

Số: 38/2018/TT-BNNPTNT

Hà Nội, ngày 25 tháng 12 năm 2018

THÔNG TƯ

Quy định việc thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Căn cứ Nghị định số 15/2017/NĐ-CP ngày 17 tháng 02 năm 2017 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010 và Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 22 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản,

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư quy định việc thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

Chương I

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này quy định việc thẩm định, chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; trách nhiệm và quyền hạn của các bên có liên quan.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

1. Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, trừ các cơ sở sau:

a) Sản xuất ban đầu nhỏ lẻ;

b) Sản xuất, kinh doanh thực phẩm không có địa điểm cố định, tàu cá có chiều dài dưới 15 mét;

c) Sơ chế nhỏ lẻ;

d) Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ;

đ) Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn;

e) Cơ sở đã được cấp một trong các Giấy chứng nhận: Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương còn hiệu lực.

g) Cơ sở sản xuất, kinh doanh nông, lâm, thủy sản có xuất khẩu sang các quốc gia, vùng lãnh thổ có yêu cầu chứng nhận y tế (chứng thư, chứng nhận an toàn thực phẩm) bởi cơ quan có thẩm quyền thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

(sau đây gọi tắt là cơ sở).

2. Các cơ quan, tổ chức, cá nhân có hoạt động liên quan đến sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản của các cơ sở quy định tại khoản 1 Điều này.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong Thông tư này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. Lỗi nghiêm trọng: là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc tiêu chuẩn quốc gia hoặc các quy định, ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm.

2. Lỗi nặng: là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc tiêu chuẩn quốc gia hoặc các quy định, nếu kéo dài sẽ ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức nghiêm trọng.

3. Lỗi nhẹ: là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc tiêu chuẩn quốc gia hoặc các quy định, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát an toàn thực phẩm.

4. Cơ sở kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản: là nơi thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động giới thiệu, dịch vụ bảo quản, dịch vụ vận chuyển hoặc buôn bán thực phẩm nông, lâm, thủy sản, muối.

5. Cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm nông, lâm, thủy sản: là nơi thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng, thu hái, đánh bắt, khai thác nông, lâm, thủy sản, sản xuất muối.

6. Truy xuất nguồn gốc: là việc truy tìm quá trình hình thành và lưu thông sản phẩm.

7. Thẩm định: là hoạt động xem xét, thẩm tra tính hợp lệ của hồ sơ, thực tế điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản.

Điều 4. Căn cứ thẩm định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm

1. Các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và tiêu chuẩn quốc gia.
2. Các văn bản quy phạm pháp luật và các văn bản quy định có liên quan đến an toàn thực phẩm nông, lâm, thủy sản.

Điều 5. Cơ quan thẩm định

1. Cơ quan thẩm định cấp trung ương: Là các Tổng cục, Cục quản lý chuyên ngành thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn theo phân công của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

2. Cơ quan thẩm định cấp địa phương: Do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh quyết định dựa trên phân cấp của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, tình hình thực tiễn của địa phương và đề xuất của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

Điều 6. Các hình thức thẩm định

1. Thẩm định để xếp loại: Là hình thức thẩm định có thông báo trước, nhằm thẩm định đầy đủ các nội dung về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở quy định tại khoản 1 Điều 7 Thông tư này; được áp dụng đối với:

- a) Cơ sở được thẩm định lần đầu;
- b) Cơ sở đã được thẩm định đạt yêu cầu nhưng sửa chữa, mở rộng sản xuất;
- c) Cơ sở đã được thẩm định không đạt yêu cầu nhưng sau đó đã khắc phục xong sai lỗi;
- d) Cơ sở đã được thẩm định đạt yêu cầu nhưng hoãn thẩm định đánh giá định kỳ có thời hạn quá 06 tháng;
- đ) Cơ sở đã được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm nhưng bị thu hồi hoặc thay đổi chủ sở hữu và có thay đổi điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm so với ban đầu.

2. Thẩm định đánh giá định kỳ: Là hình thức thẩm định không thông báo trước, được áp dụng đối với các cơ sở đã được xếp loại đạt yêu cầu nhằm giám sát việc duy trì điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

Điều 7. Nội dung, phương pháp thẩm định

1. Nội dung thẩm định

- a) Cơ sở vật chất, trang thiết bị;
- b) Nguồn nhân lực tham gia sản xuất, kinh doanh và quản lý an toàn thực phẩm;
- c) Việc thực hiện các quy định, tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chương trình quản lý an toàn thực phẩm và ghi nhãn hàng hóa;
- d) Việc lấy mẫu kiểm nghiệm: Lấy mẫu kiểm nghiệm được thực hiện khi nghi ngờ sản phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm; tập trung lấy mẫu kiểm nghiệm đối với cơ sở có dự kiến kết quả xếp loại C. Việc chỉ định chỉ tiêu phân tích dựa trên đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm và tập trung vào nội dung thẩm định đánh giá điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm không đạt yêu cầu theo quy định. Việc lấy mẫu, phân tích mẫu phải thực hiện theo đúng quy định hiện hành.

2. Phương pháp thẩm định: xem xét, đánh giá hồ sơ, tài liệu, hiện trạng điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm, phỏng vấn các đối tượng liên quan, lấy mẫu khi cần thiết.

Điều 8. Các hình thức xếp loại

1. Các hình thức xếp loại gồm

- a) Loại A (tốt): Áp dụng đối với cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm;
- b) Loại B (đạt): Áp dụng đối với các cơ sở cơ bản đáp ứng các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm; vẫn còn một số sai lỗi nhưng chưa ảnh hưởng nghiêm trọng đến an toàn thực phẩm.
- c) Loại C (không đạt): Áp dụng đối với các cơ sở chưa đáp ứng các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

2. Tiêu chí xếp loại cụ thể cho từng loại hình cơ sở được nêu tại tài liệu hướng dẫn thẩm định, xếp loại và hoàn thiện biên bản thẩm định quy định tại Phụ lục II, Phụ lục III ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 9. Tần suất thẩm định

Tần suất thẩm định đánh giá định kỳ áp dụng đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản được quy định như sau:

1. Cơ sở xếp loại A: 1 lần/18 tháng.
2. Cơ sở xếp loại B: 1 lần/12 tháng.
3. Cơ sở xếp loại C: Thời điểm thẩm định lại tùy thuộc vào mức độ sai lỗi của cơ sở được thẩm định và do Cơ quan thẩm định quyết định, nhưng không quá 3

tháng tính từ thời điểm thẩm định xếp loại C. Nếu thời điểm thẩm định lại trùng với thời điểm mùa vụ đã kết thúc thì đợt thẩm định lại sẽ được thực hiện khi bắt đầu vào mùa vụ kế tiếp.

Điều 10. Yêu cầu đối với trưởng đoàn, thành viên đoàn thẩm định và người lấy mẫu

1. Yêu cầu đối với trưởng đoàn

- a) Có chuyên môn phù hợp với lĩnh vực thẩm định;
- b) Đã tham gia các khóa đào tạo chuyên môn nghiệp vụ phù hợp với lĩnh vực thẩm định, các khóa đào tạo thẩm định viên;
- c) Đã tham gia ít nhất 05 đợt thẩm định trong lĩnh vực thẩm định.

2. Yêu cầu đối với thành viên đoàn thẩm định

- a) Có chuyên môn phù hợp với lĩnh vực thẩm định;
- b) Đã tham gia các khóa đào tạo chuyên môn nghiệp vụ phù hợp với lĩnh vực thẩm định và các khóa đào tạo thẩm định viên.

3. Yêu cầu đối với người lấy mẫu

- a) Có chuyên môn phù hợp;
- b) Có chứng chỉ hoặc giấy chứng nhận về lấy mẫu hoặc có chứng chỉ, giấy chứng nhận tham gia đào tạo hoặc tập huấn có nội dung về lấy mẫu.

Điều 11. Phí

Việc thu phí thẩm định cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm, phí thẩm định đánh giá định kỳ điều kiện an toàn thực phẩm, phí thẩm định xác nhận kiến thức ATTP được thực hiện theo quy định của pháp luật về phí và lệ phí.

CHƯƠNG II

THẨM ĐỊNH, CHỨNG NHẬN CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN ĐỦ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

Mục 1

THẨM ĐỊNH CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN

Điều 12. Thống kê, cập nhật danh sách các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản

Hàng quý, cơ quan thẩm định thống kê, cập nhật danh sách các cơ sở thuộc phạm vi quản lý theo phân công, phân cấp nêu tại Điều 5 Thông tư này theo mẫu tại Phụ lục I ban hành kèm theo Thông tư này. Danh sách này là cơ sở để cơ quan thẩm định tiến hành thẩm định, xếp loại điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và thanh tra đột xuất khi có sự cố về an toàn thực phẩm.

Điều 13. Thành lập Đoàn thẩm định

1. Thủ trưởng cơ quan thẩm định quy định tại Điều 5 Thông tư này ban hành quyết định thành lập đoàn thẩm định. Quyết định thành lập đoàn thẩm định gồm các nội dung sau:

- a) Căn cứ thẩm định;
- b) Phạm vi, nội dung, hình thức thẩm định;
- c) Tên, địa chỉ của cơ sở được thẩm định;
- d) Họ tên, chức danh của trưởng đoàn và các thành viên trong đoàn;
- đ) Trách nhiệm của cơ sở và đoàn thẩm định.

2. Trường hợp thẩm định cơ sở sản xuất, kinh doanh nhiều nhóm ngành hàng thực phẩm nông, lâm, thủy sản, Thủ trưởng cơ quan được giao nhiệm vụ chủ trì có trách nhiệm thông báo tới các cơ quan phối hợp có liên quan đề nghị cử người tham gia đoàn thẩm định.

Điều 14. Tổ chức thẩm định tại cơ sở

1. Cơ quan thẩm định thông báo dự kiến thời điểm đến thẩm định để xếp loại cơ sở trước 05 ngày làm việc.

2. Đoàn thẩm định công bố quyết định thành lập đoàn, nêu rõ mục đích và nội dung thẩm định.

3. Tiến hành thẩm định thực tế: xem xét, đánh giá hồ sơ, tài liệu và thực tế điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị và nguồn nhân lực tham gia sản xuất, kinh doanh; phỏng vấn, lấy mẫu kiểm nghiệm nếu cần theo quy định tại khoản 1 Điều 7 Thông tư này.

4. Lập biên bản thẩm định và thông báo kết quả thẩm định.

5. Trường hợp phát hiện cơ sở có hành vi vi phạm hành chính, đoàn thẩm định lập biên bản vi phạm hành chính, trình người có thẩm quyền ra quyết định xử phạt hành chính theo quy định của pháp luật.

Điều 15. Biên bản thẩm định

1. Biên bản thẩm định theo mẫu tại Phụ lục II, Phụ lục III ban hành kèm theo Thông tư này.

2. Yêu cầu đối với biên bản thẩm định:

- a) Phải được đoàn thẩm định lập tại cơ sở ngay sau khi kết thúc thẩm định;
- b) Thể hiện đầy đủ, chính xác kết quả thẩm định;
- c) Ghi rõ các hạng mục không bảo đảm an toàn thực phẩm và thời hạn yêu cầu cơ sở khắc phục các sai lỗi;
- d) Nêu kết luận chung về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và dự kiến mức xếp loại cơ sở;
- đ) Có ý kiến của người đại diện có thẩm quyền của cơ sở về kết quả thẩm định, cam kết khắc phục các sai lỗi (nếu có);
- e) Có chữ ký của trưởng đoàn thẩm định, chữ ký của người đại diện có thẩm quyền của cơ sở, đóng dấu giáp lai của cơ sở (nếu có) vào biên bản thẩm định hoặc ký từng trang trong trường hợp cơ sở không có con dấu;
- g) Trường hợp đại diện cơ sở không đồng ý ký tên vào Biên bản thẩm định thì đoàn thẩm định phải ghi: “Đại diện cơ sở được thẩm định không ký biên bản” và nêu rõ lý do đại diện cơ sở không ký. Biên bản này vẫn có giá trị pháp lý khi có đầy đủ chữ ký của tất cả các thành viên trong Đoàn thẩm định;
- h) Được lập thành 02 bản: 01 bản lưu tại cơ quan thẩm định, 01 bản lưu tại cơ sở; trường hợp cần thiết có thể tăng thêm số bản.

Điều 16. Xử lý kết quả thẩm định

Sau khi thẩm tra biên bản thẩm định của đoàn thẩm định (có thể tiến hành thẩm tra thực tế tại cơ sở nếu cần), trong thời gian không quá 07 ngày làm việc kể từ ngày kết thúc thẩm định, cơ quan thẩm định thực hiện như sau:

1. Trường hợp thẩm định để xếp loại

- a) Công nhận và thông báo kết quả thẩm định cho các cơ sở được xếp loại A hoặc B. Đối với cơ sở có nhiều nhóm ngành hàng, tần suất thẩm định đánh giá định kỳ được xác định theo nhóm ngành hàng có mức xếp loại thấp nhất;
- b) Thông báo việc xử lý vi phạm an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật cho cơ sở được xếp loại C kèm theo yêu cầu khắc phục các sai lỗi, thời hạn khắc phục và tổ chức thẩm định lại.

2. Trường hợp thẩm định đánh giá định kỳ

a) Đối với cơ sở xuống loại B: Thông báo cho cơ sở về việc bị xuống loại và tần suất thẩm định áp dụng trong thời gian tới;

b) Đối với cơ sở xuống loại C: Thông báo việc xử lý vi phạm an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật cho cơ sở kèm theo yêu cầu khắc phục các sai lỗi, thời hạn khắc phục và tổ chức thẩm định lại.

3. Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản được xếp loại A hoặc loại B theo quy định tại Điều 17 Thông tư này.

4. Nếu kết quả kiểm nghiệm cho thấy sản phẩm vi phạm quy định về an toàn thực phẩm, cơ quan thẩm định kiến nghị cơ quan có thẩm quyền xử lý theo quy định của pháp luật.

5. Cơ quan thẩm định không công nhận cơ sở được xếp loại A hoặc B đối với cơ sở có kết quả kiểm nghiệm vi phạm quy định về an toàn thực phẩm. Việc xem xét công nhận kết quả xếp loại A hoặc B được thực hiện sau khi cơ sở điều tra nguyên nhân và có biện pháp khắc phục; được cơ quan thẩm định thẩm tra đạt yêu cầu.

6. Cơ quan thẩm định thông báo công khai trên phương tiện thông tin đại chúng cơ sở đủ điều kiện và cơ sở chưa đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

Mục 2

CHỨNG NHẬN CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 17. Trình tự, thủ tục cấp, cấp lại, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (sau đây gọi là Giấy chứng nhận ATTP)

1. Cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận ATTP: Là các cơ quan thẩm định quy định tại Điều 5 Thông tư này theo nguyên tắc cơ quan nào thẩm định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản thì cơ quan đó cấp Giấy chứng nhận ATTP.

2. Giấy chứng nhận ATTP có hiệu lực trong thời gian 03 năm. Mẫu Giấy chứng nhận ATTP quy định tại Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này.

3. Hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận ATTP bao gồm

a) Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận ATTP theo mẫu tại Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Bản thuyết minh về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở theo Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này.

4. Trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận ATTP

a) Cơ sở nộp 01 bộ hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận ATTP cho cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận ATTP quy định tại khoản 1 Điều 17 của Thông tư này. Hồ sơ có thể được nộp theo một trong các hình thức sau: trực tiếp, gửi qua Fax, E-mail, mạng điện tử (sau đó gửi hồ sơ bản chính); gửi theo đường bưu điện;

b) Trong thời hạn 03 ngày làm việc kể từ ngày nhận được hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận ATTP của cơ sở, cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận ATTP phải xem xét tính đầy đủ của hồ sơ và thông báo bằng văn bản cho cơ sở nếu hồ sơ không đầy đủ;

c) Kể từ ngày nhận đủ hồ sơ, cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận ATTP thực hiện thẩm tra hồ sơ thẩm định, xếp loại cơ sở và cấp Giấy chứng nhận ATTP trong 07 ngày làm việc (nếu cơ sở đã được thẩm định và xếp loại A hoặc B); hoặc tổ chức đi thẩm định thực tế điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở và cấp Giấy chứng nhận ATTP nếu đủ điều kiện trong thời hạn 15 ngày làm việc (trường hợp cơ sở chưa được thẩm định, xếp loại). Trường hợp không cấp Giấy chứng nhận ATTP thì phải trả lời bằng văn bản và nêu rõ lý do.

5. Cấp lại Giấy chứng nhận ATTP

a) Trước 06 tháng tính đến ngày Giấy chứng nhận ATTP hết hạn, cơ sở nộp hồ sơ đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận ATTP trong trường hợp tiếp tục sản xuất, kinh doanh. Việc cấp lại Giấy chứng nhận ATTP được thực hiện theo quy định tại các khoản 1, 2, 3 và 4 Điều này;

b) Trường hợp Giấy chứng nhận ATTP vẫn còn thời hạn hiệu lực nhưng bị mất, bị hỏng, thất lạc, hoặc có sự thay đổi, bổ sung thông tin trên Giấy chứng nhận ATTP, cơ sở phải có văn bản đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận ATTP theo mẫu tại Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư này gửi cơ quan có thẩm quyền cấp giấy chứng nhận ATTP để được xem xét cấp lại.

Trong thời gian 05 ngày làm việc kể từ khi nhận được văn bản đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận ATTP của cơ sở, cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận ATTP thực hiện thẩm tra hồ sơ và xem xét, cấp lại Giấy chứng nhận ATTP cho cơ sở. Thời hạn của Giấy chứng nhận ATTP đối với trường hợp cấp lại trùng với thời hạn hết hiệu lực của Giấy chứng nhận ATTP đã được cấp trước đó. Trường hợp không cấp lại, cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận ATTP phải có văn bản thông báo và nêu rõ lý do.

6. Thu hồi Giấy chứng nhận ATTP

a) Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản bị thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm khi không đủ điều kiện quy định tại khoản 1 Điều 34 Luật An toàn thực phẩm;

b) Thảm quyền thu hồi Giấy chứng nhận ATTP

Cơ quan nào có thảm quyền cấp Giấy chứng nhận ATTP thì cơ quan đó có thảm quyền thu hồi Giấy chứng nhận ATTP.

7. Trong trường hợp có các quy định riêng về trình tự, thủ tục cấp, thu hồi, cấp lại Giấy chứng nhận ATTP cho cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản có tính đặc thù thì áp dụng theo các quy định riêng đó.

Điều 18. Cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản (sau đây gọi tắt là giấy xác nhận kiến thức về ATTP)

1. Cơ quan cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm là các cơ quan có thảm quyền nêu tại Điều 5 Thông tư này theo nguyên tắc cơ quan nào cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thì cơ quan đó có thảm quyền cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP. Cơ quan cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm được phân công, ủy quyền việc cấp giấy cho các đơn vị trực thuộc theo quy định của pháp luật.

2. Các đối tượng được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP

a) Chủ cơ sở sản xuất kinh doanh: Chủ cơ sở hoặc người được chủ cơ sở thuê, ủy quyền điều hành trực tiếp hoạt động sản xuất kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản của cơ sở;

b) Người trực tiếp sản xuất kinh doanh: Người tham gia trực tiếp vào các công đoạn sản xuất kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản tại các cơ sở.

3. Đối tượng được miễn cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP: Chủ cơ sở hoặc người trực tiếp sản xuất kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản có bằng chuyên môn phù hợp với ngành, nghề sản xuất, kinh doanh từ trung cấp trở lên, trong chương trình đào tạo có nội dung về an toàn thực phẩm. Cơ sở sản xuất kinh doanh phải lưu giữ bản sao đã được chứng thực hợp lệ bằng cấp chuyên môn và bản photo chương trình đào tạo của các đối tượng này.

4. Hồ sơ đề nghị cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm, quy trình xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm, quản lý giấy xác nhận kiến thức về an

toàn thực phẩm được quy định tại Điều 10, Điều 11, Điều 12 Thông tư Liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2014 của Bộ Y tế - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn - Bộ Công Thương hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

5. Việc thẩm định, đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm được thực hiện bằng bộ câu hỏi trắc nghiệm bao gồm 30 câu, trong đó có 20 câu về nội dung kiến thức chung, 10 câu về nội dung kiến thức chuyên ngành, thời gian làm bài đánh giá 45 phút.

6. Tài liệu về nội dung kiến thức an toàn thực phẩm và bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm do Cục Quản lý Chất lượng nông lâm sản và thủy sản chủ trì, phối hợp với các Tổng cục, Cục chuyên ngành liên quan xây dựng, ban hành hoặc trình Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành.

Chương III

TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Điều 19. Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương

1. Quy định cơ quan thẩm định nêu tại khoản 2 Điều 5 Thông tư này trên cơ sở đề xuất của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

2. Chỉ đạo Sở Tài chính thẩm định, trình phê duyệt kinh phí từ nguồn ngân sách hàng năm cho các cơ quan thẩm định theo quy định.

Điều 20. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương

1. Tham mưu với Ủy ban nhân dân cấp tỉnh quy định cơ quan thẩm định nêu tại khoản 2 Điều 5 Thông tư này trên địa bàn tỉnh.

2. Chỉ đạo, hướng dẫn việc tổ chức triển khai thực hiện Thông tư này trong phạm vi được phân công trên địa bàn tỉnh.

3. Thực hiện báo cáo kết quả thực hiện Thông tư này về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (qua Cục Quản lý Chất lượng nông lâm sản và thủy sản) theo chế độ báo cáo hiện hành.

Điều 21. Cơ quan thẩm định cấp trung ương

1. Hướng dẫn công tác thẩm định trong toàn hệ thống từ trung ương đến địa phương thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

2. Hướng dẫn áp dụng thống nhất tài liệu, biểu mẫu, phương pháp thẩm định đối với các cơ sở được phân công quản lý. Trong trường hợp cần thiết, đề xuất, xây dựng và trình Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành mẫu biên bản thẩm định chi tiết phù hợp với tính chất đặc thù của cơ sở.

3. Tổ chức đào tạo, tập huấn, hướng dẫn chuyên môn, nghiệp vụ cho thành viên đoàn thẩm định.

4. Trực tiếp tổ chức thẩm định, cấp giấy chứng nhận điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở theo phân công của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

5. Thông báo công khai trên cổng thông tin điện tử của cơ quan thẩm định và của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn danh sách các cơ sở đủ điều kiện và cơ sở chưa đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý.

6. Tổ chức kiểm tra việc thực hiện của cơ quan thẩm định địa phương.

7. Lưu trữ có hệ thống các hồ sơ liên quan đến hoạt động thống kê, thẩm định, đánh giá xếp loại của các cơ sở thuộc phạm vi quản lý theo phân công, phân cấp; bảo mật thông tin theo quy định hiện hành.

8. Báo cáo kết quả thực hiện Thông tư này về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (qua Cục Quản lý Chất lượng nông lâm sản và thủy sản) theo chế độ báo cáo hiện hành.

Điều 22. Cơ quan thẩm định cấp địa phương

1. Tổ chức thẩm định, đánh giá xếp loại các cơ sở sản xuất, kinh doanh theo phân cấp của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và phân công của Ủy ban nhân dân cấp tỉnh.

2. Tổ chức đào tạo, tập huấn, hướng dẫn chuyên môn nghiệp vụ cho các cán bộ được giao nhiệm vụ thẩm định.

3. Thông báo công khai trên phương tiện thông tin đại chúng danh sách các cơ sở đủ điều kiện và cơ sở chưa đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi phân công trong địa bàn tỉnh, thành phố.

4. Lưu trữ có hệ thống các hồ sơ liên quan đến hoạt động thống kê, thẩm định, xếp loại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản thuộc phạm vi quản lý theo phân công, phân cấp.

5. Thực hiện báo cáo kết quả thực hiện Thông tư này về Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh, thành phố (qua Chi cục Quản lý Chất lượng nông lâm

sản và thủy sản hoặc đơn vị được Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phân công) theo chế độ báo cáo hiện hành.

Điều 23. Trưởng đoàn và thành viên đoàn thẩm định

1. Trưởng đoàn

a) Điều hành và chỉ đạo các thành viên trong đoàn thẩm định thực hiện đúng các nội dung đã ghi trong quyết định thẩm định;

b) Bảo đảm tính khách quan, chính xác, trung thực trong quá trình thẩm định;

c) Ký biên bản thẩm định, báo cáo kết quả thẩm định, chịu trách nhiệm trước thủ trưởng cơ quan thẩm định và trước pháp luật về kết quả thẩm định do đoàn thẩm định thực hiện;

d) Đưa ra kết luận cuối cùng của đoàn thẩm định về kết quả thẩm định;

đ) Bảo mật các thông tin liên quan đến bí mật sản xuất kinh doanh của cơ sở được thẩm định và bảo mật kết quả thẩm định khi chưa có công nhận và thông báo kết quả thẩm định của cơ quan thẩm định.

2. Thành viên đoàn thẩm định

a) Thẩm định, đánh giá sự phù hợp điều kiện an toàn thực phẩm của cơ sở so với quy định, quy chuẩn kỹ thuật có liên quan;

b) Thực hiện các nội dung công việc theo sự phân công của trưởng đoàn thẩm định;

c) Tuân thủ đúng trình tự, thủ tục, phương pháp thẩm định, lấy mẫu; đảm bảo tính khách quan, chính xác, trung thực khi thực hiện việc thẩm định, lấy mẫu;

d) Chịu trách nhiệm và báo cáo kết quả thực hiện các công việc được phân công với trưởng đoàn;

đ) Bảo mật các thông tin liên quan đến bí mật sản xuất kinh doanh của cơ sở được thẩm định và bảo mật kết quả thẩm định khi chưa có công nhận và thông báo kết quả thẩm định của cơ quan thẩm định.

Điều 24. Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản

1. Bố trí người có đủ thẩm quyền đại diện cho cơ sở để làm việc với đoàn thẩm định.

2. Tạo điều kiện cho đoàn thẩm định thực hiện thẩm định, lấy mẫu tại hiện trường; cung cấp đầy đủ thông tin, mẫu vật, hồ sơ, tài liệu có liên quan theo yêu cầu của đoàn thẩm định.

3. Khắc phục đầy đủ sai lỗi đã nêu trong biên bản thẩm định và gửi báo cáo bằng văn bản về cơ quan thẩm định theo đúng thời hạn nêu trong biên bản thẩm định.

4. Niêm yết công khai biên bản thẩm định tại cơ sở.

5. Nộp phí thẩm định cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm, phí thẩm định đánh giá định kỳ điều kiện an toàn thực phẩm, phí thẩm định xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

6. Thu hồi, xử lý sản phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.

7. Được quyền khiếu nại với cơ quan thẩm định trong trường hợp không nhất trí với kết quả thẩm định của đoàn thẩm định.

