

UTZ CERTIFIED

so you know
your product
is ***Good Inside***



Bộ nguyên tắc UTZ CERTIFIED Good Inside Cho nhà máy chè

Phiên bản 1.0 – tháng 7/2009

UTZ CERTIFIED: Certification and traceability of sustainable agricultural commodities. www.utzcertified.org

UTZ CERTIFIED Foundation – De Ruijterkade 6 – 1013 AA AMSTERDAM – The Netherlands



Văn kiện này được cung cấp miễn phí dưới dạng văn bản điện tử
trên trang web của
the UTZ CERTIFIED *Good Inside* website:
www.utzcertified.org

Nếu không thể tiếp cận văn bản điện tử này, bạn có thể viết cho chúng tôi theo địa chỉ này để nhận được
bản in với giá bù đắp chi phí:

UTZ CERTIFIED *Good Inside*
De Ruyterkade 6
1013 AA Amsterdam
The Netherlands

Xin gửi ý kiến đóng góp đến:
certification@utzcertified.org

Hoặc gửi qua đường thư tín thông thường tới địa chỉ
UTZ CERTIFIED *Good Inside*
Certification Department
De Ruyterkade 6
1013 AA Amsterdam
The Netherlands

© UTZ CERTIFIED *Good Inside* 2009

No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise without full attribution.

Giới thiệu

UTZ CERTIFIED là một chương trình chứng nhận toàn cầu, đưa ra các tiêu chuẩn về sản xuất và kinh doanh chè có trách nhiệm. UTZ, có nghĩa là “tốt” trong tiếng Maya, đem đến sự đảm bảo chất lượng về mặt nghề nghiệp, xã hội và môi trường trong thực hành sản xuất mà các thương hiệu và người tiêu dùng mong đợi. Sản phẩm được chứng nhận UTZ CERTIFIED được sản xuất theo các tiêu chí của Bộ Nguyên tắc UTZ CERTIFIED *Good Inside*.

Với chứng nhận UTZ CERTIFIED, người sản xuất chè có thể chứng minh chè của mình được sản xuất với phương thức thực hành nông nghiệp tốt, quản lý trang trại hiệu quả và sản xuất chè có trách nhiệm. Đối với nhà sản xuất và đóng gói chè, chứng nhận UTZ CERTIFIED là sự đảm bảo việc sản xuất chè có trách nhiệm, dựa vào đó họ đưa ra các quyết định về nguồn cung của họ.

Bộ nguyên tắc UTZ CERTIFIED *Good Inside* cho chè là bộ các tiêu chí được công nhận quốc tế về sản xuất chè có trách nhiệm về mặt kinh tế, xã hội và môi trường. Bộ tiêu chuẩn này được dựa vào các Công ước quốc tế của ILO và gồm những nguyên tắc thực hành nông nghiệp tốt. Bên cạnh đó còn có văn bản hướng dẫn, giải thích về cách thực hiện và giải thích các tiêu chí của Bộ Nguyên tắc UTZ CERTIFIED *Good Inside*.

Đây là phiên bản chính thức đầu tiên của Bộ Nguyên tắc UTZ CERTIFIED *Good Inside* cho chè. Quá trình xây dựng bộ nguyên tắc này dựa trên quá trình tham vấn và nghiên cứu được tiến hành với sự tham gia của nhiều bên liên quan, gồm tham vấn công chúng, thử nghiệm trên thực tế, hội thảo và tham vấn với các chuyên gia địa phương.

UTZ CERTIFIED nỗ lực liên tục để hoàn thiện Bộ Nguyên tắc UTZ CERTIFIED *Good Inside* thông qua các điều chỉnh thường xuyên cùng sự hợp tác chặt chẽ với tất cả các bên liên quan. UTZ CERTIFIED có toàn quyền trong việc ban hành và sửa đổi những yêu cầu nêu trong văn kiện này.

Lời cảm ơn

UTZ CERTIFIED xin được cảm ơn tất cả những người đã tham gia xây dựng văn kiện này. Chúng tôi muốn cảm ơn tất cả mọi người đã đóng góp ý kiến trong vòng tham vấn công chúng, những người đã tham gia vào Nhóm Tham vấn quốc gia, các chuyên gia tư vấn thực địa và tất cả những người đã tham gia trong những dự án thử nghiệm, đã cho chúng tôi những ý kiến phản hồi quý giá.

Cuối cùng, chúng tôi xin được cảm ơn các đối tác dự án và những đồng nghiệp ở thực địa đã giúp chúng tôi xây dựng Bộ nguyên tắc UTZ CERTIFIED *Good Inside* đảm bảo cân bằng được các đòi hỏi, tính thực tế và có tác dụng thúc đẩy sản xuất mà chúng tôi hy vọng nó sẽ là công cụ giúp việc canh tác trồng và sản xuất chè theo phương thức bền vững trên toàn thế giới.

Phạm vi

Bộ Nguyên tắc UTZ CERTIFIED *Good Inside* cho nhà máy chè áp dụng cho tất cả các nhà máy chế biến chè búp tươi UTZ CERTIFIED thành chè thành phẩm UTZ CERTIFIED. Đối với người sản xuất/trang trại sản xuất chè búp tươi UTZ CERTIFIED thì sẽ áp dụng Bộ nguyên tắc cho Trang trại chè. Mặc dù có hai danh mục kiểm tra riêng nhưng việc chứng nhận cho nhà máy và trang trại có thể gộp trong một chứng nhận.

Bộ nguyên tắc này được áp dụng đối với chè được thu hái và chế biến từ cây chè (*camellia sinensis*). Các phương pháp chế biến chè xanh và chè đen cũng được nêu cụ thể trong văn kiện này. Các tiêu chí liên quan đến kiểm soát chất lượng và đặc biệt sản phẩm cũng áp dụng cho các phương pháp chế biến khác (như Oolong và trắng, ...) .

Việc chứng nhận phải được thực hiện bởi một Tổ chức Chứng nhận (CB) được UTZ CERTIFIED phê chuẩn (Xem Quy chế Chứng nhận UTZ CERTIFIED *Good Inside*¹). Có thể tìm danh sách các Tổ chức Chứng nhận được phê chuẩn trên trang web của UTZ CERTIFIED.

Các loại hình chứng nhận

Khi Bộ Nguyên Tắc UTZ CERTIFIED nói đến “Đơn vị được chứng nhận”, đó là đề cập đến pháp nhân chịu trách nhiệm thực hiện và giám sát thực hiện các yêu cầu của Bộ Nguyên tắc UTZ CERTIFIED *Good Inside*. Đơn vị được chứng nhận có thể là:

- o một người sản xuất cá thể/một trang trại độc lập hoặc một nhà máy độc lập (ví dụ nhà máy Bought Leaf Factory)
- o một nhóm những người sản xuất nhỏ được tổ chức trong một hội hoặc hợp tác xã (hay một pháp nhân khác như một công ty độc lập hoặc nhà máy mua sản phẩm của những người sản xuất này và tổ chức thực hiện chứng nhận theo nhóm, như thành lập Hệ thống Kiểm soát Nội bộ và tập huấn cho người sản xuất theo Bộ Nguyên tắc UTZ CERTIFIED *Good Inside*).
- o một nhóm các trang trại được quản lý tập trung.

Điều này có nghĩa chứng nhận có thể được cấp cho:

1. Chứng nhận một đơn vị độc lập = một người sản xuất cá thể /công ty hoặc một nhà máy độc lập

Một người sản xuất độc lập có thể nộp đơn xin chứng nhận theo Bộ Nguyên tắc UTZ CERTIFIED *Good Inside*. Người sản xuất độc lập này chịu trách nhiệm việc tuân thủ của nhà máy.

Người sản xuất phải tiến hành tự thanh tra hàng năm và Tổ chức Chứng nhận (CB) sẽ thực hiện đánh giá hàng năm theo Bộ Nguyên tắc UTZ CERTIFIED. Trong trường hợp này người sản xuất tuân thủ cũng là Đơn vị được chứng nhận.

Tất cả các địa điểm sản xuất có những nhóm hộ sản xuất nhỏ giao chè búp tươi đến nhà máy độc lập phải có một Hệ thống kiểm soát nội bộ để đảm bảo sự tuân thủ của những hộ sản xuất

¹ Phiên bản cuối cùng là phiên bản có hiệu lực và có tại www.utzcertified.org

nhỏ này với Bộ nguyên tắc và tạo điều kiện cho họ thực hiện chứng nhận (xem chứng nhận nhóm). Danh mục kiểm tra phải được thanh tra điền hai lần, một lần đối với nhà máy độc lập và một lần đối với nhóm các người sản xuất nhỏ.

2. Chứng nhận Nhóm = một nhóm hộ sản xuất nhỏ được tổ chức lại

Một nhóm hộ sản xuất nhỏ được tổ chức lại có thể đăng ký xin chứng nhận theo Bộ Nguyên tắc UTZ CERTIFIED. Hình thức này gọi là chứng nhận nhóm. Đơn vị được cấp chứng nhận có thể chính là tổ chức tự quản của những người sản xuất hoặc một pháp nhân khác tổ chức nhóm những hộ nông dân.

Trong trường hợp chứng nhận nhóm, đơn vị được cấp chứng nhận phải thực hiện Hệ thống Kiểm soát Nội bộ (ICS). Một Hệ thống Kiểm soát Nội bộ là một hệ thống quản lý chất lượng có ghi chép sổ sách, nó quản lý một số vấn đề nêu trong Bộ Nguyên tắc UTZ CERTIFIED và kiểm soát việc tuân thủ của các hộ sản xuất với các yêu cầu của Bộ Nguyên tắc UTZ CERTIFIED theo một quy trình nội bộ đã được xây dựng.

3. Chứng nhận nhiều địa điểm = một nhóm các trang trại độc lập dưới sự quản lý tập trung.

Nếu một công ty quản lý nhiều địa điểm, những địa điểm này cùng nằm dưới một sự quản lý tập trung của công ty thì có thể áp dụng chứng nhận nhiều địa điểm. Việc tổ chức chứng nhận nhiều địa điểm có nghĩa là một tổ chức có một địa điểm trung tâm, nơi quản lý mọi hoạt động, các địa điểm khác diễn ra tất cả hoặc một phần các hoạt động. Tất cả những địa điểm này có thể đều thuộc một giấy chứng nhận. Tổ chức cấp Chứng nhận (CB) hàng năm thanh tra tất cả các địa điểm và ghi rõ những địa điểm sản xuất mà giấy chứng nhận đó bao gồm. Cần có bằng chứng chứng minh rằng Ban quản lý sở hữu hay được thuê quản lý những địa điểm sản xuất này.

