoặc xác minh có ảnh hưởng đến bản phân tích nguy cơ đều phải tuân thủ điều 9 CFR Phần 417. Ngoài ra, FSIS có thể yêu cầu quyền tiếp cận tất cả hồ sơ mà cơ sở có thể áp dụng trong trường hợp có một cuộc điều tra chính thức liên quan đến các vấn đề như phòng vệ thực phẩm, an toàn thực phẩm, các hành động trái pháp luật hoặc các quy định của điều 9 CFR 320. Ví dụ: nếu phát hiện có thể có sự giả mạo sản phẩm, thì FSIS có thể yêu cầu được tiếp cận với các hồ sơ của cơ sở được sử dụng trong quá trình thực hiện kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm của cơ sở trong quá trình điều tra.

Đạo luật FMIA (21 USC 642), PPIA (21 USC 460(b)) và Đạo luật Kiểm định Sản phẩm Trứng (EPIA) (21 USC 1040) quy định về phạm vi quyền hạn rộng đòi hỏi các cấp cá nhân, hãng và công ty nhất định trong ngành kinh doanh thịt, gia cầm và sản phẩm trứng đã qua chế biến phải lưu giữ và cho phép FSIS tiếp cận với các hồ sơ liên quan đến hoạt động của họ. Các quy định về lưu giữ hồ sơ áp dụng cho các cá

nhân, hãng và công ty chế biến, làm lạnh, đóng gói, ghi nhãn, mua, bán, vận chuyển, lưu kho và nhập khẩu các sản phẩm thực phẩm thịt (21 USC 1642(a) (1), (2)). Pháp luật quy định rằng các doanh nghiệp phải lưu giữ hồ sơ sản xuất, hóa đơn bán hàng, hóa đơn, hồ sơ giao nhận hàng và các hồ sơ kinh doanh có liên quan khác.

---

<sup>1 11</sup> Kỹ thuật hình ảnh số khác bao gồm: quét (máy quét mã vạch); phần mềm cho các thiết bị quét; phương tiện lưu trữ, như đĩa từ hoặc đĩa quang; chương trình có khả năng chuyển đổi hình ảnh thành tập tin văn bản có thể tìm kiếm được như chương trình nhận dạng ký tự quang học; phần mềm tạo chỉ mục, để làm cho các hình ảnh dễ sử dụng hơn; và các thiết bị lưu trữ như đầu đọc đĩa CD hoặc các hệ thống quản lý lưu trữ phân tầng (HSM).

#### **IV. Sử dụng Thiết bị Ghi hình hoặc Giám sát định dạng Video hoặc Điện tử Khác để Xác minh các Hoạt động Giết mổ Nhân đạo đối với Vật nuôi hoặc các Phương pháp Thực hành Thương mại Tốt tại Cơ sở chế biến Gia cầm**

FSIS khuyến khích các cơ sở được kiểm định bởi cơ quan liên bang cân nhắc sử dụng các thiết bị ghi hình hoặc giám sát định dạng video hoặc điện tử khác như một phần của phương pháp tiếp cận mang tính hệ thống tổng thể để đảm bảo hoạt động xử lý động vật một cách nhân đạo hoặc các phương pháp thực hành thương mại tốt để tuân thủ các quy định lập quy và pháp quy.<sup>2</sup> FSIS khuyến khích các cơ sở sử dụng công nghệ ghi video không phải để thay thế, mà để bổ khuyết cho các hoạt động thực tế của các cơ sở. Việc sử dụng công nghệ ghi video phải được triển khai một cách hiệu quả để mang lại những thông tin đáng tin cậy và chính xác góp phần ngăn chặn việc đối xử vô nhân đạo hoặc các phương pháp thực hành thương mại tốt không thỏa đáng.

Các thiết bị ghi hình hoặc giám sát định dạng video hoặc điện tử khác liên tục cung cấp cho cơ sở thông tin về những gì đang diễn ra liên quan đến việc xử lý giết mổ một cách nhân đạo, thay vì phụ thuộc vào quan sát định kỳ hoặc biện pháp kiểm tra tại chỗ. Các cơ sở nên bố trí các máy quay ở những vị trí chiến lược để cung cấp các góc nhìn đa chiều liên tục về các quá trình xử lý của cơ sở, chẳng hạn như từ lúc đưa động vật ra khỏi phương tiện vận chuyển đến hết công đoạn gây mê. Một số hệ thống có thể tổng hợp thông tin liên quan đến việc xử lý giết mổ một cách nhân đạo, an toàn thực phẩm, sự tuân thủ và chất lượng sản phẩm cùng một lúc. Do đó, các thiết bị ghi hình hoặc giám sát định dạng video hoặc điện tử khác có thể cung cấp thông tin mới để các cơ sở có thể nâng cao kiểm soát quy trình, cũng như cung cấp thông tin phản hồi phục vụ công tác đào tạo nhân viên.