8. Thông báo cho cơ quan thẩm định trong trường hợp dừng sản xuất, kinh doanh, giải thể, thay đổi địa điểm sản xuất, thay đổi điều kiện sản xuất hoặc thay đổi chủ sở hữu.

Chương IV **ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH**

Điều 25. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày 07 tháng 02 năm 2019.

2. Thông tư này thay thế Thông tư số 45/2014/TT-BNNPTNT ngày 03/12/2014 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định việc kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và kiểm tra, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Điều 26. Sửa đổi, bổ sung

Trong quá trình thực hiện Thông tư, nếu có khó khăn, vướng mắc, các tổ chức, cá nhân thông tin về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để xem xét sửa đổi, bổ sung./.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Phùng Đức Tiến

**THÔNG TƯ SỐ 38/2018/TT-BNNPTNT
QUY ĐỊNH VIỆC THẨM ĐỊNH, CHỨNG NHẬN CƠ SỞ
SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG, LÂM,
THỦY SẢN ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
THUỘC PHẠM VI QUẢN LÝ CỦA BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

Phụ lục II
DANH MỤC MẪU BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU NÔNG, LÂM, THỦY SẢN
(Ban hành kèm theo Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT
ngày 25/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

TT	Loại hình cơ sở	Ký hiệu
1	Cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm có nguồn gốc thực vật	BB 1.1
2	Cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm có nguồn gốc động vật trên cạn	BB 1.2
3	Cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm thủy sản	
3.1	Cơ sở nuôi trồng thủy sản	BB 1.3
3.2	Tàu cá (đối với tàu cá có chiều dài lớn nhất từ 15 mét trở lên)	BB 1.4
3.3	Cảng cá	BB 1.5
4	Cơ sở sản xuất nước đá phục vụ sản xuất và bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản	BB 1.6

Phụ lục III
DANH MỤC MẪU BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ THU GOM, SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN, BẢO QUẢN,
KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT
ngày 25/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

TT	Loại hình cơ sở	Ký hiệu
1	Cơ sở giết mổ động vật tập trung	BB 2.1
2	Cơ sở thu gom, sơ chế, chế biến thực phẩm nông, lâm, thủy sản	BB 2.2
3	Kho lạnh bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản	BB 2.3
4	Chợ đầu mối, đấu giá thực phẩm nông, lâm, thủy sản	BB 2.4
5	Cơ sở kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản	BB 2.5
6	Cơ sở sản xuất chế biến muối, muối i-ốt	BB 2.6
7	Cơ sở kinh doanh muối, muối i-ốt	BB 2.7

Phụ lục IV
MẪU GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
(Ban hành kèm theo Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT
ngày 25/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
CERTIFICATE
OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS

.....
 (tên Cơ quan cấp giấy)

CHỨNG NHẬN/CERTIFICATION

Cơ sở/Establishment:

Mã số/Approval number:

Địa chỉ/Address:

Điện thoại/Tel:

Fax:

Đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất, kinh doanh sản phẩm:
Has been found to be in compliance with food safety regulations
for following products:

- 1.
- 2.
- 3.

Số cấp/Number: /XXXX/NNPTNT-YYY

Có hiệu lực đến ngày tháng năm

Valid until (date/month/year)

(* và thay thế Giấy chứng nhận số:..... cấp ngày tháng năm
and replaces The Certificate N^o issued on (day/month/year)

....., ngày tháng năm/

..., day/month/year

(Thủ trưởng đơn vị ký tên, đóng dấu)

XXXX: 4 chữ số của năm cấp giấy

YYY: chữ viết tắt tên Tỉnh, Thành phố theo tên viết tắt địa phương, nơi cơ sở SXKD được thẩm định, chứng nhận đủ điều kiện ATTP.

(): Ghi trong trường hợp Giấy chứng nhận được cấp lại*

Phụ lục V
MẪU ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP, CẤP LẠI
GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
(Ban hành kèm theo Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT
ngày 25/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày..... tháng..... năm...

ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP, CẤP LẠI
GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

Kính gửi: (Tên cơ quan có thẩm quyền)

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh:.....
.....
2. Mã số (nếu có):.....
3. Địa chỉ cơ sở sản xuất, kinh doanh:.....
.....
4. Điện thoại..... Fax..... Email.....
5. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc quyết định thành lập:.....
6. Mặt hàng sản xuất, kinh doanh:
Đề nghị..... (tên cơ quan có thẩm quyền)..... cấp, cấp lại Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở.
Lý do cấp lại:.....

Đại diện cơ sở
(Ký tên, đóng dấu)

Hồ sơ gửi kèm:

-

-

-

...

Phụ lục VI
BẢN THUYẾT MINH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM
AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CƠ SỞ
(Ban hành kèm theo Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT
ngày 25/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày..... tháng..... năm...

BẢN THUYẾT MINH
Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm
của cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh:.....
2. Mã số (nếu có):.....
3. Địa chỉ:.....
4. Điện thoại:..... Fax:..... Email:.....
5. Loại hình sản xuất, kinh doanh

DN nhà nước	<input type="checkbox"/>	DN 100% vốn nước ngoài	<input type="checkbox"/>
DN liên doanh với nước ngoài	<input type="checkbox"/>	DN Cổ phần	<input type="checkbox"/>
DN tư nhân	<input type="checkbox"/>	Khác	<input type="checkbox"/>

(ghi rõ loại hình)
6. Năm bắt đầu hoạt động:.....
7. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh:.....
8. Công suất thiết kế:.....
9. Sản lượng sản xuất, kinh doanh (thống kê 3 năm trở lại đây):.....
10. Thị trường tiêu thụ chính:.....

II. MÔ TẢ VỀ SẢN PHẨM

TT	Tên sản phẩm sản xuất, kinh doanh	Nguyên liệu/sản phẩm chính đưa vào sản xuất, kinh doanh		Cách thức đóng gói và thông tin ghi trên bao bì
		Tên nguyên liệu/sản phẩm	Nguồn gốc/xuất xứ	

III. TÓM TẮT HIỆN TRẠNG ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH

1. Nhà xưởng, trang thiết bị
 - Tổng diện tích các khu vực sản xuất, kinh doanh..... m², trong đó:
 - + Khu vực tiếp nhận nguyên liệu/sản phẩm:..... m²
 - + Khu vực sản xuất, kinh doanh:..... m²
 - + Khu vực đóng gói thành phẩm:..... m²
 - + Khu vực/kho bảo quản thành phẩm:..... m²
 - + Khu vực sản xuất, kinh doanh khác:..... m²
 - Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất, kinh doanh:

2. Trang thiết bị chính:

Tên thiết bị	Số lượng	Nước sản xuất	Tổng công suất	Năm bắt đầu sử dụng

3. Hệ thống phụ trợ

- Nguồn nước đang sử dụng:

Nước máy công cộng Nước giếng khoan

Hệ thống xử lý: Có Không

Phương pháp xử lý:.....

- Nguồn nước đá sử dụng (nếu có sử dụng):

Tự sản xuất Mua ngoài

Phương pháp kiểm soát chất lượng nước đá:.....

4. Hệ thống xử lý chất thải

Cách thức thu gom, vận chuyển, xử lý:

.....

5. Người sản xuất, kinh doanh:

- Tổng số:..... người, trong đó:

+ Lao động trực tiếp:.....người.

+ Lao động gián tiếp:..... người.

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được kiểm tra sức khỏe theo quy định:

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP:

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được miễn cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP:

6. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị...

- Tần suất làm vệ sinh:

- Nhân công làm vệ sinh:..... người; trong đó..... của cơ sở và..... đi thuê ngoài.

7. Danh mục các loại hóa chất, phụ gia/chất bổ sung, chất tẩy rửa - khử trùng sử dụng:

Tên hóa chất	Thành phần chính	Nước sản xuất	Mục đích sử dụng	Nồng độ

8. Hệ thống quản lý chất lượng đang áp dụng (HACCP, ISO,....)

9. Phòng kiểm nghiệm

- Của cơ sở Các chỉ tiêu PKN của cơ sở có thể phân tích:.....

.....

- Thuê ngoài Tên những PKN gửi phân tích:.....

.....

10. Những thông tin khác

Chúng tôi cam kết các thông tin nêu trên là đúng sự thật./.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(Ký tên, đóng dấu)

BB 1.1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Cây giống (trong danh mục được phép sử dụng trong SXKD nông nghiệp tại VN; giống cây không có khả năng chứa độc tố...)		[]	[]		
5	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phân bón (có trong danh mục được phép sử dụng; phân chuồng được xử lý (ủ) trước khi sử dụng; bảo quản phân bón, phối trộn, sử dụng phân bón không gây ô nhiễm cho sản phẩm...)		[]	[]	[]	
6	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thuốc bảo vệ thực vật (có trong danh mục được phép sản xuất kinh doanh, sử dụng 4 đúng...; lưu giữ, bảo quản thuốc BVTV, hóa chất đảm bảo an toàn cho người sử dụng và sản phẩm...)		[]	[]	[]	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d; QCKT tương ứng (nếu có);	Thu gom, xử lý bao bì thuốc BVTV, chất thải, nước thải (Có biện pháp thu gom, xử lý đối với bao bì thuốc bảo vệ thực vật sau khi sử dụng; biện pháp xử lý chất thải, nước thải không gây ô nhiễm cho sản phẩm và môi trường...)		[]	[]		
8	Luật ATTP: Điều 18; Điều 19, Khoản 1, Điểm b, c; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Thu gom, sơ chế (nước dùng cho thu gom, sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt; vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; tuân thủ quy định về vệ sinh công nhân, vệ sinh nhà xưởng trang thiết bị - nếu có cơ sở sơ chế gắn liền,...)		[]	[]	[]	(với sản phẩm ăn sống, ăn liền)
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất đảm bảo sức khỏe để sản xuất; có kiến thức ATTP; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý...)		[]	[]		
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm d;	Ghi chép, truy xuất nguồn gốc (có ghi chép việc sử dụng thuốc BVTV, phân bón, thời gian thu hoạch và nơi tiêu thụ sản phẩm...)		[]	[]		

BB 1.1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	Điều 23, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);						
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (*kèm theo Biên bản lấy mẫu*):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BB 1.1

**HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN
THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC THỰC VẬT**

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tài liệu này hướng dẫn thẩm định, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất ban đầu (trồng trọt, thu hái) thực phẩm có nguồn gốc thực vật.

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI**1. Định nghĩa mức lỗi**

- **Lỗi nghiêm trọng (Se):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

- **Lỗi nặng (Ma):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.

- **Lỗi nhẹ (Mi):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức Nặng.

2. Bảng xếp loại:

Xếp loại	Mức lỗi	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A		≤ 5	0	0
Loại B		> 5 đến 10	0	0
		$Mi + Ma \leq 8$ và $Ma \leq 3$		0
Loại C		$Mi + Ma > 8$ và $Ma > 3$		0
		-	≥ 4	0
		-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:**3.1. Cơ sở đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B****3.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:**

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;
- và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 05 chỉ tiêu.

3.1.2. Cơ sở xếp loại B khi thỏa mãn các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong Hai trường hợp sau:
 - + Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 05 chỉ tiêu; hoặc
 - + Số lỗi Nặng không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 08 chỉ tiêu.

3.2. Cơ sở xếp chưa đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại C**3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi vướng vào một trong các điều kiện sau:**

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc
- Một trong các trường hợp sau:
 - + Có số lỗi Nặng ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc
 - + Có dưới hoặc bằng 03 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 08 chỉ tiêu.

III. PHƯƠNG PHÁP THẨM ĐỊNH:**A. Ghi biên bản thẩm định:**

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.

BB 1.1

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định.

B. Nguyên tắc đánh giá:

• Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

• Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [].

• Dùng ký hiệu X hoặc đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.

• Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (Đạt), Mi (Lỗi nhẹ), Ma (Lỗi nặng), Se (Lỗi nghiêm trọng).

• Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với nhóm chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột "Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục".

C. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:**1. Địa điểm sản xuất:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm sản xuất (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, các lò giết mổ tập trung, nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)		[]	[]		

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở sản xuất thực phẩm nông lâm sản có nguồn gốc thực vật phải có địa điểm sản xuất, diện tích thích hợp; bảo đảm các điều kiện về đất canh tác, nguồn nước... để sản xuất thực phẩm an toàn;

1.2. Phạm vi:

Toàn bộ khu vực sản xuất và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Cơ sở sản xuất thực phẩm nông lâm sản có nguồn gốc thực vật phải có địa điểm, diện tích thích hợp; bảo đảm các điều kiện về đất canh tác, nguồn nước, địa điểm sản xuất để sản xuất thực phẩm an toàn;

- Không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh (khói bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...).

- Tuân thủ các quy định của pháp luật về sử dụng giống cây trồng; phân bón, thuốc bảo vệ thực vật, chất kích thích tăng trưởng và các chất khác có liên quan đến an toàn thực phẩm.

BB 1.1

2. Đất trồng và giá thể

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Đất trồng và giá thể (có kết quả kiểm nghiệm hóa học, sinh học đạt yêu cầu; không chăn thả vật nuôi...)		[]			

2.1. Yêu cầu:

- Bảo đảm các điều kiện về đất canh tác và giá thể.

2.2. Phạm vi:

- Hồ sơ về kết quả kiểm nghiệm đất trồng và giá thể.
- Xung quanh khu vực sản xuất.

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Đất trồng hoặc giá thể đảm bảo không là nguồn gây nhiễm tới sản phẩm.
- Không có sự lây nhiễm từ vật nuôi xung quanh hoặc tại khu vực trồng trọt.

3. Nước tưới

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Nước tưới (đáp ứng quy định về nước tưới tiêu; trong sản xuất rau mầm phải đạt tiêu chuẩn nước sinh hoạt)		[]	[]	[] (với sản xuất rau mầm)	

3.1. Yêu cầu:

- Nước tưới đáp ứng quy định về nước tưới tiêu, không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm; nước tưới trong sản xuất rau mầm phải đạt tiêu chuẩn nước sinh hoạt..

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực sản xuất, hệ thống nước tưới tiêu và hồ sơ lưu trữ về kết quả phân tích mẫu nước.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Có nguồn nước đủ cung cấp và bảo đảm an toàn để tưới cho cây trồng.
- Hệ thống cung cấp nước (bể chứa, ống dẫn, vòi...) không là nguồn gây ô nhiễm cho sản phẩm cây trồng.
- Kết quả phân tích mẫu nước dùng để tưới cây trồng theo quy định.

4. Cây giống

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Cây giống (trong danh mục được phép sử dụng trong SXKD nông nghiệp tại VN; giống cây không có khả năng chứa độc tố...)		[]	[]		

4.1. Yêu cầu:

- Tuân thủ các quy định của pháp luật về sử dụng giống cây trồng;

4.2. Phạm vi:

- Cây trồng tại cơ sở, vùng trồng.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Cây giống/giống cây có trong danh mục được phép sử dụng trong sản xuất kinh doanh nông nghiệp tại Việt Nam.

- Nhà cung cấp cây giống, giống cây. Kết quả thử nghiệm cây giống theo quy định hiện hành (nếu là giống mới).

5. Phân bón

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phân bón (có trong danh mục được phép sử dụng; phân chuồng được xử lý (ủ) trước khi sử dụng; bảo quản phân bón, phối trộn, sử dụng phân bón không gây ô nhiễm cho sản phẩm...)		[]	[]	[]	

5.1. Yêu cầu:

- Phân bón không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

5.2. Phạm vi:

- Kho chứa/bảo quản phân bón, bao bì (nếu có).

- Nơi xử lý (ủ), phối trộn phân bón.

- Việc sử dụng phân bón trên thực tế.

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Phân bón có trong danh mục được phép sử dụng;

- Phân chuồng được xử lý (ủ) trước khi sử dụng;

- Bảo quản phân bón, phối trộn, sử dụng phân bón không gây ô nhiễm cho sản phẩm...).

6. Thuốc bảo vệ thực vật

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thuốc bảo vệ thực vật (có trong danh mục được phép sản xuất kinh doanh, sử dụng 4 đúng...; lưu giữ, bảo quản thuốc BVTV, hóa chất đảm bảo an toàn cho người sử dụng và sản phẩm...)		[]	[]	[]	

6.1. Yêu cầu:

- Thuốc bảo vệ thực vật được sử dụng đúng cách, không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

6.2. Phạm vi:

- Kho chứa, hóa đơn mua thuốc bảo vệ thực vật.

- Việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật trên thực tế.

BB 1.1

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Thuốc bảo vệ thực vật có trong danh mục được phép sử dụng;
- Người sử dụng đã được tập huấn và sử dụng theo đúng hướng dẫn trên bao bì thuốc (đúng cách, đúng liều, đúng loại bệnh và đúng thời gian cách ly).
- Bảo quản thuốc bảo vệ thực vật theo đúng hướng dẫn, không làm lây nhiễm cho sản phẩm...

7. Biện pháp thu gom, xử lý đối với bao bì thuốc bảo vệ thực vật đã sử dụng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d; QCKT tương ứng (nếu có);	Thu gom, xử lý bao bì thuốc BVTV, chất thải, nước thải (Có biện pháp thu gom, xử lý đối với bao bì thuốc bảo vệ thực vật sau khi sử dụng; biện pháp xử lý chất thải, nước thải không gây ô nhiễm cho sản phẩm và môi trường...)		[]	[]		

7.1. Yêu cầu:

- Bao bì thuốc bảo vệ thực vật không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.
- Việc thu gom, xử lý chất thải, nước thải theo đúng quy định, không gây ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm và môi trường.

7.2. Phạm vi:

- Khu vực trồng trọt.
- Việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật trên thực tế (nếu có).
- Hệ thống (địa điểm) thu gom bao bì thuốc bảo vệ thực vật; việc xử lý chất thải, kênh mương xử lý nước thải.

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Việc thu gom, xử lý bao bì thuốc bảo vệ thực vật sau khi sử dụng của người sản xuất đã tuân thủ theo hướng dẫn trên bao bì thuốc bảo vệ thực vật.
- Việc thu gom, xử lý chất thải, nước thải theo đúng quy định, không gây ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm và môi trường.

8. Thu gom, sơ chế

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	Luật ATTP: Điều 18; Điều 19, Khoản 1, Điểm b, c; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Thu gom, sơ chế (nước dùng cho thu gom, sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt; vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; tuân thủ quy định về vệ sinh công nhân, vệ sinh nhà xưởng trang thiết bị - nếu có cơ sở sơ chế gắn liền;...)		[]	[]	[]	(với sản phẩm ăn sống, ăn liền)

BB 1.1**8.1. Yêu cầu:**

- Nước dùng cho sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt.
- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng.
- Nhà xưởng, trang thiết bị của cơ sở sơ chế (nếu có) phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.
- Công nhân tuân thủ các quy định về an toàn thực phẩm trong quá trình thu gom, sơ chế sản phẩm.

8.2. Phạm vi:

- Nguồn nước, hệ thống nước (bể chứa, ống dẫn, vòi...) dùng để sơ chế sản phẩm.
- Khu vực thu gom, sơ chế sản phẩm.
- Kho, khu vực chứa vật liệu bao gói sản phẩm.
- Thực hành của người sản xuất.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Nước dùng cho sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt.
- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm.
- Khu vực thu gom, sơ chế sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.
- Người sản xuất tuân thủ các quy định về ATTP.

9. Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất đảm bảo sức khỏe để sản xuất; có kiến thức ATTP; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý...)		[]	[]		

9.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp sản xuất có kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định, được khám sức khỏe theo quy định.
- Bố trí nhà vệ sinh hợp lý, cách xa khu vực sản xuất.

9.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp sản xuất có kiến thức ATTP;
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.
- Khu vực vệ sinh công nhân

9.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Người trực tiếp sản xuất đã được phổ biến, tập huấn về kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.
- Khu vực vệ sinh công nhân cách biệt với khu vực sản xuất.

BB 1.1

10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19 Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Ghi chép, truy xuất nguồn gốc (có ghi chép việc sử dụng thuốc BVTV, phân bón, thời gian thu hoạch và nơi tiêu thụ sản phẩm...)		[]	[]		

10.1. Yêu cầu:

- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm; xác định được thời gian thu hoạch và nơi tiêu thụ sản phẩm.

- Có ghi chép việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, phân bón.

10.2. Phạm vi:

- Ghi chép, hóa đơn (nếu có) về nguồn gốc và sử dụng phân bón, thuốc bảo vệ thực vật;

- Ghi chép việc mua bán sản phẩm

10.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Có hồ sơ ghi chép theo dõi nguồn cung cấp và việc sử dụng phân bón, thuốc bảo vệ thực vật (ngày mua, tên hàng hóa, người bán, khối lượng, việc sử dụng, thời gian cách ly...).

- Có ghi chép theo dõi phân phối sản phẩm (ngày, tên sản phẩm, người mua, khối lượng).

- Biện pháp xử lý khi sản phẩm có vấn đề về ATTP (nếu có).

BB 1.2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thức ăn (thức ăn có trong danh mục được phép sử dụng; việc trộn thức ăn, sử dụng thức ăn theo đúng quy định, phù hợp giai đoạn chăn nuôi; kho chứa, bảo quản đúng cách...)		[]	[]	[]	
5	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, sinh trưởng... (có trong danh mục được phép sử dụng; sử dụng đúng quy định; bảo quản đúng cách; tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất...)		[]	[]	[]	
6	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 3; Điều 23, Khoản 1, Điểm b, c; QCKT tương ứng (nếu có);	Vật nuôi (tuân thủ quy định về kiểm dịch, có chứng nhận vệ sinh thú y; tiêm phòng; phòng chống dịch bệnh; cách ly khi vật nuôi có dấu hiệu bị bệnh; xuất bán...)		[]	[]	[]	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d, đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại; vệ sinh chuồng trại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp vệ sinh chăn nuôi, sát trùng chuồng trại; sử dụng chất tẩy rửa, khử trùng nằm trong danh mục được phép sử dụng; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)		[]	[]		
8	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Nước uống, nước cấp, thiết bị chăn nuôi (nước uống cho vật nuôi đáp ứng quy định QCVN 01-39:2011/BNNPTNT; thiết bị chăn nuôi phù hợp, không gỉ sét; không gây độc cho vật nuôi; dễ làm vệ sinh...)		[]	[]		
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e. QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất bảo đảm sức khỏe để sản xuất; có kiến thức ATTP theo quy định; được trang bị bảo hộ lao động; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý...)		[]	[]		

BB 1.2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2 Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e. QCKT tương ứng (nếu có);	Ghi chép, truy xuất nguồn gốc (có quy định về vệ sinh chuồng trại...; có ghi chép việc sử dụng thuốc hóa chất, thuốc thú y, thức ăn, thời gian xuất chuồng...)		[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

* Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm cần tham chiếu quy định trong quy chuẩn kỹ thuật tương ứng đối với sản phẩm cụ thể để thẩm định, đánh giá.

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
 (Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
 (Ký tên)

BB 1.2

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT TRÊN CẠN

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tài liệu này hướng dẫn thẩm định, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm có nguồn gốc động vật trên cạn.

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- **Lỗi nghiêm trọng (Se):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

- **Lỗi nặng (Ma):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức nghiêm trọng.

- **Lỗi nhẹ (Mi):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức nặng

2. Bảng xếp loại:

Xếp loại	Mức lỗi	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A		≤ 5	0	0
Loại B		> 5 đến 10	0	0
		$Mi + Ma \leq 8$ và $Ma \leq 3$		0
Loại C		$Mi + Ma > 8$ và $Ma > 3$		0
		-	≥ 4	0
		-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

3.1. Cơ sở đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

3.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;
- và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 05 chỉ tiêu.

3.1.2. Cơ sở xếp loại B khi thỏa mãn các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong Hai trường hợp sau:
 - + Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 05 chỉ tiêu; hoặc
 - + Số lỗi Nặng không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 08 chỉ tiêu.

3.2. Cơ sở xếp chưa đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại C

3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi vướng vào một trong các điều kiện sau:

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc
- Một trong các trường hợp sau:
 - + Có số lỗi Nặng ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc
 - + Có dưới hoặc bằng 03 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 08 chỉ tiêu.

III. PHƯƠNG PHÁP THẨM ĐỊNH:

A. Ghi biên bản thẩm định:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.

BB 1.2

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định.

B. Nguyên tắc đánh giá:

• Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

• Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [].

• Dùng ký hiệu X hoặc đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.

• Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (Đạt), Mi (Lỗi nhẹ), Ma (Lỗi nặng), Se (Lỗi nghiêm trọng).

• Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với nhóm chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột "Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục".

C. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:**1. Địa điểm sản xuất:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm sản xuất (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, các lò giết mổ tập trung, nghĩa trang, khu công nghiệp... tránh gây ô nhiễm cho người...)		[]	[]		

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở sản xuất sản phẩm nông sản có nguồn gốc động vật phải có địa điểm, diện tích thích hợp, bảo đảm để sản xuất thực phẩm an toàn; không gây ô nhiễm cho môi trường xung quanh.

1.2. Phạm vi:

Toàn bộ khu vực sản xuất và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Cơ sở sản xuất sản phẩm nông sản có nguồn gốc động vật phải có địa điểm, diện tích thích hợp, bảo đảm để sản xuất thực phẩm an toàn;

- Có khoảng cách thích hợp, không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân ô nhiễm từ môi trường xung quanh (khu dân cư, bệnh viện, các lò giết mổ tập trung, nghĩa trang, khu công nghiệp...).

- Không gây ô nhiễm cho môi trường xung quanh.

2. Kết cấu, bố trí trại nuôi

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu, bố trí trại nuôi (đủ diện tích; kết cấu hợp lý; dễ làm vệ sinh; các khu vực nuôi khác nhau có tường rào ngăn cách; có hệ thống vệ sinh sát trùng...)		[]	[]		

BB 1.2

2.1. Yêu cầu:

- Kết cấu, bố trí trại nuôi hợp lý, dễ làm vệ sinh, có hệ thống sát trùng.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ trại nuôi và xung quanh khu vực sản xuất.

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Trại nuôi có đủ diện tích; kết cấu hợp lý; dễ làm vệ sinh;
- Các khu vực nuôi khác nhau có tường rào ngăn cách;
- Có hệ thống vệ sinh sát trùng...

3. Con giống

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Con giống (có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng bảo đảm; tuân thủ đúng quy trình nhập đàn: nuôi cách ly, tiêm phòng, sát trùng chuồng trại...)		[]	[]		

3.1. Yêu cầu:

- Con giống có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng, tuân thủ quy trình nhập đàn.

3.2. Phạm vi:

- Vật nuôi tại trang trại.
- Hồ sơ mua con giống (nếu có), hồ sơ tiêm phòng, sát trùng chuồng trại.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Con giống có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng bảo đảm;
- Tuân thủ đúng quy trình nhập đàn: nuôi cách ly, tiêm phòng, sát trùng chuồng trại...