Nếu trang trại độc lập nằm trong chứng nhận nhiều địa điểm có những nhóm hộ sản xuất liên kết giao chèo cho các nhà máy của trang trại độc lập, cần xây dựng một hệ thống ICS quản lý /điều phối các hộ liên kết này. Nếu trang trại độc lập có những Hệ thống Kiểm soát Nội bộ để tổ chức những hộ sản xuất nhỏ, thì những hộ sản xuất nhỏ này cần được chứng nhận riêng (mà trang trại độc lập là đơn vị được chứng nhận) và mỗi ICS phải được thanh tra và điền vào một danh mục kiểm tra riêng.

Ví dụ về các loại chứng nhận khác nhau:

Ví dụ về các loại chứng nhận khác nhau có thể tìm thấy trong phụ lục của Quy chế Chứng nhận. Nếu bạn có bất kỳ câu hỏi nào hoặc có trường hợp đặc biệt nào, xin hãy liên hệ với UTZ CERTIFIED theo địa chỉ certification@utzcertified.org



	Trang trại độc lập	Trang trại độc lập + nhóm hộ sản xuất liên kết ²	Nhiều địa điểm	Nhiều địa điểm + nhóm hộ sản xuất liên kết ³	Nhóm hộ sản xuất
Danh mục kiểm tra	- Sản xuất nông nghiệp - Chế biến nhà máy	- Sản xuất nông nghiệp (1 cho trang trại độc lập) - Sản xuất nông nghiệp (1 cho nhóm hộ sản xuất nhỏ) - Chế biến nhà máy	- Tập hợp các điểm sản xuất nông nghiệp (quản lý trung tâm) - Tập hợp các cơ sở chế biến nhà máy (quản lý trung tâm)	- Tập hợp các trang trại sản xuất nông - Nhóm hộ sản xuất nhỏ sản xuất nông nghiệp - Tập hợp cơ sở chế biến nhà máy	Sản xuất nông nghiệp (1 cho nhóm)
Thanh tra	- Thanh tra trang trại - Thanh tra nhà máy	- Thanh tra trang trại độc lập - Thanh tra √ số hộ sản xuất nhỏ (+ICS) - Thanh tra nhà máy	- Thanh tra cấp trung tâm - Thanh tra tất cả các trang trại độc lập - Thanh tra tất cả các nhà máy	- Thanh tra cấp trung tâm - Thanh tra tất cả các trang trại độc lập - Thanh tra √ tổng số hộ sản xuất nhỏ (+ICS) - Thanh tra tất cả các nhà máy	- cấp ICS √ thành viên nhóm
Lựa chọn chứng nhận	cá thể	cá nhân+ nhóm	đa địa điểm	đa địa điểm + nhóm	nhóm

² Trang trại độc lập có 1 nhóm hộ liên kết giao chèo cho nhà máy của trang trại

³ Mỗi một hoặc một số trang trại độc lập có những nhóm hộ sản xuất nhỏ giao hàng cho các nhà máy của trang trại độc lập

Cấu trúc của Bộ Nguyên tắc UTZ CERTIFIED Good Inside Cho nhà máy chè

Bộ nguyên tắc UTZ CERTIFIED *Good Inside* gồm 147 tiêu chí thanh tra, chia thành 6 chương:

Chương 1: Tính truy nguyên và Nhận dạng sản phẩm p 12

- 1.A Hệ thống kiểm soát chung
- 1.B Nhận dạng đầu vào được chứng nhận
- 1.C Nhận dạng đầu ra được chứng nhận
- 1.D Khai báo nguồn gốc

Chương 2: Hệ thống Quản lý, Lưu giữ sổ sách ghi chép và Thanh tra nội bộ p 13

- 2.A Lưu giữ sổ sách ghi chép
- 2.B Hệ thống quản lý và thanh tra nội bộ
- 2.C Trách nhiệm giải trình và tính minh bạch

Chương 3: Tách biệt sản phẩm..... p 15

- 3.A Chế biến chè đen
- 3.B Chế biến chè xanh
- 3.C Đóng bao gói
- 3.D Bảo quản và vận chuyển

Chương 4: Vệ sinh và Kiểm soát chất lượng..... p 17

- 4.A Phân tích rủi ro
- 4.B Vệ sinh cá nhân
- 4.C Khu vực chế biến và nhà kho
- 4.D Quy trình chế biến
- 4.E Kiểm soát chất lượng

Chương 5: Quyền của Người lao động, Sức khỏe và An toàn p 20

- 5.A Quản lý rủi ro điều kiện làm việc
- 5.B Tập huấn về sức khỏe và an toàn cho công nhân
- 5.C Sức khỏe người lao động, quy trình và trang bị an toàn lao động và xử lý tai nạn
- 5.D Quần áo và thiết bị bảo hộ
- 5.E Giữ gìn vệ sinh
- 5.F Quyền của người lao động
- 5.G Các điều kiện tuyển dụng

Chương 6: Tài nguyên thiên nhiên và Đa dạng sinh họcp 26

- 6.A Tác động của trồng trọt đối với môi trường
- 6.B Nguồn nước
- 6.C Rừng và Đa dạng sinh học
- 6.D Nguồn và sử dụng năng lượng

Cơ cấu liên tục hoàn thiện

Khi xây dựng tiêu chuẩn, UTZ CERTIFIED đã đánh giá xem làm thế nào để tiếp tục áp dụng một cách tốt nhất phương pháp tiếp cận dựa trên các nguy cơ cũng như tạo ra sự liên tục hoàn thiện trong Chương trình Chứng nhận. Dưới đây là giới thiệu tổng quát việc làm thế nào đưa vào Bộ Nguyên tắc cơ chế liên tục hoàn thiện:

Chương 1		Cấp độ kiểm tra: (F) – Nhà máy (C) – Đơn vị được Chứng nhận	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4
Tiêu chí thanh tra 1	F					
Tiêu chí thanh tra 2	C					
Tiêu chí thanh tra 3	F					
Tiêu chí thanh tra 4	C/F					
Tiêu chí thanh tra 5	F					
Tiêu chí thanh tra 6	F					
Tiêu chí thanh tra 7	C					
<u>Yêu cầu tuân thủ</u>			<u>Năm1</u>	<u>Năm2</u>	<u>Năm3</u>	<u>Năm4</u>
Màu xanh=bắt buộc						

- Các chương của Bộ Nguyên tắc UTZ CERTIFIED *Good Inside* được nhóm theo chủ đề thành ba phần.
 - Phần 1 (chương 1-2) gồm tính truy nguyên và các vấn đề quản lý chung.
 - Phần 2 (chương 3-8) gồm thực hành chế biến.
 - Phần 3 (chương 9 - 10) gồm các vấn đề liên quan đến các vấn đề xã hội và môi trường.
- Mỗi chương gồm các **tiêu chí** và những tiêu chí thanh tra (chỉ số). Thanh tra kiểm tra theo các tiêu chí thanh tra.
- Tiêu chí thanh tra nhìn chung được áp dụng cho toàn bộ hệ thống sản xuất. Tuy nhiên để thanh tra có thể kiểm tra dễ dàng hơn, cột "**cấp độ kiểm tra**" chỉ ra cấp nào cần đánh giá tiêu chí thanh tra đó. Tiêu chí thanh tra phải kiểm tra ở cấp độ **đơn vị được chứng nhận/trung tâm (C)** hay **cấp nhà máy (F)**. Danh mục kiểm tra chỉ rõ cấp độ mà tiêu chí thanh tra cần được kiểm tra.
- Có hai loại tiêu chí thanh tra:
 - tiêu chí thanh tra **bắt buộc** (nền màu xanh).
 - tiêu chí thanh tra **bổ sung** (không màu).
- Từng cột riêng chỉ ra khi nào tiêu chí thanh tra là bắt buộc từ năm 1 đến năm 4.** Các ô xanh chỉ ra những tiêu chí thanh tra nào cần được tuân thủ trong mỗi năm. Đơn vị được Chứng nhận cũng có thể nhìn thấy tiêu chí thanh tra nào sẽ trở thành tiêu chí bắt buộc trong năm tiếp

theo. Khi tuân thủ, thì đánh dấu vào ô của cột năm đó. Từ cột năm 1 đến năm 4, số lượng tiêu chí thanh tra bắt buộc tăng lên. Ở cuối mỗi chương sẽ nêu cụ thể có bao nhiêu tiêu chí thanh tra bắt buộc cho năm đó.

- Nếu **một tiêu chí thanh tra bắt buộc là không áp dụng**, thì phải nêu trong cột ghi chú ở danh mục kiểm tra (văn bản riêng). Số lượng tiêu chí thanh tra bắt buộc không áp dụng cho việc chứng nhận cần được nêu lên ở phần tính tổng ở cuối mỗi chương, và **có thể được trừ đi từ tổng số tiêu chí bắt buộc**.
- **Các tiêu chí thanh tra bổ sung**: Ngoài những tiêu chí bắt buộc, một số các tiêu chí bổ sung (không màu) cũng phải được tuân thủ trong từng năm. Nếu **một tiêu chí thanh tra bổ sung là không áp dụng thì điều đó KHÔNG được tính đến hoặc trừ đi số tiêu chí thanh tra bổ sung phải tuân thủ**. Số tiêu chí thanh tra bổ sung phải tuân thủ được ghi cụ thể cuối mỗi chương.
- Đơn vị được Chứng nhận đảm bảo tuân thủ khi hoàn thành **tất cả các tiêu chí thanh tra bắt buộc, cộng với số tiêu chí thanh tra bổ sung được xác định** (tiêu chí không bắt buộc trong năm đó) nêu ở cuối mỗi chương. Không được bù điểm thấp ở chương này bằng điểm cao ở chương khác.

Ví dụ: Tính số tiêu chí thanh tra bắt buộc và bổ sung.

Hoàn cảnh ví dụ : một trang trại độc lập đang ở giai đoạn năm thứ hai chứng nhận.