Một loại thiết bị ghi hình hoặc giám sát định dạng video hoặc điện tử khác đã được phát triển chuyên biệt để xác minh việc xử lý giết mổ một cách nhân đạo hoặc các phương pháp thực hành thương mại tốt là RVA. Trong hệ thống RVA, việc truyền hoặc ghi video từ các máy quay được bố trí để giám sát liên tục các khu vực diễn ra hoạt động xử lý và gây mê động vật sống quan trọng, được kết nối thông qua một máy vi tính làm máy chủ để cho phép kiểm định viên xem hồ sơ trên web từ xa. Kiểm định viên xem video hàng ngày và tạo ra các báo cáo, chứa các số liệu thống kê tổng hợp, các siêu liên kết web đến các video và hình ảnh tĩnh được ghi, chụp thông qua hệ thống RVA. Những hệ thống như vậy cũng có thể đưa ra thông báo tức thì cho cơ sở khi có các hoạt động đã được quy định trước hoặc số sự cố về các hoạt động tăng lên.

Các cơ sở có thể xác định rằng hồ sơ có được từ việc sử dụng các thiết bị ghi hình hoặc giám sát định dạng video hoặc điện tử khác có thể giúp họ xây dựng và duy trì phương pháp tiếp cận có tính hệ thống đối với việc xử lý giết mổ một cách nhân đạo và phương pháp thực hành thương mại tốt. Phương pháp tiếp cận có tính hệ thống có nghĩa là phương pháp tiếp cận mà trong đó cơ sở chú trọng đến việc đối xử với vật nuôi hoặc gia cầm theo một <sup>2</sup>cách thức sao cho có thể giảm thiểu sự kích động, khó

---

<sup>2</sup> <sup>2</sup> “Các Quy định về việc Xử lý và Giết mổ một cách Nhân đạo và những Biện pháp được khuyến khích áp dụng nhằm có một Phương pháp Tiếp cận có tính Hệ thống để đáp ứng các Quy định đó,” (69 FR 54625, Ngày 09/09/2004) và “Đối xử với Gia cầm còn Sống Trước khi Giết mổ” (70 FR 56624,

chịu và tổn thương đột ngột trong toàn bộ thời gian mà vật nuôi hoặc gia cầm còn sống bị cầm giữ trong dây chuyền giết mổ. Phương pháp tiếp cận có tính hệ thống bao gồm các bước cụ thể (bốn bước đối với vật nuôi và ba bước đối với gia cầm) để đảm bảo rằng có một phương pháp tiếp cận thống nhất đối với vấn đề xử lý động vật một cách nhân đạo và các phương pháp thực hành thương mại tốt trong các cơ sở chế biến gia cầm. Các bước này bao gồm:

1. Xác định địa điểm và trong hoàn cảnh nào vật nuôi có thể bị kích động, khó chịu hoặc tổn thương đột ngột trong khi bị xử lý liên quan đến quy trình giết mổ. Đánh giá các tình huống mà trong đó gia cầm có thể bị kích động, khó chịu hoặc tổn thương đột ngột trong khi bị xử lý.
2. Thiết kế cơ sở vật chất và triển khai các phương pháp thực hành giảm thiểu sự khó chịu và tổn thương của vật nuôi phù hợp với các quy định hiện hành. Có các bước để giảm thiểu khả năng gây kích động, khó chịu và tổn thương đột ngột cho gia cầm.
3. Đánh giá định kỳ hệ thống để xem liệu có bất kỳ sự kích động, khó chịu hoặc tổn thương nào khi vật nuôi được chuyển từ xe tải vào lồng giết mổ không. Đánh giá định kỳ cách thức mà gia cầm đang được xử lý và giết mổ để đảm bảo rằng (a) mọi sự kích động, khó chịu hoặc tổn thương đột ngột đều được giảm thiểu; (b) tất cả gia cầm bị giết mổ theo cách thức dẫn đến việc chảy hết máu khỏi thịt gia cầm nguyên con không đau; và (c) đã tắt thở trước khi cho vào nước sôi.
4. Nâng cao hoặc điều chỉnh các hoạt động tại cơ sở giết mổ vật nuôi để giảm thiểu sự kích động, khó chịu hoặc khả năng bị tổn thương đột ngột.