4. Thức ăn

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thức ăn (thức ăn có trong danh mục được phép sử dụng; việc trộn thức ăn, sử dụng thức ăn theo đúng quy định, phù hợp giai đoạn chăn nuôi; kho chứa, bảo quản đúng cách...)		[]	[]	[]	

4.1. Yêu cầu:

- Thức ăn không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

4.2. Phạm vi:

- Kho chứa/bảo quản thức ăn (nếu có).
- Khu vực sản xuất, phối trộn thức ăn (nếu có).
- Việc sử dụng thức ăn trên thực tế.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Thức ăn có thành phần trong danh mục được phép sử dụng;

BB 1.2

- Việc trộn thức ăn, sử dụng thức ăn theo đúng quy định, phù hợp giai đoạn chăn nuôi;
- Bảo quản đúng cách...

5. Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục... (có trong danh mục được phép sử dụng; sử dụng đúng quy định; bảo quản đúng cách; tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất...)		[]	[]	[]	

5.1. Yêu cầu:

- Việc sử dụng thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục... theo đúng quy định.

5.2. Phạm vi:

- Kho chứa, hóa đơn mua thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục...

- Việc sử dụng thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục... trên thực tế (nếu có).

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục... có trong danh mục được phép sử dụng;

- Việc sử dụng đúng quy định; bảo quản đúng cách;

- Tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất...

6. Vật nuôi

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 3; Điều 23, Khoản 1, Điểm b, c; QCKT tương ứng (nếu có);	Vật nuôi (tuân thủ quy định về kiểm dịch, có chứng nhận vệ sinh thú y; tiêm phòng; phòng chống dịch bệnh; cách ly khi vật nuôi có dấu hiệu bị bệnh; xuất bán....)		[]	[]	[]	

6.1. Yêu cầu:

- Vật nuôi tuân thủ đúng quy định về kiểm dịch, tiêm phòng, cách ly.

6.2. Phạm vi:

- Vật nuôi trong trang trại chăn nuôi.

- Hồ sơ nuôi, kiểm soát dịch bệnh, nhập vật nuôi và xuất bán hàng.

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

BB 1.2

- Vật nuôi tuân thủ quy định về kiểm dịch, có chứng nhận vệ sinh thú y;
- Có tiêm phòng; phòng chống dịch bệnh; cách ly khi vật nuôi có dấu hiệu bị bệnh; xuất bán....
- Nhà cung cấp con giống. Kết quả thử nghiệm giống vật nuôi (nếu là giống lạ, giống mới) theo quy định.

7. Phòng, chống động vật gây hại; vệ sinh chuồng trại và xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d, đ; QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>Phòng, chống động vật gây hại; vệ sinh chuồng trại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp vệ sinh chăn nuôi, sát trùng chuồng trại; sử dụng chất tẩy rửa, khử trùng nằm trong danh mục được phép sử dụng; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)</p>		[]	[]		

7.1. Yêu cầu:

- Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.
- Chuồng trại được vệ sinh, sát trùng.
- Chất thải rắn, nước thải được thu gom, xử lý theo quy định, tránh gây ô nhiễm ra môi trường.

7.2. Phạm vi:

- Khu vực chăn nuôi và xung quanh trang trại chăn nuôi.
- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.
- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không hạn gì, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại.

- Có biện pháp vệ sinh trại chăn nuôi, sát trùng chuồng trại; sử dụng chất tẩy rửa, khử trùng nằm trong danh mục được phép sử dụng.

- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; nước thải phải được xử lý trước khi đổ vào môi trường.

- Có dụng cụ, biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...

8. Nước uống, thiết bị chăn nuôi

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>Nước uống, nước cấp, thiết bị chăn nuôi (nước uống cho vật nuôi đáp ứng quy định QCVN 01-39:2011/BNNPTNT; thiết bị chăn nuôi phù hợp, không gỉ sét; không gây độc cho vật nuôi; dễ làm vệ sinh...)</p>		[]	[]		

8.1. Yêu cầu:

- Nước uống cho vật nuôi đáp ứng quy định của Bộ Nông nghiệp và PTNT.
- Thiết bị chăn nuôi phù hợp, không gây độc cho vật nuôi

8.2. Phạm vi:

- Hệ thống cung cấp nước, xử lý nước, bể chứa, vòi nước... cho động vật uống và hồ sơ lưu trữ về kết quả phân tích mẫu nước.
- Toàn bộ trang thiết bị ở trang trại nuôi.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Hệ thống cung cấp nước (bể chứa, ống dẫn, vòi...) bảo đảm an toàn để cho vật nuôi uống;
- Kết quả phân tích mẫu nước dùng cho vật nuôi uống;
- Trang thiết bị chăn nuôi phù hợp, không gỉ sét; không gây độc cho vật nuôi;
- Dễ làm vệ sinh và trong tình trạng được bảo trì tốt.

9. Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e. QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất bảo đảm sức khỏe để sản xuất; có kiến thức ATTP; được trang bị bảo hộ lao động; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý...)		[]	[]		

9.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp sản xuất có kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định, được khám sức khỏe theo quy định; được trang bị bảo hộ lao động;
- Trang trại có thiết bị vệ sinh cá nhân cho người lao động phù hợp; bố trí nhà vệ sinh hợp lý.

9.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp sản xuất.
- Khu vực vệ sinh cá nhân, thay bảo hộ lao động; nhà vệ sinh.
- Kiến thức ATTP của người trực tiếp sản xuất;
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.

9.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Người trực tiếp sản xuất có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.
- Người lao động được trang bị bảo hộ lao động (quần áo, ủng, găng tay)
- Có phương tiện rửa, khử trùng tay trước khi tiếp xúc với động vật nuôi và sau khi đi vệ sinh (xà phòng, nước rửa).
- Khu vực vệ sinh công nhân cách biệt với khu vực chăn nuôi.

BB 1.2

10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2 Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e. QCKT tương ứng (nếu có);	Ghi chép, truy xuất nguồn gốc (có quy định về vệ sinh chuồng trại...; có ghi chép việc sử dụng thuốc hóa chất, thuốc thú y, thức ăn, thời gian xuất chuồng...)		[]	[]		

10.1. Yêu cầu:

- Có quy định về vệ sinh chuồng trại...;
- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm; thời gian xuất chuồng và nơi tiêu thụ sản phẩm.
- Có ghi chép việc sử dụng thức ăn, thuốc thú y.

10.2. Phạm vi:

- Người sản xuất.
- Quy định, ghi chép, hóa đơn (nếu có) về xuất xứ và việc sử dụng thức ăn, thuốc thú y...

10.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Có quy định về vệ sinh chuồng trại...;
- Có hồ sơ ghi chép theo dõi nguồn cung cấp và việc sử dụng thức ăn, thuốc thú y (ngày mua, tên hàng hóa, người bán, khối lượng, việc sử dụng, thời gian cách ly...).
- Có hồ sơ ghi chép theo dõi tiêu thụ sản phẩm (ngày, tên sản phẩm, người mua, trọng lượng).
- Biện pháp xử lý khi sản phẩm có vấn đề về ATTP (nếu có).

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH) CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày... tháng... năm.....

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN

(Đối với các cơ sở nuôi trồng thủy sản thâm canh và bán thâm canh các đối tượng thủy sản chủ lực, cơ sở nuôi lồng bè; cơ sở nuôi trồng thủy sản khác khi tổ chức, cá nhân có nhu cầu)

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Ngày thẩm định:

2. Tên cơ sở thẩm định:

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

- Người đại diện của cơ sở: Chức vụ:

- Mã số cơ sở (nếu có):

3. Địa điểm thẩm định:

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

4. Thành phần Đoàn thẩm định: Chức vụ:

.....

.....

5. Đối tượng nuôi:.....; diện tích nuôi:.....; Hình thức nuôi:.....

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a;	Địa điểm của cơ sở nuôi trồng thủy sản	[]		[]	[]	

BB 1.3

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm b;	Nước cấp	[]		[]		
3	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	Con giống	[]		[]	[]	
4	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	Thức ăn, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản	[]		[]	[]	
5	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	Thuốc thú y thủy sản	[]		[]	[]	
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d;	Xử lý chất thải	[]		[]		
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e.	Người trực tiếp sản xuất	[]	[]			
8	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e.	Ghi chép, truy xuất nguồn gốc	[]	[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

(Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm cần tham chiếu các quy định hiện hành để kiểm tra, đánh giá).

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....

.....

BB 1.3

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):**1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...)**

.....
.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....
.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:**1. Nhận xét của đoàn thẩm định:**

.....
.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....
.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

.....
.....

....., ngày tháng năm.....
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, ghi rõ họ tên, đóng dấu - nếu có)

....., ngày tháng năm.....
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký, ghi rõ họ tên)

**HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN**

I. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- **Lỗi nghiêm trọng (Se):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

- **Lỗi nặng (Ma):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức nghiêm trọng.

- **Lỗi nhẹ (Mi):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức nặng.

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 4	0	0
Loại B	> 4	0	0
	$Mi + Ma \leq 5$ và $Ma \leq 2$		0
Loại C	$Mi + Ma > 5$ và $Ma > 2$		0
	-	≥ 4	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

3.1. Cơ sở đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

3.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi nặng và lỗi nghiêm trọng;
- Tổng số sai lỗi nhẹ (Mi) không quá 04 chỉ tiêu.

3.1.2. Cơ sở xếp loại B khi thỏa mãn các điều kiện sau:

- Không có lỗi nghiêm trọng và
- Một trong hai trường hợp sau:
 - + Không có lỗi nặng, số lỗi nhẹ lớn hơn 04 chỉ tiêu; hoặc
 - + Số lỗi nặng không quá 02 chỉ tiêu và tổng số lỗi nhẹ + nặng không quá 05 chỉ tiêu.

3.2. Cơ sở xếp chưa đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại C

3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi bị một trong các điều kiện sau:

- Có lỗi nghiêm trọng hoặc
- Một trong các trường hợp sau:
 - + Có số lỗi nặng ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc
 - + Có số lỗi nặng lớn hơn 02 chỉ tiêu và tổng số lỗi nhẹ + nặng lớn hơn 05 chỉ tiêu.

II. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH

A. Ghi biên bản thẩm định:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

B. Nguyên tắc đánh giá:

• Không được bỏ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

• Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [].

• Dùng ký hiệu X hoặc đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.

• Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (Đạt), Mi (Lỗi nhẹ), Ma (Lỗi nặng), Se (Lỗi nghiêm trọng).

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với nhóm chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột "Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục".

C. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. Địa điểm của cơ sở nuôi trồng thủy sản

- Đạt: Xa khu vực chứa, xử lý chất thải sinh hoạt, chất thải và các nguồn gây độc hại từ hoạt động của các ngành kinh tế khác, đảm bảo an toàn thực phẩm đối với thủy sản nuôi.

- Lỗi nặng: Gần khu vực chứa, xử lý chất thải sinh hoạt, chất thải và các nguồn gây độc hại từ hoạt động của các ngành kinh tế khác gây mất an toàn thực phẩm đối với thủy sản nuôi.

2. Nước cấp

- Đạt: Nguồn nước không bị ảnh hưởng bởi các nguồn xả thải của khu dân cư/bệnh viện/khu công nghiệp, đảm bảo các yêu cầu về an toàn thực phẩm đối với thủy sản nuôi.

- Lỗi nặng: Nguồn nước bị ảnh hưởng bởi nguồn xả thải của khu dân cư/bệnh viện/ khu công nghiệp gây mất an toàn thực phẩm đối với thủy sản nuôi.

3. Con giống

- Đạt: Được sản xuất tại cơ sở có Giấy chứng nhận cơ sở sản xuất, ương dưỡng đủ điều kiện theo quy định; có giấy chứng nhận kiểm dịch theo yêu cầu; thả giống đúng lịch mùa vụ của địa phương và chất lượng giống đảm bảo yêu cầu với từng đối tượng nuôi. Không nuôi loài thủy sản chưa được phép kinh doanh tại Việt Nam.

- Lỗi nặng: Sản xuất tại cơ sở chưa có Giấy chứng nhận cơ sở sản xuất, ương dưỡng đủ điều kiện theo quy định; không có giấy kiểm dịch hoặc giống có nguồn gốc không rõ ràng hoặc cơ sở nuôi không theo quy định lịch mùa vụ của địa phương.

- Lỗi nghiêm trọng: Nuôi loài thủy sản chưa được phép kinh doanh tại Việt Nam.

4. Thức ăn, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản

- Đạt: Được sản xuất tại cơ sở sản xuất có Giấy chứng nhận đủ điều kiện sản xuất theo quy định; đã công bố tiêu chuẩn áp dụng, công bố hợp quy theo quy định; còn hạn sử dụng; không chứa chất bị cấm sử dụng theo quy định. Vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, sử dụng theo hướng dẫn của nhà cung cấp, nhà sản xuất.

BB 1.3

- Lỗi nặng: Sử dụng thức ăn, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản hết hạn dùng hoặc chưa công bố tiêu chuẩn áp dụng, công bố hợp quy theo quy định; vận chuyển lưu giữ, bảo quản, sử dụng không đảm bảo theo yêu cầu của nhà sản xuất.

- Lỗi nghiêm trọng: Sản xuất tại cơ sở sản xuất chưa có Giấy chứng nhận đủ điều kiện sản xuất theo quy định; chứa chất bị cấm sử dụng theo quy định.

5. Thuốc thú y thủy sản

- Đạt: Sử dụng thuốc thú y thủy sản theo hướng dẫn của nhà sản xuất, đơn thuốc của cá nhân hành nghề thú y, cơ quan quản lý chuyên ngành thú y; không sử dụng nguyên liệu thuốc thú y để phòng bệnh, chữa bệnh; không sử dụng thuốc thú y không rõ nguồn gốc xuất xứ, thuốc thú y cấm sử dụng, thuốc thú y hết hạn sử dụng, thuốc thú y chưa được phép lưu hành tại Việt Nam.

- Lỗi nặng: Sử dụng thuốc thú y không theo hướng dẫn của nhà sản xuất, đơn thuốc của cá nhân hành nghề thú y, cơ quan quản lý chuyên ngành thú y.

- Lỗi nghiêm trọng: Sử dụng nguyên liệu thuốc thú y để phòng bệnh, chữa bệnh; sử dụng thuốc thú y không rõ nguồn gốc xuất xứ, thuốc thú y cấm sử dụng, thuốc thú y hết hạn sử dụng, thuốc thú y chưa được phép lưu hành tại Việt Nam.

6. Xử lý chất thải

- Đạt: Có nơi chứa, xử lý chất thải và tách biệt với khu vực nuôi, không làm ảnh hưởng đến môi trường.

- Lỗi nặng: Không có nơi chứa, xử lý chất thải hoặc nơi chứa, xử lý chất thải không tách biệt với khu vực nuôi hoặc cả hai trường hợp.

7. Người trực tiếp sản xuất

- Đạt: Người trực tiếp sản xuất bảo đảm sức khỏe để sản xuất (có giấy khám sức khỏe hàng năm), được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động theo quy định.

- Lỗi nhẹ: Công nhân không có giấy khám sức khỏe hoặc được trang bị bảo hộ lao động nhưng không đầy đủ hoặc cả hai trường hợp.

8. Ghi chép, truy xuất nguồn gốc

- Đạt: Ghi chép hoạt động sản xuất từ thả giống đến quản lý ao, thủy sản nuôi, sử dụng thức ăn, thuốc thú y thủy sản, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản.

- Lỗi nhẹ: Có ghi chép nhưng không đầy đủ thông tin.

- Lỗi nặng: Không có nhật ký hoặc không ghi chép việc sử dụng thuốc thú y thủy sản để phòng, trị bệnh cho thủy sản nuôi.

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TÀU CÁ
(Đối với tàu cá có chiều dài lớn nhất từ 15 mét trở lên)

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên tàu cá (nếu có):.....
2. Số đăng ký tàu:.....
3. Họ và tên chủ tàu:.....
- Địa chỉ chủ tàu:.....
- Số điện thoại:..... Số Fax:.....
4. Mã số (nếu có):.....
5. Thời điểm thẩm định:.....
6. Hình thức thẩm định:.....
7. Thành phần Đoàn thẩm định:
- 1).....
- 2).....
- 3).....
8. Đại diện cơ sở (tàu cá):
- 1).....
- 2).....

II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	QCVN 02-13:2009 2.1.1.a 2.1.1.b	1. Kết cấu và bố trí trên tàu cá a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận tiện cho việc bốc dỡ, xử lý, chế biến, bảo quản, làm vệ sinh và khử trùng		[] []	[] []			
2	QCVN 02-13:2009 2.1.2.a 2.2.5.b 2.2.6.a 2.2.2.c	2. Cấu trúc, vật liệu của bề mặt tiếp xúc với thủy sản a. Kết cấu phù hợp b. Dễ làm vệ sinh, khử trùng c. Bảo trì tốt		[] [] []	[]			

BB 1.4

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
3	QCVN 02-13:2009 2.1.3.a,b,d 2.1.2.b	3. Trang thiết bị bảo quản sản phẩm: 3.1. Thiết bị cấp đông, làm lạnh (đối với những tàu có thiết bị cấp đông): a. Đủ công suất để duy trì nhiệt độ phù hợp b. Sử dụng các tác nhân lạnh phù hợp 3.2. Kho bảo quản lạnh: a. Vật liệu phù hợp b. Có nhiệt kế được lắp đặt đúng cách để giám sát nhiệt độ 3.3. Hàm chứa và thùng bảo quản: a. Vật liệu phù hợp và cấu trúc dễ làm vệ sinh b. Cách nhiệt tốt c. Được bảo trì tốt		[]	[]			
4	QCVN 02-13:2009 2.1.3.đ	4. Dụng cụ, hóa chất làm vệ sinh, khử trùng a. Dụng cụ có kết cấu phù hợp b. Hóa chất rõ nguồn gốc, bảo quản đúng cách		[]	[]			
5	QCVN 02-13:2009 2.2.1.đ	5. Hóa chất bảo quản a. Được phép và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[]	[]	[]		
6	QCVN 02-13:2009 2.1.4 2.2.1.b 2.1.3.c	6. Hệ thống cung cấp nước và nước đá a. Sử dụng nước và nước đá an toàn b. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển, xay nước đá hợp vệ sinh c. Bảo trì tốt		[]	[]	[]		
7	QCVN 02-13:2009 2.1.5 2.1.6.b 2.2.3.b	7.1 Hệ thống thoát nước thải a. Kết cấu dễ làm vệ sinh, khử trùng b. Bố trí phù hợp 7.2 Chất thải a. Chất thải phòng vệ sinh được xử lý phù hợp b. Chất thải thủy sản được bảo quản riêng		[]	[]	[]		
8	QCVN 02-13:2009 2.3.1	8. Vệ sinh cá nhân và sức khỏe công nhân a. Được khám sức khỏe định kỳ b. Người tham gia xử lý, chế biến, bảo quản thủy sản được trang bị bảo hộ lao động phù hợp.		[]	[]	[]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
		c. Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp. d. Khu vực vệ sinh được bố trí cách ly với các khu vực xử lý, bảo quản thủy sản		[] []	[]			
9	QCVN 02-13:2009 2.2.1.a 2.3.2.a,b,c	9. Điều kiện đảm bảo quản lý chất lượng a. Có quy định đầy đủ và phù hợp b. Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất c. Công nhân xử lý, bảo quản, bốc dỡ thủy sản được phổ biến kiến thức về an toàn vệ sinh		[] [] []	[]			
10	QCVN 02-13:2009 2.2.1.a,c,d 2.2.2 2.2.3 2.2.4 2.2.5.a,c,d,đ 2.2.6.b,c,d 2.3.2.d	10. Thực hiện quản lý chất lượng a. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả b. Thực hiện làm vệ sinh đúng quy định c. Thực hiện hoạt động xử lý, bảo quản, bốc dỡ thủy sản đúng quy định d. Hồ sơ ghi chép đầy đủ		[] []	[] [] []	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10								Xếp loại:

III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...)

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
 (Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
 (Ký tên)

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TÀU CÁ

I. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- **Lỗi nghiêm trọng (Se):** Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

- **Lỗi nặng (Ma):** Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.

- **Lỗi nhẹ (Mi):** Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng.

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 3	0	0
Loại B	Từ 4 đến 10	0	0
	$Ma \leq 5$ và tổng $Mi + Ma \leq 8$		
Loại C	$Ma < 6$ và tổng $Mi + Ma > 8$		0
	-	≥ 6	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

3.1. Cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

3.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng.
- Không có lỗi Nặng.
- Tổng số lỗi Nhẹ không quá 3 nhóm chỉ tiêu

3.1.2. Cơ sở xếp loại B khi thỏa mãn các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong 2 trường hợp sau:
 - Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ từ 4 đến 10 nhóm chỉ tiêu; hoặc
 - Số lỗi Nặng không quá 5 nhóm chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 8 nhóm chỉ tiêu.

3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi cơ sở xếp loại C

3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi vướng vào một trong các điều kiện sau:

- Có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong 2 trường hợp sau:
 - Có số lỗi Nặng lớn hơn hoặc bằng 6 nhóm chỉ tiêu; hoặc
 - Có dưới 6 nhóm chỉ tiêu lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 8 nhóm chỉ tiêu.

II. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản thẩm định

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm định và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

B. Nguyên tắc đánh giá

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [].

- Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thông nhất ghi như sau: Ac (đạt), Mi (lỗi mức nhẹ), Ma (lỗi mức nặng), Se (lỗi mức nghiêm trọng).

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột "Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục".

C. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp thẩm định

1. KẾT CẤU VÀ BỐ TRÍ TRÊN TÀU CÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
11	QCVN 02-13:2009 2.1.1.a 2.1.1.b	1. Kết cấu và bố trí trên tàu cá a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận tiện cho việc bốc dỡ, xử lý, chế biến, bảo quản, làm vệ sinh và khử trùng			[]	[]		

1.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa khả năng lây nhiễm cho nguyên liệu thủy sản.
- Thuận tiện cho việc tiếp nhận, xử lý, chế biến, bảo quản thủy sản.

1.2. Phạm vi:

- Khu vực tiếp nhận, xử lý và bảo quản thủy sản
- Khu vực buồng máy, khu vực dành cho thủy thủ đoàn, khu vệ sinh, các đường dẫn nước thải.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

BB 1.4

- Tàu cá phải được thiết kế thuận tiện cho việc tiếp nhận, xử lý, chế biến, bảo quản thủy sản, dễ làm vệ sinh và khử trùng;

- Các khu vực tiếp nhận, xử lý và bảo quản thủy sản phải được bố trí ngăn cách với các khu vực khác có thể gây nhiễm cho thủy sản như: buồng máy, khu vực dành cho thủy thủ đoàn, khu vệ sinh, các đường dẫn nước thải.

2. CẤU TRÚC, VẬT LIỆU CỦA BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỦY SẢN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
12	QCVN 02-13:2009 2.1.2.a 2.2.5.b 2.2.6.a 2.2.2.c	2. Cấu trúc, vật liệu của bề mặt tiếp xúc với thủy sản a. Kết cấu phù hợp b. Dễ làm vệ sinh, khử trùng c. Bảo trì tốt		[] [] []	[]			

2.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa sự lây nhiễm cho thủy sản.
- Vật liệu có kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh.

2.2. Phạm vi:

- Sàn tàu và dàn phơi.
- Thiết bị bốc dỡ và chuyên thủy sản lên bờ.

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Sàn tàu: được làm bằng vật liệu cứng, bền, không độc, chịu mòn; Mặt sàn phải phẳng, kín, không trơn trượt, dễ làm vệ sinh, khử trùng và đảm bảo thoát nước.

- Dàn phơi: được thiết kế chế tạo phù hợp với tàu, bảo đảm việc phơi khô được dễ dàng, an toàn và được làm từ vật liệu không độc, dễ làm vệ sinh, khử trùng.

- Thiết bị bốc dỡ và chuyên thủy sản lên bờ phải được làm bằng vật liệu không gỉ, không độc, dễ làm sạch và khử trùng.

3. TRANG THIẾT BỊ BẢO QUẢN SẢN PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
13	QCVN 2-13:2009 2.1.3.a,b,d 2.1.2.b	3. Trang thiết bị bảo quản sản phẩm: 3.1. Thiết bị cấp đông, làm lạnh (đối với những tàu có thiết bị cấp đông): a. Đủ công suất để duy trì nhiệt độ phù hợp		[]	[]			

	b. Sử dụng các tác nhân lạnh phù hợp		[]	[]			
	3.2. Kho bảo quản lạnh:						
	a. Vật liệu phù hợp		[]	[]			
	b. Có nhiệt kế được lắp đặt đúng cách để giám sát nhiệt độ		[]	[]			
	3.3. Hàm chứa và thùng bảo quản:						
	a. Vật liệu phù hợp và cấu trúc để làm vệ sinh		[]	[]			
	b. Cách nhiệt tốt		[]	[]			
	c. Được bảo trì tốt		[]	[]			

3.1. Yêu cầu:

- Thiết bị phù hợp với mục đích sử dụng.
- Vật liệu phù hợp, không lây nhiễm cho thủy sản.

3.2. Phạm vi:

- Thiết bị cấp đông, làm lạnh.
- Kho bảo quản lạnh.
- Hàm chứa và thùng bảo quản thủy sản.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a. Thiết bị cấp đông, làm lạnh (đối với những tàu có thiết bị cấp đông):

- Phải có công suất đủ mạnh để cấp đông nhanh sản phẩm đánh bắt.
- Nếu sử dụng thiết bị có dùng nước muối để làm lạnh, thì thiết bị lạnh và khuấy phải đủ công suất để duy trì nhiệt độ của thủy sản theo quy định. Nước muối phải được thay mới trước mỗi chuyến biển.
- Chỉ được phép sử dụng các tác nhân lạnh bay hơi tiếp xúc trực tiếp với thủy sản là: không khí, nitơ lỏng, điôxyt cacbon rắn.

b. Kho bảo quản lạnh:

- Được cách nhiệt tốt, làm bằng vật liệu bền, nhẵn, không thấm nước và không gỉ sét.
- Thiết bị làm lạnh phải có công suất đủ mạnh để giữ thủy sản trong kho ở nhiệt độ bảo quản thích hợp và ổn định.
- Có nhiệt kế được lắp đặt đúng cách để theo dõi nhiệt độ của kho.

c. Thùng bảo quản thủy sản:

- Được làm bằng vật liệu chống ăn mòn, không độc; cấu trúc chắc chắn; được bọc cách nhiệt và có nắp đậy khi cần thiết; có lỗ thoát nước đá tan ở đáy;
- Bề mặt nhẵn, không ngấm nước, dễ làm vệ sinh và khử trùng;
- Thường xuyên được giữ gìn sạch sẽ, hợp vệ sinh.

d. Hàm chứa:

- Mặt trong của hàm chứa tiếp xúc với thủy sản được làm bằng vật liệu nhẵn, không gỉ, không độc, không ngấm nước, dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Đảm bảo không bị đọng nước gây nhiễm bẩn thủy sản.
- Vách ngăn hàm chứa phải được cách nhiệt tốt.