TỔNG TIÊU CHÍ THANH TRA BẮT BUỘC MỖI NĂM - CHƯƠNG 4	14	27	32	32
SỐ TIÊU CHÍ THANH TRA BẮT BUỘC ĐÃ TUÂN THỦ -		25		
SỐ TIÊU CHÍ THANH TRA BẮT BUỘC KHÔNG ÁP DỤNG		2		
Lưu ý: Tổng các tiêu chí bắt buộc đã tuân thủ và các tiêu chí bắt buộc không áp dụng phải bằng tổng các tiêu chí bắt buộc của chương này.				
TỔNG TIÊU CHÍ THANH TRA BỔ SUNG YÊU CẦU CHO CHỨNG NHẬN	5	1	0	0
SỐ TIÊU CHÍ THANH TRA BỔ SUNG ĐÃ TUÂN THỦ		2		
Nếu một tiêu chí bổ sung không áp dụng, KHÔNG vì thế mà giảm tổng số các tiêu chí bổ sung cần đạt được.				

Trong ví dụ này, đơn vị tuân thủ tất cả các tiêu chí thanh tra bắt buộc áp dụng và tuân thủ (trong trường hợp này thậm chí còn nhiều hơn) số lượng tiêu chí thanh tra bổ sung yêu cầu. Điều này có nghĩa là đơn vị tuân thủ chương 4 của Bộ Nguyên tắc. Nếu đơn vị độc lập này tương tự cũng tuân thủ với các tiêu chí thanh tra bắt buộc và số lượng các tiêu chí thanh tra bổ sung theo yêu cầu ở các chương khác của Bộ Nguyên tắc, thì họ có thể được chứng nhận.

Những văn kiện khác liên quan đến Bộ nguyên tắc

UTZ CERTIFIED mong muốn đưa ra những tiêu chí thanh tra chính xác nhất có thể. Một số văn kiện bổ sung khác đã và sẽ được xây dựng để giúp diễn giải và thực hiện các tiêu chí thanh tra. Một văn kiện bổ sung quan trọng là **“Hướng dẫn chung”**. “Hướng dẫn chung” đưa ra những giải thích bổ sung về việc làm thế nào để tuân thủ các tiêu chí thanh tra.

Văn bản hướng dẫn có cấu trúc như cấu trúc của Bộ nguyên tắc, có nghĩa là hướng dẫn đề cập đến những tiêu chí thanh tra cụ thể. “Hướng dẫn chung” sẽ được cập nhật thường xuyên hơn Bộ nguyên tắc.

Các văn kiện quan trọng và cần thiết khác gồm có:

- **Quy chế Chứng nhận** UTZ CERTIFIED *Good Inside*. Văn kiện này mô tả các quy trình mà cả đơn vị được chứng nhận và tổ chức chứng nhận phải tuân thủ để được chứng nhận.
- **Danh mục kiểm tra Bộ Nguyên tắc** UTZ CERTIFIED *Good Inside*. Danh mục kiểm tra này rất giống với Bộ Nguyên tắc. Nó liệt kê tất cả các tiêu chí thanh tra nhưng bổ sung thêm các cột ‘nhận xét’. Văn kiện này cần thiết đối với tổ chức chứng nhận trong quá trình thanh tra, nhưng cũng quan trọng đối với đơn vị được chứng nhận khi tiến hành thanh tra nội bộ. Cột nhận xét là để ghi những lưu ý, ví dụ như những lý do tại sao tiêu chí thanh tra đó là không áp dụng.

Ghi chép sổ sách

Một nhân tố quan trọng trong Bộ Nguyên tắc UTZ CERTIFIED là ghi chép sổ sách. Ghi chép sổ sách là quan trọng vì nó giúp người sản xuất nắm rõ hơn toàn bộ quá trình sản xuất. Nó cũng giúp thanh tra viên độc lập xác nhận việc người sản xuất có tuân thủ những quy định của Bộ Nguyên tắc UTZ CERTIFIED. Đối với chứng nhận nhóm, những ghi chép này trong hầu hết các trường hợp có thể được lưu giữ ở cấp Hệ thống Kiểm soát Nội bộ (ICS).

• Những yêu cầu về ghi chép sổ sách cho lần thanh tra đầu tiên

Đối với lần thanh tra chứng nhận đầu tiên, thanh tra viên độc lập sẽ thẩm định TẤT CẢ hồ sơ ghi chép theo yêu cầu của Bộ Nguyên tắc được thực hiện trong 3 tháng trước ngày thanh tra. Đơn vị được chứng nhận quyết định liệu mình đã sẵn sàng được thanh tra độc lập dựa trên kết quả của thanh tra nội bộ. Trong trường hợp chứng nhận nhóm, đơn vị được chứng nhận quyết định khi các nhà sản xuất đã sẵn sàng để thanh tra độc lập dựa trên kết quả thanh tra nội bộ. Đơn vị được chứng nhận phải gửi hồ sơ thanh tra nội bộ cho Tổ chức Chứng nhận (CB) trước khi tiến hành thanh tra độc lập. CB sẽ xem xét hồ sơ thanh tra nội bộ để quyết định khi nào thanh tra viên có thể tiến hành thanh tra đầy đủ.

• Những yêu cầu ghi chép sổ sách cho tái chứng nhận

Đối với việc tái chứng nhận, thanh tra viên sẽ thẩm tra tất cả các ghi chép sổ sách theo yêu cầu của Bộ Nguyên tắc cho suốt thời gian từ lần thanh tra trước.

Việc áp dụng các tiêu chí thanh tra

Khi thực hiện Bộ Nguyên tắc, đơn vị được chứng nhận phải đánh giá từng tiêu chí thanh tra xem nó có áp dụng với điều kiện của người sản xuất hay không. Ví dụ như đơn vị được chứng nhận không có hoạt động tưới vì hoàn toàn phụ thuộc vào mưa, các tiêu chí thanh tra này không áp dụng đối với hoàn cảnh của người sản xuất.

Đơn vị được chứng nhận phải ghi chép lại những tiêu chí thanh tra không áp dụng cùng những bằng cứ chứng minh tại sao không áp dụng. Đơn vị được chứng nhận phải luôn có thể chỉ ra và giải thích cho thanh tra viên độc lập tại sao tiêu chí đó không áp dụng cho đơn vị. Thanh tra viên độc lập sẽ xác nhận là những tiêu chí đó thực sự là không áp dụng cho hoàn cảnh của đơn vị được chứng nhận và ghi lại rõ ràng trong báo cáo thanh tra.

Danh mục Thuật ngữ

Danh mục thuật ngữ của Bộ Nguyên tắc có thể tìm thấy trong "Danh mục Thuật ngữ UTZ CERTIFIED *Good Inside* cho Chè"⁵

⁵ Phiên bản cuối cùng đang được áp dụng và có tại www.utzcertified.org

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	Cấp độ thanh tra	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4
1 TÍNH TRUY NGUYÊN VÀ NHẬN DẠNG SẢN PHẨM						
1.A. Hệ thống kiểm soát chung						
1.A.1	Đơn vị được chứng nhận cần ghi chép theo dõi sự luân chuyển chè từ điểm thu gom và qua tất cả quá trình chế biến và xử lý cho đến khi chè được phân loại và xếp loại, chứng nào đơn vị được chứng nhận là chủ sở hữu của lô chè đó.	C	☐	☐	☐	☐
1.A.2	Nếu đơn vị được chứng nhận thuê chế biến chè của mình, đơn vị được thuê chế biến phải đảm bảo tính truy nguyên, nhận dạng sản phẩm và để riêng biệt chè UTZ CERTIFIED với chè không phải là chè UTZ CERTIFIED.	C	☐	☐	☐	☐
1.A.3	Đơn vị được chứng nhận phải có hệ thống quản lý bằng văn bản có ghi lại: - lượng mua và bán chè UTZ CERTIFIED, - lượng mua và bán chè không phải là UTZ CERTIFIED, - lượng chè UTZ CERTIFIED tồn kho từ năm trước; - thông báo bán hàng UTZ CERTIFIED với số UTZ CERTIFIED duy nhất (hệ thống truy nguyên trực tuyến đang được xây dựng), - hoá đơn bán hàng bản gốc và nêu tình trạng chứng nhận UTZ CERTIFIED	C	☐	☐	☐	☐
1.A.4	Đơn vị được chứng nhận phải xác định rõ người chịu trách nhiệm trong tổ chức của mình về truy nguyên nguồn gốc, nhận dạng sản phẩm và để riêng biệt chè chứng nhận. Người này hay nhóm nhân viên này phải có khả năng chứng minh và giải thích về hệ thống và mọi người trong đơn vị có thể tiếp cận được với người phụ trách này.	C	☐	☐	☐	☐
1.A.5	Đơn vị được Chứng nhận phải đảm bảo chè UTZ CERTIFIED được nhận dạng rõ ràng và trực quan.	F	☐	☐	☐	☐
1.A.6	Phải có một hệ thống lưu mẫu chè đại diện để phân tích khi có khiếu nại. Mẫu được lưu ít nhất một năm.	C	☐	☐	☐	☐
1.A.7	Đơn vị được Chứng nhận phải lưu giữ hồ sơ ghi chép về lượng chè đã qua chế biến tồn kho (lưu kho lượng lớn hay hàng bao gói).	C	☐	☐	☐	☐
1.B Nhận dạng đầu vào được chứng nhận						
1.B.1	Đơn vị được chứng nhận có hệ thống giúp đảm bảo, có thể thẩm định và giám sát chè được chứng nhận UTZ CERTIFIED nhận từ các nhà cung cấp có thực sự là chè được chứng nhận UTZ hay không. Hệ thống này có thể là hệ thống văn bản và quy trình hay một hệ thống tự động. Hệ thống này phải đảm bảo những yêu cầu sau: a. Xác định hiệu lực giấy chứng nhận UTZ của chè được chứng nhận; b. Kiểm tra được việc mua bán chè thực sự là chè UTZ; c. Kiểm lại các hóa đơn và/hoặc chứng từ kèm theo lô hàng để khẳng định tình trạng chứng nhận của chè.	C	☐	☐	☐	☐

