

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 13166-5:2020

Xuất bản lần 1

**TRUY XUẤT NGUỒN GỐC - YÊU CẦU ĐỐI VỚI
CHUỖI CUNG ỨNG THỊT GIA SÚC VÀ GIA CẦM –
PHẦN 5: THỊT GIA CẦM**

Traceability – Requirements for supply chain of meat and poultry –

Part 5: Poultry

HÀ NỘI - 2020

Mục lục

	Trang
Lời nói đầu.....	4
Lời giới thiệu.....	5
1 Phạm vi áp dụng.....	7
2 Tài liệu viện dẫn.....	7
3 Thuật ngữ, định nghĩa và chữ viết tắt.....	7
4 Nguyên tắc.....	8
5 Các yêu cầu.....	9
5.1 Yêu cầu chung.....	9
5.2 Các yếu tố truy xuất nguồn gốc chủ yếu.....	9
5.3 Định danh đơn nhất cơ sở sản xuất trong chuỗi cung ứng.....	12
5.4 Định danh thương phẩm.....	12
5.5 Định danh và thu thập dữ liệu tự động.....	13
5.6 Sản phẩm thịt hỗn hợp.....	17
Thư mục tài liệu tham khảo.....	18

Lời nói đầu

TCVN 13166-5:2020 được xây dựng trên cơ sở tham khảo tài liệu của GS1 *Global meat and poultry traceability guideline. Part 5: Poultry supply chain* (2015);

TCVN 13166-5:2020 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F8 *Thịt và sản phẩm thịt* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố;

Bộ TCVN 13166 *Truy xuất nguồn gốc – Yêu cầu đối với chuỗi cung ứng thịt gia súc và gia cầm* gồm các phần sau đây:

- TCVN 13166-1:2020, *Phần 1: Yêu cầu chung*;
- TCVN 13166-2:2020, *Phần 2: Thịt trâu và thịt bò*;
- TCVN 13166-3:2020, *Phần 3: Thịt cừu*;
- TCVN 13166-4:2020, *Phần 4: Thịt lợn*;
- TCVN 13166-5:2020, *Phần 5: Thịt gia cầm*.

Lời giới thiệu

Mỗi cơ sở sản xuất, kinh doanh có thể thực hiện một hoặc nhiều vai trò trong chuỗi cung ứng thịt gia cầm. Hoạt động của mỗi vai trò của từng bên được nêu trong Bảng 1 và Bảng 2.

Bảng 1 – Các bên đóng vai trò chính trong chuỗi cung ứng thịt gia cầm

Vai trò	Hoạt động	Ví dụ
Cơ sở cung cấp giống gia cầm	Tự sản xuất thức ăn Nhân giống và bán	Nhà cung cấp gia cầm để nuôi/vỗ béo
Cơ sở chăn nuôi gia cầm/ Cơ sở nuôi gia cầm vỗ béo	Tự sản xuất thức ăn Chăn nuôi Vận chuyển	Nhà cung cấp gia cầm sống
Cơ sở sơ chế thịt gia cầm	Giết mổ Sơ chế Bao gói Dán nhãn Lưu kho Bán hàng Vận chuyển vật chứa, thân thịt và sản phẩm rời	Cơ sở sơ chế, cơ sở bao gói, nhà cung cấp
Nhà xuất/nhập khẩu, bán buôn, thương lái	Mua và bán Xuất và nhập sản phẩm trong vật chứa và thân thịt (có thể vừa sản xuất vừa kinh doanh)	Thương lái, nhà phân phối, nhà cung cấp
Cửa hàng bán lẻ	Tiếp nhận Lưu kho Sơ chế Đóng gói/dán nhãn Trưng bày Bán hàng	Cửa hàng tạp hóa, siêu thị, chuỗi cửa hàng bán lẻ, cửa hàng thịt
Nhà phân phối	Tiếp nhận Lưu kho Bán hàng Gửi hàng	Trung tâm phân phối bán lẻ, trung tâm phân phối, cửa hàng nhập/xuất/bán buôn

Bảng 2 – Các bên đóng vai trò hỗ trợ trong chuỗi cung ứng thịt gia cầm

Vai trò	Hoạt động	Ví dụ
Cơ sở cung cấp thức ăn chăn nuôi	Sản xuất và cung ứng	Nhà cung cấp thức ăn chăn nuôi Cần duy trì báo cáo truy xuất nguồn gốc các loại thức ăn bổ sung và các thành phần nguyên liệu khác
Nhà cung cấp thuốc thú y	Sản xuất và cung ứng	Nhà cung cấp thuốc thú y, dụng cụ, trang thiết bị dùng cho nhân viên thú y và cơ sở chăn nuôi. Cần duy trì báo cáo truy xuất nguồn gốc thuốc thú y
Nhà cung cấp vật liệu bao gói	Sản xuất và cung ứng	Nhà cung cấp vật liệu bao gói (thùng, hộp, khay, túi, nhãn, giá...)
Nhà cung cấp nguyên liệu	Sản xuất và cung ứng	Cơ sở sản xuất thức ăn chăn nuôi; Cơ sở sản xuất thức ăn bổ sung
Nhà cung cấp dịch vụ logistic bên thứ ba	Vận chuyển Lưu kho	Xe tải/ tàu/ thuyền/ máy bay
Cơ quan có thẩm quyền	Giám sát sự phù hợp	Hải quan, thanh tra, cơ quan quản lý thú y chuyên ngành