Ví dụ: cơ sở giết mổ vật nuôi ở Bước 3 có thể giám sát qua video các móc treo để xác định liệu nhân viên thực tế có đang giảm thiểu sự kích động, khó chịu và tổn thương đột ngột của động vật không. Tương tự như vậy, các cơ sở chế biến gia cầm có thể sử dụng thiết bị ghi hình hoặc giám sát định dạng video hoặc điện tử khác để giám sát trực tiếp các khu vực để xác định liệu nhân viên có đang áp dụng các biện pháp để giảm thiểu sự kích động, khó chịu và tổn thương đột ngột, khi họ cho gia cầm vào vị trí để gây mê và giết mổ. Như vậy, việc sử dụng các thiết bị ghi hình hoặc giám sát định dạng video hoặc điện tử khác để hỗ trợ cho một phương pháp tiếp cận có tính hệ thống tổng thể có thể đảm bảo rằng cơ sở có ý định đáp ứng các quy định về việc xử lý giết mổ một cách nhân đạo và các phương pháp thực hành thương mại tốt.

Mặc dù FSIS khuyến khích các cơ sở sử dụng các thiết bị ghi hình hoặc giám sát định dạng video hoặc điện tử khác, nhưng việc giám sát qua video từ xa sẽ không phải là một phương pháp hiệu quả để FSIS đánh giá trạng thái tinh tảo của động vật, là việc mà FSIS phải làm. Việc đánh giá trạng thái tinh tảo của động vật bao gồm việc quan sát trực tiếp từ nhiều góc nhìn và đôi khi phải chạm vào mắt hoặc các bộ phận khác của động vật.



Việc sử dụng công nghệ ghi video không thay thế cho các hoạt động xác minh tại chỗ của FSIS về việc xử lý giết mổ một cách nhân đạo và các phương pháp thực hành thương mại tốt. IPP cần phải tiến hành các hoạt động xác minh trực tiếp để đánh giá xem liệu các hoạt động xử lý và giết mổ của cơ sở có tuân thủ điều 9 CFR Phần 313, 21 USC 603(b) và khoản 1902 Đạo luật HMSA (7 USC 1902) hay không. Tương tự như vậy đối với gia cầm, IPP cần phải đánh giá bằng cách xác minh trực tiếp xem liệu gia cầm có được xử lý và giết mổ phù hợp với các phương pháp thực hành thương mại tốt (điều 9 CFR Phần 381.65 (b)) và liệu chúng có đang chết dần thay vì bị giết mổ hay không (điều 9 CFR Phần 381.90) (PPIA) 21 US 453(g) (5)).

Nhân viên IPP của FSIS được đào tạo về việc xử lý giết mổ một cách nhân đạo và hiểu rằng mình có nghĩa vụ phải có hành động kịp thời khi trực tiếp quan sát thấy một hành vi giết mổ phi nhân tính vi phạm. Ví dụ: nếu IPP vô tình quan sát thấy một sự kiện giết mổ phi nhân tính trên video truyền trực tiếp của một cơ sở, thì IPP phải đến trực tiếp địa điểm tại cơ sở nơi sự kiện đó đang diễn ra và đảm bảo rằng sự kiện đó được dừng lại và không tái diễn. IPP cũng phải ghi lại một cách thích hợp sự quan sát đó, ngay cả khi sự kiện đã chứng kiến không còn diễn ra nữa và áp dụng mọi biện pháp thích hợp theo hướng dẫn trong các Thông báo và Chỉ thị FSIS liên quan.

**LƯU Ý:** IPP không được tập trung theo dõi video truyền trực tiếp vì nó không có bộ phận ghi hình và do đó không thể tạo thành hồ sơ. Mặc dù hình ảnh truyền trực tiếp, trong một số ít trường hợp, có thể cho thấy một vấn đề, nhưng sẽ hiệu quả hơn nhiều nếu IPP sử dụng thời gian của mình để thực hiện các nhiệm vụ được giao thay vì chỉ tập trung theo dõi video truyền trực tiếp, với hy vọng mong manh rằng một sự kiện giết mổ phi nhân tính sẽ xảy ra.

Vì những lý do tương tự, FSIS tin rằng IPP cần phải tiến hành các hoạt động xác minh trực tiếp đối với nhiệm vụ kiểm định trước khi giết mổ (điều 9 CFR Phần 309 và Phần 381.70 - 75).

## **V. Sử dụng Hồ sơ Giám sát hoặc Ghi hình Định dạng Video hoặc Điện tử Khác cho Mục đích Phòng vệ Thực phẩm**

FSIS đã biên soạn các tài liệu hướng dẫn dành để các nhà chế biến thực phẩm sử dụng nhằm hỗ trợ cho các cơ sở được kiểm định bởi liên bang và Tiểu bang sản xuất thịt, gia cầm và sản phẩm trứng đã qua chế biến trong việc xác định các cách để kiện toàn công tác bảo vệ an toàn sinh học của cơ sở. FSIS công nhận rằng các nhà máy được kiểm định cũng có thể nhận thức được và có thể làm theo các hướng dẫn từ các cơ quan và tổ chức chính phủ và thành phần tư nhân khác.