BB 1.4

4. DỤNG CỤ, HÓA CHẤT LÀM VỆ SINH, KHỬ TRÙNG:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
14	QCVN 02-13:2009 2.1.3.đ	4. Dụng cụ, hóa chất làm vệ sinh, khử trùng a. Dụng cụ có kết cấu phù hợp b. Hóa chất rõ nguồn gốc, bảo quản đúng cách		[] []	[]			

4.1. Yêu cầu:

- Dụng cụ vệ sinh chuyên dùng, có kết cấu phù hợp.
- Hóa chất sử dụng theo quy định của Bộ Y tế.
- Chất tẩy rửa, khử trùng phải được bảo quản phù hợp.

4.2. Phạm vi:

- Dụng cụ làm vệ sinh, khử trùng.
- Hóa chất tẩy rửa, khử trùng.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Dụng cụ làm vệ sinh phải được làm bằng vật liệu phù hợp, không làm hư hại bề mặt các thiết bị trên tàu hoặc dụng cụ chứa thủy sản; được vệ sinh sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng; được bảo quản ở nơi khô ráo và để đúng nơi quy định.

- Các hóa chất tẩy rửa và khử trùng phải phù hợp với mục đích sử dụng theo quy định của Bộ Y tế. Chất tẩy rửa, khử trùng phải được bảo quản ở nơi riêng biệt trong thùng chứa kín, có ghi rõ tên hóa chất và phương pháp sử dụng.

5. HÓA CHẤT BẢO QUẢN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
15	QCVN 02-13:2009 2.2.1.đ	5. Hóa chất bảo quản a. Được phép và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[] []	[] []	[]		

5.1. Yêu cầu: Không sử dụng bất kỳ hóa chất bảo quản, chất kháng sinh không rõ nguồn và không được phép sử dụng trong hoạt động chế biến, bảo quản thủy sản.

5.2. Phạm vi: Chất nổ, chất độc, xung điện, hóa chất bảo quản và chất kháng sinh cấm.

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

BB 1.4

- Các loại chất nổ, chất độc, xung điện, hóa chất bảo quản (không có trong danh mục được phép sử dụng) và chất kháng sinh cấm không được mang lên tàu cá dùng cho việc đánh bắt, chế biến và bảo quản thủy sản.

6. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC VÀ NƯỚC ĐÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
16	QCVN 02-13:2009 2.1.4 2.2.1.b 2.1.3.c	6. Hệ thống cung cấp nước và nước đá a. Sử dụng nước và nước đá an toàn b. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển, xay nước đá hợp vệ sinh c. Bảo trì tốt		[] []	[]	[]		

6.1. Yêu cầu: Nước và nước đá sử dụng phải đủ lượng và đảm bảo an toàn vệ sinh, được kiểm soát đúng cách.

6.2. Phạm vi:

- Nước sử dụng để rửa thủy sản hoặc rửa các bề mặt thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thủy sản.
- Nước đá sử dụng bảo quản thủy sản.
- Máy xay nước đá.

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Nước sử dụng để rửa thủy sản hoặc rửa các bề mặt của thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thủy sản phải là nước sạch. Không được dùng nước biển ở cảng cho mục đích này.
- Nước dùng để làm nước đá phải là nước sạch. Nước đá phải được sản xuất, bảo quản, vận chuyển, xay nghiền trong điều kiện hợp vệ sinh.
- Được sản xuất từ nguồn nước đảm bảo an toàn vệ sinh theo quy định của Bộ Y tế.
- Tàu cá phải đủ nước sạch, nước đá sạch và dụng cụ chứa đựng để bảo quản thủy sản.
- Máy xay đá có kết cấu thích hợp, dễ làm vệ sinh; được làm bằng vật liệu bền, không gỉ và không gây nhiễm độc cho thủy sản.

7. CHẤT THẢI:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
17	QCVN 02-13:2009 2.1.5 2.1.6.b 2.2.3.b	7.1 Hệ thống thoát nước thải a. Kết cấu dễ làm vệ sinh, khử trùng b. Bố trí phù hợp 7.2 Chất thải a. Chất thải phòng vệ sinh được xử lý phù hợp b. Chất thải thủy sản được bảo quản riêng		[] []	[]	[]		

BB 1.4

7.1. Yêu cầu: Chất thải không là nguồn lây nhiễm cho nguyên liệu thủy sản và môi trường.

7.2. Phạm vi: Hệ thống thoát nước từ sàn tàu, hầm chứa thủy sản, phòng vệ sinh.

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế, kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Hệ thống thoát nước từ sàn tàu, hầm chứa thủy sản hoặc phòng vệ sinh phải đảm bảo thoát hết nước, để làm vệ sinh và khử trùng.

- Hệ thống đường dẫn nước thải phải được bố trí ngăn cách để không làm nhiễm bẩn thủy sản.

- Phế liệu thủy sản sau khi sơ chế phải được chuyển nhanh khỏi mặt sàn tàu và được bảo quản riêng.

- Chất thải phòng vệ sinh phải được xử lý không gây ô nhiễm môi trường.

8. VỆ SINH CÁ NHÂN VÀ SỨC KHỎE CÔNG NHÂN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
18	QCVN 02-13:2009 2.3.1	8. Vệ sinh cá nhân và sức khỏe công nhân a. Được khám sức khỏe định kỳ b. Người tham gia xử lý, chế biến, bảo quản thủy sản được trang bị bảo hộ lao động phù hợp. c. Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp. d. Khu vực vệ sinh được bố trí cách ly với các khu vực xử lý, bảo quản thủy sản		[] []	[] []			

8.1. Yêu cầu:

- Người tiếp xúc với thủy sản phải được trang bị bảo hộ lao động được khám sức khỏe định kỳ theo quy định và không bị mắc bệnh truyền nhiễm.

- Khu vực vệ sinh không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

8.2. Phạm vi:

- Người đang xử lý thủy sản hoặc có mặt ở khu vực xử lý, chế biến và bảo quản thủy sản.

- Khu vực vệ sinh.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế, kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Mọi thuyền viên phải giữ gìn vệ sinh cá nhân trong sinh hoạt và trong khi làm việc trên tàu.

BB 1.4

- Những người đang xử lý thủy sản hoặc có mặt ở khu vực xử lý, chế biến và bảo quản thủy sản phải được trang bị bảo hộ lao động hợp vệ sinh và tuân thủ biện pháp bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Những người mang bệnh truyền nhiễm (theo quy định của Bộ Y tế) không được có mặt trên tàu cá.

- Hàng năm, thuyền viên phải được kiểm tra sức khỏe định kỳ.

- Khu vực vệ sinh phải bố trí cách ly với các khu vực xử lý, bảo quản thủy sản.

- Phải giữ sạch sẽ và làm vệ sinh thường xuyên; chất thải phải được xử lý không gây ô nhiễm môi trường.

- Có đủ nước sạch và xà phòng sát trùng để rửa tay.

9. ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO HOẠT ĐỘNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
19	QCVN 02-13:2009 2.2.1.a 2.3.2.a,b,c	9. Điều kiện đảm bảo hoạt động quản lý chất lượng a. Có quy định đầy đủ và phù hợp b. Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất c. Công nhân xử lý, bảo quản, bốc dỡ thủy sản được phổ biến kiến thức về an toàn vệ sinh		[] [] []	[] []			

9.1. Yêu cầu: Các điều kiện đảm bảo cho hoạt động quản lý chất lượng phù hợp với việc kiểm soát trong thực tế.

9.2. Phạm vi:

- Quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm: vệ sinh, khử trùng thiết bị, sàn tàu, hầm chứa, dụng cụ chứa và các bề mặt khác tiếp xúc với thủy sản.

- Người chịu trách nhiệm chính về vệ sinh an toàn và chất lượng thủy sản.

9.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

- Mỗi tàu cá phải xây dựng nội quy riêng về vệ sinh an toàn thực phẩm; phổ biến cho thủy thủ về công tác vệ sinh, khử trùng thiết bị, sàn tàu, hầm chứa, dụng cụ chứa và các bề mặt khác tiếp xúc với thủy sản trước và sau mỗi chuyến đi biển.

- Nội quy vệ sinh phải quy định rõ phương pháp, tần suất làm vệ sinh cho phù hợp với từng loại tàu cá và xác định rõ trách nhiệm cụ thể của từng cá nhân đối với từng nội dung công việc.

BB 1.4

- Trên tàu cá phải có người chịu trách nhiệm chính về vệ sinh an toàn và chất lượng thủy sản. Mỗi thành viên trên tàu phải nắm vững các biện pháp phòng tránh nhiễm bẩn hoặc làm hư hại đến thủy sản trong quá trình tiếp nhận, xử lý, chế biến, bảo quản, bốc dỡ và vận chuyển.

- Có phương pháp chế biến, bảo quản và vận chuyển phù hợp đối với từng loại nguyên liệu thủy sản.

10. THỰC HIỆN HOẠT ĐỘNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ TRUY XUẤT NGUỒN NGUYÊN LIỆU:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
20	QCVN 02-13:2009 2.2.1.a,c,d 2.2.2 2.2.3 2.2.4 2.2.5.a,c,d,d 2.2.6.b,c,d 2.3.2.d	10. Thực hiện quản lý chất lượng a. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả b. Thực hiện làm vệ sinh đúng quy định c. Thực hiện hoạt động xử lý, bảo quản, bốc dỡ thủy sản đúng quy định d. Hồ sơ ghi chép đầy đủ			[] [] [] []	[] [] [] []		

10.1. Yêu cầu: Việc thực hiện hoạt động quản lý chất lượng và truy xuất nguồn nguyên liệu theo đúng với quy định đề ra.

10.2. Phạm vi:

- Hoạt động tiếp nhận, xử lý, chế biến, bảo quản, bốc dỡ và vận chuyển.
- Hồ sơ có liên quan đến việc quản lý chất lượng và truy xuất nguồn nguyên liệu.

10.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

a. Kiểm soát động vật gây hại: Có biện pháp ngăn chặn sự xâm nhập và diệt trừ chuột cùng các loại côn trùng, động vật gây hại khác. Không được phép nuôi gia súc, gia cầm trên tàu cá.

b. Yêu cầu thực hiện vệ sinh: Phải thực hiện làm vệ sinh các thiết bị và dụng cụ trên tàu, các khu vực trên sàn tàu dùng để tiếp nhận, xử lý hoặc bảo quản thủy sản.

c. Yêu cầu về việc thực hiện xử lý, bảo quản, vận chuyển:

- Thủy sản phải được nhanh chóng phân loại, làm sạch và bảo quản đúng yêu cầu kỹ thuật và làm lạnh càng nhanh càng tốt (Trừ sản phẩm sống, ướp muối và làm khô ngay trên biển).

- Duy trì được nhiệt độ lạnh của thủy sản theo yêu cầu cho đến khi bốc dỡ.

- Dụng cụ chứa đựng thủy sản phải được kê xếp sao cho thủy sản không bị dập nát trong quá trình bảo quản, vận chuyển và bốc dỡ.

- Nước đá đã sử dụng trong bảo quản thủy sản không được sử dụng lại.

BB 1.4

- Tàu cá phải ghi nhật ký khai thác và hồ sơ theo dõi xử lý, chế biến trên tàu bảo đảm dễ dàng trong việc truy xuất nguồn gốc và đánh giá chất lượng thủy sản.

d. Yêu cầu đối với cấp đông và bảo quản thủy sản đông lạnh (đối với tàu cá có thiết bị cấp đông và kho lạnh):

- Thủy sản xếp trong hầm đông phải đảm bảo để quá trình lạnh đông nhanh và đều, nhiệt độ trung tâm sản phẩm phải đạt -18°C hoặc thấp hơn.

- Thủy sản sau khi đưa ra khỏi tủ cấp đông phải được bao gói và đưa ngay vào kho lạnh bảo quản.

- Trong kho lạnh, thủy sản phải được kê xếp theo từng lô riêng biệt, ghi chép rõ vị trí và ngày, tháng bảo quản của từng lô. Nhiệt độ sản phẩm trong kho lạnh đảm bảo đạt -18°C hoặc thấp hơn; nhiệt độ trong kho không được dao động quá mức cho phép là $\pm 3^{\circ}\text{C}$.

e. Yêu cầu đối với phơi khô và bảo quản sản phẩm khô:

- Thủy sản ngay sau khi được xử lý, chế biến và làm sạch phải nhanh chóng phơi khô trên các dàn phơi trên tàu cá;

- Việc phơi khô phải bảo đảm thoát ẩm nhanh, sản phẩm được khô đều;

- Không được phơi khô thủy sản trực tiếp trên bề mặt boong tàu, trong phòng máy. Không được để thủy sản khô nhiễm bẩn và dính dầu mỡ;

- Sản phẩm khô phải được bao gói và bảo quản trong điều kiện hợp vệ sinh.

f. Yêu cầu về hồ sơ ghi chép: Tàu cá phải ghi nhật ký khai thác và hồ sơ theo dõi xử lý, chế biến trên tàu, bảo đảm dễ dàng trong việc truy xuất nguồn gốc và đánh giá chất lượng thủy sản.

BB 1.5

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH) CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
 Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CẢNG CÁ

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cảng cá:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Số điện thoại:..... Số Fax (nếu có):.....
4. Mã số (nếu có):.....
5. Thời điểm thẩm định:.....
6. Hình thức thẩm định:.....
7. Thành phần Đoàn thẩm định:
 - 1).....
 - 2).....
 - 3).....
8. Đại diện cảng:
 - 1).....
 - 2).....

II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
1	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.1. 2.2. 2.4.3.a,b	1. Địa điểm và bố trí mặt bằng		[]	[]	[]		
2	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.3.1. 2.3.2. 2.3.10.	2. Cầu tàu, đường nội bộ, bãi xe		[]	[]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Đạt (Ac)		
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)				
3	QCVN 02-2: 2009/BNNPTNT 2.3.3.a,b 2.3.11.	3. Khu tập kết, phân loại thủy sản		[]	[]				
4	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.5.4.	4. Phương tiện vận chuyển		[]	[]				
5	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.5.3. 2.3.5.a	5. Dụng cụ chứa đựng, xử lý thủy sản		[]	[]				
6	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.5.1. 2.3.5.b	6. Dụng cụ, hóa chất làm vệ sinh, khử trùng		[]	[]				
7	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.3.4.a 2.3.4.b	7. Kho bảo quản thủy sản		[]	[]				
8	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.3.3.c 2.3.4.c 2.4.1. QCVN 01:2009/BYT	8. Hệ thống cung cấp nước, nước đá		[]	[]	[]			
9	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.3.3.d 2.3.8. 2.3.6.	9. Chất thải (rắn, lỏng) 9.1. Chất thải rắn 9.2. Nước thải		[]	[]				
10	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.5.2. 2.6.1.đ 2.3.9.	10. Vệ sinh cá nhân		[]	[]				
11	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.6.1.c 2.6.2. 2.7.	11. Điều kiện đảm bảo QLCL:		[]	[]	[]			

BB 1.5

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
12	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.4.3.c 2.6.1.a 2.6.1.b 2.6.1.d	12. Thực hiện QLCL:		[]	[]			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /12							Xếp loại:	

III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
 (Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
 (Ký tên)

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CẢNG CÁ

I. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- **Lỗi nghiêm trọng (Se):** Là sai lệch so với Quy chuẩn, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

- **Lỗi nặng (Ma):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.

- **Lỗi nhẹ (Mi):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng

2. Bảng xếp loại: Tổng số 12 nhóm chỉ tiêu đánh giá

Mức lỗi	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 4	0	0
Loại B	Từ 5 đến 12	0	0
	$Ma \leq 6$ và tổng $Mi + Ma \leq 9$		0
Loại C	$Ma < 7$ và tổng $Mi + Ma > 9$		0
	-	≥ 7	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải

3.1. Cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

3.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng.
- Không có lỗi Nặng.
- Tổng số lỗi Nhẹ không quá 4 nhóm chỉ tiêu

3.1.2. Cơ sở được xếp loại B khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong 2 trường hợp sau:
 - Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ từ 5 đến 12 nhóm chỉ tiêu; hoặc
 - Số lỗi Nặng nhỏ hơn hoặc bằng 6 và tổng số lỗi Nhẹ, Nặng nhỏ hơn hoặc bằng 9 nhóm chỉ tiêu.

3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi cơ sở xếp loại C

3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi:

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc
- Một trong 2 trường hợp sau:
 - Có số lỗi Nặng lớn hơn hoặc bằng 7 nhóm chỉ tiêu; hoặc
 - Có dưới 7 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 9 nhóm chỉ tiêu.

II. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản thẩm định

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định.

B. Nguyên tắc đánh giá

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

BB 1.5

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [].

- Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (đạt), Mi (lỗi mức nhẹ), Ma (lỗi mức nặng), Se (lỗi mức nghiêm trọng).

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó.

C. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp thẩm định**1. ĐỊA ĐIỂM VÀ BỐ TRÍ MẶT BẰNG:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
1	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.1. 2.2. 2.4.3.a,b	1. Địa điểm và bố trí mặt bằng a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận tiện cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh			[]	[]		

1.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa khả năng lây nhiễm cho nguyên liệu thủy sản.
- Thuận lợi cho việc bốc dỡ, xử lý, bảo quản và vận chuyển nguyên liệu thủy sản.
- Không bị đọng, ngập nước.

1.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các khu vực trong cảng cá.
- Các khu vực bốc dỡ, xử lý, bảo quản và hệ thống đường giao thông vận chuyển nguyên liệu thủy sản.

1.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a. Yêu cầu về địa điểm:

- Có vị trí địa lý thuận tiện, không bị ngập nước, đọng nước.
- Có nguồn nước, nguồn điện bảo đảm cho yêu cầu hoạt động sản xuất và dịch vụ hậu cần nghề cá.
- Cách biệt với khu dân cư và cách xa các nguồn gây nhiễm cho thủy sản.

b. Yêu cầu về bố trí mặt bằng:

- Việc bố trí mặt bằng cảng cá phải đảm bảo tránh được khả năng gây nhiễm cho thủy sản.
- Các khu vực bốc dỡ, xử lý, bảo quản và hệ thống đường giao thông vận chuyển nguyên liệu thủy sản phải tách biệt với các khu vực dịch vụ hậu cần khác tại cảng cá.
- Các công trình tại cảng cá phải được bố trí hợp lý, thuận tiện cho các hoạt động cần thiết, đảm bảo không để ảnh hưởng đến chất lượng thủy sản.

c. Yêu cầu đối với hệ thống cung cấp xăng dầu:

- Kho chứa xăng dầu phải bố trí xa và tách biệt với khu vực có nguyên liệu thủy sản.
- Bồn chứa và hệ thống đường ống dẫn xăng dầu phải kín, bền và được bố trí đảm bảo không gây nhiễm cho sản phẩm.

2. CẦU TÀU, ĐƯỜNG NỘI BỘ, BÃI XE:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá					Tổng hợp
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
2	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.3.1. 2.3.2. 2.3.10.	2. Cầu tàu, đường nội bộ, bãi xe a. Kết cấu phù hợp, thuận tiện cho việc bốc dỡ nguyên liệu thủy sản. b. Dễ làm vệ sinh, thoát nước tốt		[]	[]			
			[]	[]				

2.1. Yêu cầu:

- Vật liệu, kết cấu và kích thước phù hợp, thoát nước tốt, dễ làm vệ sinh và khử trùng, thuận tiện cho việc bốc dỡ nguyên liệu thủy sản.

- Đảm bảo thuận tiện và an toàn cho hoạt động cảng cá.

2.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực cầu tàu, đường giao thông nội bộ trong phạm vi cảng cá.

2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a. Yêu cầu đối với cầu tàu:

- Phải có kết cấu, kích thước phù hợp, thuận tiện cho hoạt động bốc dỡ, vận chuyển.

- Được làm bằng vật liệu thích hợp và được bảo dưỡng thường xuyên.

- Mặt cầu tàu phải phẳng, không trơn, chịu va đập, thoát nước tốt; dễ làm vệ sinh, khử trùng.

- Các đường ống dẫn dầu, dẫn nước, dẫn điện đặt ở cầu tàu phải được bố trí gọn, an toàn.

b. Yêu cầu đối với đường giao thông nội bộ cảng cá:

- Hệ thống đường giao thông trong khu vực cảng phải đảm bảo thuận tiện và an toàn cho hoạt động của cảng cá.

- Bề mặt đường phải cứng, phẳng, không trơn, không đọng nước.

c. Yêu cầu đối với bãi đỗ xe:

- Cảng cá phải có bãi đỗ xe được bố trí ở nơi thích hợp.

- Bãi đỗ xe phải có diện tích đủ rộng, có nền cứng, phẳng, thoát nước tốt.

3. KHU TẬP KẾT, PHÂN LOẠI THỦY SẢN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá					Tổng hợp
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
3	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.3.3.a,b 2.3.11.	3. Khu tập kết, phân loại thủy sản a. Có mái che phù hợp b. Nền phù hợp, thoát nước tốt, dễ làm vệ sinh c. Đèn đủ sáng d. Bảo trì tốt		[]	[]			
			[]	[]				
			[]	[]				
			[]	[]				

3.1. Yêu cầu:

- Có mái che chắc chắn, ngăn chặn lây nhiễm.

- Nền làm từ vật liệu bền và có cấu trúc thích hợp, không thấm/đọng nước, dễ làm vệ sinh.

- Có đủ sáng, đảm bảo đáp ứng hoạt động và có chụp đèn ở những nơi bảo quản, xử lý thủy sản.

BB 1.5

3.2. Phạm vi: Nhà lồng (khu tiếp nhận, xử lý thủy sản) của cảng cá.

3.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a. Yêu cầu đối với khu tiếp nhận, xử lý nguyên liệu:

- Phải có mái che chắc chắn.
- Nền nhà phải cứng, không ngâm nước, không trơn, dễ làm sạch, dễ khử trùng, có độ nghiêng phù hợp bảo đảm dễ dàng cho việc thoát nước và có hệ thống thoát nước thải hợp vệ sinh.

b. Yêu cầu đối với hệ thống chiếu sáng:

- Hệ thống đèn chiếu sáng trong cảng cá phải được bố trí ở nơi cần thiết và đủ sáng, đảm bảo đáp ứng cho mọi hoạt động tại cảng;
- Đèn chiếu sáng phải có chụp bảo hiểm an toàn tại những nơi có thủy sản.

4. PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
4	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.5.4.	4. Phương tiện vận chuyển a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		[]	[]			

4.1. Yêu cầu: Vật liệu cấu trúc thích hợp tránh lây nhiễm cho thủy sản.

4.2. Phạm vi: Tất cả các phương tiện vận chuyển thủy sản trong khu vực cầu cảng, nhà lồng của cảng.

4.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Thủy sản phải được vận chuyển trong các phương tiện chuyên dùng;
- Phương tiện vận chuyển thủy sản phải được thiết kế và trang bị để duy trì nhiệt độ lạnh cần thiết trong thời gian vận chuyển.
- Bề mặt tiếp xúc với thủy sản của phương tiện phải nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

5. DỤNG CỤ CHỨA Đựng, XỬ LÝ THỦY SẢN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
5	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.5.3. 2.3.5.a	5. Dụng cụ chứa đựng, xử lý thủy sản a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Sử dụng, bảo quản đúng cách c. Bảo trì tốt		[]	[]			

5.1. Yêu cầu: Vật liệu cấu trúc thích hợp tránh lây nhiễm cho thủy sản, dễ làm vệ sinh.

5.2. Phạm vi: Tất cả các bề mặt tiếp xúc trực tiếp (khay chứa, rổ chứa, thùng chứa, bề mặt nơi chứa thủy sản, dụng cụ vận chuyển thủy sản, nước đá...).

5.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a. Yêu cầu đối với dụng cụ chứa đựng:

- Phải làm bằng vật liệu bền, không độc;
- Không ngâm nước, không gỉ, không bị ăn mòn;
- Có bề mặt nhẵn và có kết cấu dễ làm vệ sinh.

b. Yêu cầu đối với kho dụng cụ:

- Phải có kho riêng để bảo quản dụng cụ chứa đựng, dụng cụ xử lý thủy sản.
- Kho phải được bố trí gần nơi tiếp nhận thủy sản.
- Các giá kê xếp dụng cụ trong kho phải cách sàn nhà ít nhất 0,3m.

6. DỤNG CỤ, HÓA CHẤT LÀM VỆ SINH, KHỬ TRÙNG:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
6	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.5.1. 2.3.5.b	6. Dụng cụ, hóa chất làm vệ sinh, khử trùng a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[]	[]			

6.1. Yêu cầu: Dù dụng cụ, hóa chất làm vệ sinh và khử trùng, chuyên dùng và không là nguồn lây nhiễm vào thủy sản.

6.2. Phạm vi: Tất cả các dụng cụ, tác nhân làm vệ sinh trong cảng.

6.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a. Phương tiện làm vệ sinh và khử trùng dụng cụ:

- Phải trang bị đủ phương tiện làm vệ sinh và khử trùng; Thiết bị khử trùng phải phù hợp với dụng cụ và thiết bị sản xuất.
- Khu vực tẩy rửa phải được bố trí riêng tránh nhiễm bẩn cho sản phẩm.
- Phải có giá, tủ ngăn riêng biệt để đựng các thiết bị vệ sinh.

b. Yêu cầu đối với kho hóa chất:

- Chất tẩy rửa và khử trùng phải được đựng trong thùng chứa kín, bảo quản riêng biệt trong kho thông thoáng, có khóa. Trên các thùng chứa phải ghi rõ bằng tiếng Việt tên chất tẩy rửa và khử trùng.

7. KHO BẢO QUẢN THỦY SẢN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
7	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.3.4.a 2.3.4.b	7. Kho bảo quản thủy sản a. Duy trì nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế theo dõi nhiệt độ kho lạnh, đông c. Phương pháp bảo quản phù hợp		[]	[]			

BB 1.5

7.1. Yêu cầu: Duy trì và kiểm soát tốt điều kiện bảo quản sản phẩm.

7.2. Phạm vi: Kho lạnh bảo quản nguyên liệu thủy sản tại cảng.

7.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, kiểm tra thực tế, kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Nếu cảng cá có kho lạnh đông thì vật liệu làm kho phải đảm bảo cách nhiệt tốt, bền, nhẵn, không ngấm nước, không gỉ; có nhiệt kế theo dõi nhiệt độ kho và được lắp đặt đúng cách; kho trang bị máy lạnh đủ công suất để bảo đảm nhiệt độ của toàn bộ sản phẩm phải đạt -18°C , hoặc thấp hơn.

- Kho mát chứa nguyên liệu thủy sản phải có kết cấu vững chắc, có bề mặt nhẵn, không thấm nước, dễ làm vệ sinh; được thiết kế và bảo trì sao cho không gây ra các biến đổi vật lý, sinh học, hóa học có thể ảnh hưởng đến an toàn và độ tươi của nguyên liệu.

8. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC, NƯỚC ĐÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
8	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.3.3.c 2.3.4.c 2.4.1. QCVN 01:2009/BYT	Hệ thống cung cấp nước, nước đá a. Nước và nước đá an toàn b. Đủ lượng nước sử dụng c. Kiểm soát chất lượng nước, nước đá đúng cách d. Bảo quản, vận chuyển và sử dụng nước đá hợp vệ sinh.				[]		

8.1. Yêu cầu: Đủ để sử dụng và không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

8.2. Phạm vi:

- Nguồn cung cấp nước, nước đá; thiết bị xử lý nước (hóa lý, vi sinh); dụng cụ chứa nước, đường ống dẫn nước.

- Thiết bị sản xuất, dụng cụ chứa đựng, phương tiện vận chuyển, kho bảo quản.

- Hồ sơ kiểm soát chất lượng nước, nước đá.

8.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, kiểm tra thực tế, kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a. Yêu cầu đối với hệ thống cung cấp nước:

- Cảng cá phải có hệ thống cung cấp nước đầy đủ với áp lực theo yêu cầu của sản xuất và đáp ứng được yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm đáp ứng quy định của Bộ Y tế.

- Trường hợp lượng nước cung cấp không đủ và không đạt chất lượng thì cảng cá phải có hệ thống bể lắng, lọc, khử trùng và bể chứa nước dự trữ đạt yêu cầu an toàn vệ sinh thực phẩm và nhu cầu sản xuất lúc cao điểm mùa vụ.

- Hệ thống ống dẫn nước dùng cho việc liên quan tiếp xúc đến thủy sản phải tách riêng với hệ thống dẫn nước cho mục đích khác.

- Khu tiếp nhận, xử lý nguyên liệu: Phải có hệ thống vòi nước, bồn chứa nước phù hợp đặt ở những nơi cần thiết, thuận tiện cho việc xử lý thủy sản.

b. Yêu cầu đối với hệ thống cung cấp nước đá:

- Nước đá sử dụng trong cảng cá phải làm từ nước sạch đáp ứng quy định của Bộ Y tế; được sản xuất tại các cơ sở phù hợp với QCVN 02-08:2009/BNNPTNT.

BB 1.5

- Phương tiện vận chuyển, thiết bị xay nghiền nước đá có kết cấu thích hợp, dễ làm vệ sinh, được chế tạo bằng vật liệu bền, không gỉ, không ngấm nước, không gây nhiễm độc cho sản phẩm.

- Kho bảo quản nước đá phải có bề mặt nhẵn không thấm nước, cách nhiệt tốt, dễ làm vệ sinh, bố trí và kết cấu tránh được khả năng lây nhiễm từ công nhân.

9. PHÉ THẢI:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
9	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.3.3.d 2.3.8. 2.3.6.	9. Chất thải (rắn, lỏng) 9.1. Chất thải rắn a. Có dụng cụ chứa chất thải phù hợp, chuyên dùng b. Xử lý và vận chuyển phế thải ra ngoài phù hợp. 9.2. Nước thải a. Thoát nước thải phù hợp		[]	[]			

9.1. Yêu cầu:

- Dụng cụ chứa đựng, vận chuyển phế thải chuyên dùng, không lây nhiễm cho thủy sản.
- Hệ thống nước thải đúng cách, thoát nước tốt. Có hệ thống xử lý nước thải phù hợp.

9.2. Phạm vi:

- Dụng cụ chứa đựng và vận chuyển phế thải trong cảng cá.
- Hệ thống thoát và xử lý nước thải của cảng cá.

9.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, kiểm tra trên hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a. Yêu cầu đối với xử lý chất thải rắn:

- Phải có đủ dụng cụ thu gom chất thải rắn. Chất thải rắn phải được thu gom và được vận chuyển ra khỏi khu vực cảng cá ít nhất 4 giờ một lần.

- Nơi chứa chất thải phải kín, cách biệt với khu có thủy sản và dễ làm vệ sinh, khử trùng.

- Khu tiếp nhận, xử lý nguyên liệu: Thùng chứa phế thải phải có nắp đậy kín, làm bằng vật liệu không ngấm nước, không gỉ, dễ làm vệ sinh.

b. Yêu cầu đối với hệ thống thoát nước:

- Hệ thống cống rãnh thoát nước phải có kích thước, số lượng, vị trí, độ dốc phù hợp để đảm bảo thoát nước tốt;

- Phải được thiết kế, xây dựng đảm bảo dễ làm vệ sinh và không tạo ra nơi ẩn náu của chuột bọ, côn trùng.

c. Yêu cầu đối với hệ thống xử lý nước thải:

- Nước thải từ khu vực sơ chế, xử lý thủy sản phải được tách riêng với nước thải từ khu vực cung cấp xăng dầu;

- Nước thải phải được xử lý theo đúng những quy định về nước thải công nghiệp của TCVN 5945-2005 để đảm bảo an toàn vệ sinh môi trường. Nước thải chưa được xử lý không được thải ra môi trường xung quanh.

10. VỆ SINH CÁ NHÂN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
10	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.5.2. 2.6.1.đ 2.3.9.	10. Vệ sinh cá nhân a. Có phương tiện rửa, khử trùng tay phù hợp b. Người tiếp xúc với thủy sản có bảo hộ lao động phù hợp c. Có nhà vệ sinh phù hợp d. Bảo trì tốt		[]	[]			

10.1. Yêu cầu:

- Đảm bảo việc làm vệ sinh và khử trùng tay của công nhân hiệu quả.
- Công nhân được trang bị đủ bảo hộ lao động và không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.
- Nhà vệ sinh đủ số lượng, bố trí phù hợp.
- Có phương tiện rửa, khử trùng tay phù hợp

10.2. Phạm vi: Các khu vực nhà lồng, nhà vệ sinh.

10.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, kiểm tra trên hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a. Phương tiện rửa tay phải có đủ và đảm bảo:

- Đặt gần lối vào nơi xử lý và tiếp nhận nguyên liệu, trong khu vực xử lý và tiếp nhận nguyên liệu và cạnh nhà vệ sinh.
- Cung cấp đủ nước sạch.
- Có xà phòng để rửa tay.

b. Bảo hộ lao động: những người làm việc ở các khu vực bốc dỡ, vận chuyển, tiếp nhận, phân phối và kho bảo quản thủy sản được trang bị quần áo bảo hộ lao động.

c. Nhà vệ sinh: Nhà vệ sinh cho công nhân phải được thiết kế hợp vệ sinh, đủ số lượng; nước, xà phòng và giấy vệ sinh được cung cấp đủ theo nhu cầu.

11. ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO HOẠT ĐỘNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
11	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.6.1.c 2.6.2. 2.7.	Điều kiện đảm bảo QLCL: a. Có thiết lập đầy đủ và phù hợp b. Có phân công người duy trì các quy định về quản lý chất lượng c. Cán bộ quản lý chất lượng, người tiếp xúc với thủy sản được tập huấn kiến thức về ATTP d. Có trang bị các điều kiện cần thiết cho kiểm soát chất lượng.		[]	[]	[]		

11.1. Yêu cầu:

- Có cán bộ được phân công kiểm soát hệ thống QLCL
- Có đủ các điều kiện để thực hiện hiệu quả kiểm soát hệ thống QLCL.
- Chương trình quản lý chất lượng (SSOP) phải phù hợp với quy định và thực tế.

11.2. Phạm vi:

- Tổ chức và năng lực hoạt động của lực lượng chuyên trách, hồ sơ có liên quan.
- Văn bản, tài liệu, trang bị thiết bị kiểm tra, giám sát cần thiết cho hoạt động QLCL.
- Quy định SSOP, các văn bản pháp lý, hồ sơ tài liệu có liên quan

11.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, kiểm tra trên hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a. Yêu cầu xây dựng kế hoạch làm vệ sinh:

- Cảng cá phải xây dựng kế hoạch làm vệ sinh, khử trùng cho các khu vực tiếp nhận, xử lý và bảo quản nguyên liệu thủy sản.

- Bảng kế hoạch phải quy định rõ về phương pháp, tần suất làm vệ sinh phù hợp cho từng khu vực, từng loại trang thiết bị dụng cụ; về chế độ giám sát việc làm vệ sinh và xác định trách nhiệm cụ thể của từng cá nhân đối với từng nội dung công việc.

b. Yêu cầu về quản lý chất lượng và truy xuất nguồn gốc sản phẩm:

- Cảng cá phải có chương trình quản lý chất lượng phù hợp với điều kiện khả năng của cảng và phải có hồ sơ theo dõi xuất nhập thủy sản qua cảng, đảm bảo dễ dàng trong việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm.

- Cảng cá phải có người chịu trách nhiệm chính về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm. Mỗi người làm việc tại cảng cá phải nắm vững các biện pháp phòng tránh nhiễm bẩn hoặc những nguyên nhân làm hư hại đến thủy sản trong quá trình tiếp nhận, xử lý, bảo quản, bốc dỡ và vận chuyển.

- Cán bộ quản lý cảng cá, người tiếp xúc với sản phẩm thủy sản phải được tập huấn, đào tạo về vệ sinh an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân.

12. THỰC HIỆN QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
12	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.4.3.c 2.6.1.a 2.6.1.b 2.6.1.d	Thực hiện QLCL a. Kiểm tra sức khỏe công nhân đúng tần suất quy định b. Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định, đảm bảo điều kiện vệ sinh c. Hồ sơ giám sát SSOP đầy đủ và phù hợp d. Bốc dỡ, xử lý, bảo quản thủy sản đúng quy định đ. Có hồ sơ theo dõi xuất nhập thủy sản qua cảng.		[]	[]			
			[]	[]				
			[]	[]				
			[]	[]				
			[]					

12.1. Yêu cầu: Chương trình QLCL phải được thực hiện theo đúng quy định đề ra.

12.2. Phạm vi: Toàn bộ các hồ sơ liên quan đến xây dựng và thực hiện SSOP.

12.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét hồ sơ, đối chiếu với thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định sự tuân thủ:

- Phân công nhiệm vụ và hoạt động của lực lượng chuyên trách trên thực tế.
- Việc duy trì chế độ giám sát hoạt động lưu chuyên hàng hóa và chế độ vệ sinh trong cảng

BB 1.5

- Hoạt động vệ sinh của các ô vữa khu vực phục vụ và tổ chức dịch vụ từ bên ngoài.
- Công nhân tuân thủ các quy định chung: người bị bệnh truyền nhiễm, hút thuốc, ăn uống, khạc nhổ; rửa tay khi tiếp xúc thủy sản và sau khi đi vệ sinh; ủng, găng tay (xử lý thủy sản); mang ủng không sạch vào vị trí đang diễn ra hoạt động xuống hàng và phân loại.
- Thực hiện chế độ kiểm tra sức khỏe công nhân (hồ sơ sức khỏe công nhân).
- Việc nhập và xuất xăng dầu đảm bảo an toàn, thuận tiện và hợp vệ sinh.
- Điều kiện vệ sinh chung theo quy định.
- Thực hiện hành động sửa chữa khi có vi phạm.
- Tính đầy đủ của các loại hồ sơ (quy định SSOP, hồ sơ thực hiện SSOP); độ tin cậy của các loại hồ sơ; có hồ sơ theo dõi xuất nhập thủy sản qua cảng, đảm bảo dễ dàng trong việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm.
- Lưu trữ hồ sơ dễ truy cập (sắp xếp theo chủ đề, trình tự quy trình và thời gian).
- Thời gian lưu trữ 2 năm theo quy định.

BB 1.6

4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ sản xuất		[]	[]		
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Yêu cầu vệ sinh trong sản xuất, bốc dỡ và vận chuyển nước đá		[]	[]		
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh cá nhân		[]	[]		
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện bảo đảm ATTP		[]	[]		
8	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực hiện chương trình bảo đảm ATTP			[]	[]	
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:			/8 nhóm chỉ tiêu				Xếp loại:

III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC ĐÁ
PHỤC VỤ SẢN XUẤT VÀ BẢO QUẢN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

I. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- **Lỗi nghiêm trọng (Se):** Là sai lệch so với Quy chuẩn, gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

- **Lỗi nặng (Ma):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.

- **Lỗi nhẹ (Mi):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức Nặng

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 3	0	0
Loại B	Từ 4 đến 8	0	0
	$Ma \leq 4$ và tổng $Mi + Ma \leq 6$		0
Loại C	$Ma < 5$ và tổng $Mi + Ma > 6$		0
	-	≥ 5	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải

3.1. Cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

3.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng.
- Không có lỗi Nặng.
- Tổng số lỗi Nhẹ không quá 3 nhóm chỉ tiêu

3.1.2. Cơ sở được xếp loại B khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong 2 trường hợp sau:
 - Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ từ 4 đến 8 nhóm chỉ tiêu; hoặc
 - Số lỗi Nặng không quá 4 và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 6 nhóm chỉ tiêu.

3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi cơ sở xếp loại C

3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi:

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc
- Một trong 2 trường hợp sau:
 - Có số lỗi Nặng lớn hơn hoặc bằng 5 nhóm chỉ tiêu; hoặc
 - Có dưới 6 nhóm chỉ tiêu lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 6 nhóm chỉ tiêu.

BB 1.6

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản kiểm tra

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

B. Nguyên tắc đánh giá

- Không được bỏ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.
- Với mỗi nhóm chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [].
- Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu trong bảng hướng dẫn thẩm định, đánh giá và tại Biên bản thẩm định.
- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó.

II.3. Hướng dẫn đánh giá đối với từng nhóm chỉ tiêu:

1. Địa điểm và bố trí mặt bằng:

1.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm và bố trí mặt bằng (Tránh được khả năng gây nhiễm cho nước đá; Thuận tiện cho sản xuất)			[]	[]		

1.2. Cách tiến hành:

1.2.1. Yêu cầu:

- Không bị tác động từ các nguồn lây nhiễm từ bên ngoài vào cơ sở;
- Không bị lây nhiễm từ các khu vực sản xuất khác như khu vực phòng máy, khu vực chứa xăng dầu, nhà vệ sinh;
- Có đủ nguồn nước sạch và nguồn điện phục vụ cho sản xuất và làm vệ sinh.
- Không bị đọng nước, ngập nước khi trời mưa hoặc khi thủy triều lên.
- Thuận lợi cho việc sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá và làm vệ sinh và khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ sản xuất.

1.2.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực sản xuất đá và các khu vực lân cận.

1.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

Kiểm tra trên thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Khả năng ảnh hưởng bởi các nguồn gây ô nhiễm từ môi trường xung quanh vào cơ sở sản xuất đá (trại chăn nuôi gia súc, bãi rác thải, khí thải,...).
- Khả năng cung cấp đủ nguồn điện và nguồn nước sạch để sản xuất và làm vệ sinh.

BB 1.6

- Tình trạng ú, đọng, ngập nước khi trời mưa hoặc khi thủy triều lên.

- Sự ngăn cách giữa khu vực sản xuất nước đá (bể chứa nước làm đá, bể làm đá, khu vực ra đá, khu vực phân phối vận chuyển nước đá, kho bảo quản nước đá) với các khu vực khác như khu vực phòng máy, nhà vệ sinh, khu vực chứa xăng dầu.

- Diện tích, không gian phục vụ cho hoạt động sản xuất, bảo quản và vận chuyển nước đá; điều kiện, diện tích khu vực làm vệ sinh và khử trùng.

2. Kết cấu nhà xưởng:**2.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu nhà xưởng (Có tường bao ngăn cách cơ sở sản xuất với bên ngoài; Kết cấu vững chắc, có mái che chắc chắn, không bị dột; Có nền cứng, chịu tải trọng, không trơn trượt; Thoát nước tốt; Dễ làm vệ sinh; Bảo trì tốt)		[]	[]			

2.2. Cách tiến hành:**2.2.1. Yêu cầu:**

- Có tường bao ngăn cách cơ sở sản xuất đá với bên ngoài.
- Nhà xưởng có kết cấu vững chắc; mái che chắc chắn, không dột.
- Nền được làm bằng chất liệu phù hợp, chịu tải trọng, không trơn trượt.
- Đảm bảo thoát nước tốt.
- Dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Tình trạng bảo trì tốt.

2.2.2. Phạm vi: Tường rào, mái che, nền của phân xưởng sản xuất và các khu vực phụ trợ.

2.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

Kiểm tra trên thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Có tường rào phù hợp giảm thiểu khả năng xâm nhập của động vật gây hại từ môi trường bên ngoài.

- Nhà xưởng có kết cấu vững chắc, mái che phải kín, đảm bảo không bị dột đặc biệt khi trời mưa.

- Mặt bể làm nước đá, bể chứa nước làm nước đá, bể ra khuôn nước đá được thiết kế cao hơn nền phân xưởng từ 60 cm trở lên.

- Nền cứng, phẳng, chịu tải trọng, không trơn trượt, không bị thấm nước (tại các khu vực có nước thải).

- Hệ thống thoát nước phải nhẵn, đảm bảo khả năng thoát nước tốt

- Thiết kế, lắp đặt đảm bảo dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

BB 1.6

3. Hệ thống cung cấp nước:

3.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Hệ thống cung cấp nước (Sử dụng nước sạch để sản xuất nước đá và nước dùng để ra khuôn nước đá; Hệ thống bể chứa, đường ống, vòi nước được làm bằng vật liệu phù hợp; Có sự phân biệt giữa hệ thống cung cấp nước sạch sử dụng cho sản xuất nước đá và hệ thống nước sử dụng cho mục đích khác)			[]	[]		

3.2. Cách tiến hành:

3.2.1. Yêu cầu:

- Nước sử dụng cho sản xuất nước đá và nước dùng để ra khuôn nước đá phải là nước sạch.
- Hệ thống cung cấp nước được làm bằng vật liệu phù hợp.
- Có sự phân biệt giữa hệ thống nước sử dụng cho sản xuất đá và hệ thống nước sử dụng cho mục đích khác.

3.2.2. Phạm vi: Toàn bộ hệ thống cung cấp nước như bể chứa, đường ống, vòi nước.

3.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

Xem xét kiểm tra trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Nước sử dụng cho sản xuất nước đá, nước dùng để ra khuôn nước đá, nước dùng làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với nước đá phải đảm bảo an toàn vệ sinh, không chứa các hóa chất độc hại, vi sinh vật gây bệnh, hóa chất, kháng sinh cấm sử dụng.
- Nắp các bể làm nước đá phải làm bằng vật liệu không độc; bể chứa, đường ống, vòi nước được làm bằng vật liệu không gỉ.
- Có sự phân biệt, không gây nhiễm chéo giữa hệ thống nước dùng cho sản xuất đá với hệ thống nước sử dụng cho các mục đích khác như làm vệ sinh, cứu hỏa.

4. Trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ sản xuất:

4.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ sản xuất (Được làm bằng vật liệu phù hợp; Kết cấu dễ làm vệ sinh; Bảo quản đúng nơi quy định; Bảo trì tốt)		[]	[]			

BB 1.6

4.2.1. Yêu cầu: Vật liệu và kết cấu trúc phù hợp, dễ làm vệ sinh khử trùng, bảo quản đúng nơi quy định.

4.2.2. Phạm vi: Tất cả các thiết bị, phương tiện, dụng cụ phục vụ sản xuất, bảo quản và vận chuyển đá.

4.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

Xem xét kiểm tra trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định: các thiết bị, phương tiện, dụng cụ (khuôn/khay đá, nơi ra đá, bể chứa nước, xe vận chuyển đá, kho bảo quản đá, ống gas, ống nước...) đảm bảo các yêu cầu:

- Được làm bằng vật liệu không gây độc, không bị thấm nước.
- Bề mặt nhẵn, cấu trúc dễ làm vệ sinh.
- Bảo quản đúng nơi quy định, tránh bị nhiễm bẩn.
- Không bị hư hỏng, không bị gỉ sét.

5. Yêu cầu vệ sinh trong sản xuất, bốc dỡ và vận chuyển nước đá:

5.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá					Tổng hợp
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Yêu cầu vệ sinh trong sản xuất, bốc dỡ và vận chuyển nước đá (Dung dịch nước muối sử dụng để sản xuất nước đá được lắng lọc, làm vệ sinh sạch trước khi đưa vào bể nước đá; Nhà xưởng, dụng cụ, thiết bị được làm vệ sinh định kỳ đúng quy định; Quá trình bảo quản, bốc dỡ, vận chuyển và sử dụng nước đá không làm nhiễm bẩn nước đá)		[]	[]			

5.2. Cách tiến hành:

5.2.1. Yêu cầu: Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp và không tiếp xúc trực tiếp với nước đá phải được làm vệ sinh, khử trùng trước khi sử dụng và định kỳ đúng quy định.

5.2.2. Phạm vi:

- Nguồn nước muối, nước sản xuất, nước trong bể ra khuôn, nước vệ sinh, khử trùng nhà xưởng, dụng cụ, thiết bị.
- Nhà xưởng, phương tiện, dụng cụ, thiết bị sản xuất và phục vụ cho sản xuất.

5.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

Xem xét kiểm tra trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Dung dịch nước muối sử dụng để sản xuất đá được lắng lọc, làm sạch trước khi đưa vào bể làm nước đá.

BB 1.6

- Nước dùng trong các bể ra khuôn nước đá phải đảm bảo vệ sinh và được thay nước sau mỗi ca sản xuất.

- Quá trình bốc dỡ, vận chuyển và sử dụng nước đá phải tránh làm nhiễm bẩn nước đá. Bề mặt vật liệu tiếp xúc trực tiếp với nước đá phải đảm bảo được vệ sinh sạch sẽ. Tuyệt đối không để nước đá tiếp xúc trực tiếp trên nền đất, nền nhà xưởng.

- Nền nhà xưởng, cống rãnh phải được quét dọn, cọ rửa làm vệ sinh và khử trùng sau mỗi ngày sản xuất.

- Các bể chứa nước phải định kỳ được làm vệ sinh, và thay nước đảm bảo đáp ứng yêu cầu về nguồn nước sạch cho sản xuất.

- Thiết bị xay nước đá, các khuôn làm nước đá, máng dẫn nước đá xay phải được làm vệ sinh sạch sẽ sau mỗi chu kỳ sử dụng và được bảo quản ở nơi khô ráo, sạch sẽ.

6. Vệ sinh cá nhân:

6.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh cá nhân (Công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động trong quá trình sản xuất; Có bồn nước khử trùng ứng trước khi đi vào khu vực sản xuất đá; Có đầy đủ phương tiện rửa và khử trùng tay cho công nhân trước khi làm việc và sau khi đi vệ sinh; Nhà vệ sinh công nhân được thiết kế và bố trí hợp vệ sinh, đủ số lượng và được bảo trì tốt)		[]	[]			

6.2. Cách tiến hành:

6.2.1. Yêu cầu: Công nhân tham gia sản xuất phải được trang bị bảo hộ lao động sạch, được khử trùng tay và ứng trước khi tiếp xúc với nước đá.

6.2.2. Phạm vi: Đồ bảo hộ lao động, khu vực thay bảo hộ lao động, khu vực nhà vệ sinh, phương tiện rửa, khử trùng tay, bồn nhúng ứng lồi vào khu sản xuất.

6.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

Xem xét kiểm tra trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động (quần áo, ủng) trong quá trình sản xuất. Bảo hộ lao động phải thường xuyên được giữ gìn vệ sinh sạch sẽ.

- Có bể nhúng ứng khử trùng trước cửa vào xưởng.

- Công nhân phải rửa sạch tay bằng xà phòng và khử trùng ứng trước khi làm việc hoặc ngay sau khi đi vệ sinh.

BB 1.6

- Nhà vệ sinh cho công nhân phải được thiết kế hợp vệ sinh, ở vị trí phù hợp, đủ số lượng. Nước, xà phòng và giấy vệ sinh được cung cấp đủ theo nhu cầu.

7. Điều kiện đảm bảo ATTP:**7.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện bảo đảm ATTP (Công nhân được đào tạo về an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân; Có đầy đủ tài liệu, trang thiết bị phục vụ cho hoạt động kiểm soát ATTP)		[]	[]			

7.2. Cách tiến hành:**7.2.1. Yêu cầu:**

- Công nhân được đào tạo, tập huấn về an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân.
- Cơ sở có đủ tài liệu, trang thiết bị để thực hiện hoạt động kiểm soát ATTP.

7.2.2. Phạm vi:

- Tất cả công nhân tham gia sản xuất.
- Các tài liệu và thiết bị phục vụ cho hoạt động kiểm soát chất lượng.

7.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

Xem xét kiểm tra trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Công nhân sản xuất đã được đào tạo về an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân.
- Có đầy đủ các tài liệu tham khảo và các trang thiết bị phục vụ cho hoạt động kiểm soát ATTP.

8. Thực hiện chương trình đảm bảo ATTP:**8.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
8	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực hiện chương trình bảo đảm ATTP (Kiểm soát đúng quy định các thông số kỹ thuật quy định trong chương trình bảo đảm ATTP; Kiểm soát sức khỏe công nhân đúng quy định; Kiểm tra định kỳ các chỉ tiêu vi sinh của nguồn nước sản xuất nước đá và nước đá đúng quy định; Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm; Duy trì được điều kiện vệ sinh chung; Lưu trữ các hồ sơ sản xuất và giám sát theo quy định)			[]	[]		

BB 1.6**8.2. Cách tiến hành:**

8.2.1. Yêu cầu: Cơ sở phải thực hiện tốt các quy định trong chương trình bảo đảm ATTP.

8.2.2. Phạm vi: Toàn bộ các kết quả thực hiện chương trình bảo đảm ATTP của cơ sở.

8.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

Xem xét kiểm tra trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Có đầy đủ các kết quả thực hiện kế hoạch làm vệ sinh, kết quả giám sát các quy định về trình tự, thủ tục sản xuất, bảo quản và vận chuyển đã đáp ứng các yêu cầu quy định về ATTP.

- Thực hiện kiểm tra định kỳ sức khỏe công nhân 1 năm/1 lần, có thực hiện kiểm tra, giám sát tình trạng sức khỏe công nhân hàng ngày đảm bảo không để những người mắc bệnh truyền nhiễm tham gia sản xuất.

- Lấy mẫu kiểm tra định kỳ các chỉ tiêu vệ sinh của nguồn nước sản xuất nước đá và nước đá theo quy định của Bộ Y tế.

- Thực hiện đầy đủ và kịp thời các hành động sửa chữa khi kết quả giám sát vượt mức giới hạn cho phép.

- Cơ sở thiết lập và lưu trữ đầy đủ kết quả kiểm tra chất lượng nguồn nước, nước đá; hồ sơ làm vệ sinh và kết quả kiểm soát vệ sinh an toàn của cơ sở.

- Các hồ sơ lưu trữ phải rõ ràng, chính xác, phù hợp với thực tế sản xuất.

- Hồ sơ lưu trữ phải dễ truy cập, xuất trình khi có yêu cầu.

- Hồ sơ được lưu trữ trong thời hạn 2 năm.