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	Cấp độ thanh tra	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4
1C. Nhận dạng đầu ra được chứng nhận						
(Ghi chú: Hệ thống truy nguyên trực tuyến đang được xây dựng – Các hướng dẫn về Cổng thành viên sẽ được đưa vào phần Phụ lục/Tài liệu Hướng dẫn).						
1.C.1	Đơn vị được chứng nhận phải ghi chép cụ thể từng lần mua và/hoặc bán chè UTZ. Những ghi chép này có thể là những hóa đơn hoặc ghi chép về bán hàng UTZ.	C	☐	☐	☐	☐
1.C.2	Đơn vị được chứng nhận phải có một hệ thống đảm bảo lượng chè UTZ CERTIFIED do đơn vị bán ra được thể hiện trong những hóa đơn cụ thể. Hệ thống này có thể là các văn bản và quy trình hoặc hệ thống tự động. Tất cả hóa đơn bán hàng của chè UTZ CERTIFIED gồm có các nội dung: a. mô tả nguồn gốc của chè như nêu trong hợp đồng; b. các thông tin khác giúp nhận dạng chè (theo hệ thống theo dõi của đơn vị); c. nếu xuất khẩu chè UTZ, thì nêu số UTZ CERTIFIED duy nhất.	C	☐	☐	☐	☐
1.D. Khai báo sau						
1.D.1	Nếu lô hàng được công bố chè UTZ CERTIFIED sau khi đã có hợp đồng mua bán giữa người sản xuất và người mua đầu tiên, thì hai bên phải có sự thỏa thuận và nhất trí về giá thưởng.	C	☐	☐	☐	☐
2. HỆ THỐNG QUẢN LÝ, LƯU TRỮ THÔNG TIN VÀ THANH TRA NỘI BỘ						
2.A Lưu trữ thông tin						
2.A.1	Đơn vị được chứng nhận phải lưu trữ các thông tin ghi chép về nguồn gốc xuất xứ, chất lượng và khối lượng (trọng lượng) chè UTZ CERTIFIED nhập vào và xuất ra khỏi đơn vị. Các hóa đơn bán hàng phải được lưu giữ.	C	☐	☐	☐	☐
2.A.2	Việc ghi chép và lưu giữ hồ sơ theo yêu cầu của Bộ Nguyên tắc phải được cập nhật và thanh tra viên có thể tiếp cận được. Tất cả các hồ sơ được lưu trữ trong một thời gian tối thiểu hai năm, trừ khi qui định của pháp luật yêu cầu lưu trữ thời gian lâu hơn.	C	☐	☐	☐	☐
2.B Hệ thống quản lý và thanh tra nội bộ						
2.B.1	Đơn vị được chứng nhận tiến hành thanh tra nội bộ ít nhất một lần một năm theo Bộ Nguyên tắc UTZ CERTIFIED, sử dụng danh mục kiểm tra của UTZ CERTIFIED. Việc thanh tra nội bộ này sẽ phải được ghi chép.	C	☐	☐	☐	☐
2.B.2	Các đơn vị cung cấp dịch vụ (hay đơn vị được chứng nhận làm thay cho đơn vị cung cấp dịch vụ) tiến hành đánh giá việc tuân thủ các tiêu chí thanh tra UTZ CERTIFIED liên quan đến dịch vụ mà họ cung cấp. Đơn vị được chứng nhận có trách nhiệm đảm bảo đơn vị cung cấp dịch vụ tuân thủ các tiêu chí thanh tra áp dụng đối với các dịch vụ đó.	C	☐	☐	☐	☐

Nº	CONTROL POINT	Level of inspection	year 1	year 2	year 3	year 4
2.C Trách nhiệm giải trình và Tính minh bạch						
Chương trình UTZ CERTIFIED mong muốn tạo ra cả lợi ích hữu hình và vô hình cho người sản xuất chè. Sự minh bạch về số lượng các lợi ích và các thức phân chia các lợi ích hữu hình, như tiền thưởng UTZ, là một phần của sản xuất chè có trách nhiệm.						
2.C.1	Đơn vị được chứng nhận cần giải trình giá thưởng UTZ CERTIFIED được phân phối như thế nào trong đơn vị mình. Chi phí hoạt động được ghi chép sổ sách rõ ràng.	C	☐	☒	☒	☒
2.C.2	Đơn vị được chứng nhận phải chỉ định một người để những người sản xuất và công nhân có thể đề đạt những thắc mắc, ý kiến và khiếu nại. Người này phải được mọi người biết đến và có thể tiếp cận được. Người này am hiểu tốt về chương trình UTZ CERTIFIED.	C	☐	☒	☒	☒
2.C.3	Đơn vị được Chứng nhận phải có một cơ chế khiếu nại cho bất cứ ai muốn đề đạt một khiếu nại liên quan đến các vấn đề về tuân thủ Bộ Nguyên tắc UTZ CERTIFIED của đơn vị được chứng nhận và người sản xuất.	C	☒	☒	☒	☒
2.C.4	Đơn vị được chứng nhận phải tiến hành ghi chép, nghiên cứu và theo dõi đầy đủ các khiếu nại và ghi lại các hoạt động điều chỉnh được tiến hành. Bao gồm cả các khiếu nại từ cơ quan nhà nước trong trường hợp (nghỉ ngờ) vi phạm pháp luật.	C	☒	☒	☒	☒
TỔNG CÁC TIÊU CHÍ BẮT BUỘC MÔI NĂM - CHƯƠNG 1-2			16	19	19	19
SỐ CÁC TIÊU CHÍ BẮT BUỘC ĐÃ TUÂN THỦ						
SỐ CÁC TIÊU CHÍ BẮT BUỘC KHÔNG ÁP DỤNG						
Tổng các tiêu chí bắt buộc đã tuân thủ và các tiêu chí bắt buộc không áp dụng phải bằng tổng các tiêu chí bắt buộc của phần này.						
TỔNG CÁC TIÊU CHÍ BỔ SUNG CẦN ĐẠT ĐƯỢC			0	0	0	0
SỐ CÁC TIÊU CHÍ BỔ SUNG ĐÃ TUÂN THỦ						
Lưu ý: Nếu một tiêu chí bổ sung không áp dụng, KHÔNG vì thế mà giảm tổng số các tiêu chí bổ sung cần đạt được để được chứng nhận.						

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	Cấp độ thanh tra	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4
3- ĐỂ RIÊNG BIỆT SẢN PHẨM TRONG QUÁ TRÌNH CHẾ BIẾN						
Đơn vị được chứng nhận phải luôn để riêng biệt chè UTZ CERTIFIED với chè không phải là UTZ CERTIFIED trong quá trình lưu kho, chế biến, đóng gói và vận chuyển. Chè UTZ CERTIFIED tồn kho từ năm trước phải được để riêng biệt và đánh dấu rõ ràng. Tất cả việc xử lý chè UTZ CERTIFIED phải được thực hiện theo những lô hay đợt riêng, tách biệt (trên thực tế hoặc về thời gian) với các hoạt động xử lý chè không phải là UTZ CERTIFIED (hoặc được thực hiện trên một hệ thống hay dây chuyền khác để tránh trộn lẫn chè được chứng nhận và không được chứng nhận).						
3.A Chè đen						
3.A.1	Chè búp chè UTZ CERTIFIED phải để riêng biệt với chè không phải là UTZ CERTIFIED tại khu vực tiếp nhận nguyên liệu để tránh bị trộn lẫn. Có khu vực hoặc thời gian riêng để tiếp nhận chè búp UTZ CERTIFIED.	F	☐	☐	☐	☐
3.A.2	Làm héo chè búp UTZ CERTIFIED phải được tiến hành riêng biệt với chè không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị trộn lẫn.	F	☐	☐	☐	☐
3.A.3	Vò chè UTZ CERTIFIED (bằng máy vò, thùng quay hay CTC) phải được tiến hành riêng biệt với chè không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị trộn lẫn.	F	☐	☐	☐	☐
3.A.4	Quá trình lên men chè UTZ CERTIFIED phải được tiến hành riêng biệt với các loại chè không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị trộn lẫn.	F	☐	☐	☐	☐
3.A.5	Quá trình sấy chè UTZ CERTIFIED phải được tiến hành riêng biệt với chè không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị trộn lẫn.	F	☐	☐	☐	☐
3.A.6	Phân loại chè UTZ CERTIFIED phải được tiến hành riêng biệt với chè không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị trộn lẫn.	F	☐	☐	☐	☐
3.A.7	Phân cấp chè UTZ CERTIFIED phải được tiến hành riêng biệt với chè không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị trộn lẫn.	F	☐	☐	☐	☐
3.A.8	Đóng bao chè UTZ CERTIFIED phải được tiến hành riêng biệt với chè không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị trộn lẫn.	F	☐	☐	☐	☐
3.B Chè xanh						
3.B.1	Chè búp UTZ CERTIFIED phải được để riêng biệt với chè không phải là UTZ CERTIFIED tại khu vực tiếp nhận nguyên liệu để tránh bị trộn lẫn. Có khu vực hoặc thời gian riêng để tiếp nhận chè búp UTZ CERTIFIED.	F	☐	☐	☐	☐
3.B.2	Làm héo chè UTZ CERTIFIED phải được tiến hành riêng biệt với chè không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị trộn lẫn.	F	☐	☐	☐	☐
3.B.3	Sấy – sao lán chè UTZ CERTIFIED phải được tiến hành riêng biệt với chè không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị trộn lẫn.	F	☐	☐	☐	☐
3.B.4	Sấy lần cuối chè UTZ CERTIFIED phải được tiến hành riêng biệt với chè không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị trộn lẫn.	F	☐	☐	☐	☐
3.B.5	Phân loại chè UTZ CERTIFIED phải được tiến hành riêng biệt với chè không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị trộn lẫn.	F	☐	☐	☐	☐
3.B.6	Phân cấp chè UTZ CERTIFIED phải được tiến hành riêng biệt với chè không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị trộn lẫn.	F	☐	☐	☐	☐
3.B.7	Đóng bao chè UTZ CERTIFIED phải được tiến hành riêng biệt với chè không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị trộn lẫn.	F	☐	☐	☐	☐