FSIS đã thiết kế "Hướng dẫn Phòng vệ Thực phẩm dành cho các Cơ sở Giết mổ và Chế biến" để đáp ứng các nhu cầu cụ thể của các cơ sở chế biến thịt và gia cầm và các nhà máy sản xuất các sản phẩm trứng đã qua chế biến. Các hướng dẫn này có trên trang Web của FSIS tại

[http://www.fsis.usda.gov/Food\\_Defense\\_&\\_Emergency\\_Response/FSIS\\_Security\\_Guidelines\\_for\\_Food\\_Processors](http://www.fsis.usda.gov/Food_Defense_&_Emergency_Response/FSIS_Security_Guidelines_for_Food_Processors).

Mặc dù những hướng dẫn này là tự nguyện và các cơ sở có thể quyết định áp dụng các biện pháp được đề xuất bởi nhiều nguồn khác nhau, nhưng điều có ý nghĩa sống còn là tất cả các doanh nghiệp thực phẩm phải thực hiện các bước để đảm bảo an toàn cho các hoạt động của mình. Có thể sử dụng thiết bị giám sát video để giải quyết các vấn đề phòng vệ thực phẩm đa dạng và khác nhau. Các cơ sở có thể không giải quyết mọi thành phần của Kế hoạch Phòng vệ Thực phẩm của mình bằng máy quay video và có thể chọn thời lượng quay ngắn, trung bình hoặc dài. Một ứng dụng phổ biến của giám sát qua video là giám sát bên ngoài tòa nhà và cơ sở kinh doanh để nâng cao an ninh bên ngoài cơ sở.

Hồ sơ giám sát hoặc ghi hình định dạng video hoặc điện tử khác được cơ sở sử dụng cho các mục đích phòng vệ thực phẩm để duy trì việc giám sát và cảnh giới chủ động các điểm chế biến cần quan tâm nhất (các điểm chốt nguy cơ cao) trong các hệ thống thực phẩm là biện pháp đối phó hữu hiệu chống lại sự nhiễm bẩn do cố ý. Việc cung cấp cho FSIS quyền tiếp cận với các video liên quan đến các hoạt động phòng vệ thực phẩm là tự nguyện, trừ khi video chứa thông tin liên quan đến một cuộc điều tra chính thức, chẳng hạn như trường hợp khả nghi về làm giả thực phẩm. Trong các tình huống đó, FSIS có thể yêu cầu được tiếp cận với các hồ sơ có thể áp dụng của cơ sở. Nếu trong tương lai, FSIS quyết định bắt buộc phải xây dựng và triển khai các kế hoạch phòng vệ thực phẩm chức năng, thì quyền tiếp cận với hồ sơ video là một trong các vấn đề mà FSIS sẽ xem xét khi soạn thảo quy định.

#### **VI. Sử dụng Thiết bị Ghi hình hoặc Giám sát định dạng Video hoặc Điện tử Khác để Đáp ứng các Quy định Pháp quy về Lưu giữ hồ sơ HACCP và SOP Vệ sinh hoặc các Mục đích Khác.**

Các cơ sở phải lưu giữ hồ sơ liên quan đến kế hoạch HACCP của mình, bao gồm toàn bộ quá trình ra quyết định cùng với sự vận hành của kế hoạch (tức là giám sát, xác minh và biện pháp khắc phục). Tài liệu này bao gồm kết quả của mọi kiểm tra và mọi hoạt động giám sát hoặc xác minh, chẳng hạn như trong các chương trình tiền đề mà cơ sở thực hiện có thể có ảnh hưởng đến bản phân tích nguy cơ của cơ sở, dù hoạt động kiểm tra hoặc giám sát đó có được đưa vào kế hoạch HACCP thực tế, được tham chiếu trong kế hoạch HACCP hoặc được xem là các hoạt động riêng biệt hay không. Hồ sơ về các hoạt động này, mà có thể ảnh hưởng đến bản phân tích nguy cơ của cơ sở, cũng như được chỉ định là hồ sơ HACCP, phải chịu sự đánh giá của FSIS và phải sẵn có để cung cấp cho nhân viên FSIS (điều 9 CFR 417.5 (e) và (f)).

Các cơ sở phải xây dựng và duy trì hệ thống lưu giữ hồ sơ ghi lại việc giám sát các điểm kiểm soát tới hạn (CCP) (điều 9 CFR 417.2(c) (6)). Các cơ sở cần phải quyết định trước phương pháp mà mình sẽ lập hồ sơ các hoạt động giám sát và xác minh đối với các CCP của mình. Nếu cơ sở xác định và chỉ định một thiết bị ghi hình hoặc giám sát định dạng video hoặc điện tử khác ghi lại các thông tin HACCP cần thiết, thì các thông tin này phải được đưa vào phần mô tả hệ thống lưu giữ hồ sơ của cơ sở.