BB 2.1

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH) CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày tháng năm

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y, AN TOÀN THỰC PHẨM
ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỔ ĐỘNG VẬT TẬP TRUNG

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp.....
4. Số điện thoại:..... Số Fax (nếu có):.....
5. Mã số (nếu có):.....
6. Động vật giết mổ:.....
7. Ngày thẩm định.....
8. Hình thức thẩm định.....
9. Thành phần Đoàn thẩm định:
 - 1)
 - 2)
 - 3)
 - 4)
10. Đại diện cơ sở:
 - 1)
 - 2)

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
I	Địa điểm và cơ sở vật chất					
1.1	Địa điểm					
1	<ul style="list-style-type: none"> - Có nằm trong quy hoạch được Ủy ban nhân dân cấp tỉnh phê duyệt và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép không? - Cơ sở có cách biệt với khu dân cư, trường học, bệnh viện, nơi thường xuyên tập trung đông người, đường quốc lộ, sông, suối, nguồn cung cấp nước sinh hoạt không? - Cơ sở có cách biệt với trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc, gia cầm và các nguồn gây ô nhiễm như bãi rác, nghĩa trang, nhà máy thải bụi và hóa chất độc hại không? 	[]	[]	[]		

BB 2.1

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá			Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)		Lỗi nghiêm trọng (Se)
1.2	Bố trí mặt bằng					
2	<ul style="list-style-type: none"> - Có tường rào bao quanh, cách biệt với khu vực xung quanh không? - Có hồ sát trùng hoặc có phương tiện khử trùng người và xe tại công cơ sở giết mổ không? - Đường nhập động vật sống và xuất thịt động vật sau khi giết mổ riêng biệt không? - Có 2 khu vực riêng biệt gồm khu vực hành chính và khu vực sản xuất không? - Có bố trí phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc không? - Nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ có tách biệt với khu cách ly động vật nghi mắc bệnh, xử lý động vật chết không? - Có bố trí khu bẩn và khu sạch tại khu vực giết mổ tách biệt nhau để bảo đảm không nhiễm chéo giữa hai khu và bảo đảm quá trình giết mổ theo nguyên tắc một chiều từ khu bẩn đến khu sạch không? - Nhà vệ sinh có cách biệt với khu vực giết mổ; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực giết mổ không? - Nơi xử lý động vật chết, nội tạng không ăn được có đảm bảo không có sự lây nhiễm với các sản phẩm ăn được không? - Có các kho riêng biệt: kho chứa dụng cụ giết mổ; kho để hóa chất; kho bao bì và vật liệu bao gói không? - Kho lạnh (nếu có) có nhiệt kế và bộ phận kiểm soát nhiệt độ không? 	[]	[]	[]		
1.3	Nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ					
3	<ul style="list-style-type: none"> - Mái che, nền được có được làm bằng các vật liệu bền, không trơn trượt, dễ thoát nước, dễ làm sạch, khử trùng và được chia thành các ô chuồng không? - Có chuồng hoặc lồng với diện tích tối thiểu đủ để nhốt giữ số lượng động vật gấp đôi công suất giết mổ của cơ sở, bảo đảm động vật không bị sốc nhiệt không? - Có hệ thống cung cấp nước cho tất cả động vật uống trước khi giết mổ không; động vật có tiếp cận nước dễ dàng bất kỳ lúc nào chúng muốn trong nơi nhốt giữ không? - Có đường dẫn liền với nơi nhốt động vật để việc lừa dẫn và di chuyển của động vật được dễ dàng, thoải mái không? 	[]	[]	[]		

BB 2.1

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá			Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt		
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	
1.4	Khu vực giết mổ				
4	<ul style="list-style-type: none"> - Mái hoặc trần của khu vực giết mổ có kín, được làm bằng vật liệu bền, không bị dột, không thấm nước không? - Tường phía trong khu vực giết mổ có được làm bằng vật liệu chắc chắn, bền, nhẵn, chống ẩm mốc, dễ làm sạch; xây nghiêng hoặc ốp lòng máng nơi tiếp giáp giữa mặt sàn và tường không? - Khoảng cách từ sàn đến mái hoặc trần tối thiểu có theo quy định không? - Sàn có được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ làm sạch và khử trùng; mặt sàn phẳng, dốc về phía hệ thống thu gom chất thải, bảo đảm thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn không? có lắp đặt các lưới chắn hoặc dụng cụ tương tự trên sàn nhà để bảo đảm không lọt chất thải rắn trong quá trình sản xuất xuống đường thoát nước thải không? - Khu vực giết mổ có đặt dụng cụ chứa đựng chất thải rắn phù hợp tại nơi phát sinh chất thải không?; các thùng đựng phế phụ phẩm có nắp đậy và ghi nhãn theo chức năng sử dụng (màu sắc, ký hiệu) không? - Khu vực giết mổ có thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại được làm bằng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp, đảm bảo phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại không? - Có giá treo hoặc giá đỡ; bàn hoặc bệ lấy phù tạng không? - Nơi làm sạch lòng, dạ dày có tách biệt với nơi để tim, gan, thận và thịt, bảo đảm không làm vấy nhiễm chéo không? - Đối với cơ sở giết mổ gia cầm: Nơi làm sạch và khám thân thịt có thoáng mát, hợp vệ sinh, có lưới chống côn trùng và động vật gây hại; có vật dụng chứa thân thịt chưa sạch lòng, dính dị vật, bị trầy xước hoặc không đáp ứng yêu cầu, chờ xử lý; có bàn để kiểm tra thân thịt hoặc bố trí nơi khám thân thịt tại cuối dây chuyền giết mổ treo không? - Sử dụng thuốc hoặc động vật để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực giết mổ không? - Có hệ thống bồn rửa tay cho công nhân không? bồn rửa và khử trùng dụng cụ giết mổ phù hợp với quy trình giết mổ không? 	[]	[]	[]	

BB 2.1

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá			Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt		
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	
1.5	Chiếu sáng và thông khí				
5	<ul style="list-style-type: none"> - Bóng đèn có lưới hoặc chụp bảo vệ không? - Khu giặt mỡ có được trang bị đủ ánh sáng không? - Hệ thống thông khí có bảo đảm không khí lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn không? - Cửa thông gió có lưới bảo vệ chống côn trùng và động vật gây hại không? 	[]	[]	[]	
1.6	Trang thiết bị, dụng cụ				
6	<ul style="list-style-type: none"> - Trang thiết bị, dụng cụ có được làm bằng vật liệu bền, không gỉ, không bị ăn mòn, không độc, dễ làm sạch, khử trùng và không gây chấn thương cho động vật không? - Dụng cụ và đồ dùng cho từng khu vực có được sử dụng riêng không? - Dao và dụng cụ cắt thịt có được làm sạch, khử trùng trước và sau khi sử dụng, bảo quản đúng nơi quy định không? - Có các thùng chứa nước nóng đạt nhiệt độ tối thiểu 82⁰C hoặc dung dịch khử trùng đặt tại các vị trí thích hợp để sát trùng dụng cụ không? - Có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị không?; việc bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, máy móc có tiến hành sau ca giặt mỡ, khi thịt đã được chuyển đi hết; có lưu giữ đầy đủ hồ sơ bảo dưỡng không? 	[]	[]	[]	
1.7	Nhà vệ sinh				
7	<ul style="list-style-type: none"> - Có đủ nhà vệ sinh cho công nhân theo quy định không? - Có đủ nước, giấy vệ sinh và xà phòng rửa tay phục vụ vệ sinh cá nhân; duy trì nhà vệ sinh trong tình trạng hoạt động tốt, thông thoáng, sạch sẽ không? 	[]	[]	[]	
II	Vệ sinh và an toàn thực phẩm				
2.1	Nước dùng và nước đá				
8	<ul style="list-style-type: none"> - Có quy định về giám sát chất lượng nước và bảo trì hệ thống cung cấp nước dùng cho hoạt động giặt mỡ không?; hồ sơ về kết quả phân tích nước có được lưu tại cơ sở không? - Nước cho hoạt động giặt mỡ có đạt yêu cầu theo quy định tại QCVN 01:2009/BYT; việc phân tích về các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa có được thực hiện 6 tháng một lần không? - Nước nóng sử dụng để làm lông tại cơ sở giặt mỡ có bảo đảm đủ và được duy trì từ 60⁰C đến 70⁰C không? - Nước đá sử dụng có nguồn gốc rõ ràng không? Nước đá có được phân tích về các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa 6 tháng một lần không? - Việc vận chuyển, bảo quản nước đá có đảm bảo không bị vấy nhiễm từ bên ngoài không? 	[]	[]	[]	[]

BB 2.1

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá			Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt		
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	
2.2	Người tham gia giết mổ				
9	<ul style="list-style-type: none"> - Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia giết mổ có được tập huấn và cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm do đơn vị có chức năng, nhiệm vụ cấp theo quy định hiện hành không? - Có được định kỳ khám lại sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế; không được mắc các bệnh thuộc danh mục các bệnh truyền nhiễm theo quy định của Bộ Y tế và được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe trước khi hành nghề không? - Có tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh cá nhân (mang bảo hộ lao động; Không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực giết mổ; rửa tay bằng xà phòng trước khi giết mổ...) không? - Có được đào tạo về quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y và đối xử nhân đạo với động vật theo quy định của pháp luật thú y không? 	[]	[]	[]	
2.3	Làm sạch và khử trùng				
10	<ul style="list-style-type: none"> - Có quy trình làm sạch và khử trùng bao gồm: danh sách thiết bị, máy móc, các bước và tần suất làm sạch và khử trùng, loại hóa chất, nồng độ hóa chất được sử dụng không? - Sử dụng hóa chất để tẩy rửa, sát trùng có theo quy định của Bộ Y tế; sử dụng nồng độ thuốc sát trùng theo hướng dẫn của nhà sản xuất không? - Tình trạng vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ trước khi bắt đầu mỗi ca giết mổ có được kiểm tra lại không? - Có sổ nhật ký theo dõi hoạt động làm sạch và khử trùng không? 	[]	[]	[]	
2.4	Thu gom và quản lý chất thải				
11	<ul style="list-style-type: none"> - Hệ thống thoát nước thải, thu gom và xử lý chất thải có bảo đảm dòng chảy của cống thoát nước thải trong khu vực giết mổ chảy từ khu sạch đến khu bẩn không? Đường thu gom nước thải nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật có đảm bảo không chảy qua khu vực giết mổ không? - Công suất hệ thống thu gom và xử lý nước thải có phù hợp với lượng nước thải phát sinh của cơ sở không? - Cống thoát nước thải có nắp bảo vệ và kích thước phải đủ công suất thoát nước, có gây tình trạng bị ứ đọng hoặc tắc không? 	[]	[]	[]	

BB 2.1

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá			Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt		
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	
	<ul style="list-style-type: none"> - Cửa xả nước thải có thuận lợi cho việc kiểm tra, giám sát, lấy mẫu không? - Lưới chắn rác, bể tách mỡ và bể lắng cặn có được đặt ở các vị trí phù hợp của hệ thống thu gom nước thải không? - Cơ sở có quy trình thu gom chất thải rắn thông thường, quy trình phải quy định tần suất thực hiện để đảm bảo không lưu giữ trong cơ sở giết mổ quá 24 giờ và được xử lý như rác thải sinh hoạt không? - Hàng ngày, có làm sạch dụng cụ chứa đựng, thu gom lông, biểu bì, phủ tạng, mỡ vụn, chất chứa trong đường tiêu hóa; quét dọn và xử lý phân, chất thải hàng ngày trong chuồng nhốt giữ động vật không? - Cơ sở giết mổ có quy trình thu gom chất thải rắn, chất thải nguy hại không?; xác gia súc, gia cầm chết do bệnh hay nghi bệnh, các loại thịt, phủ tạng có bệnh tích có được đưa vào bao bì màu vàng, bên ngoài có dán biểu tượng chỉ chất thải nguy hại không? - Chủ cơ sở có ký hợp đồng với tổ chức được cấp phép hành nghề xử lý chất thải để xử lý chất thải rắn nguy hại không? - Chất thải rắn nguy hại lưu trữ tại cơ sở giết mổ quá 8 giờ không?; Chủ cơ sở có mang chất thải nguy hại đi xử lý theo quy định ngay sau khi có quyết định xử lý của cơ quan hoặc người có thẩm quyền không? - Nước thải trước khi thải ra môi trường có đạt yêu cầu quy định tại QCVN 62-MT:2016/ BTNMT mức độ B không? - Việc xử lý nước thải có được giám sát định kỳ và lưu giữ hồ sơ theo quy định không? 				
2.5	Hoạt động giết mổ và kiểm soát giết mổ				
12	<ul style="list-style-type: none"> - Cơ sở giết mổ có quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm không? - Hoạt động giết mổ có được kiểm soát bởi nhân viên thú y theo quy định tại Thông tư số 09/2016/TT-BNNPTNT không? - Cơ sở giết mổ có bố trí một người chịu trách nhiệm về vệ sinh thú y, bảo đảm an toàn thực phẩm trong hoạt động giết mổ hoặc chủ cơ sở phải thành lập và quản lý đội ngũ công nhân giết mổ không? - Cơ sở giết mổ có hồ sơ ghi chép việc kiểm soát hoạt động giết mổ và lưu tại cơ sở giết mổ không? - Đối với cơ sở giết mổ thủy cầm: Hóa chất sử dụng để nhỏ lông con có nằm trong danh mục các chất phụ gia do Bộ Y tế quy định không? 	[]	[]	[]	

BB 2.1

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá			Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt		
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	
2.6	Hệ thống quản lý chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm				
13	- Cơ sở có thành lập đội hoặc người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm; thực hiện việc tự kiểm tra chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm hằng năm không? - Có lưu giữ tối thiểu là 3 năm tất cả hồ sơ, tài liệu liên quan không?	[]	[]	[]	
	Tổng số				

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:**IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):**

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
 (Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
 (Ký tên)

BB 2.1

HƯỚNG DẪN

**Thẩm tra điều kiện vệ sinh thú y,
an toàn thực phẩm đối với cơ sở giết mổ động vật tập trung**

I. Hướng dẫn xếp loại**1.1. Định nghĩa các mức lỗi**

a. Lỗi nghiêm trọng (Se): Là sai lệch so với tiêu chuẩn, gây mất an toàn thực phẩm (ATTP), tác động xấu đến môi trường, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

b. Lỗi nặng (Ma): Là sai lệch so với tiêu chuẩn, có thể ảnh hưởng đến ATTP, nếu kéo dài sẽ gây mất ATTP, tác động xấu đến môi trường.

c. Lỗi nhẹ (Mi): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức Nặng.

1.2. Bảng xếp loại cơ sở:

Xếp loại	Mức lỗi		
	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)
Loại A	≤ 4	0	0
Loại B	Từ 5 đến 10	0	0
	Ma ≤ 4 và tổng Mi + Ma ≤ 10		0
Loại C	Ma ≤ 4 và tổng Mi + Ma > 10		0
	-	> 4	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

1.3. Diễn giải:

a. Cơ sở đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

*** Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:**

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;

và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 4 chỉ tiêu.

*** Cơ sở xếp loại B khi thỏa mãn các điều kiện sau:**

- Không có lỗi Nghiêm trọng và

- Một trong Hai trường hợp sau:

+ Không có lỗi Nặng, tổng số lỗi Nhẹ từ 5-10 chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 4 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 10 chỉ tiêu.

b. Cơ sở xếp chưa đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại C

Cơ sở xếp loại C khi vướng vào một trong các điều kiện sau:

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

- Một trong các trường hợp sau:

- + Có số lỗi Nặng lớn hơn 4 chỉ tiêu; hoặc
- + Có ít hơn hoặc bằng 4 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ và Nặng lớn hơn 10 chỉ tiêu.

II. Các chỉ tiêu đánh giá:

III. Phương pháp thẩm định:

3.1. Ghi biên bản thẩm định:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm định và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định.

3.2. Sử dụng biểu mẫu thẩm định

- Không được bỏ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi chỉ tiêu.

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [].

- Dùng ký hiệu ✕ hoặc ✓ đánh dấu vào vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu (mỗi chỉ tiêu chỉ xác định 1 mức lỗi).

- Phải diễn giải chi tiết lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục lỗi đó.

- Hướng dẫn được sử dụng để kiểm tra việc tuân thủ các yêu cầu ở một hoặc nhiều nơi trong cơ sở.

IV. Hướng dẫn phương pháp thẩm định, đánh giá các nhóm chỉ tiêu

1.1. Nhóm chỉ tiêu 1: Địa điểm

1.1.1. Yêu cầu:

a) Phải nằm trong quy hoạch được Ủy ban nhân dân cấp tỉnh phê duyệt và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép.

b) Phải cách biệt tối thiểu 500 m với khu dân cư, trường học, bệnh viện, nơi thường xuyên tập trung đông người, đường quốc lộ, sông, suối, nguồn cung cấp nước sinh hoạt.

c) Phải cách biệt tối thiểu 01 km với trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc, gia cầm và các nguồn gây ô nhiễm như bãi rác, nghĩa trang, nhà máy thải bụi và hóa chất độc hại.

1.1.2. **Phương pháp:** Xem xét giấy chứng nhận quyền sở hữu đất, giấy cấp đất, hợp đồng thuê đất, hồ sơ quy hoạch được cấp có thẩm quyền phê duyệt hoặc văn bản cho phép hoạt động do cơ quan có thẩm quyền cấp

1.1.3. Đánh giá:

- Phù hợp với (a): đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với (a): đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se).
- Không phù hợp với (b) hoặc (c): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.2. Nhóm chỉ tiêu 2: Bố trí mặt bằng

1.2.1. Yêu cầu

a) Phải có tường rào bao quanh, cách biệt với khu vực xung quanh.

BB 2.1

b) Phải có hố sát trùng với kích thước tối thiểu là 0,8 m x 0,4 m x 0,15 m (dài x rộng x cao) hoặc có phương tiện khử trùng người và xe tại công cơ sở giết mổ.

c) Phải có đường nhập động vật sống và xuất thịt động vật sau khi giết mổ riêng biệt, không được vận chuyển động vật sống đi qua khu sạch.

d) Phải có 2 khu vực riêng biệt gồm khu vực hành chính và khu vực sản xuất.

đ) Phải bố trí phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc.

e) Phải bố trí nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ và phải tách biệt với khu cách ly động vật nghi mắc bệnh, xử lý động vật chết.

g) Phải bố trí khu bẩn và khu sạch tại khu vực giết mổ tách biệt nhau để bảo đảm không nhiễm chéo giữa hai khu và bảo đảm quá trình giết mổ theo nguyên tắc một chiều từ khu bẩn đến khu sạch.

h) Phải bố trí nhà vệ sinh cách biệt với khu vực giết mổ; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực giết mổ.

i) Phải bố trí nơi xử lý động vật chết, nội tạng không ăn được đảm bảo không có sự lây nhiễm với các sản phẩm ăn được.

k) Phải thiết kế thành các kho riêng biệt kho chứa dụng cụ giết mổ; kho để hóa chất; kho bao bì và vật liệu bao gói; kho lạnh (nếu có).

l) Kho lạnh (chỉ kiểm tra, đánh giá đối với những cơ sở có thiết kế kho lạnh): phải có nhiệt kế và bộ phận kiểm soát nhiệt độ.

- Thiết bị làm lạnh của kho lạnh phải bảo đảm sản phẩm được làm lạnh ở nhiệt độ từ 0°C - 5°C;

- Thiết bị đông lạnh của kho lạnh phải bảo đảm sản phẩm được cấp đông ở nhiệt độ - 40°C đến - 50°C, bảo quản ở nhiệt độ - 18°C đến - 20°C.

1.2.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế, xem hồ sơ ghi chép

1.2.3. **Đánh giá**

- Phù hợp với các yêu cầu từ (a) đến (l) đánh giá đạt (Ac);

- Không đạt yêu cầu về kích thước tại b: đánh giá lỗi nhẹ (Mi);

- Không có hố sát trùng hoặc không có phương tiện khử trùng người và xe tại công cơ sở giết mổ; không phù hợp một trong các yêu cầu từ (a) đến (l): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.3. Nhóm chỉ tiêu 3: Nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ

1.3.1. **Yêu cầu:**

a) Có mái che, nền được làm bằng các vật liệu bền, không trơn trượt, dễ thoát nước, dễ làm sạch, khử trùng và được chia thành các ô chuồng;

b) Có chuồng hoặc lồng với diện tích tối thiểu đủ để nhốt giữ số lượng động vật gấp đôi công suất giết mổ của cơ sở, bảo đảm động vật không bị sốc nhiệt:

- Diện tích tối thiểu 0,05 m²/con để nhốt giữ gia cầm, thỏ (trọng lượng 1,5-3,0 kg);

- Diện tích tối thiểu 0,8 m²/con để nhốt giữ lợn, dê, cừu (trọng lượng 100-120 kg);

- Diện tích tối thiểu 2,0 m²/con để nhốt giữ trâu, bò, ngựa (trọng lượng 200-350 kg).

BB 2.1

c) Có hệ thống cung cấp nước cho tất cả động vật uống trước khi giết mổ; động vật phải được tiếp cận nước dễ dàng bất kỳ lúc nào chúng muốn trong nơi nhốt giữ và không được bố trí hệ thống uống nước cưỡng bức;

d) Có đường dẫn liền với nơi nhốt động vật để việc lừa dẫn và di chuyển của động vật được dễ dàng, thoải mái.

1.3.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế

1.3.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với các yêu cầu từ (a) đến (d): đánh giá đạt (Ac)

- Chỉ đạt yêu cầu về diện tích tối thiểu; thiếu hệ thống cung cấp nước; đường dẫn chật hẹp: đánh giá lỗi nhẹ (Mi);

- Không đủ diện tích tối thiểu, có hệ thống uống nước cưỡng bức, không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (d): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.4. Nhóm chỉ tiêu 4: Khu vực giết mổ

1.4.1. **Yêu cầu:**

a) Mái hoặc trần của khu vực giết mổ phải kín, được làm bằng vật liệu bền, không bị dột, không thấm nước;

b) Tường phía trong khu vực giết mổ làm bằng vật liệu chắc chắn, bền, nhẵn, chống ẩm mốc, dễ làm sạch; xây nghiêng hoặc ốp lòng máng nơi tiếp giáp giữa mặt sàn và tường;

c) Khoảng cách từ sàn đến mái hoặc trần tối thiểu là 3,6 m tại nơi tháo tiết; 4,8 m tại nơi đun nước nóng và làm lông (đối với cơ sở giết mổ lợn, dê, cừu); 3,0 m tại nơi pha lóc thịt; có khoảng cách từ thiết bị treo đến trần hoặc mái ít nhất là 1,0 m;

d) Khu vực giết mổ gia súc phải có giá treo hoặc giá đỡ để bảo đảm thân thịt cao hơn mặt sàn ít nhất 0,3 m; Khu vực giết mổ gia cầm phải có bàn hoặc bệ lấy phủ tạng, chiều cao của bàn, bệ lấy phủ tạng ít nhất 0,9 m và làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ làm sạch và khử trùng;

đ) Sàn khu vực giết mổ phải làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ làm sạch và khử trùng; mặt sàn phẳng, dốc về phía hệ thống thu gom chất thải, bảo đảm thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn; phải lắp đặt các lưới chắn hoặc dụng cụ tương tự trên sàn nhà để bảo đảm không lọt chất thải rắn trong quá trình sản xuất xuống đường thoát nước thải;

e) Khu vực giết mổ phải đặt dụng cụ chứa đựng chất thải rắn phù hợp tại nơi phát sinh chất thải; phải có nắp đậy cho các thùng đựng phế phẩm và ghi nhãn theo chức năng sử dụng (màu sắc, ký hiệu);

g) Nơi làm sạch lòng, dạ dày phải tách biệt với nơi để tim, gan, thận và thịt, bảo đảm không làm vấy nhiễm chéo;

h) Nơi làm sạch và khám thân thịt gia cầm phải bảo đảm thoáng mát, hợp vệ sinh, có lưới chống côn trùng và động vật gây hại; có vật dụng chứa thân thịt chưa sạch lông, dính dị vật, bị trầy xước hoặc không đáp ứng yêu cầu, chờ xử lý; có bàn để kiểm tra thân thịt hoặc bố trí nơi khám thân thịt tại cuối dây chuyền giết mổ treo;

BB 2.1

i) Khu vực giết mổ phải có hệ thống bồn rửa tay cho công nhân, bồn rửa và khử trùng dụng cụ giết mổ phù hợp với quy trình giết mổ;

k) Khu vực giết mổ phải có thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại được làm bằng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp, đảm bảo phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại;

l) Trong khu vực giết mổ không được sử dụng thuốc hoặc động vật để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại.

1.4.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế, thẩm định hồ sơ sổ sách

1.4.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với các yêu cầu từ a đến l: đánh giá đạt (Ac);

- Sai lệch 10% yêu cầu về khoảng cách tại điểm (c) và (d): đánh giá lỗi nhẹ (Mi);

- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (l): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.5. Nhóm chỉ tiêu 5: Chiếu sáng và thông khí

1.5.1. **Yêu cầu:**

a) Bóng đèn phải có lưới hoặc chụp bảo vệ.

b) Cường độ ánh sáng trắng phải đạt tối thiểu tại khu vực giết mổ là 300 Lux; riêng nơi lấy phũ tạng, nơi khám thịt và kiểm tra lần cuối là 500 Lux; nơi bảo quản lạnh là 200 Lux.

c) Hệ thống thông khí phải thiết kế để bảo đảm không khí lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn.

d) Cửa thông gió của cơ sở phải có lưới bảo vệ chống côn trùng và động vật gây hại.

1.5.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế với máy đo cường độ ánh sáng (Lux meter)

1.5.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với các yêu cầu từ (a) đến (d): đánh giá đạt (Ac)

- Sai lệch 10% yêu cầu về cường độ ánh sáng tại điểm (b): đánh giá lỗi nhẹ (Mi);

- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (d): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.6. Nhóm chỉ tiêu 6: Trang thiết bị, dụng cụ

1.6.1. **Yêu cầu:**

a) Sử dụng trang thiết bị, dụng cụ làm bằng vật liệu bền, không gỉ, không bị ăn mòn, không độc, dễ làm sạch, khử trùng và không gây chấn thương cho động vật.

b) Phải sử dụng riêng dụng cụ và đồ dùng cho từng khu vực.

c) Làm sạch, khử trùng trước và sau khi sử dụng, bảo quản đúng nơi quy định dao và dụng cụ cắt thịt.

d) Phải có các thùng chứa nước nóng đạt nhiệt độ tối thiểu 82⁰C hoặc dung dịch khử trùng đặt tại các vị trí thích hợp để sát trùng dụng cụ.

đ) Có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị; chỉ được tiến hành việc bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, máy móc sau ca giết mổ, khi thịt đã được chuyển đi hết; lưu giữ đầy đủ hồ sơ bảo dưỡng.