Truy xuất nguồn gốc – Yêu cầu đối với chuỗi cung ứng thịt gia súc và gia cầm – Phần 5: Thịt gia cầm

*Traceability – Requirements for supply chain of meat and poultry –
Part 5: Poultry*

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này đưa ra các yêu cầu cụ thể đối với chuỗi cung ứng thịt gia cầm để đảm bảo khả năng truy xuất nguồn gốc.

Tiêu chuẩn này được sử dụng đồng thời với TCVN 13166-1:2020.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 12850:2019, *Truy xuất nguồn gốc – Yêu cầu chung đối với hệ thống truy xuất nguồn gốc*

TCVN 13166-1:2020, *Truy xuất nguồn gốc – Yêu cầu đối với chuỗi cung ứng thịt gia súc và gia cầm – Phần 1: Yêu cầu chung*

3 Thuật ngữ, định nghĩa và chữ viết tắt

3.1 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này áp dụng các thuật ngữ và định nghĩa nêu trong TCVN 12850:2019, TCVN 13166-1:2020 cùng với các thuật ngữ và định nghĩa sau đây:

3.1.1

Thịt gia cầm (poultry)

Thịt của các loài động vật có hai chân, có lông vũ, thuộc nhóm động vật có cánh được con người thuần hóa và chăn nuôi.

TCVN 13166-5:2020

3.1.2

Thân thịt (carcass)

Toàn bộ cơ thể của gia cầm sau khi lấy huyết, bỏ lông, tách nội tạng, cắt hoặc không cắt các chân, đầu.

CHÚ THÍCH: Thân thịt của gia cầm có thể để nguyên hoặc xẻ đôi dọc theo xương sống.

3.1.3

Pha lọc (boning)

Sự phân chia thân thịt thành những phần khác nhau.

3.2 Chữ viết tắt

AI	Application Identifier	Số định danh ứng dụng
AIDC	Automatic Identification and Data Capture	Định danh và thu thập dữ liệu tự động
ASN	Advance Shipping Notice	Thông báo gửi hàng
DESADV	Despatch Advice	Thông báo giao hàng
EDI	Electronic Data Interchange	Trao đổi dữ liệu điện tử
EPCIS	Electronic Product Code Information Services	Dịch vụ thông tin mã điện tử sản phẩm
GLN	Global Location Number	Mã số địa điểm toàn cầu
GS1	GS1	Tổ chức mã số mã vạch quốc tế
GTIN	Global Trade Item Number	Mã số sản phẩm toàn cầu
ID	Identifier	Mã định danh
POS	Point of Sale	Điểm bán
RCN	Restricted Circulation Numbers	Mã số phân phối hạn chế/Mã số lưu chuyển giới hạn
SSCC	Serial Shipping Container Code	Mã côngtenơ vận chuyển theo xêri
YYMMDD	Định dạng thời gian gồm hai ký tự cuối của năm (YY), hai ký tự chỉ tháng (MM) và hai ký tự chỉ ngày (DD)	

4 Nguyên tắc

Áp dụng các nguyên tắc nêu trong Điều 4 của TCVN 13166-1:2020.