Khả năng tiếp cận hồ sơ điện tử hoặc hồ sơ số giống như đối với mọi hồ sơ khác và các cơ sở sẽ cần phải tuân thủ các quy định pháp quy hiện hành về lưu giữ và tính khả dụng của hồ sơ (điều 9 CFR 320, 416.16 và 417.5). Các cơ sở cần phải cung cấp phương pháp hoặc phương tiện thích hợp để FSIS đánh giá hồ sơ video hoặc hồ sơ

số được sử dụng cho các mục đích được liệt kê trong điều 9 CFR Phần 320.

Các quy định (điều 9 CFR 417.4(a) (2)) yêu cầu phải có các hoạt động xác minh đang được triển khai, bao gồm cả việc đánh giá hồ sơ được tạo ra và lưu giữ phù hợp với khoản 417.5(a) (3). FSIS sẽ không tiên liệu việc các cơ sở có thể sử dụng hồ sơ video để hoàn thành các mục đích của các điều 9 CFR 417.4(a) (2) (i) hoặc (iii). Tuy nhiên, cơ sở có thể sử dụng các thiết bị ghi hình hoặc giám sát định dạng video hoặc điện tử khác làm hoạt động xác minh đang triển khai bằng cách quan sát trực tiếp các hoạt động giám sát (điều 9 CFR 417.4(a) (2) (ii)). Nếu cơ sở làm như vậy, thì phải có tài liệu làm luận cứ chứng minh cho các quy trình xác minh và tần suất sử dụng video đó cho mục đích này. Tài liệu này phải bao gồm luận cứ chứng minh rằng thiết bị ghi hình hoặc giám sát định dạng video hoặc điện tử khác ghi lại tất cả các hoạt động có thể quan sát tại CCP đó. Ví dụ: nếu sử dụng một thiết bị ghi hình, được quan sát từ xa, thay vì trực tiếp đến điểm giám sát và quan sát nhân viên khi họ thực hiện các quy trình giám sát, thì cơ sở phải chứng tỏ rằng các thông tin và dữ liệu ghi được là chính xác và không có vấn đề an toàn thực phẩm bị bỏ sót.

Các quy định về lưu giữ hồ sơ trong điều 9 CFR 417.5(a) (3) bao gồm các quy trình giám sát và xác minh và kết quả của các quy trình này, cũng như tên viết tắt hoặc chữ ký của người thực hiện mục ghi, ngày giờ nhập mục ghi và thông tin nhận diện sản phẩm (vd: tên, mã, lô). Ví dụ: tên viết tắt hoặc chữ ký của một cá nhân có thể có được bằng dấu thời gian trên video tương ứng với một nhân viên công ty cụ thể có quyền truy cập cụ thể vào hồ sơ đó.

Các cơ sở cũng cần phải tiến hành các hoạt động được thiết kế để xác định liệu các hệ thống lưu giữ hồ sơ tự động của họ có đang hoạt động như dự kiến không và tiến hành các hoạt động xác minh trên các hệ thống này. Đối với các thiết bị ghi hình hoặc giám sát định dạng video hoặc điện tử khác, điều này có nghĩa là cơ sở đó sẽ cần phải xem xét các yếu tố được thảo luận trong Phần A "Các Hệ thống được Sử dụng để Tạo Hồ sơ Ghi hình và Giám sát định dạng Video hoặc Điện tử Khác".

Các quy định về SOP Vệ sinh (điều 9 CFR 416.16 (a) (b)) yêu cầu phải duy trì việc ghi chép hàng ngày để ghi lại việc triển khai và giám sát các SOP Vệ sinh và mọi biện pháp khắc phục được áp dụng. Các hồ sơ được quy định trong phần này có thể được lưu giữ trên máy vi tính miễn là cơ sở triển khai các biện pháp kiểm soát thích hợp để đảm bảo tính toàn vẹn của dữ liệu điện tử. Các cơ sở cần phải quyết định trước cách thức lập hồ sơ các hoạt động triển khai và giám sát SOP Vệ sinh, chẳng hạn như quan sát việc thực hiện các nhiệm vụ vệ sinh và phát hiện sự không tuân thủ quy định.

Các cơ sở chỉ định và chọn sử dụng hồ sơ video để đáp ứng các quy định pháp quy đối với SOP Vệ sinh cần phải đảm bảo rằng thiết bị ghi hình hoặc giám sát định dạng video hoặc điện tử khác mà họ sử dụng đáp ứng các quy định pháp quy của điều 9 CFR 416.16, tức là chứng minh rằng các hồ sơ video ghi lại quá trình giám sát SOP Vệ sinh và mọi biện pháp khắc phục đã được áp dụng. Cơ sở sẽ cần phải xác định cách thức để nhận diện sự không tuân thủ và những biện pháp khắc phục cần phải áp dụng để khôi phục các điều kiện hoạt động hợp vệ sinh.