1.6.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế, thẩm định hồ sơ sổ sách

1.6.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với các yêu cầu từ a đến đ: đánh giá đạt (Ac);
- Nhiệt độ tối thiểu sai lệch thấp hơn 10% tại điểm (d); lưu giữ không đầy đủ hồ sơ bảo dưỡng: đánh giá lỗi nhẹ (Mi);
- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (đ): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.7. Nhóm chỉ tiêu 7: Nhà vệ sinh

1.7.1. **Yêu cầu:**

- a) Phải có ít nhất 01 (một) nhà vệ sinh cho 25 người.
- b) Phải có đủ nước, giấy vệ sinh và xà phòng rửa tay phục vụ vệ sinh cá nhân; duy trì nhà vệ sinh trong tình trạng hoạt động tốt, thông thoáng, sạch sẽ.

1.7.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế

1.7.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với các yêu cầu từ a và b: đánh giá đạt (Ac);
- Không đạt yêu cầu về số lượng nhà vệ sinh: đánh giá lỗi nhẹ (Mi);
- Không có nhà vệ sinh: đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.8. Nhóm chỉ tiêu 8: Nước dùng và nước đá

1.8.1. **Yêu cầu:**

a) Cơ sở giết mổ phải có quy định về giám sát chất lượng nước và bảo trì hệ thống cung cấp nước dùng cho hoạt động giết mổ; hồ sơ về kết quả phân tích nước phải được lưu tại cơ sở.

b) Nước cho hoạt động giết mổ phải đạt yêu cầu theo quy định tại QCVN 01:2009/BYT; việc phân tích về các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa phải được thực hiện 6 tháng một lần.

c) Nước nóng sử dụng để làm lông tại cơ sở giết mổ phải bảo đảm đủ và được duy trì từ 60⁰C đến 70⁰C.

d) Chỉ sử dụng nước đá có nguồn gốc rõ ràng; nước trong cơ sở giết mổ sử dụng làm nước đá phải đạt QCVN 01:2009/BYT.

đ) Nước đá phải được phân tích về các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa 6 tháng một lần; kết quả kiểm tra phải lưu tại cơ sở.

e) Việc vận chuyển, bảo quản nước đá phải đảm bảo không bị vấy nhiễm từ bên ngoài.

1.8.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế, xem hồ sơ lưu kết quả phân tích nước, giám sát chất lượng nước

1.8.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với các yêu cầu từ a đến e: đánh giá đạt (Ac);
- Không thực hiện 6 tháng một lần phân tích các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa: đánh giá lỗi nhẹ (Mi);
- Không phù hợp một trong các yêu cầu từ (a) đến (e); kết quả phân tích nước và nước đá không đạt chỉ tiêu vi sinh vật hoặc lý hóa: đánh giá lỗi nặng (Ma).
- Kết quả phân tích nước và nước đá không đạt cả 2 chỉ tiêu vi sinh vật và lý hóa: đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se).

BB 2.1**1.9. Nhóm chỉ tiêu 9: Người tham gia giết mổ****1.9.1. Yêu cầu:**

a) Phải được tập huấn và cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm do đơn vị có chức năng, nhiệm vụ cấp theo quy định hiện hành cho chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia giết mổ.

b) Phải được định kỳ khám lại sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế; không được mắc các bệnh thuộc danh mục các bệnh truyền nhiễm theo quy định của Bộ Y tế và được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe trước khi hành nghề.

c) Phải tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh cá nhân như mang bảo hộ lao động; không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực giết mổ; rửa tay bằng xà phòng trước khi giết mổ...

1.9.2. Phương pháp: thẩm định hồ sơ nhân sự và thẩm định thực tế**1.9.3. Đánh giá:**

- Phù hợp với các yêu cầu từ a đến c: đánh giá đạt (Ac);
- Không thực hiện khám lại sức khỏe định kỳ: đánh giá lỗi nhẹ (Mi);
- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (c): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.10. Nhóm chỉ tiêu 10: Làm sạch và khử trùng**1.10.1. Yêu cầu:**

a) Có quy trình làm sạch và khử trùng bao gồm: danh sách thiết bị, máy móc, các bước và tần suất làm sạch và khử trùng, loại hóa chất, nồng độ hóa chất được sử dụng.

b) Chỉ sử dụng hóa chất để tẩy rửa, sát trùng theo quy định của Bộ Y tế; sử dụng nồng độ thuốc sát trùng theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

c) Phải kiểm tra lại tình trạng vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ trước khi bắt đầu mỗi ca giết mổ; chỉ bắt đầu sản xuất khi nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ đạt yêu cầu. Sử dụng dụng cụ, thiết bị sau khi làm sạch, khử trùng phải đáp ứng quy định tại mục 1.1. Phụ lục 1 của Quy chuẩn 01-150:2017/BNNPTNT.

d) Có sổ nhật ký theo dõi hoạt động làm sạch và khử trùng.

1.10.2. Phương pháp: thẩm định thực tế, thẩm định hồ sơ**1.10.3. Đánh giá:**

- Phù với các yêu cầu từ a đến d: đánh giá đạt (Ac)
- Nhật ký theo dõi hoạt động làm sạch và khử trùng không đầy đủ: đánh giá lỗi nhẹ (Mi)
- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (d): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.11. Nhóm chỉ tiêu 11: Thu gom và quản lý chất thải**1.11.1. Yêu cầu:**

a) Hệ thống thu gom chất thải

- Hệ thống thoát nước thải, thu gom và xử lý chất thải phải thiết kế để bảo đảm dòng chảy của cống thoát nước thải trong khu vực giết mổ chảy từ khu sạch đến khu bẩn;

- Đường thu gom nước thải nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật để đổ thẳng vào nơi xử lý chất thải lỏng, các đường thoát nước thải này không được chảy qua khu vực giết mổ;

BB 2.1

- Công suất hệ thống thu gom và xử lý nước thải phù hợp với lượng nước thải phát sinh của cơ sở;

- Công thoát nước thải phải có nắp bảo vệ và kích thước phải đủ công suất thoát nước, không gây tình trạng bị ú đọng hoặc tắc;

- Cửa xả nước thải thuận lợi cho việc kiểm tra, giám sát, lấy mẫu;

- Lưới chắn rác, bể tách mỡ và bể lắng cặn được đặt ở các vị trí phù hợp của hệ thống thu gom nước thải.

b) Chất thải rắn thông thường

- Có quy trình thu gom chất thải rắn thông thường, quy trình phải quy định tần suất thực hiện để đảm bảo không lưu giữ trong cơ sở giết mổ quá 24 giờ và được xử lý như rác thải sinh hoạt;

- Hàng ngày, làm sạch dụng cụ chứa đựng, thu gom lông, biểu bì, phủ tạng, mỡ vụn, chất chứa trong đường tiêu hóa;

- Phải quét dọn và xử lý phân, chất thải hàng ngày trong chuồng nhốt giữ động vật.

c) Chất thải rắn nguy hại

- Cơ sở giết mổ phải có quy trình thu gom chất thải rắn, chất thải nguy hại; xác gia súc, gia cầm chết do bệnh hay nghi bệnh, các loại thịt, phủ tạng có bệnh tích được đưa vào bao bì màu vàng, bên ngoài có dán biểu tượng chỉ chất thải nguy hại;

- Chủ cơ sở phải lập tức mang chất thải nguy hại đi xử lý theo quy định ngay sau khi có quyết định xử lý của cơ quan hoặc người có thẩm quyền;

- Chất thải rắn nguy hại không được lưu trữ tại cơ sở giết mổ quá 8 giờ;

- Chủ cơ sở không tự xử lý được chất thải phải ký hợp đồng với tổ chức được cấp phép hành nghề xử lý chất thải.

d) Chất thải lỏng

- Hệ thống xử lý nước thải phải đảm bảo để trước khi thải ra môi trường đạt yêu cầu quy định tại QCVN 62-MT:2016/BTNMT mức độ B (Phụ lục 2 của QCVN 01-150:2017/BNNPTNT);

- Việc xử lý nước thải phải được giám sát định kỳ và lưu giữ hồ sơ theo quy định.

1.11.2. **Phương pháp:** thẩm định hồ sơ, thẩm định thực tế.

1.11.3. Đánh giá:

- Phù với các yêu cầu từ a đến d: đánh giá đạt (Ac)

- Thiếu hợp đồng xử lý chất thải: đánh giá lỗi nhẹ (Mi)

- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (d): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.12. Nhóm chỉ tiêu 12: Hoạt động giết mổ và kiểm soát giết mổ**1.12.1. Yêu cầu:**

a) Cơ sở giết mổ phải có quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm;

b) Hoạt động giết mổ phải được kiểm soát bởi nhân viên thú y theo quy định tại Thông tư 09/2016/TT-BNNPTNT;

BB 2.1

c) Việc lấy phủ tạng phải thực hiện trên giá treo, giá đỡ; phải kiểm soát việc lấy phủ tạng để hạn chế tối đa ô nhiễm vào thân thịt.

d) Hóa chất sử dụng trong cơ sở giết mổ thủy cầm để nhỏ lông con phải nằm trong danh mục các chất phụ gia do Bộ Y tế quy định.

đ) Cơ sở giết mổ phải bố trí một người chịu trách nhiệm về vệ sinh thú y, bảo đảm an toàn thực phẩm trong hoạt động giết mổ hoặc chủ cơ sở phải thành lập và quản lý đội ngũ công nhân giết mổ; báo cáo ngay cho nhân viên thú y và cơ quan liên quan khi phát hiện các hành vi vi phạm theo quy định của pháp luật.

e) Cơ sở giết mổ phải có hồ sơ ghi chép việc kiểm soát hoạt động giết mổ và phải được lưu tại cơ sở giết mổ.

1.12.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế.

1.12.3. **Đánh giá:**

- Phù với các yêu cầu từ a đến e: đánh giá đạt (Ac)
- Lưu hồ sơ không đầy đủ: đánh giá lỗi nhẹ (Mi)
- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (e): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.13. Nhóm chỉ tiêu 13: Hệ thống quản lý chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm

1.13.1. **Yêu cầu:**

a) Phải thành lập đội hoặc người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm; phải thực hiện việc tự kiểm tra chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm hằng năm.

b) Phải lưu giữ tối thiểu là 3 năm tất cả hồ sơ, tài liệu liên quan.

1.13.2. **Phương pháp:** thẩm định hồ sơ, thẩm định thực tế.

1.13.3. **Đánh giá:**

- Phù với các yêu cầu a và b: đánh giá đạt (Ac)
- Thực hiện tự kiểm tra; lưu hồ sơ không đầy đủ: đánh giá lỗi nhẹ (Mi)
- Không thực hiện một trong hai yêu cầu: đánh giá lỗi nặng (Ma).

(Xem tiếp Công báo số 211 + 212)

Phụ lục VI

**BẢN THUYẾT MINH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM
AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CƠ SỞ**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018
của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

BB 2.2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất (đủ diện tích, để làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)		[]	[]		
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, để làm vệ sinh...).		[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)		[]	[]		
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ; có kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh công nhân; có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân...)		[]	[]	[] (nếu phát hiện người trực tiếp SX có dấu hiệu bệnh)	
6	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)		[]	[]	[]	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)		[]	[]		

BB 2.2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	Luật ATTP: Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ Điều 20, Khoản 1, Điểm a, c; QCKT tương ứng (nếu có);	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)		[]	[]	[] (đối với bao gói trực tiếp)	
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000; riêng cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP)		[]	[]		
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)		[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

BB 2.2

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày.... tháng..... năm.....
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày.... tháng.... năm....
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BB 2.2

**HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN
THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ THU GOM, SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM NÔNG,
LÂM, THỦY SẢN**

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở thu gom, sơ chế, chế biến nông, lâm, thủy sản (*trừ cơ sở sơ chế nhỏ lẻ*).

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI**1. Định nghĩa mức lỗi**

- **Lỗi nghiêm trọng (Se):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
- **Lỗi nặng (Ma):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.
- **Lỗi nhẹ (Mi):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức Nặng

2. Bảng xếp loại:

Xếp loại	Mức lỗi		
	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 5	0	0
Loại B	> 5 đến 10	0	0
	$Mi + Ma \leq 8$ và $Ma \leq 3$		0
Loại C	$Mi + Ma > 8$ và $Ma > 3$		0
	-	≥ 4	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:**3.1. Cơ sở đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B****3.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:**

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;
- và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 05 chỉ tiêu.

BB 2.2**3.1.2. Cơ sở xếp loại B khi thỏa mãn các điều kiện sau:**

- Không có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong Hai trường hợp sau:
 - + Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 05 chỉ tiêu; hoặc
 - + Số lỗi Nặng không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 08 chỉ tiêu.

3.2. Cơ sở xếp chưa đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại C**3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi vướng vào một trong các điều kiện sau:**

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc
- Một trong các trường hợp sau:
 - + Có số lỗi Nặng ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc
 - + Có dưới hoặc bằng 03 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 08 chỉ tiêu.

III. PHƯƠNG PHÁP THẨM ĐỊNH:**A. Ghi biên bản thẩm định:**

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định.

B. Nguyên tắc đánh giá:

• Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

• Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [].

• Dùng ký hiệu X hoặc đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.

• Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (Đạt), Mi (Lỗi nhẹ), Ma (Lỗi nặng), Se (Lỗi nghiêm trọng).

• Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với nhóm chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột "Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục".

C. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:**1. Địa điểm sản xuất:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm sản xuất (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)		[]	[]		

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở sản xuất thực phẩm nông, lâm, thủy sản phải có địa điểm phù hợp quy hoạch của địa phương, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực sản xuất và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Khu vực sản xuất có địa điểm phù hợp quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp...

- Không bị đọng nước, ngập nước.

2. Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)		[]	[]		

2.1. Yêu cầu:

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô sản xuất thực phẩm;

- Nền, tường, trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.

BB 2.2

- Khu vực sản xuất được bố trí phù hợp với quy trình sơ chế, chế biến theo nguyên tắc 1 chiều, hạn chế sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực sản xuất (thu gom, sơ chế, chế biến...)

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Diện tích nhà xưởng, các khu vực phải phù hợp với công năng sản xuất.
- Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh
- Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.
- Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.
- Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn.
- Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản thực phẩm, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

3. Trang thiết bị sản xuất

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).		[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

3.1. Yêu cầu:

- Vật liệu và cấu trúc thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong sản xuất thực phẩm.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

BB 2.2

- Đủ trang thiết bị, được thiết kế, chế tạo phù hợp, bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

4. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)		[]	[]		

4.1. Yêu cầu

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng.

4.2. Phạm vi:

Tất cả các các khu vực sản xuất; dụng cụ làm vệ sinh, hóa chất tẩy rửa, khử trùng.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có dấu hiệu để phân biệt giữa các dụng cụ.
- Đủ số lượng. Có nơi bảo quản; sắp xếp đúng nơi quy định.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

5. Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ; có kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh công nhân; có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân...)		[]	[]	[]	(nếu phát hiện người trực tiếp SX có dấu hiệu bệnh)

BB 2.2

5.1. Yêu cầu

- Người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ và có kiến thức ATTP theo quy định.
- Công nhân có bảo hộ lao động và có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có phương tiện rửa, khử trùng tay và có nhà vệ sinh phù hợp.
- Có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân;
- Trang thiết bị vệ sinh công nhân trong tình trạng hoạt động, được bảo trì tốt.

5.2. Phạm vi:

- Kiến thức ATTP của người trực tiếp bán hàng theo quy định;
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.
- Bảo hộ lao động; nhà vệ sinh; phương tiện rửa, khử trùng tay.

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Công nhân có kiến thức về an toàn thực phẩm và được khám sức khỏe theo quy định.
- Công nhân có bảo hộ lao động. Cơ sở có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có vòi nước rửa tay và xà phòng được bố trí tại khu vực sản xuất, khu vực nhà vệ sinh.
- Có nhà vệ sinh có đủ nước, được trang bị thùng rác và giấy chuyên dụng
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

6. Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)		[]	[]	[]	

6.1. Yêu cầu:

- Nguyên liệu đưa vào sản xuất phải đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm (có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y);
- Có đủ nước, nước đá để sản xuất thực phẩm đạt quy chuẩn kỹ thuật;
- Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất thực phẩm theo đúng quy định.

BB 2.2**6.2. Phạm vi:**

- Hồ sơ ghi chép về nguyên liệu.
- Khu vực, thùng, tủ, ngăn chứa hóa chất, phụ gia;
- Nguồn cung cấp nước, nước đá; dụng cụ chứa đựng. Kết quả phân tích nước, nước đá (nếu có);
- Sử dụng trong thực tế.

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Giấy chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;
- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

7. Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)		[]	[]		

7.1. Yêu cầu:

- Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.
- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

7.2. Phạm vi:

- Khu vực sản xuất trong nhà và ngoài trời.
- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.
- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

BB 2.2

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực sản xuất, bảo quản thực phẩm.

- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo môi nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực sản xuất.

- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải có nắp đậy hoặc ở ngoài khu vực sản xuất.

8. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	<p>Luật ATTP: Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ Điều 20, Khoản 1, Điểm a, c; QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)</p>		[]	[]	[] (đối với bao gói trực tiếp)	

8.1. Yêu cầu:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng.

- Nhãn được ghi đúng quy định.

- Điều kiện/phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

8.2. Phạm vi:

- Nhãn sản phẩm.

- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.

- Phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.

BB 2.2

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).

- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

9. Điều kiện bảo đảm ATTP và quản lý chất lượng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000,...; riêng cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP)		[]	[]		

9.1. Yêu cầu:

- Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

- Có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000,...; riêng cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP theo quy định.

9.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các khu vực sản xuất, trang thiết bị sản xuất, kho bảo quản...

- Các quy định về làm vệ sinh và ghi chép, theo dõi sản xuất.

- Hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng (nếu có).

9.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất.

- Có quy định về làm vệ sinh khu vực sản xuất; thiết bị, dụng cụ sản xuất.

- Có hồ sơ ghi chép việc làm vệ sinh khu vực sản xuất, hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng.

BB 2.2**10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)		[]	[]		

10.1. Yêu cầu:

- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm (nguyên liệu, thực phẩm)

10.2. Phạm vi:

- Người được phân công quản lý chất lượng, người tham gia sản xuất.
- Ghi chép, hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, thực phẩm

10.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi nguồn nguyên liệu (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày mua, tên nguyên liệu, người bán, trọng lượng, tình trạng nguyên liệu).
- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi phân phối sản phẩm (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày, tên sản phẩm, người mua, trọng lượng).
- Biện pháp xử lý khi sản phẩm có vấn đề về ATTP.

BB 2.3

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH) CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP
 KHO LẠNH BẢO QUẢN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN**

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....
 Địa chỉ:.....
 Số điện thoại:..... Số Fax (nếu có):.....
2. Tên thương mại:.....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số..... Ngày cấp..... Nơi cấp.....
4. Mã số (nếu có):.....
5. Ngày thẩm định:.....
6. Hình thức thẩm định:.....
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
 2)
8. Đại diện cơ sở: 1)
 2)

II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
1	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm và bố trí mặt bằng (Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm; thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản sản phẩm)		[]	[]			
2	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng (có phòng đệm, có thiết kế, cấu tạo phù hợp; hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng)		[]	[]			
3	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Tường, trần, nền (kết cấu, vật liệu phù hợp; tường, trần, nền không có màu tối; dễ làm vệ sinh và khử trùng; bảo trì tốt và có hệ thống chiếu sáng đảm bảo)		[]	[]			

BB 2.3

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
4	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Cửa kho lạnh, cửa phòng đệm (Được làm bằng vật liệu phù hợp; cửa kín; dễ làm vệ sinh và khử trùng và bảo trì tốt)		[]	[]			
5	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển (thiết bị làm lạnh đủ công suất; không có môi chất lạnh trong danh mục không được phép sử dụng; có phương tiện, dụng cụ, thiết bị phù hợp để bốc dỡ, bảo quản và vận chuyển sản phẩm; bảo trì tốt; Xe lạnh chuyên dùng và đảm bảo yêu cầu duy trì nhiệt độ)			[]	[]		
6	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh cá nhân (phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp; công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động)		[]	[]			
7	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế tự ghi và lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp; không khí lạnh lưu thông tốt)			[]	[]		
8	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng (phương tiện làm vệ sinh đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và bảo quản đúng nơi quy định; hóa chất tẩy rửa, khử trùng trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế)			[]	[]		
9	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng (có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng; thiết lập chương trình quản lý chất lượng và qui định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp; người tiếp xúc với thủy sản có kiến thức về ATTP; có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho hoạt động quản lý chất lượng và thực hiện kiểm định, hiệu chuẩn theo đúng tần suất quy định)			[]	[]		

BB 2.3

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
10	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng (khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất; thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định; bóc dỡ, bảo quản sản phẩm đúng quy định; thiết lập, lưu trữ hồ sơ chương trình quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp)			[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu								Xếp loại:

III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN KHO LẠNH:

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
 (Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
 (Ký tên)

BB 2.3**HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM KHO LẠNH BẢO QUẢN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN****I. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI****1. Định nghĩa mức lỗi**

- **Lỗi nghiêm trọng (Se):** Là sai lệch so với quy chuẩn, gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
- **Lỗi nặng (Ma):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.
- **Lỗi nhẹ (Mi):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức Nặng.

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Xếp loại			
Loại A	≤ 3	0	0
Loại B	Từ 4 đến 10	0	0
	$Ma \leq 5$ và tổng $Mi + Ma \leq 8$		0
Loại C	$Ma < 6$ và tổng $Mi + Ma > 8$		0
	-	≥ 6	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải**3.1. Cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B****3.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:**

- Không có lỗi Nghiêm trọng.
- Không có lỗi Nặng.
- Tổng số lỗi Nhẹ không quá 3 nhóm chỉ tiêu

3.1.2. Cơ sở được xếp loại B khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong 2 trường hợp sau:
 - Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ từ 4 đến 10 nhóm chỉ tiêu; hoặc
 - Số lỗi Nặng không quá 5 và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 8 nhóm chỉ tiêu.

3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi cơ sở xếp loại C**3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi:**

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

BB 2.3

- Một trong 2 trường hợp sau:

- Có số lỗi Nặng lớn hơn hoặc bằng 6 nhóm chỉ tiêu; hoặc
- Có dưới 6 nhóm chỉ tiêu lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 8 nhóm chỉ tiêu.

II. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH ĐÁNH GIÁ**A. Ghi biên bản thẩm định**

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định.

B. Nguyên tắc đánh giá

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

• Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [].

• Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.

• Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (đạt), Mi (lỗi mức nhẹ), Ma (lỗi mức nặng), Se (lỗi mức nghiêm trọng).

• Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó.

C. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp thẩm định**1. ĐỊA ĐIỂM VÀ BỐ TRÍ MẶT BẰNG****1.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
1	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm và bố trí mặt bằng (Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm; thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản sản phẩm)		[]	[]			

1.2. Cách tiến hành:**1.2.1. Yêu cầu:**

- Không bị tác động từ các nguồn lây nhiễm từ bên ngoài vào cơ sở.
- Không bị lây nhiễm từ các khu vực sản xuất khác như khu vực phòng máy, khu vực chứa xăng dầu, nhà vệ sinh.
- Có đủ nguồn nước sạch và nguồn điện phục vụ cho sản xuất và làm vệ sinh.
- Không bị đọng nước, ngập nước khi trời mưa hoặc khi thủy triều lên.
- Thuận lợi cho sản xuất và làm vệ sinh và khử trùng.

BB 2.3

1.2.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển sản phẩm và các khu vực lân cận.

1.2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Khả năng ảnh hưởng bởi các nguồn gây ô nhiễm từ môi trường xung quanh vào kho lạnh (trại chăn nuôi gia súc, bãi rác thải, khí thải...).
- Khả năng cung cấp đủ nguồn điện và nguồn nước sạch để sản xuất và làm vệ sinh.
- Tình trạng ú, đọng, ngập nước khi trời mưa hoặc khi thủy triều lên.
- Sự ngăn cách giữa khu vực sản xuất (tiếp nhận, bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm) với các khu vực khác như khu vực phòng máy, nhà vệ sinh, khu vực chứa xăng dầu.
- Có mặt bằng đủ rộng cả trong lẫn ngoài, bố trí thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng.

2. PHÒNG ĐỆM VÀ KHU VỰC BỐC DỠ HÀNG:

2.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
2	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng (có phòng đệm, có thiết kế, cấu tạo phù hợp; hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng)		[]	[]			

2.2. Cách tiến hành:

2.2.1. Yêu cầu: Thiết kế, cấu tạo phù hợp, hạn chế dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng.

2.2.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng.

2.2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Chiều rộng tối thiểu của phòng đệm phù hợp với diện tích kho
- Thiết kế, cấu tạo đảm bảo ngăn chặn, hạn chế khí nóng và hơi nước vào kho lạnh, hạn chế dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng.

3. TƯỜNG, TRẦN, NỀN

3.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
3	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Tường, trần, nền (kết cấu, vật liệu phù hợp; tường, trần, nền không có màu tối; dễ làm vệ sinh và khử trùng; bảo trì tốt và có hệ thống chiếu sáng đảm bảo)		[]	[]			

BB 2.3**3.2. Cách tiến hành:****3.2.1. Yêu cầu:**

- Tường và trần kho lạnh được làm bằng vật liệu phù hợp, màu sáng, kết cấu dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Nền được làm bằng vật liệu và kết cấu trúc phù hợp, phẳng, chịu tải trọng và không trơn trượt.

- Đủ sáng cho hoạt động sản xuất và có chụp đèn ở những nơi phù hợp.

3.2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ tường và trần kho lạnh, phòng đệm, phòng thay bao bì, đóng gói lại.

- Nền kho lạnh, phòng đệm, phòng thay bao bì, đóng gói lại (nếu có).

- Toàn bộ hệ thống đèn chiếu sáng trong khu vực kho lạnh, phòng đệm, phòng thay bao bì, đóng gói lại.

3.2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Tường và trần được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, không bị ăn mòn, không ngấm nước và cách nhiệt tốt.

- Có bề mặt nhẵn, màu sáng.

- Cấu tạo dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Đảm bảo phẳng, chịu tải trọng, không trơn trượt.

- Đảm bảo thoát hết nước ra ngoài khi xả băng.

- Đủ sáng cho mọi hoạt động xếp dỡ, vận chuyển sản phẩm. Ánh sáng đạt cường độ 200 lux trong kho và 220 lux tại phòng bao gói lại và phòng đệm.

- Đèn chiếu sáng trong kho lạnh, phòng bao gói lại và phòng đệm phải đảm bảo an toàn và có chụp bảo vệ.

4. CỬA**4.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
4	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Cửa kho lạnh, cửa phòng đệm (được làm bằng vật liệu phù hợp; cửa kín; dễ làm vệ sinh và khử trùng và bảo trì tốt)		[]	[]			

4.2. Cách tiến hành:

4.2.1. Yêu cầu: Được làm bằng vật liệu phù hợp, đảm bảo kín, cấu tạo dễ làm vệ sinh và khử trùng.

BB 2.3

4.2.2. Phạm vi: Cửa và màng che kho lạnh, phòng đệm.

4.2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Cửa và các tấm màng che của kho lạnh, phòng đệm được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, không ngấm nước, cách nhiệt tốt.