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	Cấp độ thanh tra	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4
3.C. Đóng bao gói						
3.C.1	Việc thu gom từng loại chè UTZ CERTIFIED phải được tiến hành riêng biệt với chè không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị trộn lẫn.	F	☐	☐	☐	☐
3.C.2	Việc đóng bao lớn chè UTZ CERTIFIED phải được tiến hành riêng biệt với chè không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị trộn lẫn.	F	☐	☐	☐	☐
3.C.3	Cho chè vào bao, cân và gắn xi bao giấy chè UTZ CERTIFIED phải được tiến hành riêng biệt với chè không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị trộn lẫn.	F	☐	☐	☐	☐
3.C.4	Đơn vị được chứng nhận có khả năng phân biệt được một cách trực quan chè UTZ CERTIFIED. Đơn vị được chứng nhận có một hệ thống bảo đảm gắn logo UTZ CERTIFIED (thí dụ dùng sơn an toàn thực phẩm) lên các bao chè (cỡ to) theo cách logo đó không bị rơi, bong trong quá trình vận chuyển và lưu kho.	F	☐	☐	☐	☐
3.C.5	Đơn vị được chứng nhận có một hệ thống giám sát đảm bảo chỉ các bao chứa chè UTZ CERTIFIED được mang logo UTZ CERTIFIED.	C	☐	☐	☐	☐
3.D Lưu kho và vận chuyển						
3.D.1	Chè UTZ CERTIFIED phải được để riêng biệt với chè không phải là UTZ CERTIFIED trong quá trình lưu kho và vận chuyển để tránh bị lẫn.	F	☐	☐	☐	☐
3.D.2	Đơn vị được chứng nhận có một hệ thống đảm bảo rằng chỉ có các bao (cỡ lớn) đựng chè UTZ CERTIFIED được mang logo UTZ CERTIFIED <i>Good Inside</i> . Hệ thống này có thể căn cứ trên các văn bản và các quy trình và/ hoặc hệ thống tự động.	C	☐	☐	☐	☐
4. VỆ SINH VÀ QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG TRONG QUÁ TRÌNH CHẾ BIẾN, ĐÓNG GÓI VÀ LƯU KHO						
Việc đảm bảo vệ sinh trong quá trình chế biến sản phẩm sau thu hái quan trọng, nhằm ngăn ngừa tác động tiêu cực đến chất lượng cuối cùng của chè và sức khỏe của người tiêu dùng. Các tiêu chí thanh tra trong chương này được áp dụng cho chủ sở hữu và/hoặc quản lý các cơ sở chế biến và lưu kho trung tâm. .						
4.A Phân tích rủi ro						
4.A.1	Đơn vị được chứng nhận thực hiện phân tích rủi ro về vệ sinh và an toàn thực phẩm liên quan đến các cơ sở chế biến và lưu kho. Những phân tích này có thể dựa trên quy định pháp luật của quốc gia, vùng và địa phương cũng như những thỏa thuận ngành. Đánh giá tập trung vào nhiễm bẩn cơ học, hóa chất và vi khuẩn.	C	☐	☐	☐	☐
4.A.2	Dựa trên phân tích rủi ro nêu trong tiêu chí trên, đơn vị được chứng nhận xây dựng, thực hiện và ghi chép lại việc thực hiện kế hoạch hành động để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho sản phẩm trong các cơ sở chế biến và lưu kho. Trong kế hoạch này cần định rõ người chịu trách nhiệm vấn đề này.	C	☐	☐	☐	☐

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	Cấp độ thanh tra	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4
4.B Vệ sinh cá nhân						
4.B.1	Có bằng chứng là tất cả người lao động được tập huấn về vệ sinh cơ bản trước khi tham gia chế biến, xử lý chè, có thể bằng chứng bằng lời hay văn bản và họ tuân thủ các quy định vệ sinh này.	F	☐	☐	☐	☐
4.B.2	Những hướng dẫn về vệ sinh (như rửa tay sạch trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh ..) phải in và treo tại tất cả cơ sở chế biến và nhà kho có thể nhận biết dễ dàng .	F	☐	☐	☐	☐
4.B.3	Quần áo bảo hộ lao động phải thường xuyên thay và giặt sạch để tránh nhiễm khuẩn gián tiếp. Tất cả người lao động phải mặc đồ bảo hộ lao động (áo choàng, tạp dề, bao quanh ngoài tay áo, găng tay) phù hợp với hoạt động chế biến và không gây nhiễm nhiễm bẩn.	F	☐	☐	☐	☐
4.B.4	Đơn vị được chứng nhận phải bố trí nơi hút thuốc lá, ăn, uống cho người lao động.	F	☐	☐	☐	☐
4.B.5	Những người lao động được sử dụng nhà vệ sinh và nơi rửa tay sạch, ở gần nơi làm việc của họ. Nhà vệ sinh luôn ở tình trạng sạch sẽ, không để cửa ra vào mở đối diện với khu chế biến chè, trừ trường hợp cửa nhà vệ sinh là tự đóng .	F	☐	☐	☐	☐
4.C Khu vực chế biến và nhà kho						
4.C.1	Trong những khu vực chế biến phải duy trì được môi trường làm việc và hoạt động tốt (thí dụ có đủ không khí trong lành trong khu lên men, không quá ẩm và đủ ánh sáng trong khu phân loại và xếp loại v.v.).	F	☐	☐	☐	☐
4.C.2	Khu vực chế biến phải có quy trình bằng văn bản về phòng tránh khả năng lẫn tạp chất (như các mẫu nhựa, kim loại, thủy tinh và gỗ) . Người lao động có thể thể hiện sự hiểu biết của mình về vấn đề này.	C	☐	☐	☐	☐
4.C.3	Đơn vị được chứng nhận đảm bảo cơ sở và trang thiết bị chế biến và lưu kho (như máy móc và dây truyền đóng gói, tường, sàn nhà, khu vực kho, tấm kê, các tấm nhựa ..) phải sạch, được bảo dưỡng và không có rác tránh nhiễm bẩn. Kể cả các điểm chuyển giao chè. Việc làm vệ vệ sinh phải được ghi chép, nêu rõ tên người, công việc, thời gian và địa điểm dọn vệ sinh.	F	☐	☐	☐	☐
4.C.4	Các máy móc dùng chế biến phải được vệ sinh đầy đủ. Công nhân làm vệ sinh này phải được huấn luyện đầy đủ. Có lưu giữ hồ sơ ghi chép các hoạt động làm vệ sinh và giám sát công tác vệ sinh.	F	☐	☐	☐	☐
4.C.5	Toàn bộ thiết bị tiếp xúc trực tiếp với chè, như bàn quay, máy CTC, sàn/ khay lên men, sàn nhà phải được tẩy trùng thường xuyên bằng hơi nước hoặc chất tẩy trùng để tránh bị nhiễm khuẩn vi sinh vật.	F	☐	☐	☐	☐
4.C.6	Nhà kho nơi để chè búp tươi trước khi chế biến phải được xác định rõ và làm sạch theo định kì. Có lịch làm vệ sinh và các ghi chép công tác vệ sinh.	F	☐	☐	☐	☐
4.C.7	Chè búp bị loại và chất thải được cất giữ tại khu vực riêng, nơi này phải được làm vệ sinh thường xuyên.	F	☐	☐	☐	☐

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	Cấp độ thanh tra	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4
4.C.8	Các chất tẩy rửa, dầu nhờn và các chất khác có thể tiếp xúc với chè trong quá trình chế biến phải là loại an toàn thực phẩm được cho phép sử dụng và phải sử dụng theo hướng dẫn trên bao bì. Tránh để chè nhiễm bẩn từ dầu trong máy.	F	☐	☐	☐	☐
4.C.9	Chất tẩy trùng và tẩy rửa phải được trữ tại nơi riêng biệt, tách biệt với nơi chế biến chè để tránh nhiễm bẩn.	F	☐	☐	☐	☐
4.C.10	Các bóng đèn và vật cố định treo phía trên chè hay vật tư đóng gói phải là loại an toàn hoặc được bảo vệ/được bao lưới tránh lẫn tạp chất cho sản phẩm trong trường hợp bị vỡ.	F	☐	☐	☐	☐
4.C.11	Vật tư đóng gói (kể cả sọt đựng có thể tái sử dụng) phải được giữ ở khu vực sạch sẽ và hợp vệ sinh nhằm tránh nhiễm bẩn cho đến khi được sử dụng.	F	☐	☐	☐	☐
4.C.12	Đơn vị được chứng nhận phải có các biện pháp kiểm soát các loài sâu, côn trùng và ngăn ngừa nhiễm bẩn từ động vật (loài gặm nhấm, chim v.v..) cho tất cả khu chế biến và kho.	C/F	☐	☐	☐	☐
4.C.13	Phải có một sơ đồ những nơi đặt bả. Bả được đặt ở những nơi các loại khác trừ loài gây hại không đến gần được.	C/F	☐	☐	☐	☐
4.C.14	Hồ sơ ghi chép các hoạt động kiểm soát côn trùng gây hại được lưu giữ. Việc giám sát phải được thực hiện khi có dấu hiệu của các loài côn trùng gây hại.	C/F	☐	☐	☐	☐
4.D Quy trình chế biến						
4.D.1	Phải kiểm soát các nguy hại vật lý trong chè búp tươi (như sỏi đá, kim loại/nhựa/thủy tinh). Chúng phải được loại bỏ bằng cách sàng hay biện pháp cầu khí chè búp đã được làm héo trước khi sao lán cũng như trong quá trình phân loại, xếp loại chè.	F	☐	☐	☐	☐
4.D.2	Tất cả công nhân tham gia quá trình chế biến phải được tập huấn về các vấn đề kỹ thuật và vệ sinh để đảm bảo chất lượng thành phẩm.	C/F	☐	☐	☐	☐
4.D.3	Làm héo chè búp tươi phải được quản lý để đảm bảo tối đa hóa chuyển lý hóa trong quá trình làm héo chè búp. Các thông số gió và tính đồng đều của hộp/thiết bị làm héo phải được quản lý để đảm bảo sản phẩm cuối cùng đáp ứng các yêu cầu về chất lượng.	F	☐	☐	☐	☐
4.D.4	Quá trình làm mốc/trắng (bằng hơi nước/rang sấy) chè búp, cần kết hợp nhiệt độ và thời gian phù hợp để đảm bảo chất lượng tối ưu. Phải duy trì ghi chép việc kết hợp thời gian và nhiệt độ này.	F	☐	☐	☐	☐
4.D.5	Quá trình lên men và sấy phải được tiến hành trong điều kiện tốt nhất nhằm đảm bảo sử dụng tối ưu năng lượng, duy trì vệ sinh và chất lượng tốt (quản lý nhiệt độ và thời gian).	F	☐	☐	☐	☐
4.D.6	Nước /hơi nước tiếp xúc với chè trong quá trình chế biến phải là nước có thể uống được (hoặc nước sạch theo quy định của cơ quan chức năng về nước sạch).	F	☐	☐	☐	☐