Nếu phải tạo ra hồ sơ video để bổ sung cho hồ sơ giám sát hoặc xác minh giấy, thì cơ

sở phải xác định trước và chỉ định rõ cơ sở phụ thuộc vào hồ sơ ghi hình hoặc giám sát định dạng video hoặc điện tử khác hay hồ sơ giấy để đáp ứng các quy định pháp quy. Khi cơ sở đã chỉ định sử dụng hồ sơ từ loại thiết bị này thì hồ sơ đó sẽ phải luôn sẵn có để cơ sở sử dụng và cung cấp cho FSIS, giống như các hồ sơ khác, theo điều 9 CFR 320, 416 và 417, để phục vụ các mục đích xác minh.

Cơ sở có thể chọn nộp các hồ sơ nằm ngoài hệ thống HACCP, ngoài hệ thống SOP Vệ sinh hoặc các hồ sơ video quản lý hoặc giám sát khác để kháng nghị một quyết định trong Hồ sơ sự Không tuân thủ (NR). Tính hiệu lực của các hồ sơ đó sẽ được xác định dựa vào từng trường hợp. Ví dụ: một hồ sơ giám sát điện tử có thể chứng tỏ rằng việc giám sát CCP đã diễn ra, nhưng các kết quả giám sát đã không được ghi lại.

Các cơ sở phải biết rằng FSIS có thể xem xét tất cả các thông tin trên các hồ sơ từ thiết bị ghi video hoặc định dạng điện tử khác được sử dụng trong đơn kháng nghị khi đưa ra quyết định cuối cùng về việc kháng nghị.

#### **A. Những Hệ thống được Sử dụng để Tạo ra Hồ sơ Ghi hình hoặc Giám sát định dạng Video hoặc Điện tử Khác**

Khi sử dụng thiết bị ghi hình hoặc giám sát định dạng video hoặc điện tử khác để tạo ra các hồ sơ đáp ứng các quy định pháp quy, cơ sở cần phải thiết kế, bảo trì và hợp thức hóa hệ thống của cơ sở để các hồ sơ được tạo ra thể hiện một cách đáng tin cậy, chính xác và đúng đắn quy trình sản xuất. Trong trường hợp không có các biện pháp kiểm soát, thì các hồ sơ điện tử có thể dễ dàng bị thao túng. Ví dụ: FSIS sẽ xem việc không có bản ghi cho biết người đã truy cập vào hệ thống máy vi tính và người này đã thực hiện những thao tác gì trong một khoảng thời gian cụ thể (biểu đồ đánh giá) là rất đáng quan tâm nếu có các dữ liệu hoặc mục ghi không nhất quán. Tương tự như vậy, việc thiếu các hoạt động kiểm tra hệ thống vận hành để đảm bảo rằng các bước sản xuất diễn ra đúng trình tự (sắp xếp chuỗi sự kiện) sẽ là đáng quan tâm nếu sự sai lệch đó dẫn đến sản phẩm bị tạp nhiễm hoặc ghi sai nhãn hiệu.

FSIS khuyến nghị các cơ sở nên cân nhắc các yếu tố sau đây và thiết kế các thành phần khi quyết định chọn loại hệ thống lưu giữ hồ sơ này:

1. Hệ thống lưu giữ hồ sơ bằng cách sử dụng các thiết bị ghi hình hoặc giám sát định dạng video hoặc điện tử khác phải tương thích với các tiêu chuẩn ngành về thương mại và cho phép chuyển sang các công nghệ và tiêu chuẩn mới. Ví dụ: các dữ liệu được tạo ra trên một hệ thống phần mềm cũ phải có thể chuyển sang một định dạng tập tin của phiên bản phần mềm mới hơn, cho phép người dùng dễ dàng xem một bản sao rõ ràng và đầy đủ để đọc hay "con người có thể đọc được" trong thời gian lưu giữ hồ sơ cần thiết cho hồ sơ có thể áp dụng. (Xem Phần B "Bảo quản và Lưu giữ hồ sơ Được Tạo ra bằng cách Sử dụng Thiết bị Ghi hình hoặc Giám sát định dạng Video hoặc Điện tử Khác").