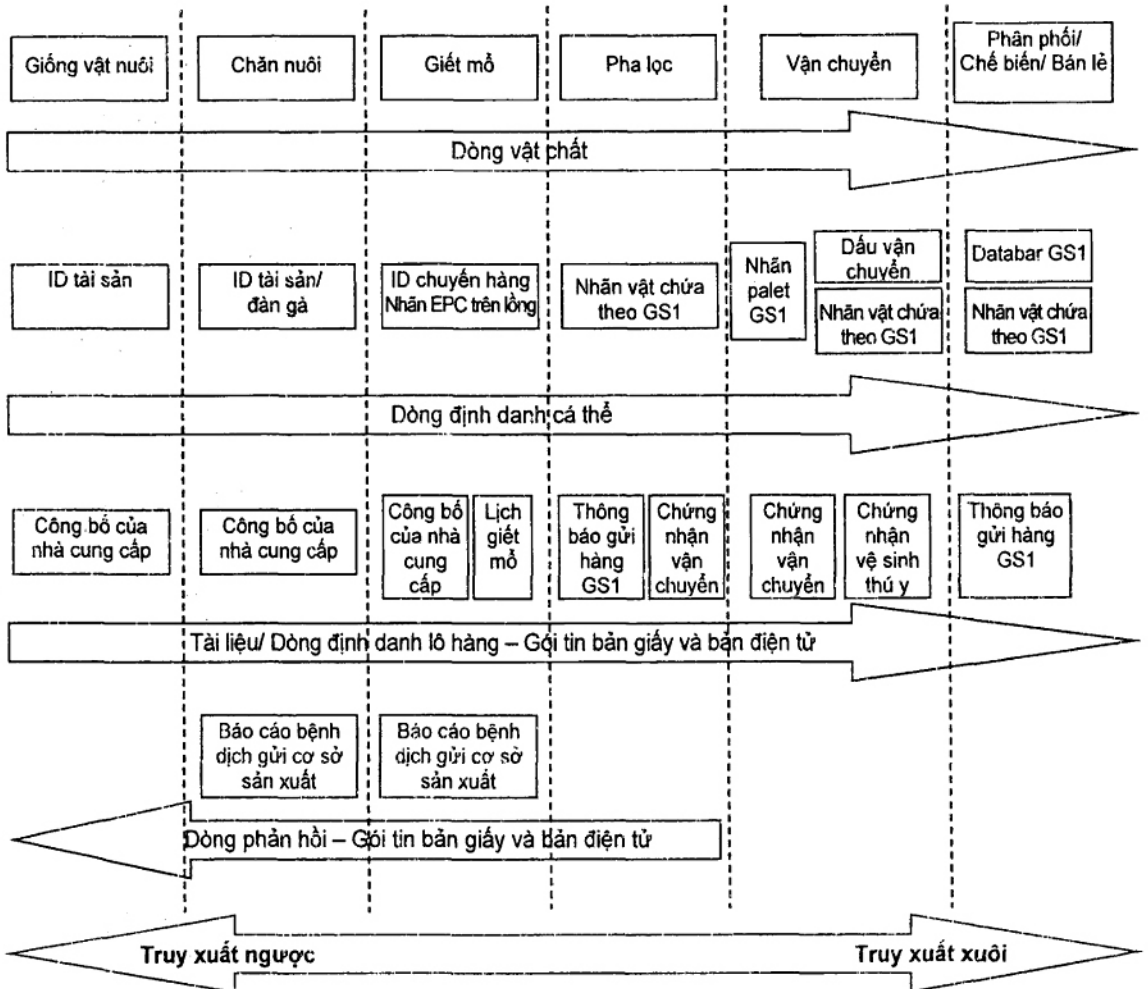
5 Các yêu cầu

5.1 Yêu cầu chung

Cơ sở sản xuất, kinh doanh tham gia chuỗi cung ứng thịt gia cầm phải đáp ứng các yêu cầu chung nêu trong Điều 5 của TCVN 13166-1:2020.

Các nhà sản xuất ban đầu (trại gia cầm giống) cung cấp gia cầm con cho các cơ sở nuôi. Gia cầm được nuôi tại cơ sở trong suốt vòng đời (không được di chuyển gia cầm giữa các cơ sở nuôi khác nhau) và phải duy trì sổ mề/lô trong suốt vòng đời.

Mô hình truy xuất nguồn gốc đối với chuỗi cung ứng thịt gia cầm được minh họa trong Hình 1.



Hình 1 – Mô hình truy xuất nguồn gốc đối với chuỗi cung ứng thịt gia cầm

5.2 Các yếu tố truy xuất nguồn gốc chủ yếu

a) Đối với gia cầm thương phẩm, các yếu tố truy xuất nguồn gốc chủ yếu bao gồm:

TCVN 13166-5:2020

- Mã định danh lô/mẻ (EPC GS1) theo lồng gia cầm hoặc đàn gia cầm;
- Thông tin về gia cầm như tuổi (ngày sinh hoặc tháng sinh), địa điểm sản xuất giống, nuôi vỗ béo và xuất bán;
- Mẻ/lô thức ăn (ngũ cốc và các chất bổ sung) và xác định chất lượng thông qua các tài liệu cung cấp về thức ăn bổ sung;
- Giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển động vật;
- Thông tin điều trị thú y.

b) Đối với vật chứa (thùng/hộp), các yếu tố truy xuất nguồn gốc chủ yếu bao gồm:

- Sản phẩm là vật chứa được định danh bằng GTIN (có thể bao gồm nhãn EPC), liên kết mẻ/lô gia cầm đối với mẻ/lô pha lọc, ngày và giờ. Đối với một số thị trường, có thể yêu cầu định danh riêng từng lô/mẻ;
- Nhãn vật chứa cần phải tuân thủ các quy định pháp luật, quy định thị trường nhập khẩu cũng như yêu cầu của khách hàng. Tất cả thông tin này phải xuất hiện ở định dạng mã vạch (ví dụ: mã vạch GS1-128) và ở định dạng có thể đọc được bằng mắt;
- Giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển sản phẩm động vật.