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	Cấp độ thanh tra	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4
4.E Kiểm soát chất lượng						
4.E.1	Nhân viên kỹ thuật chủ chốt phụ trách vấn đề an toàn thực phẩm, chất lượng sản phẩm và quá trình chế biến, xử lý sản phẩm phải được tập huấn và thể hiện có năng lực.	C/F	☐	☐	☐	☐
4.E.2	Thử nếm chè được thực hiện thường xuyên do người chuyên môn. Kết quả thử nếm phải được ghi chép cụ thể cho từng lô chè.	C/F	☐	☐	☐	☐
4.E.3	Thiết bị đo lường và điều khiển (cân, làm lạnh..) phải được kiểm định thường xuyên.	C/F	☐	☐	☐	☐
4.E.4	Phải đảm bảo các điều kiện nhà kho lưu trữ tốt (tùy theo thời gian lưu kho). Đơn vị được chứng nhận lưu giữ ghi chép trong đó thể hiện công tác kiểm tra kho thường xuyên cũng như các hoạt động liên quan.	C/F	☐	☐	☐	☐
4.E.5	Hương liệu tự nhiên và nhân tạo được sử dụng trong chế biến tạo các hương khác nhau cho chè phải là loại hương liệu được phép dùng cho chè theo quy định của nước sản xuất và nước tiêu thụ chè đó. Phải lưu giữ danh mục các hương liệu được dùng trong chế biến cũng như các đặc điểm kỹ thuật của hương liệu.	C/F	☐	☐	☐	☐
4.E.6	Lượng hương liệu sử dụng cho mỗi lô chè phải được ghi chép lại, lượng dùng không được vượt quá mức cho phép.	C/F	☐	☐	☐	☐
TỔNG CÁC TIÊU CHÍ BẮT BUỘC MỖI NĂM - CHƯƠNG 4			14	27	32	32
SỐ CÁC TIÊU CHÍ BẮT BUỘC ĐÃ TUÂN THỦ						
SỐ CÁC TIÊU CHÍ BẮT BUỘC KHÔNG ÁP DỤNG						
Tổng các tiêu chí bắt buộc đã tuân thủ và các tiêu chí bắt buộc không áp dụng phải bằng tổng các tiêu chí bắt buộc của chương này.						
TỔNG CÁC TIÊU CHÍ BỔ SUNG CẦN ĐẠT ĐƯỢC			5	1	0	0
SỐ CÁC TIÊU CHÍ BỔ SUNG ĐÃ TUÂN THỦ						
Lưu ý: Nếu một tiêu chí bổ sung không áp dụng, KHÔNG vì thế mà giảm tổng số các tiêu chí bổ sung cần đạt được để được chứng nhận.						

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	Cấp độ thanh tra	NĂM 1	NĂM 2	NĂM 3	NĂM 4
5. QUYỀN CỦA NGƯỜI LAO ĐỘNG, SỨC KHỎE VÀ AN TOÀN LAO ĐỘNG						
Chương này đề cập đến những vấn đề liên quan đến sức khỏe, an toàn lao động và phúc lợi của người lao động. Công nhân là người làm việc ở trang trại hay ở các nơi chế biến, dài hạn hay tạm thời và là những người được trả công.						
5.A Quản lý rủi ro cho điều kiện làm việc						
5.A.1	Đơn vị được cấp chứng nhận tiến hành đánh giá rủi ro về an toàn lao động và sức khỏe cho công nhân của bộ phận sản xuất và/hoặc chế biến. Đánh giá rủi ro được tiến hành bởi người hoặc cơ quan có khả năng và được xem xét lại hàng năm.	C	☒	☒	☒	☒
5.A.2	Dựa trên đánh giá rủi ro (5.A.1), đơn vị được cấp chứng nhận xây dựng và thực hiện một kế hoạch hành động nâng cao điều kiện làm việc an toàn và sức khỏe ở tất cả các bộ phận sản xuất và/ hoặc chế biến. Phải xác định người có trách nhiệm trong kế hoạch này. Các hoạt động tiến hành được ghi chép lại.	C	☐	☐	☒	☒
5.A.3	Đơn vị được cấp chứng nhận chỉ định một người chịu trách nhiệm về điều kiện lao động. Người này am hiểu các quy định nhà nước liên quan đến quyền của người lao động và có trách nhiệm đảm bảo sự tuân thủ và thực hiện những quy định này. Người đó chịu trách nhiệm điều phối các cuộc họp nâng cao nhận thức và các buổi tập huấn liên quan đến quyền lao động.	C	☒	☒	☒	☒
5.A.4	Người chịu trách nhiệm này thường xuyên họp với công nhân/các thành viên nhóm để thảo luận về điều kiện làm việc một cách công khai. Biên bản của những cuộc họp này được lưu giữ lại.	C	☐	☐	☒	☒
5.B Tập huấn về sức khỏe và an toàn của người công nhân						
5.B.1	Dựa trên đánh giá rủi ro (5.A.1) công nhân/các thành viên nhóm được tập huấn đầy đủ về sức khỏe và thực hành an toàn lao động. Tập huấn này gồm cả việc xử lý các chất độc hại và/hoặc thiết bị và máy móc nguy hiểm và phức tạp. Tập huấn như vậy phải được lặp lại đối với công nhân/các thành viên nhóm mới.	C/F	☒	☒	☒	☒
5.B.2	Đơn vị được chứng nhận lưu giữ các hồ sơ, ghi chép cập nhật về tập huấn cho từng người lao động/thành viên nhóm. Ghi chép này chỉ ra ngày, loại và chủ đề tập huấn, với một bản sao chứng chỉ tốt nghiệp chính thức hay chứng nhận tham dự khóa học của họ có chữ ký/dấu tay.	C	☐	☒	☒	☒
5.B.3	Đơn vị được cấp chứng nhận đảm bảo luôn có ít nhất một người được đào tạo về Sơ cấp cứu trong thành viên nhóm/người lao động thường có mặt ở một vị trí trung tâm trong thời gian hoạt động sản xuất, chế biến hay bảo dưỡng.	C/F	☐	☒	☒	☒
5.C Sức khỏe người lao động, quy trình và trang bị an toàn lao động và xử lý tai nạn						
Người sản xuất có trách nhiệm đảm bảo người lao động của mình hiểu và làm theo quy trình về an toàn lao động và sức khỏe lao động, và có khả năng tiếp cận tốt nhất với điều kiện cấp cứu cơ bản.						
5.C.1	Đơn vị được cấp chứng nhận có Hộp Sơ cứu (với thuốc men, vật dụng còn hạn) để sẵn và dễ lấy ở tất cả các địa điểm trung tâm và khu chế biến.	C/F	☒	☒	☒	☒

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	Cấp độ thanh tra	NĂM 1	NĂM 2	NĂM 3	NĂM 4
5.C.2	Đơn vị được cấp chứng nhận có quy trình sơ cấp cứu và xử lý tai nạn bằng văn bản rõ ràng trong đó mô tả: - bản đồ nhà máy hay địa chỉ của nhà máy; - người cần liên lạc là ai; - cách hành động trong những tình huống này; - nơi có phương tiện thông tin liên lạc (điện thoại, radio) ; - danh sách cập nhật số phone khẩn cấp (chẳng hạn xe cứu thương, cảnh sát).	C/F	☐	☐	☐	☐
5.C.3	Đơn vị được cấp chứng nhận cần lưu ý vấn đề phòng ngừa HIV/AIDS trong quy trình sơ cấp cứu và xử lý tai nạn.	C/F	☐	☐	☐	☐
5.C.4	Đơn vị được cấp chứng nhận đảm bảo những người lao động dài hạn và quản lý nhóm công nhân thời vụ hiểu về quy trình sơ cấp cứu và xử lý tai nạn. Quy trình sơ cấp cứu và xử lý tai nạn được thông báo một cách rõ ràng, treo ở chỗ có thể nhìn thấy được tại tất cả các nơi chế biến và vị trí trung tâm, viết bằng ngôn ngữ mà nhiều người lao động sử dụng.	C/F	☐	☐	☐	☐
5.C.5	Đơn vị được cấp chứng nhận chỉ ra được những mối nguy hiểm tiềm năng tại các vị trí trung tâm và các điểm chế biến (chẳng hạn bình nhiên liệu) có biển báo hay dấu hiệu báo nguy hiểm. Những bộ phận nguy hiểm của máy móc phải được che chắn hay có vỏ bao và các máy móc phải có hướng dẫn sử dụng an toàn.	F	☐	☐	☐	☐
5.C.6	Cung cấp các điều kiện đặc biệt cho người lao động khuyết tật để đảm bảo an toàn và sức khỏe cho họ ở nơi làm việc.	C/F	☐	☐	☐	☐
5.C.7	Đơn vị được chứng nhận đảm bảo cung cấp đầy đủ các thiết bị chống cháy và bố trí cửa thoát hiểm. Cửa thoát hiểm phải dễ dàng mở từ phía trong và được đánh dấu rõ ràng. Đặt chuông báo cháy và thường xuyên diễn tập tình huống chữa cháy.	C/F	☐	☐	☐	☐
5.D Quần áo và thiết bị bảo hộ						
5.D.1	Quần áo và thiết bị bảo hộ phù hợp được cấp cho tất cả người lao động thực hiện những nhiệm vụ nguy hiểm.	F	☐	☐	☐	☐
5.D.2	Đơn vị được chứng nhận bảo đảm và có thể chứng minh rằng áo quần và thiết bị bảo hộ được sử dụng đúng cách.	C/F	☐	☐	☐	☐
5.D.3	Quần áo bảo hộ phải được giữ gìn tốt . Nếu bị hư hại mà không sửa được, nên bỏ đi. Những đồ dùng một lần (như găng tay bằng chất dẻo) thì vứt đi sau mỗi lần dùng.	F	☐	☐	☐	☐
5.E Giữ gìn vệ sinh						
5.E.1	Đơn vị được cấp chứng nhận hướng dẫn tất cả các thành viên nhóm/người lao động về vệ sinh cơ bản. Hướng dẫn về vệ sinh được đặt ở nơi dễ thấy có thể bằng hình vẽ hay viết bằng ngôn ngữ dễ hiểu của người lao động,.	C/F	☐	☐	☐	☐
5.E.2	Đơn vị được cấp chứng nhận cung cấp nơi rửa tay sạch sẽ cho tất cả công nhân ở gần nơi làm việc, sinh sống và ăn uống	C/F	☐	☐	☐	☐
5.E.3	Đơn vị được chứng nhận cung cấp nhà vệ sinh sạch sẽ cho tất cả công nhân ở gần nơi, làm việc, sinh sống và nơi ăn uống.	C/F	☐	☐	☐	☐