2. Một hệ thống lưu giữ hồ sơ bằng cách sử dụng thiết bị ghi hình hoặc giám sát định dạng video hoặc điện tử khác được chỉ định làm hồ sơ để đáp ứng HACCP hoặc các SOP Vệ sinh phải dựa trên việc xem xét các thành phần sau:

- *Quyền truy cập:* Quyền truy cập vào các hệ thống hồ sơ nên được giới hạn ở những người được ủy quyền.
- *Sao chép chính xác:* Các hệ thống phải có khả năng tạo ra các bản sao chính xác và đầy đủ của hồ sơ ở dạng điện tử mà con người có thể đọc được phù hợp cho công tác kiểm tra và đánh giá.
- *Biểu đồ Đánh giá:* Các hệ thống nên sử dụng các biểu đồ đánh giá bảo mật do máy vi tính tạo ra có đóng dấu thời gian để ghi lại một cách độc lập ngày giờ của các mục ghi và hoạt động của người sử dụng hệ thống để tạo ra, thay đổi hoặc xóa các hồ sơ điện tử. Những thay đổi đối với hồ sơ không được mâu thuẫn với các thông tin đã được ghi trước đó. Thông tin biểu đồ đánh giá phải được giữ lại trong suốt thời gian lưu giữ hồ sơ và phải có sẵn để đánh giá và sao chép. Cần phải thiết kế hệ thống sao cho có thể lưu giữ đầy đủ thông tin để hỗ trợ cho hoạt động kiểm tra và giải quyết bất đồng.
- *Kiểm duyệt quyền:* Hệ thống phải triển khai một giao thức hoặc cơ chế để đảm bảo rằng chỉ những người được ủy quyền mới có thể sử dụng hệ thống, ký điện tử một hồ sơ, truy cập vào hoạt động hoặc hệ thống máy vi tính, thay đổi hồ sơ hoặc thực hiện một hoạt động cần thiết; và phải có phương tiện để đảm bảo rằng giao thức hoặc cơ chế đó được tuân thủ gắt gao để bảo toàn thông tin và chữ ký gốc một cách đáng tin cậy.
- *Đào tạo:* Những người phát triển, duy trì hoặc sử dụng các hệ thống hồ sơ và chữ ký điện tử phải được huấn luyện, đào tạo và có kinh nghiệm thực hiện các nhiệm vụ được giao của mình.
- *Kiểm duyệt truy cập:* Các hệ thống phải có một cơ chế nào đó có khả năng xác định và ghi lại tính hiệu lực nguồn của mọi dữ liệu được nhập theo cách thủ công. Phải thiết lập các biện pháp kiểm soát thích hợp đối với tài liệu của các hệ thống.
- *Chính sách:* Các cơ sở phải xây dựng và tuân thủ các văn bản chính sách ràng buộc trách nhiệm giải trình và trách nhiệm của mọi cá nhân đối với các hành động được triển khai dưới danh nghĩa của họ qua chữ ký điện tử. Các cơ sở cần phải đặt ra các tiêu chuẩn về cách thức mà các hệ thống tự động nhập và ghi lại dữ liệu.
- *Bảo vệ:* Các hệ thống phải có phương tiện thích hợp để bảo vệ các hồ sơ nhằm đảm bảo khả năng truy xuất chính xác và sẵn sàng trong suốt thời gian lưu giữ hồ sơ, bao gồm cả việc lưu giữ các hồ sơ sao lưu dự phòng thích hợp.
- *Kiểm duyệt hệ thống:* Các hệ thống phải cho phép sử dụng các biện pháp kiểm duyệt hệ thống để cho phép thực hiện việc sắp xếp thành chuỗi các bước và các sự kiện.
- *Hồ sơ hệ thống:* Các hệ thống phải có các biện pháp kiểm soát thỏa đáng đối với

việc phát tán, truy cập và sử dụng tài liệu cho hoạt động và bảo trì hệ thống. Phải triển khai các quy trình kiểm soát thay đổi và sửa đổi để duy trì một biểu đồ đánh giá ghi lại quá trình phát triển và điều chỉnh hồ sơ hệ thống.

- *Hợp thức hóa*: Các hệ thống phải được hợp thức hóa để đảm bảo tính chính xác, đáng tin cậy, nhất quán và có khả năng phân biệt các hồ sơ không hợp lệ hoặc bị thay đổi.

**Chú ý:** Nếu cơ sở ký hợp đồng với nhà cung cấp để cung cấp các dịch vụ ghi video hoặc định dạng điện tử khác, thì nhà cung cấp đó sẽ cần phải đạt hoặc vượt các yêu cầu được đặt ra cho các phần được mô tả trên đây.