Các thông tin nêu trong 5.2 a) và b) có thể được gửi dưới dạng gói tin điện tử sử dụng các tiêu chuẩn GS1 eCOM (ví dụ: gói tin thông báo giao hàng EANCOM) hoặc sử dụng tiêu chuẩn trao đổi dữ liệu EPCIS^[8].

c) Đối với các thương phẩm có khối lượng thay đổi được quét mã khi bán lẻ tại điểm bán

Các thương phẩm có khối lượng thay đổi được quét mã tại điểm bán có thể áp dụng hai ứng dụng GS1 chính. Trong một số trường hợp, do các đối tác thương mại (ví dụ: cơ sở bán lẻ) yêu cầu áp dụng cả hai ứng dụng cho một thương phẩm là thịt tươi có khối lượng thay đổi. Trước khi thực hiện bất kỳ ứng dụng GS1 nào cho các thương phẩm có khối lượng thay đổi được quét mã tại các điểm bán, cần có sự thoả thuận giữa các đối tác thương mại.

Hai ứng dụng chính của GS1 cho các thương phẩm là thịt tươi có khối lượng thay đổi là:

- Sử dụng GTIN và các thuộc tính bổ sung được mã hoá với mã vạch databar mở rộng hoặc mã vạch databar mở rộng xếp chồng.
- Sử dụng RCN được mã hoá với mã vạch EAN/UPC.

Các dạng thương phẩm được tóm tắt trong Bảng 3.

Bảng 3 – Bảng tóm tắt về bao gói thương phẩm

Loại bao gói	Định nghĩa	Ví dụ về sản phẩm
Thân thịt hoặc mảnh thịt bảo quản mát có khối lượng thay đổi	Toàn bộ hay một phần thân thịt được cơ sở sơ chế cung cấp cho nhà xuất khẩu, nhập khẩu, cơ sở sơ chế, nhà phân phối, nhà bán buôn, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống hoặc cơ sở bán lẻ. Sản phẩm thường có khối lượng thay đổi; có thể được đóng gói hoặc dùng phương pháp bao gói khác.	Thân thịt gà tươi
Thân thịt hoặc mảnh thịt đông lạnh có khối lượng thay đổi		Thân thịt gà đông lạnh
Thùng thịt/hộp thịt tươi hoặc đông lạnh có khối lượng cố định	Thùng/hộp sản phẩm có khối lượng thay đổi, có dung sai phù hợp đối với dải khối lượng tối thiểu và tối đa. Loại này có thể được đóng gói dạng lớp, hút chân không, bọc giấy hoặc phương pháp bao gói khác.	Các miếng thịt được đóng gói có hút chân không
Thùng thịt/hộp thịt tươi hoặc đông lạnh có khối lượng thay đổi	Thùng/hộp sản phẩm có khối lượng thay đổi, có dung sai lớn đối với dải khối lượng tối thiểu và tối đa. Loại này có thể được đóng gói dạng lớp, hút chân không, bọc giấy hoặc phương pháp bao gói khác.	Các miếng thịt được đóng gói có hút chân không
Sản phẩm tươi hoặc đông lạnh khối lượng lớn cố định	Côngtenơ chứa gói thịt lớn khối lượng cố định 1 000 kg, thường có palet nhiều tầng, có nắp.	1 000 kg thịt gia cầm đông lạnh

Hầu hết các thương phẩm đều được đối tác thương mại (cơ sở sản xuất) ấn định GTIN. Trường hợp đối tác thương mại có nhiều cơ sở sản xuất, mỗi GTIN thường được sử dụng cho cùng một loại sản phẩm, không phân biệt cơ sở sản xuất. Để đảm bảo truy xuất nguồn gốc được duy trì cho các cơ sở sản xuất cụ thể, đối tác thương mại sử dụng các AI cùng với GTIN nêu trên để duy trì truy xuất nguồn gốc ngược trở lại cơ sở sản xuất trước đó.

Trường hợp sản phẩm được đóng gói cho một bên thứ ba cụ thể như chủ sở hữu thương hiệu sản phẩm, thì chủ sở hữu thương hiệu sản phẩm có thể ấn định GTIN. Việc này có thể bao gồm việc sử dụng các AI cùng với GTIN nêu trên để duy trì truy xuất nguồn gốc ngược trở lại cơ sở sản xuất trước đó, giúp phân biệt cơ sở sản xuất mà chủ sở hữu thương hiệu đã sử dụng.