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	Cấp độ thanh tra	NĂM 1	NĂM 2	NĂM 3	NĂM 4
5.E.4	Đơn vị được chứng nhận thực hiện những biện pháp kiểm soát những loài gây hại một cách thích hợp để ngăn chặn các loài gây hại (thí dụ loài gặm nhấm, chim, côn trùng .v.v.) khỏi các khu vực ăn, ở, cũng như tất cả các nơi sản xuất và chế biến. Việc đặt bẫy được xác định và ghi chép lại .	C/F	☐	☐	☐	☐
5.E.5	Đơn vị được chứng nhận bảo đảm rằng tất cả khu vực sản xuất và chế biến cũng như khu vực ăn ở không có phế thải và rác.	C/F	☐	☐	☐	☐
5.E.6	Đơn vị được chứng nhận thông báo bằng lời nói và hình ảnh về quy trình vệ sinh, sức khỏe và an toàn cho khách và các nhà cung cấp dịch vụ .	C/F	☐	☐	☐	☐
5.F Quyền của Người lao động						
Đơn vị được cấp chứng nhận tuân thủ một số công ước của Tổ chức Lao động Quốc tế ILO. Người sản xuất luôn phải tuân thủ với luật pháp quốc gia và địa phương.						
5.F.1	Đơn vị được cấp chứng nhận có ghi chép đầy đủ rõ ràng và chính xác tất cả người lao động (kể cả lao động thời vụ) và người cung cấp dịch vụ. Đối với người lao động dài hạn, ghi chép này ít nhất phải gồm: tên đầy đủ, giới tính, ngày sinh hay tuổi, ngày vào làm việc, thời gian làm việc và lương. Đối với những người lao động thời vụ, thông tin ít nhất gồm: số người lao động, giới tính, ngày sinh hay tuổi và lương.	C/F	☐	☐	☐	☐
Tự do hiệp hội và quyền thương lượng tập thể						
5.F.2	Tất cả người lao động có quyền thành lập và/hoặc tham gia vào một tổ chức theo sự lựa chọn của họ. Đơn vị được cấp chứng nhận không được ngăn cản những tổ chức này hoạt động. Các đại diện không bị phân biệt đối xử và họ có thể tiếp cận với tất cả các thành viên của họ ở nơi làm việc. (Tham khảo Công ước ILO 87 về Tự do Hiệp hội)	C/F	☐	☐	☐	☐
5.F.3	Tất cả người lao động có quyền thực hiện thỏa ước tập thể. (Tham khảo Công ước ILO 98 về Quyền Tổ chức và Thương lượng Tập thể).	C/F	☐	☐	☐	☐
Lao động cưỡng bức						
5.F.4	Đơn vị được cấp chứng nhận và thành viên nhóm hộ không sử dụng lao động cưỡng bức, không tự nguyện. Đơn vị được cấp chứng nhận và thành viên không yêu cầu người lao động phải đặt cọc giấy tờ tùy thân, một phần lương, tiền trợ cấp hoặc tài sản của họ để buộc họ phải ở lại tiếp tục làm việc trong trang trại. Người lao động có thể tự do thôi việc sau khi có thông báo hợp lý. Không được yêu cầu vợ/chồng và con của người lao động làm việc trên trang trại. (Tham khảo Công ước ILO 29 về Lao động Cưỡng bức và 105 về Xóa bỏ Lao động Cưỡng bức).	C/F	☐	☐	☐	☐

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	Mức độ thanh tra	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4
Lao động Trẻ em						
5.F.5	Trẻ em hay trẻ vị thành niên (dưới 18 tuổi) không được làm những công việc nguy hiểm hay hủy hoại sức khỏe thể chất, tinh thần hay đạo đức của trẻ. Trẻ em không được làm việc ở những nơi nguy hiểm, trong điều kiện làm việc không tốt cho sức khỏe, vào buổi đêm, tiếp xúc với những chất và thiết bị nguy hiểm, hay phải bê vác nặng. Không có bất cứ hình thức lạm dụng, lao động cưỡng bức, ràng buộc hay buôn bán lao động trẻ em. (Tham khảo Công ước ILO 182 về Hình thức Lao động Trẻ em Tội tệ nhất).	C/F	☐	☐	☐	☐
5.F.6	Trẻ em dưới 15 tuổi không được thuê làm việc hay bị bắt làm việc. Nếu luật pháp sở tại đưa ra có mức tuổi cao hơn, thì phải áp dụng mức tuổi cao hơn đó. Ghi chép lại ngày sinh của người lao động. (Tham khảo Công ước ILO Convention 138 về Tuổi Tối thiểu)	C/F	☐	☐	☐	☐
Phân biệt đối xử						
5.F.7	Đơn vị được chứng nhận và thành viên nhóm không được phân biệt đối xử trong thuê lao động, trả lương, tiếp cận đào tạo, thăng tiến, chấm dứt lao động và phúc lợi trên cơ sở giới, chủng tộc, đẳng cấp, dân tộc, màu da, thành viên hiệp hội, tình trạng hôn nhân, nguồn gốc quốc gia, khuyết tật, tôn giáo hay quan điểm chính trị. (Tham khảo Công ước ILO 111 về Phân biệt đối xử).	C/F	☐	☐	☐	☐
Giờ làm việc						
5.F.8	Giờ làm việc tối đa trong tuần là 48h hoặc ít hơn nếu luật pháp sở tại quy định như vậy hay theo thỏa ước lao động tập thể. Đơn vị được cấp chứng nhận ghi lại giờ làm việc của mỗi người lao động. (Tham khảo Công ước ILO số 1 về Giờ làm việc).	C/F	☐	☐	☐	☐
5.F.9	Việc làm ngoài giờ hoàn toàn là tự nguyện. Làm thêm ngoài giờ sẽ được trả tiền theo quy định pháp luật và tiêu chuẩn ngành, không vượt quá 12 giờ mỗi tuần (hay theo luật pháp quốc gia) và không được đòi hỏi làm ngoài thêm giờ thường xuyên. Người lao động có quyền nghỉ một ngày trong mỗi thời gian 7 ngày.	C/F	☐	☐	☐	☐
5.F.10	Người lao động không làm việc quá 5 tiếng mà không được nghỉ giữa giờ ít nhất 30 phút. Thêm vào đó, phụ nữ đi làm sau khi nghỉ sinh được quyền nghỉ giữa giờ thêm 2 lần mỗi ngày, thời gian nghỉ giữa giờ sẽ được thỏa thuận hay theo quy định luật pháp và tiêu chuẩn ngành.	C/F	☐	☐	☐	☐
5.F.11	Khi yêu cầu làm thêm giờ, phải báo trước cho người lao động. Người lao động làm thêm giờ được đảm bảo phương tiện về nhà an toàn sau khi làm thêm ca.	C/F	☐	☐	☐	☐

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	Mức độ thanh tra	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4
Lương và hợp đồng						
5.F.12	Người lao động (dài hạn và thời vụ) được trả lương tổng theo luật quốc gia hay thỏa ước lao động tập thể, mức nào cao hơn thì áp dụng. Nếu người lao động được trả theo đơn vị chè thu hái, với một ngày làm việc bình thường (tối đa 6 ngày một tuần), phải đảm bảo mức lương họ được hưởng ít nhất bằng mức lương tối thiểu áp dụng theo quy định của quốc gia hay mức lương tối thiểu theo qui định của ngành. Không được trừ lương vì vi phạm kỷ luật.	C/F	☒	☒	☒	☒
5.F.13	Công việc giống nhau trả công như nhau. (Tham khảo Công ước ILO số 100 về Trả lương công bằng)	C/F	☒	☒	☒	☒
5.F.14	Lương (gồm cả tiền ngoài giờ) được ghi lại, rõ ràng đối với người lao động và được trả theo phương thức thuận tiện nhất cho họ. Bên cạnh đó, người lao động dài hạn cần có thỏa thuận/hợp đồng lao động trong đó có nêu những thông tin cụ thể về điều kiện làm việc, gồm cả thông tin chi tiết về mức lương và phúc lợi. Không được lẫn tránh những trách nhiệm với người lao động thông qua việc sử dụng sử dụng những loại hợp đồng hay thu xếp đặc biệt.	C/F	☐	☒	☒	☒
5.F.15	Người lao động tạm thời nhận được cùng lợi ích và điều kiện làm việc như người lao động dài hạn khi thực hiện một công việc như nhau.	C/F	☐	☐	☐	☐
Điều kiện chăm sóc trẻ em và phụ nữ sinh con						
5.F.16	Người lao động nữ được bảo vệ và hưởng các quyền về sinh nở theo thông lệ và luật pháp quốc gia. Việc nghỉ sinh không dẫn đến việc bị phân biệt đối xử, mất chức hay trừ lương.	C/F	☒	☒	☒	☒
5.F.17	Đơn vị được cấp chứng nhận đảm bảo việc tiếp cận thuận tiện và trong khả năng chi trả của công nhân cho dịch vụ chăm sóc con công nhân ban.	C/F	☐	☐	☐	☐
Đối xử tôn trọng người lao động						
5.F.18	Đơn vị được cấp chứng nhận và nhân viên không được dùng nhục hình, áp bức và ép buộc về thể chất và tâm thần, lạm dụng thể chất hoặc lời nói, quấy rối tình dục hay bất kỳ sự đe dọa nào khác ở nơi làm việc.	C/F	☒	☒	☒	☒
5.F.19	Đơn vị được cấp chứng nhận khuyến khích sự tham gia bình đẳng của nhóm kém may mắn/dân tộc thiểu số trong tổ chức, đặc biệt trong việc tuyển dụng, đề bạt và tham gia làm ủy viên của các ủy ban.	C/F	☐	☐	☐	☐
5.F.20	Đơn vị được cấp chứng nhận cho phép các hộ gia đình sống ở trang trại được quyền tự do thể hiện các đặc trưng văn hóa như trang phục, âm nhạc, ngôn ngữ, đồ ăn và đồ thủ công mỹ nghệ.	C/F	☒	☒	☒	☒
5.F.21	Đơn vị được cấp chứng nhận cần xác định cụ thể, mô tả và bảo tồn các khu vực có ý nghĩa sinh hoạt cộng đồng, văn hóa hoặc tín ngưỡng trên trang trại.	C/F	☐	☐	☐	☐