Các cơ sở phải hợp thức hóa các hệ thống điện tử/vi tính hóa của mình. Điều 9 CFR 417.4(a)

(1) quy định "*Việc hợp thức hóa cũng bao gồm các hoạt động đánh giá chính bản thân các hồ sơ, được tạo ra một cách thường quy bởi hệ thống HACCP, trong ngữ cảnh của các hoạt động hợp thức hóa khác*". Do đó, các cơ sở nên xem xét ảnh hưởng mà tự bản thân hệ thống có thể có đối với tính chính xác, độ tin cậy, tính toàn vẹn, tính khả dụng và tính xác thực của tất cả các hồ sơ cần thiết. FSIS khuyến nghị rằng cơ sở nên tiếp cận vấn đề dựa trên sự đánh giá rủi ro và sự xác định về khả năng ảnh hưởng đến an toàn của sản phẩm và tính toàn vẹn của hồ sơ của chính bản thân hệ thống.

Một số cơ sở có thể đang triển khai một hệ thống hiện có. Nếu hệ thống không đáp ứng các tiêu chí nêu trên, thì hệ thống đó sẽ có khả năng cần được nâng cấp để giải quyết thỏa đáng các yếu tố cấu thành được nêu trên đây.

## **B. Bảo quản và Lưu giữ hồ sơ được Tạo ra bằng cách Sử dụng Thiết bị Ghi hình hoặc Giám sát định dạng Video hoặc Điện tử Khác**

FSIS tin rằng điều quan trọng là phải hiểu rõ các yếu tố đặc thù của hoạt động lưu giữ hồ sơ điện tử cần được kiểm soát khi sử dụng hồ sơ điện tử. Khi cần, các cơ sở phải có khả năng truy xuất và sử dụng các thông tin được ghi lại một cách chính xác và dễ dàng. Khả năng tiếp cận các thông tin điện tử hoặc số phải tuân theo hướng dẫn ngành đã được thiết lập và các cơ sở cần phải tuân thủ tất cả các quy định pháp quy hiện hành về việc lưu giữ và tính khả dụng của hồ sơ (điều 9 CFR 320, 416.16 và 417.5). Các quy định của FSIS trong điều 9 CFR 320 có đề cập đến các yêu cầu cơ bản đối với hồ sơ, bao gồm cả thời gian lưu giữ hồ sơ và các loại hồ sơ như vận đơn, hồ sơ sản xuất, hóa đơn, biên bản giao nhận và các hồ sơ kinh doanh có liên quan.

Các nguyên tắc và phương pháp thực hành sau đây đưa ra hướng dẫn để ngành đáp ứng mục tiêu này:

1. Các cơ sở phải sử dụng các quy trình và xác định các biện pháp kiểm soát để bảo vệ sự an toàn của hồ sơ cho phép khả năng truy xuất chính xác và dễ dàng trong suốt thời gian lưu giữ hồ sơ.

2. Các cơ sở phải cập nhật các quy trình và biện pháp kiểm soát dưới dạng văn bản khi tiến hành những thay đổi.
3. Các cơ sở phải nhận diện và kiểm soát các yếu tố có khả năng ảnh hưởng đến độ tin cậy của hồ sơ điện tử trong suốt thời gian lưu giữ hồ sơ.

Các quy trình phải mô tả và bao gồm các yếu tố sau:

- Cách mà các hồ sơ giám sát định dạng video hoặc điện tử khác sẽ được lưu giữ?
- Cách mà dữ liệu được mã hóa trong hồ sơ điện tử (vd: các hình thức trình bày thông tin dưới định dạng vi tính có thể đọc được)?
- Dữ liệu sẽ được ghi trên loại phương tiện nào (vd: đĩa, băng từ hoặc thiết bị lưu trữ nhanh)?
- Phần cứng nào sẽ được sử dụng để truy xuất và hiển thị hồ sơ điện tử?
- Phần mềm nào (kể cả các chương trình ứng dụng và hệ điều hành) sẽ được sử dụng để đọc, xử lý và hiển thị hồ sơ điện tử?
- Các điều kiện bảo quản mà trong đó hồ sơ sẽ được lưu giữ là gì?
- Những biện pháp phòng ngừa nào về môi trường cần quan tâm khi lưu giữ dữ liệu (kiểm soát môi trường)?
- Có những hạn chế gì đối với việc truy xuất và truy cập các dữ liệu được bảo quản và lưu giữ trong bộ nhớ lưu trữ hồ sơ điện tử (vd: nếu nhân sự hoặc các chương trình phần mềm thay đổi hoặc được nâng cấp thì còn có thể truy cập vào dữ liệu được lưu trữ nữa không)?
- Ai là người chịu trách nhiệm về việc lưu giữ hồ sơ?
- Các quá trình nào là cần thiết để trích xuất và trình bày thông tin dưới dạng con người có thể đọc được?

Nếu các yếu tố này không được kiểm soát đúng cách, thì các thông tin mà hồ sơ điện tử truyền tải có thể không đầy đủ, chính xác hoặc hữu dụng.