Nếu một đối tác thương mại tiếp tục chế biến và đóng gói một sản phẩm trong chuỗi cung ứng, ví dụ đóng thùng với sản phẩm đã chế biến, thì đối tác thương mại đó trở thành nhà sản xuất và chịu trách nhiệm ấn định GTIN hoặc số tham chiếu vật phẩm và các thuộc tính truy xuất nguồn gốc. Điều này có thể đạt được bằng cách sử dụng kết hợp thông tin sản phẩm có thể quét được và có thể đọc được bằng mắt. Thông tin này cũng cần được lưu trữ để truy xuất ngược, nếu cần.

Cơ quan có thẩm quyền và các đối tác thương mại cũng có thể yêu cầu thông tin kinh doanh bổ sung ghi trên nhãn thương phẩm.

5.3 Định danh đơn nhất cơ sở sản xuất trong chuỗi cung ứng

Sử dụng GLN giúp cho việc định danh đơn nhất và rõ ràng các vị trí vật lý và các bên tham gia chuỗi cung ứng. Việc định danh theo cách này là điều kiện tiên quyết để thương mại điện tử hiệu quả giữa các đối tác thương mại (ví dụ: EDI, catalog điện tử).

Cơ quan có thẩm quyền kiểm soát danh mục các cơ sở được phép chế biến thịt để xuất khẩu, danh mục các cơ sở nhập khẩu thịt gia cầm. Việc sử dụng bổ sung GLN không thay thế mã số của cơ sở.

5.4 Định danh thương phẩm

5.4.1 Thương phẩm có khối lượng thay đổi không được quét mã khi bán lẻ tại điểm bán (ghi nhãn vật chứa)

Sản phẩm thịt gia cầm trong thương mại thường có khối lượng thay đổi do quá trình sản xuất tạo ra một loạt sản phẩm cùng loại có khối lượng khác nhau hoặc do sản phẩm được sản xuất theo đơn hàng đặc biệt về số lượng hoặc khối lượng.

Các quy định trong nước và nước nhập khẩu, cũng như các quy định cụ thể về thị trường, có thể chỉ rõ ngày và các thông tin khác được in trên nhãn mà bất kỳ ai cũng có thể đọc được.

Trong ngành sản xuất thịt gia cầm, sử dụng mã vạch GS1-128 hoặc mã vạch thích hợp khác ghi trên nhãn của vật chứa các thương phẩm có khối lượng thay đổi không được quét mã tại POS. Mã vạch GS1-128 cho phép thông tin thuộc tính thứ cấp ngoài GTIN chính được thể hiện trong mã vạch. Mã vạch này cũng thể hiện thông tin thuộc tính như số mẻ/lô, số xêri, ngày hết hạn và khối lượng ở định dạng chuẩn. Điều này đảm bảo rằng thông tin thuộc tính được mã hóa bởi một đối tác thương mại này cũng có thể được quét và diễn giải bởi các đối tác thương mại khác trong chuỗi cung ứng.

Trong một số trường hợp nhất định, có thể áp dụng các yêu cầu bổ sung của thị trường hoặc khách hàng.

Thông tin mã hóa tối thiểu về vật chứa thịt gia cầm yêu cầu bởi AI được nêu trong Bảng 5.

Bảng 5 – Thông tin mã hóa tối thiểu về vật chứa thịt gia cầm

Mã AI	Ví dụ về định dạng và dữ liệu	Thông tin thuộc tính
(01)	90057855100754	GTIN
- (310n)	000735	Khối lượng tịnh (kilogram)
(13)	150310	Ngày bao gói (YYMMDD)
(21)	18725757	Số xêri

5.4.2 Thương phẩm có khối lượng thay đổi được quét mã khi bán lẻ tại điểm bán

Xem 5.2 c).

Các đối tác thương mại cần nắm rõ các yêu cầu về ghi nhãn sản phẩm bán lẻ.

5.5 Định danh và thu thập dữ liệu tự động

5.5.1 Phân loại thông tin

Để phân biệt các hạng mục thông tin khác nhau nhằm thực hiện AIDC, tất cả các yếu tố thông tin sẽ được phân loại theo Bảng 6.

Bảng 6 – Phân loại các yếu tố thông tin

Yếu tố	Giải thích
M	Thông tin bắt buộc để đảm bảo định danh và truy xuất nguồn gốc sản phẩm bằng cách sử dụng các tiêu chuẩn GS1. Trong trường hợp cơ sở sản xuất, kinh doanh thịt chia sẻ dữ liệu gốc bằng các phương tiện điện tử được tiêu chuẩn hóa (ví dụ: EDI, EPCIS) thì chỉ cần mã hóa GTIN/lô hàng bằng mã vạch in trên nhãn làm khóa truy cập để đảm bảo khả năng truy xuất nguồn gốc.
C	Thông tin tùy chọn đối với yêu cầu định danh và truy xuất nguồn gốc sản phẩm; cần được chia sẻ bằng cách sử dụng các tiêu chuẩn GS1 do yêu cầu ghi nhãn xuất xứ hợp pháp
(C)	Thông tin tùy chọn; nếu GS1 DataBar được sử dụng thay cho EAN-13 trên các vật phẩm tiêu dùng
L	Thông tin bắt buộc theo yêu cầu pháp luật ^{[1],[2]}

5.5.2 Cơ sở giết mổ

Cơ sở giết mổ gia cầm thực hiện định danh và thu thập dữ liệu tự động theo Bảng 7.