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	Mức độ thanh tra	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4
5.G Điều kiện tuyển dụng						
Nhà cửa						
5.G.1	Đối với tất cả người lao động sống trên khu vực sản xuất hoặc chế biến, đơn vị được cấp chứng nhận cung cấp chỗ ở sạch sẽ và an toàn, có dịch vụ cơ bản như nước sạch, nhà vệ sinh.	C/F	☐	☒	☒	☒
5.G.2	Đơn vị được cấp chứng nhận cung cấp nhà ở có vách ngăn giữa các hộ gia đình và, nếu có thể, có điện.	C/F	☐	☐	☐	☐
Giáo dục						
5.G.3	Đơn vị được cấp chứng nhận khuyến khích con cái của người lao động sống tại nơi sản xuất ở tuổi đến trường phổ thông cơ sở đi học. Các biện pháp thực hiện như các cuộc họp nâng cao nhận thức cho cha mẹ, được ghi chép lại.	C/F	☒	☒	☒	☒
5.G.4	Nếu nhà nước hay cha mẹ không thể cung cấp cho trẻ con sống ở trang trại phương tiện đến các trường khi ở quá xa không thể đi bộ, đơn vị được cấp chứng nhận sẽ bố trí việc đi lại an toàn cho chúng, hoặc thu xếp lớp học với trình độ tương đương tại ngay trang trại	C/F	☐	☐	☐	☐
5.G.5	Nếu đơn vị được cấp chứng nhận thu xếp lớp học ngay tại trang trại, lớp học sẽ phải ở khu nhà an toàn và phù hợp, với giáo viên có trình độ. Việc tham dự của trẻ em ở những lớp này sẽ được ghi chép lại.	C/F	☐	☐	☒	☒
5.G.6	Đơn vị được cấp chứng nhận khích lệ tiếp tục đào tạo và giáo dục cho người lao động sống tại trang trại và gia đình họ, khuyến khích trẻ em tốt nghiệp tiểu học học tiếp, và người lao động của mình biết đọc biết viết.	C/F	☐	☐	☐	☐
Hỗ trợ y tế						
5.G.7	Đơn vị được cấp chứng nhận đảm bảo việc tiếp cận dịch vụ chăm sóc cơ bản thường xuyên và cấp cứu cho tất cả công nhân và gia đình họ, gồm cả chăm sóc phụ nữ có thai. (Tham khảo Công ước ILO 184 về An toàn và sức khỏe trong Nông nghiệp).	C/F	☐	☒	☒	☒
5.G.8	Đơn vị được cấp chứng nhận khuyến khích các chương trình giáo dục về vệ sinh, dinh dưỡng và các vấn đề khác để nâng cao sức khỏe chung của người lao động sống tại trang trại và gia đình họ.	C/F	☐	☐	☐	☐
5.G.9	Đơn vị được cấp chứng nhận thông tin cho tất cả công nhân/thành viên nhóm về các vấn đề liên quan đến HIV/AIDS và phòng chống HIV/AIDS.	C/F	☐	☐	☒	☒
TỔNG CÁC TIÊU CHÍ BẮT BUỘC CỦA CHƯƠNG - 5			25	37	42	42
TỔNG CÁC TIÊU CHÍ BẮT BUỘC ĐÃ TUÂN THỦ						
SỐ CÁC TIÊU CHÍ BẮT BUỘC KHÔNG ÁP DỤNG						
Tổng các tiêu chí bắt buộc đã tuân thủ và các tiêu chí bắt buộc không áp dụng phải bằng tổng các tiêu chí bắt buộc của chương này.						
TỔNG CÁC TIÊU CHÍ BỔ SUNG CẦN ĐẠT ĐƯỢC			7	4	0	3
SỐ CÁC TIÊU CHÍ BỔ SUNG ĐÃ TUÂN THỦ						
Nếu một tiêu chí bổ sung không áp dụng, KHÔNG vì thế mà giảm tổng các tiêu chí bổ sung cần đạt được.						

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	Mức độ thanh tra	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4
6. TÀI NGUYÊN THIÊN NHIÊN VÀ ĐA DẠNG SINH HỌC						
6.A Ảnh hưởng của trồng trọt lên môi trường						
6.A.1	Đơn vị được chứng nhận tiến hành đánh giá rủi ro để xác định những tác động tiêu cực của những hoạt động chế biến đến môi trường (gồm nguồn ô nhiễm có thể và các chất thải từ quá trình sản xuất). Đánh giá rủi ro phải thường xuyên được xem xét lại và cập nhật. Đánh giá có thể được tiến hành theo vùng và được đơn vị độc lập thực hiện.	C/F	☐	☒	☒	☒
6.A.2	Dựa trên đánh giá rủi ro, đơn vị được cấp chứng nhận xây dựng và thực hiện một kế hoạch hành động để giải quyết những rủi ro này. Ghi chép lại những hoạt động khắc phục đã thực hiện.	C/F	☐	☐	☒	☒
6.A.3	Đơn vị được chứng nhận có một kế hoạch bảo tồn hay tham gia vào quy hoạch vùng để bảo vệ và tăng cường đa dạng sinh học của vùng và xung quanh nhà máy. Kế hoạch bảo tồn phải nhận dạng khu vực có giá trị sinh thái cao, và nêu rõ các hoạt động bảo vệ như thế nào.	C	☐	☐	☒	☒
6.A.4	Kế hoạch bảo tồn bao gồm đánh giá hiện trạng về đa dạng động vật và thực vật. Ảnh hưởng của sản xuất nông nghiệp lên động vật và thực vật phải được giám sát.	C	☐	☐	☐	☐
6.A.5	Đơn vị được chứng nhận phải dành khu vực riêng để chứa và phân loại rác và phế thải. Giảm thiểu phế thải từ nhà máy và tái chế khi có thể. Phải có quy trình rõ ràng về xử lý rác thải độc hại cũng như rác không độc hại.	C	☐	☒	☒	☒
6.B Nguồn nước						
6.B.1	Đơn vị được chứng nhận phải bảo vệ và bảo tồn tất cả các nguồn nước và sông suối (gồm cả nước ngầm) xung quanh nhà máy khỏi bị nhiễm bẩn và ô nhiễm.	C/F	☒	☒	☒	☒
6.B.2	Đơn vị được chứng nhận để thảm cây tự nhiên mọc dọc sông suối và nguồn nước để kiểm soát xói mòn, lọc chất ô nhiễm và bảo vệ môi trường sống của sinh vật hoang dã.	C/F	☒	☒	☒	☒
6.B.3	Tại những cơ sở chế biến, nước phải được sử dụng theo cách hiệu quả nhất (nước tái xử dụng/hay quay vòng) và từ nguồn bền vững.	F	☐	☒	☒	☒
6.B.4	Nước thải từ nhà máy phải được xử lý để tránh làm ô nhiễm hệ sinh thái tự nhiên.	F	☐	☐	☒	☒
6.C Rừng và Đa dạng sinh học						
6.C.1	Nghiêm cấm làm suy thoái rừng và phá rừng nguyên sinh. Người sản xuất phải chứng minh không hoạt động phá rừng hay làm suy thoái rừng nguyên sinh trong vòng 24 tháng trước ngày đăng ký chứng nhận đầu tiên với UTZ CERTIFIED.	C/F	☒	☒	☒	☒
6.C.2	Phá rừng thứ sinh chỉ được phép nếu : - có quyền sở hữu đất hợp pháp ; - có giấy phép của nhà nước (nếu được yêu cầu); - việc bồi thường ít nhất bằng với giá trị sinh thái và được khẳng	C/F	☒	☒	☒	☒

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	Mức độ thanh tra	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4
	định thông qua báo cáo xác nhận bởi chuyên gia độc lập.					
6.C.3	Khi gỗ được sử dụng làm nhiên liệu trong chế biến, người sản xuất chỉ lấy gỗ từ lô rừng có quản lý hay canh tác từ cây trồng và /hoặc cây che bóng và không lấy từ rừng tự nhiên, rừng không quản lý hay hành lang nguồn nước hay khu bảo tồn	C/F	☐	☐	☐	☐
6.C.4	Không chế biến chè trong khu vực bảo tồn. Không chế biến chè trong vùng đệm (2 km) khu bảo tồn nếu như điều này là không được phép như nêu trong kế hoạch quản lý chính thức của khu bảo tồn.	F	☐	☐	☐	☐
6.C.5	Nếu chế biến chè ở ngay trong vùng đệm (2km) của một khu được bảo tồn hoặc hành lang sinh học, đơn vị được chứng nhận phải liên hệ với ban quản lý khu bảo tồn để đảm bảo rằng các hoạt động không gây hại đến khu bảo tồn và các xung đột con người – động vật hoang dã được quản lý.	C	☐	☐	☐	☐
6.C.6	Đơn vị được chứng nhận thông báo về các loài bị đe dọa và có nguy cơ tuyệt chủng (được biết đến hay có thể có mặt) có trong khu vực. Cần bảo vệ các loài bị đe dọa và có nguy cơ này và nơi cư trú của chúng và việc săn bắn, đánh bắt hoặc thu mua thương mại những loài như vậy phải bị hạn chế.	C/F	☐	☐	☐	☐
6.D Nguồn năng lượng và sử dụng						
6.D.1	Đơn vị được chứng nhận ghi chép và giám sát việc sử dụng năng lượng.	C	☐	☐	☐	☐
6.D.2	Đơn vị được chứng nhận chứng minh đã áp dụng những biện pháp sử dụng năng lượng hiệu quả hơn.	C	☐	☐	☐	☐
6.D.3	Hệ thống làm nóng khí để sấy phải được bảo dưỡng và kiểm tra (bảo ôn, khu vực truyền hơi nóng, loại nhiên liệu sử dụng, kiểm soát buồng đốt) nhằm sử dụng năng lượng hiệu quả.	F	☐	☐	☐	☐
6.D.4	Người sản xuất sử dụng nguồn năng lượng tái sinh trong trang trại khi có thể.	C/F	☐	☐	☐	☐
6.D.5	Sản phẩm phụ của chè, như chè cám và chè phế phẩm, được sử dụng làm làm chất đốt.	F	☐	☐	☐	☐
TỔNG CÁC TIÊU CHÍ BẮT BUỘC CỦA CHƯƠNG 6			7	12	17	17
SỐ CÁC TIÊU CHÍ BẮT BUỘC ĐÃ TUÂN THỦ						
SỐ CÁC TIÊU CHÍ BẮT BUỘC KHÔNG ÁP DỤNG						
Tổng các tiêu chí bắt buộc đã tuân thủ và các tiêu chí bắt buộc không áp dụng phải bằng tổng các tiêu chí bắt buộc của chương này.						
TỔNG CÁC TIÊU CHÍ BỔ SUNG CẦN ĐẠT ĐƯỢC			3	2	0	1
SỐ CÁC TIÊU CHÍ BỔ SUNG ĐÃ TUÂN THỦ						
Nếu một tiêu chí bổ sung không áp dụng, KHÔNG vì thế mà giảm tổng các tiêu chí bổ sung cần đạt được.						