

TẠO VÀ LƯU TRỮ SỐ LIỆU



Báo cáo: TS. Đỗ Thành Lưu

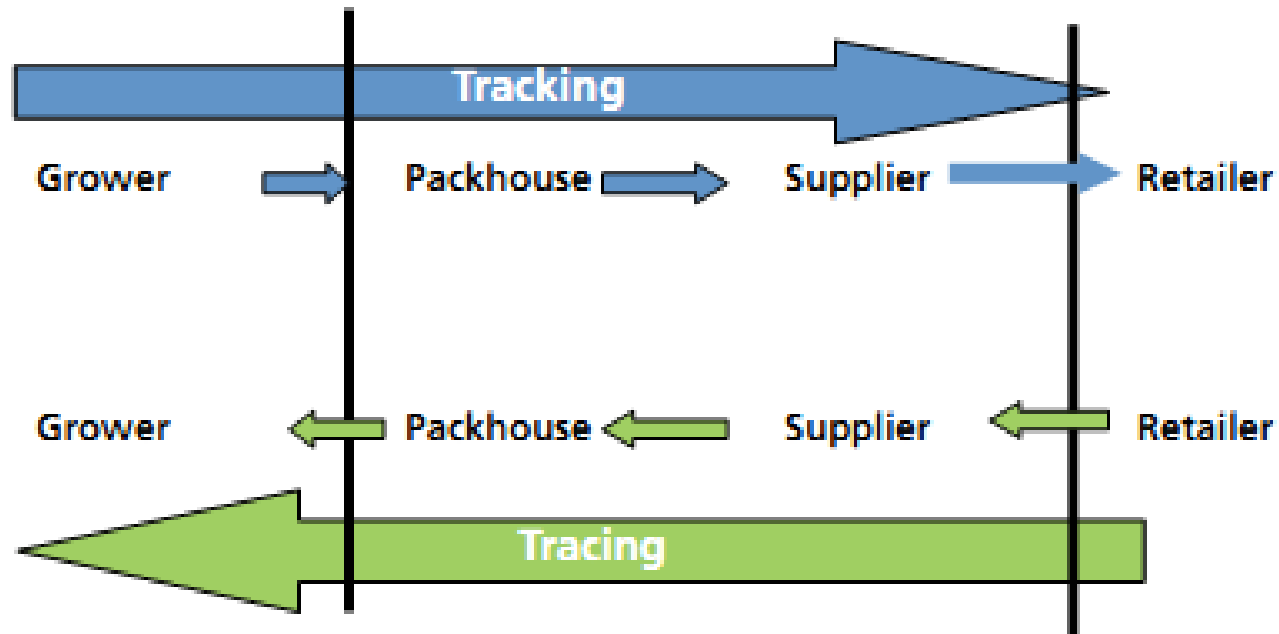
TẠO VÀ LƯU TRỮ SỐ LIỆU

Yêu cầu: Cần ghi nhận, lập hồ sơ các hoạt động liên quan đến an toàn thực phẩm

Mục đích:

- Có thể truy nguyên nguồn gốc sản phẩm
- Tìm hiểu, giải thích các nguyên nhân sự việc khác thường về chất lượng, năng suất
- Phân tích chi phí
- Kinh nghiệm được chia sẻ đầy đủ

TRUY TÌM NGUỒN GỐC SẢN PHẨM



- Nắm thông tin quá trình (hóa chất sử dụng, phương pháp canh tác, ...).
- Khi có sự cố: xác định nguyên nhân, địa chỉ cần thu hồi, ...

TẠO VÀ LƯU TRỮ SỐ LIỆU

- Nội dung số liệu cần lưu trữ có thể do quy định của:
 - + Quy định quản lý Nhà nước
 - + Bên thu mua
- Các loại số liệu cần ghi nhận:
 - + Loại hóa chất, vật tư nông nghiệp đã sử dụng
 - + Các thời điểm quan trọng như ngày gieo trồng, bón phân, bơm thuốc, chăm sóc đặc biệt.
 - + Các chi phí phát sinh
 - + Các bất thường về thời tiết, nguồn nước
- Hồ sơ cần được giữ gìn cẩn thận và dễ tìm.

GỢI Ý

Chuẩn bị đất

Ngày	Công việc	Cách thức	Chi phí	Kết quả

Gieo/ Cấy

Ngày	Diện tích	Lượng hạt/ Cây giống	Khoảng cách	Chi phí	Kết quả

GỢI Ý

Bón phân						
Ngày	Diện tích	Số kg	Loại	Giá	Nhân công	Tác động

Tưới tiêu					
Ngày	Diện tích	Phương pháp	Chi phí	Nhân công	Tác động

GỢI Ý

Diệt cỏ					
Ngày	Diện tích	Phương pháp	Chi phí	Nhân công	Kết quả

Kiểm soát sâu/ bệnh						
Ngày	Loại sâu bệnh	Tiền xử lý	Loại thuốc	Chi phí	Nhân công	Kết quả

GỢI Ý

Thu hoạch					
Ngày	Diện tích	Trúng/thất	Phương pháp	Chi phí	Kết quả

Phân loại/ Làm sạch/ Đóng gói				
Ngày	Phương pháp	Chi phí	Nhân công	Kết quả

GỢI Ý

Sản xuất & Tiêu thụ

Diện tích	Ngày gieo trồng	Ngày thu hoạch	Sản lượng	Tỉ lệ chất lượng %	Giá trị \$