Bảng 7 – Định danh và thu thập dữ liệu tự động đối với cơ sở giết mổ gia cầm

Thứ tự	Mã GS1/Yếu tố dữ liệu chính	Định danh và thu thập dữ liệu tự động (AIDC)	Phân loại thông tin
1	GLN bên gửi hàng/nhà cung cấp ¹⁾	AI (412) PURCHASE FROM	C
	Tên nhà cung cấp	GLN master data	L
	Địa chỉ nhà cung cấp	GLN master data	L
	Mã số nhà cung cấp (nếu có)		L
2	GLN bên nhận hàng ¹⁾		C
	Tên cơ sở tiếp nhận	AI (410) SHIP TO LOC	L
	Địa chỉ cơ sở tiếp nhận		L
	Mã số cơ sở tiếp nhận (nếu có)		L
3	SSCC	AI (00) SSCC	C
4	GTIN	AI (01) GTIN hoặc AI (02) CONTENT	M
	Tên sản phẩm	GTIN master data	L
	Chủng loại sản phẩm (ví dụ: thịt gà trống, thịt gà mái)		C
5	Số mẻ/lô hoặc Số xêri	AI (10) BATCH/LOT	M, L
		AI (21) SERIAL	
6	Số lượng hoặc khối lượng tịnh	AI (30) VAR.COUNT	C, L
		AI (310) NET WEIGHT (kg)	
	Phân loại thân thịt		L
7	Số giấy chứng nhận điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ	AI (7030) PROCESSOR	C,L
	Tên cơ sở giết mổ		
8	Ngày giết mổ	AI (7007) HARVEST DATE	C
9	Ngày cấp đông đầu tiên (nếu có)	AI (7006) FIRST FREEZE DATE	C, L
10	Nước xuất xứ (country of birth)	AI (422) ORIGIN	C, L
11	Nước có cơ sở chăn nuôi/vỗ béo (country of rearing/fattening)	AI (423) COUNTRY – INITIAL PROCESS.	C, L
12	Nước có cơ sở giết mổ (country of slaughtering)	AI (424) COUNTRY – PROCESS	C, L
13	Nước tại đó thực hiện toàn bộ quá trình (nếu có)	AI (426) COUNTRY – FULL PROCESS	C, L

¹⁾ Lựa chọn từ AI 410 đến AI 415 tùy thuộc vào vai trò của cơ sở trong chuỗi cung ứng thịt gia cầm.

5.5.3 Cơ sở pha lọc

Cơ sở pha lọc thịt gia cầm thực hiện định danh và thu thập dữ liệu tự động theo Bảng 8.

Bảng 8 – Định danh và thu thập dữ liệu tự động đối với cơ sở pha lọc thịt gia cầm

Thứ tự	Mã GS1/Yếu tố dữ liệu chính	Định danh và thu thập dữ liệu tự động (AIDC)	Phân loại thông tin
1	GLN bên gửi hàng/nhà cung cấp ¹⁾	AI (412) PURCHASE FROM	C
	Tên nhà cung cấp	GLN master data	L
	Địa chỉ nhà cung cấp	GLN master data	L
	Mã số nhà cung cấp (nếu có)		L
2	GLN bên nhận hàng ¹⁾		C
	Tên cơ sở tiếp nhận	AI (410) SHIP TO LOC	L
	Địa chỉ cơ sở tiếp nhận		L
	Mã số cơ sở tiếp nhận (nếu có)		L
3	SSCC	AI (00) SSCC	C
4	GTIN	AI (01) GTIN hoặc AI (02) CONTENT	M
	Tên sản phẩm	GTIN master data	L
	Chủng loại sản phẩm		C
5	Số mẻ/lô hoặc Số xeri	AI (10) BATCH/LOT	M, L
		AI (21) SERIAL	
6	Số lượng hoặc khối lượng tịnh	AI (30) VAR.COUNT	C, L
		AI (310) NET WEIGHT (kg)	
7	Hạn sử dụng [hạn sử dụng cuối cùng (expiration date/use by dates) hoặc hạn sử dụng tốt nhất (best before dates)]	AI (15) BEST BEFORE DATES	C,L
		AI (17) USE BY OR EXPIRY	
8	Số giấy chứng nhận điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ	AI (7030) PROCESSOR	C
	Tên cơ sở giết mổ		
9	Số giấy chứng nhận điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở pha lọc	AI (7031) PROCESSOR	C
	Tên cơ sở pha lọc	GLN master data	
10	Ngày giết mổ	AI (7007) HARVEST DATE	C
11	Ngày cấp đông đầu tiên (nếu có)	AI (7006) FIRST FREEZE DATE	C, L
12	Ngày sản xuất	AI (11) PROD DATE	C
13	Nước xuất xứ	AI (422) ORIGIN	C, L
14	Nước có cơ sở chăn nuôi/vỗ béo	AI (423) COUNTRY – INITIAL PROCESS.	C, L
15	Nước có cơ sở giết mổ	AI (424) COUNTRY – PROCESS	C, L
16	Nước tại đó thực hiện toàn bộ quá trình (nếu có)	AI (426) COUNTRY – FULL PROCESS	C, L
17	Nước có cơ sở pha lọc	AI (425) COUNTRY – DISASSEMBLY	C, L

¹⁾ Lựa chọn từ AI 410 đến AI 415 tùy thuộc vào vai trò của cơ sở trong chuỗi cung ứng thịt gia cầm.

5.5.4 Cơ sở sơ chế sau pha lọc

Cơ sở sơ chế sau pha lọc (phân loại, xay, đóng gói...) thực hiện định danh và thu thập dữ liệu tự động theo Bảng 9.

Bảng 9 – Định danh và thu thập dữ liệu tự động đối với cơ sở sơ chế thịt gia cầm sau pha lọc

Thứ tự	Mã GS1/Yếu tố dữ liệu chính	Định danh và thu thập dữ liệu tự động (AIDC)	Phân loại thông tin
1	GLN bên gửi hàng/nhà cung cấp ¹⁾	AI (412) PURCHASE FROM	C
	Tên nhà cung cấp	GLN master data	L
	Địa chỉ nhà cung cấp	GLN master data	L
	Mã số nhà cung cấp (nếu có)		L
2	GLN bên nhận hàng ¹⁾		C
	Tên cơ sở tiếp nhận	AI (410) SHIP TO LOC	L
	Địa chỉ cơ sở tiếp nhận		L
	Mã số cơ sở tiếp nhận (nếu có)		L
3	SSCC	AI (00) SSCC	C
4	GTIN	AI (01) GTIN hoặc AI (02) CONTENT	M
	Tên sản phẩm	GTIN master data	L
	Chủng loại sản phẩm		C
5	Số mẻ/lô hoặc Số xeri	AI (10) BATCH/LOT AI (21) SERIAL	M, L
6	Số lượng hoặc khối lượng tịnh	AI (30) VAR.COUNT AI (310) NET WEIGHT (kg)	C, L
7	Hạn sử dụng (hạn sử dụng cuối cùng hoặc hạn sử dụng tốt nhất)	AI (15) BEST BEFORE DATES AI (17) USE BY OR EXPIRY	C, L
8	Số giấy chứng nhận điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ	AI (7030) PROCESSOR	C, L
	Tên cơ sở giết mổ		
9	Số giấy chứng nhận điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở pha lọc	AI (7031) PROCESSOR	C, L
	Tên cơ sở pha lọc	GLN master data	
10	Số giấy chứng nhận điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở sơ chế sau pha lọc	AI (7032) PROCESSOR	C, L
	Tên cơ sở sơ chế sau pha lọc	GLN master data	
11	Số giấy chứng nhận điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở chế biến tiếp theo	AI (7033-7039) PROCESSOR#s	C, L
	Tên cơ sở sơ chế chế biến tiếp theo	GLN master data	
12	Ngày giết mổ	AI (7007) HARVEST DATE	C
13	Ngày cấp đông đầu tiên (nếu có)	AI (7006) FIRST FREEZE DATE	C, L
14	Ngày sản xuất	AI (11) PROD DATE	C
15	Nước xuất xứ	AI (422) ORIGIN	C, L
16	Nước có cơ sở chăn nuôi/vỗ béo	AI (423) COUNTRY – INITIAL PROCESS.	C, L
17	Nước có cơ sở giết mổ	AI (424) COUNTRY – PROCESS	C, L
18	Nước tại đó thực hiện toàn bộ quá trình (nếu có)	AI (426) COUNTRY – FULL PROCESS	C, L
19	Nước có cơ sở sơ chế sau pha lọc	AI (425) COUNTRY – DISASSEMBLY	C, L

¹⁾ Lựa chọn từ AI 410 đến AI 415 tùy thuộc vào vai trò của cơ sở trong chuỗi cung ứng thịt gia cầm.

5.5.5 Cơ sở bán lẻ

Cơ sở bán lẻ thịt gia cầm thực hiện định danh và thu thập dữ liệu tự động theo Bảng 10.

Bảng 10 – Định danh và thu thập dữ liệu tự động đối với cơ sở bán lẻ thịt gia cầm

Thứ tự	Mã GS1/Yếu tố dữ liệu chính	Định danh và thu thập dữ liệu tự động (AIDC)	Phân loại thông tin
1	GLN bên gửi hàng/nhà cung cấp ¹⁾		
	Tên nhà cung cấp	GLN master data	L
	Địa chỉ nhà cung cấp	GLN master data	L
	Mã số nhà cung cấp (nếu có)		L
2	GLN bên nhận hàng ¹⁾		
	Tên cơ sở tiếp nhận	AI (410) SHIP TO LOC	L
	Địa chỉ cơ sở tiếp nhận		L
	Mã số cơ sở tiếp nhận (nếu có)		L
3	GTIN	AI (01) GTIN	M
	Tên sản phẩm	GTIN master data	L
	Chứng loại sản phẩm		C
4	Số mẻ/lô hoặc Số xeri	AI (10) BATCH/LOT	(C), L
		AI (21) SERIAL	
5	Số lượng hoặc khối lượng tịnh	AI (30) VAR.COUNT	(C), L
		AI (310) NET WEIGHT (kg)	
6	Hạn sử dụng (hạn sử dụng cuối cùng hoặc hạn sử dụng tốt nhất)	AI (15) BEST BEFORE DATES	(C), L
		AI (17) USE BY OR EXPIRY	
¹⁾ Lựa chọn từ AI 410 đến AI 415 tùy thuộc vào vai trò của cơ sở trong chuỗi cung ứng thịt gia cầm.			

5.6 Sản phẩm thịt hỗn hợp

Đối với các sản phẩm thịt tươi đóng gói sẵn (ví dụ: thịt băm) có chứa thịt của nhiều loài vật nuôi trong đó có ít nhất một loài gia cầm, phải công bố xuất xứ của từng loại thịt. Số định danh ứng dụng (AI) được sử dụng chung; để đảm bảo thông tin được mã hóa trong mã vạch là đơn nhất và không thể bị hiểu sai thì mỗi AI chỉ sử dụng một lần trên nhãn. Do đó, cần mã hóa GTIN (AI 01), số lô (AI 10), khối lượng (AI 310x) và hạn sử dụng (AI 15/17) trên bao bì kết hợp với thông tin về nguồn gốc mà có thể đọc được bằng mắt.

CHÚ THÍCH: Một trong những phương thức hiệu quả để truyền đạt dữ liệu về sản phẩm hỗn hợp thịt tươi đóng gói sẵn là sử dụng EPCIS hoặc gói tin điện tử DESADV của EANCOM® hoặc định dạng XML GS1. Khi đó, yêu cầu ít nhất GTIN và số xeri hoặc số lô tương ứng với SSCC trên nhãn. Thông tin liên quan khác được áp dụng ở định dạng có thể đọc được bằng mắt trên vật phẩm. Trong trường hợp một đối tác trong chuỗi cung ứng không có khả năng sử dụng thông báo EPCIS hoặc GS1 eCOM thì có thể sử dụng AI (từ 91 đến 99) được ấn định cho thông tin nội bộ của công ty hoặc theo thỏa thuận song phương.

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa
 - [2] Thông tư số 74/2011/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2011 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm nông lâm sản không bảo đảm an toàn
 - [3] Thông tư số 09/2016/TT-BNNPTNT ngày 01/6/2016 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về kiểm soát giết mổ và kiểm tra vệ sinh thú y
 - [4] QCVN 01-100:2012/BNNPTNT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Yêu cầu chung về vệ sinh thú y trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện vận chuyển động vật, sản phẩm động vật tươi sống và sơ chế*
 - [5] QCVN 01-150:2017/BNNPTNT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Yêu cầu vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ động vật tập trung*
 - [6] TCVN 8209:2009, *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thịt*
 - [7] TCVN 9086:2011, *Mã số mã vạch GS1 – Thuật ngữ và định nghĩa*
 - [8] TCVN 12345:2019, *Tiêu chuẩn về dịch vụ thông tin EPC*
 - [9] TCVN 12455:2018 (ISO 16741:2015), *Truy xuất nguồn gốc các sản phẩm động vật giết mổ – Quy định về thông tin cần ghi lại trong chuỗi phân phối động vật giết mổ nuôi*
 - [10] TCVN 12457:2018 (ISO 18538:2015), *Truy xuất nguồn gốc các sản phẩm nhuyễn thể – Quy định về thông tin cần ghi lại trong chuỗi phân phối nhuyễn thể nuôi*
 - [11] TCVN 13166-2:2020, *Truy xuất nguồn gốc – Yêu cầu đối với chuỗi cung ứng thịt gia súc và gia cầm – Phần 2: Thịt trâu và thịt bò*
 - [12] GS1 in Europe (2015), *EU Meat and poultry traceability implementation guideline*
-