- Có bề mặt nhẵn, cấu tạo dễ làm vệ sinh, khử trùng.

- Khi đóng cửa phải đảm bảo kín.

5. THIẾT BỊ, PHƯƠNG TIỆN BỐC DỠ, BẢO QUẢN, VẬN CHUYỂN

5.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khác phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
5	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển (thiết bị làm lạnh đủ công suất; không có môi chất lạnh trong danh mục không được phép sử dụng; có phương tiện, dụng cụ, thiết bị phù hợp để bốc dỡ, bảo quản và vận chuyển sản phẩm; bảo trì tốt; Xe lạnh chuyên dùng và đảm bảo yêu cầu duy trì nhiệt độ)			[]	[]		

5.2. Cách tiến hành:

5.2.1. Yêu cầu:

- Thiết bị làm lạnh đủ công suất, môi chất làm lạnh phù hợp.

- Phương tiện bốc dỡ, vận chuyển phù hợp.

- Xe lạnh chuyên dùng vận chuyển sản phẩm đông lạnh phải đủ công suất lạnh, đảm bảo nhiệt độ bảo quản phù hợp.

5.2.2. Phạm vi: Thiết bị và môi chất làm lạnh, phương tiện bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm. Xe lạnh vận chuyển nông lâm thủy sản đông lạnh.

5.2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Thiết bị làm lạnh đủ công suất để bảo quản sản phẩm ở nhiệt độ cần thiết và ổn định, kể cả khi kho chứa hàng đạt mức tối đa.

- Các thiết bị áp lực chứa môi chất lạnh, ống dẫn, thiết bị trao đổi nhiệt phải đảm bảo an toàn, không bị rò rỉ và phải kiểm định theo quy định.

- Môi chất làm lạnh là loại môi chất được phép sử dụng, không ảnh hưởng đến môi trường.

- Giá kê hàng được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, không ngấm nước, có cấu trúc chắc chắn, được thiết kế thuận tiện cho việc bốc dỡ, dễ làm vệ sinh.

BB 2.3

- Thiết bị nâng hàng, bốc dỡ hàng, phương tiện vận chuyển được sử dụng trong kho lạnh phải được làm bằng vật liệu phù hợp, không rò rỉ dầu, không có nguồn gây ô nhiễm, có cấu trúc chắc chắn, được thiết kế thuận tiện cho việc bốc dỡ, vận chuyển, dễ làm vệ sinh, khử trùng.

- Quá trình bốc dỡ và vận chuyển sản phẩm ra hoặc vào kho lạnh phải nhẹ nhàng, nhanh chóng, tránh ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và tránh sự tăng nhiệt độ trong kho.

- Nhiệt độ bảo quản trên xe lạnh được duy trì phù hợp theo quy định: $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Nhiệt độ bảo quản trên xe được theo dõi đúng cách và hữu hiệu trong suốt quá trình vận chuyển, bảo quản sản phẩm trên xe.

6. VỆ SINH CÁ NHÂN**6.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
6	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh cá nhân a. Phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp b. Công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động		[]	[]			

6.2. Cách tiến hành:

6.2.1. Yêu cầu: Công nhân phải đảm bảo yêu cầu vệ sinh cá nhân khi tham gia sản xuất.

6.2.2. Phạm vi: Trang bị BHLĐ, phòng thay BHLĐ, phương tiện rửa và khử trùng tay, nhà VSCN.

6.2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Công nhân được trang bị đủ bảo hộ lao động cần thiết và đảm bảo vệ sinh: quần áo chống lạnh, mũ, ủng, găng tay, khẩu trang.

- Có đủ vòi nước, xà phòng và dụng cụ làm khô tay cho công nhân rửa và khử trùng tay trước khi tham gia sản xuất và sau khi đi vệ sinh.

- Phòng thay BHLĐ, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp, đảm bảo an toàn vệ sinh.

7. BẢO QUẢN SẢN PHẨM TRONG KHO LẠNH**7.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
7	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế được lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp; không khí lạnh lưu thông tốt)			[]	[]		

BB 2.3**7.2. Cách tiến hành:****7.2.1. Yêu cầu:**

- Kho lạnh phải đảm bảo duy trì nhiệt độ trung tâm sản phẩm $\leq -18^{\circ}\text{C}$ và được kiểm soát một cách hữu hiệu.

- Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp.

7.2.2. Phạm vi: Toàn bộ kho lạnh bảo quản thành phẩm.

7.2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Nhiệt độ kho lạnh phải đạt ổn định ở $-20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$; nhiệt độ tâm sản phẩm phải $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

- Sản phẩm bảo quản trong kho lạnh phải được bao gói phù hợp và ghi nhãn theo quy định.

- Có nhiệt kế được lắp đặt ở nơi dễ nhìn, dễ đọc, nhiệt kế có độ chính xác $0,5^{\circ}\text{C}$. Đầu cảm biến của nhiệt kế được bố trí ở vị trí có nhiệt độ cao nhất trong kho.

- Không bảo quản lẫn các thực phẩm khác nhau, các thực phẩm này phải được bao gói kín, xếp lô riêng và không là nguồn lây nhiễm chéo.

- Có hệ thống quản lý, theo dõi việc sắp xếp hàng hóa để sản phẩm trong kho được nhận dạng dễ dàng.

- Đảm bảo khoảng cách tối thiểu giữa hàng hóa với sàn là 15cm; với tường, với trần, với giàn lạnh và với quạt gió là 50cm; thể tích từng lô hàng phải thích hợp, có lối đi bảo đảm thuận tiện cho người và phương tiện khi xếp dỡ hàng.

8. DỤNG CỤ LÀM VỆ SINH, CHẤT TẨY RỬA, KHỬ TRÙNG**8.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
8	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng (phương tiện làm vệ sinh đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và bảo quản đúng nơi quy định; hóa chất tẩy rửa, khử trùng trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế)			[]	[]		

8.2. Cách tiến hành:

8.2.1. Yêu cầu: Phương tiện và tác nhân làm vệ sinh phải đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

BB 2.3

8.2.2. Phạm vi: Toàn bộ các phương tiện và tác nhân làm vệ sinh và khử trùng kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại sản phẩm.

8.2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Trang bị đủ về số lượng, đúng chủng loại các phương tiện chuyên dùng để làm vệ sinh và khử trùng cho kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại sản phẩm.

- Phương tiện làm vệ sinh được làm bằng vật liệu không thấm nước, kết cấu dễ làm sạch.

- Các hóa chất tẩy rửa, khử trùng phải được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y Tế;

- Các dụng cụ làm vệ sinh sau mỗi lần sử dụng phải được làm vệ sinh sạch sẽ và để đúng nơi quy định.

9. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG**9.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
9	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng (có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng; thiết lập chương trình quản lý chất lượng và quy định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp; người tiếp xúc với sản phẩm có kiến thức về ATTP; có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho hoạt động quản lý chất lượng và thực hiện kiểm định, hiệu chuẩn theo đúng tần suất quy định)			[]	[]		

9.2. Cách tiến hành**9.2.1. Yêu cầu:**

- Cán bộ, công nhân có kiến thức về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Chương trình QLCL của cơ sở phải đầy đủ, phù hợp với quy định và thực tế.

- Đủ điều kiện cần thiết để thực hiện hoạt động quản lý chất lượng.

9.2.2. Phạm vi:

- Kế hoạch đào tạo và kết quả đào tạo kiến thức về chất lượng, an toàn thực phẩm.

- Toàn bộ chương trình QLCL và các tài liệu liên quan đến chương trình QLCL của cơ sở.

- Trang thiết bị có liên quan đến hoạt động quản lý chất lượng.

9.2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét toàn bộ các quy định về bảo quản, vận chuyển, làm vệ sinh, khử trùng; thẩm định đối chiếu với các Quy chuẩn và các văn bản pháp lý có liên quan và phỏng vấn để xác định:

BB 2.3

- Cơ sở có xây dựng chương trình làm vệ sinh, khử trùng cho kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại sản phẩm, phương tiện kê xếp và vận chuyển hàng.
- Có đầy đủ các quy định về tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển tại cơ sở.
- Chương trình QLCL của cơ sở phải phù hợp với quy định và thực tế sản xuất của cơ sở.
- Cán bộ, công nhân đã được đào tạo, cập nhật các kiến thức về chất lượng và ATTP.
- Có đầy đủ các trang thiết bị, dụng cụ kiểm soát cần thiết để thực hiện QLCL.

10. THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG**10.1. Chỉ tiêu**

TT	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
10	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng (có khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất; thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định; bóc dỡ, bảo quản sản phẩm đúng quy định; thiết lập, lưu trữ hồ sơ chương trình quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp)			[]	[]		

10.2. Cách tiến hành**10.2.1. Yêu cầu:**

- Thực hiện theo đúng các quy định đã đề ra trong chương trình quản lý chất lượng.
- Duy trì tốt chế độ vệ sinh chung.
- Người lao động tiếp xúc với sản phẩm phải được khám sức khỏe định kỳ.
- Ghi chép và lưu trữ hồ sơ đầy đủ theo đúng quy định.

10.2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ hồ sơ có liên quan đến thực hiện chương trình QLCL tại cơ sở.
- Các hồ sơ (đào tạo, ghi chép...) và các hoạt động thực tế.

10.2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét các hồ sơ (đào tạo, ghi chép...) và phỏng vấn để xác định:

- Có đầy đủ các kết quả thực hiện kế hoạch làm vệ sinh, kết quả giám sát các quy định về trình tự, thủ tục tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển sản phẩm đáp ứng các yêu cầu quy định về ATTP.

- Hoạt động vệ sinh, khử trùng định kỳ kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại và kết quả thực hiện.

- Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung.

- Các thiết bị áp lực chứa môi chất, nhiệt kế tự ghi được kiểm định và hiệu chuẩn đúng quy định.

BB 2.3

- Thực hiện khám sức khỏe định kỳ công nhân 1 năm/1 lần theo quy định của Bộ Y tế, có giám sát tình trạng sức khỏe công nhân hàng ngày đảm bảo không để những người mắc bệnh truyền nhiễm tham gia sản xuất.

- Thực hiện đầy đủ và kịp thời các hành động sửa chữa khi kết quả giám sát vượt mức giới hạn cho phép.

- Các hồ sơ lưu trữ phải rõ ràng, chính xác, phù hợp với thực tế sản xuất. Hồ sơ lưu trữ phải dễ truy cập, xuất trình khi có yêu cầu.

- Hồ sơ được lưu trữ trong thời hạn 2 năm.

BB 2.4

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Vật dụng, dụng cụ (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).		[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
4	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực phẩm kinh doanh tại chợ (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)		[]	[]	[]	
5	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, Điểm a, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước sinh hoạt; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)		[]	[]		
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)		[]	[]		
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp bán hàng (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP...)		[]	[]		
8	Luật ATTP: Điều 18, Khoản 1, 2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; QCKT tương ứng (nếu có);	Bao gói, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)		[]	[]	[] (đối với bao gói trực tiếp)	
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

BB 2.4

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:**IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):**

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày... tháng.... năm.....
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày.... tháng.... năm....
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

**HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN
THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CHỢ ĐẦU MỐI, ĐẤU GIÁ THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN**

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tài liệu này hướng dẫn thẩm định, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với chợ đầu mối, chợ đấu giá nông, lâm, thủy sản.

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- **Lỗi nghiêm trọng (Se):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

- **Lỗi nặng (Ma):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.

- **Lỗi nhẹ (Mi):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức Nặng

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 4	0	0
Loại B	> 4	0	0
	$Mi + Ma \leq 6$ và $Ma \leq 3$		0
Loại C	$Mi + Ma > 6$ và $Ma > 3$		0
	-	≥ 4	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

3.1. Cơ sở đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

3.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;
- và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 04 chỉ tiêu.

3.1.2. Cơ sở xếp loại B khi thỏa mãn các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong Hai trường hợp sau:
 - + Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 04 chỉ tiêu; hoặc
 - + Số lỗi Nặng không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ và lỗi Nặng không quá 06 chỉ tiêu.

BB 2.4

3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại C

3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi vướng vào một trong các điều kiện sau:

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc
- Một trong các trường hợp sau:
- + Có số lỗi Nặng ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc
- + Có dưới hoặc bằng 03 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ và lỗi Nặng lớn hơn 06 chỉ tiêu.

III. PHƯƠNG PHÁP THẨM ĐỊNH:

A. Ghi biên bản thẩm định:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.
- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [].
- Dùng ký hiệu X hoặc đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.
- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thông nhất ghi như sau: Ac (Đạt), Mi (Lỗi nhẹ), Ma (Lỗi nặng), Se (Lỗi nghiêm trọng).
- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với nhóm chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột "Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục".

C. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. Địa điểm kinh doanh:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm kinh doanh (phù hợp với quy hoạch của địa phương; khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)		[]	[]		

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản phải có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;

1.2. Phạm vi:

Toàn bộ khu vực kinh doanh và các khu vực phụ trợ.

BB 2.4

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Thẩm định trên thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Khu vực kinh doanh có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản và thuận tiện để vận chuyển nguyên liệu, sản phẩm.
- Không bị đọng nước, ngập nước.
- Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.
- Không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh (khói bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...)

2. Bố trí các khu vực kinh doanh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b; Điều 27, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín/đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau ...)		[]	[]		

2.1. Yêu cầu:

- Bố trí các khu vực kinh doanh phù hợp với các loại sản phẩm khác nhau.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực kinh doanh

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Các khu vực kinh doanh các dạng sản phẩm khác nhau (đồ tươi sống, đồ chín hoặc sản phẩm thịt, thủy sản, rau...) được bố trí riêng, đủ diện tích, dễ làm vệ sinh.

3. Vật dụng, dụng cụ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Vật dụng, dụng cụ (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).		[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

3.1. Yêu cầu:

- Vật liệu và cấu trúc thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

BB 2.4

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong hoạt động kinh doanh.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Đủ trang thiết bị, phù hợp với yêu cầu kinh doanh của từng loại thực phẩm.

- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

4. Thực phẩm kinh doanh tại chợ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực phẩm kinh doanh tại chợ (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)		[]	[]	[]	

4.1. Yêu cầu:

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.

- Thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định.

- Có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;

4.2. Phạm vi:

- Toàn bộ thực phẩm nông lâm thủy sản kinh doanh tại chợ.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.

- Nhãn hàng hóa đối với thực phẩm bao gói sẵn với đầy đủ thông tin theo quy định.

- Giấy chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;

- Bảo quản sản phẩm ở điều kiện thích hợp, bảo đảm không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

5. Các yếu tố đầu vào phục vụ việc kinh doanh thực phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, Điểm a, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)		[]	[]		

5.1. Yêu cầu:

- Nước, nước đá phục vụ hoạt động kinh doanh phải đủ và đảm bảo an toàn thực phẩm, không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.
- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) trong danh mục được phép sử dụng.

5.2. Phạm vi:

- Nguồn cung cấp nước, nước đá; dụng cụ chứa đựng.
- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng).

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Nước, nước đá đủ cho việc sử dụng trong hoạt động kinh doanh, làm vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ...
- Bảo quản, sử dụng nước đá trong điều kiện an toàn vệ sinh, nếu có sử dụng (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không gỉ và dễ làm vệ sinh, không để đá trực tiếp dưới nền).
- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

6. Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)		[]	[]		

BB 2.4

6.1. Yêu cầu:

- Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.
- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

6.2. Phạm vi:

- Khu vực bao gói, bảo quản, kinh doanh sản phẩm... trong nhà và ngoài trời.
- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.
- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực kinh doanh, bảo quản thực phẩm.

- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo môi nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực kinh doanh.

- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải ngoài khu vực kinh doanh.

7. Người trực tiếp bán hàng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp bán hàng (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP...)		[]	[]		

7.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp bán hàng có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.

7.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp bán hàng được khám sức khỏe theo quy định;
- Kiến thức ATTP của người trực tiếp bán hàng theo quy định.

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Người trực tiếp bán hàng có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.

BB 2.4

- Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình kinh doanh thực phẩm, đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình kinh doanh thực phẩm.

8. Bao gói, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	Luật ATTP: Điều 18, Khoản 1, 2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; QCKT tương ứng (nếu có);	Bao gói, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)		[]	[]	[] (đối với bao gói trực tiếp)	

8.1. Yêu cầu:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng.

- Điều kiện/phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

8.2. Phạm vi:

- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.

- Kho chứa, bảo quản sản phẩm.

- Điều kiện, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).

- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

BB 2.5

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b; Điều 27, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh (nền, tường, trần, cửa... phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín hoặc đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau...)		[]	[]		
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)		[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
4	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)		[]	[]	[]	
5	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, Điểm a,c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)		[]	[]		
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)		[]	[]		

BB 2.5

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp bán hàng (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP...)		[]	[]		
8	Luật ATTP: Điều 18, Khoản 1, 2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; QCKT tương ứng (nếu có);	Bao gói, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)		[]	[]	[] (đối với bao gói trực tiếp)	
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),
2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:
2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày... tháng.... năm.....
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
 (Ký tên, đóng dấu)

....., ngày.... tháng.... năm....
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
 (Ký tên)

**HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN
THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN
(cơ sở chuyên doanh)**

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tài liệu này hướng dẫn thẩm định, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản (cơ sở chuyên doanh).

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- **Lỗi nghiêm trọng (Se):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
- **Lỗi nặng (Ma):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.
- **Lỗi nhẹ (Mi):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức Nặng.

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 4	0	0
Loại B	> 4	0	0
	$Mi + Ma \leq 6$ và $Ma \leq 3$		0
Loại C	$Mi + Ma > 6$ và $Ma > 3$		0
	-	≥ 4	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

3.1. Cơ sở đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

3.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;
- và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 04 chỉ tiêu.

BB 2.5**3.1.2. Cơ sở xếp loại B khi thỏa mãn các điều kiện sau:**

- Không có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong Hai trường hợp sau:
 - + Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 04 chỉ tiêu; hoặc
 - + Số lỗi Nặng không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ và lỗi Nặng không quá 06 chỉ tiêu.

3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại C**3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi vướng vào một trong các điều kiện sau:**

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc
- Một trong các trường hợp sau:
 - + Có số lỗi Nặng ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc
 - + Có dưới hoặc bằng 03 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ và lỗi Nặng lớn hơn 06 chỉ tiêu.

III. PHƯƠNG PHÁP THẨM ĐỊNH:**A. Ghi biên bản thẩm định:**

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.
- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [].
- Dùng ký hiệu X hoặc đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.
- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (Đạt), Mi (Lỗi nhẹ), Ma (Lỗi nặng), Se (Lỗi nghiêm trọng).
- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với nhóm chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột "Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục".

C. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:**1. Địa điểm kinh doanh:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm kinh doanh (phù hợp; đủ diện tích để bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...)		[]	[]		

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản (chuyên doanh) phải có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực kinh doanh và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Khu vực kinh doanh có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản và thuận tiện để vận chuyển nguyên liệu, sản phẩm.
- Không bị đọng nước, ngập nước.
- Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.
- Không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh (khói bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...)

2. Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b; Điều 27, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh (nền, tường, trần, cửa...phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín hoặc đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau...)		[]	[]		

2.1. Yêu cầu:

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô kinh doanh thực phẩm;
- Nền, tường, trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.
- Bố trí các khu vực kinh doanh phù hợp với các loại sản phẩm khác nhau

BB 2.5

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực kinh doanh (tường, trần, nền, cửa ra vào, cửa sổ, thông gió, ánh sáng...)

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh

- Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.

- Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.

- Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn.

- Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản thực phẩm, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

3. Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)		[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

3.1. Yêu cầu:

- Vật liệu và cấu trúc thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.

- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong hoạt động kinh doanh.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Đủ trang thiết bị, phù hợp với yêu cầu kinh doanh của từng loại thực phẩm.

- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

4. Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)		[]	[]	[]	

4.1. Yêu cầu:

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định.
- Có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y.

4.2. Phạm vi:

- Toàn bộ thực phẩm nông lâm thủy sản kinh doanh tại cơ sở.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Nhãn hàng hóa đối với thực phẩm bao gói sẵn với đầy đủ thông tin theo quy định.
- Giấy chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;
- Bảo quản sản phẩm ở điều kiện thích hợp, bảo đảm không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

5. Các yếu tố đầu vào phục vụ việc kinh doanh thực phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, Điểm a, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)		[]	[]		

BB 2.5

5.1. Yêu cầu:

- Nước, nước đá phục vụ hoạt động kinh doanh phải đủ và đảm bảo an toàn thực phẩm, không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.
- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) trong danh mục được phép sử dụng.

5.2. Phạm vi:

- Nguồn cung cấp nước, nước đá; dụng cụ chứa đựng.
- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng).

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Nước, nước đá đủ cho việc sử dụng trong hoạt động kinh doanh, làm vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ...
- Bảo quản, sử dụng nước đá trong điều kiện an toàn vệ sinh, nếu có sử dụng (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không gỉ và dễ làm vệ sinh, không để đá trực tiếp dưới nền).
- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

6. Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)</p>		[]	[]		

6.1. Yêu cầu:

- Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.
- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

6.2. Phạm vi:

- Khu vực bao gói, bảo quản, kinh doanh sản phẩm... trong nhà và ngoài trời.

BB 2.5

- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.
- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực kinh doanh, bảo quản thực phẩm.

- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo mối nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực kinh doanh.

- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải ngoài khu vực kinh doanh.

7. Người trực tiếp bán hàng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp bán hàng (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP...)		[]	[]		

7.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp bán hàng có kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định; được khám sức khỏe theo quy định.

7.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp bán hàng có kiến thức ATTP;
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Người trực tiếp bán hàng có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.

- Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình kinh doanh thực phẩm, đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình kinh doanh thực phẩm.

BB 2.5

8. Bao gói, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	<p>Luật ATTP: Điều 18, Khoản 1, 2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>Bao gói, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)</p>		[]	[]	[] (đối với bao gói trực tiếp)	

8.1. Yêu cầu:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng.

- Điều kiện/phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

8.2. Phạm vi:

- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.

- Điều kiện, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).

- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

BB 2.6

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH) CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ SẢN XUẤT CHẾ BIẾN MUỐI, MUỐI I-ÔT

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp.....
4. Số điện thoại:..... Số Fax (nếu có):..... Email:.....
5. Mã số (nếu có):.....
6. Mặt hàng thu gom, sơ chế, chế biến:.....
7. Ngày thẩm định:.....
8. Hình thức thẩm định:.....
9. Thành phần Đoàn thẩm định: 1).....
2).....
3).....
10. Đại diện cơ sở: 1).....
2).....

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 1, Khoản 2.	Địa điểm cơ sở chế biến (Có địa điểm, diện tích thích hợp, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố; các khu tập trung xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp bệnh viện; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT)	[]	[]	[]		
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b Điều 25, Khoản 2; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 3, điểm a, điểm b, điểm c và điểm d;	Kết cấu nhà xưởng, bố trí dây chuyền chế biến (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)	[]	[]	[]		

BB 2.6

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 4, điểm b, điểm d và điểm đ;	Trang thiết bị chế biến (phù hợp đề sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).	[]	[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, d; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 3, điểm h và điểm i;	Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)	[]	[]	[]		
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 1.	Người trực tiếp chế biến, điều kiện vệ sinh (người trực tiếp chế biến được khám sức khỏe định kỳ; được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh...)	[]	[]	[]	[] (nếu phát hiện người trực tiếp chế biến có dấu hiệu bệnh)	
6	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 33	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào trong quá trình chế biến (nước đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia trong danh mục được phép sử dụng, và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để chế biến muối, muối i-ốt; kim loại nặng trong giới hạn cho phép)	[]	[]	[]	[]	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm c, điểm d; Điều 20, Khoản 1, điểm b;	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)	[]	[]	[]		

BB 2.6

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	<p>Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, điểm b, c Điều 18; Điều 19, Khoản 1, điểm c và điểm d Điều 20, Khoản 1, điểm a và điểm c. ND số 66/2016/ND-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 3; Điều 21, Khoản 4, điểm b.</p>	<p>Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)</p>	[]	[]	[]	[] (đối với bao gói trực tiếp)	
9	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; ND số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 11, Khoản 1; Điều 28, Khoản 1, điểm a.</p>	<p>Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL (Có Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; thực hiện công bố sản phẩm và đăng tải tên tổ chức, cá nhân, tên các sản phẩm tự công bố trên trang thông tin điện tử của cơ quan tiếp nhận; duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định về kiểm tra, giám sát chất lượng và thực hành vệ sinh tốt (SOP) trong quá trình sản xuất và lưu thông sản phẩm đảm bảo chất lượng theo tiêu chuẩn đã công bố)</p>	[]	[]	[]		
10	<p>Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; ND số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 35 khoản 1</p>	<p>Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)</p>	[]	[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

Ghi chú: Chỉ đánh dấu X vào ô đã được xác định

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO

.....

.....

.....

.....

BB 2.6

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...)

.....
.....
.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....
.....
.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

.....
.....
.....
.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....
.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....
.....
.....
.....

....., ngày... tháng..... năm.....
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày... tháng..... năm.....
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ SẢN XUẤT CHẾ BIẾN MUỐI, MUỐI I-ÔT

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để kiểm tra/thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất chế biến muối, muối i-ốt.

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- **Lỗi nghiêm trọng (Se):** Là sai lệch so với quy định, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

- **Lỗi nặng (Ma):** Là sai lệch so với quy định, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức “Nghiêm trọng”.

- **Lỗi nhẹ (Mi):** Là sai lệch so với quy định, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức “Nặng”.

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 5	0	0
Loại B	> 5 đến 10	0	0
	$Mi + Ma \leq 8$ và $Ma \leq 3$		0
Loại C	$Mi + Ma > 8$ và $Ma > 3$		0
	-	≥ 4	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

3.1. Cơ sở đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

3.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi “Nặng” và lỗi “Nghiêm trọng”;
- và - Tổng số sai lỗi “Nhẹ” không quá 05 chỉ tiêu.

BB 2.6**3.1.2. Cơ sở xếp loại B khi thỏa mãn các điều kiện sau:**

- Không có lỗi “Nghiêm trọng” và
- Một trong Hai trường hợp sau:
 - + Không có lỗi “Nặng”, số lỗi “Nhẹ” lớn hơn 05 chỉ tiêu; hoặc
 - + Số lỗi “Nặng” không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi “Nhẹ” + “Nặng” không quá 08 chỉ tiêu.

3.2. Cơ sở xếp chưa đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại C

Cơ sở xếp loại C khi vướng vào một trong các điều kiện sau:

- Có lỗi “Nghiêm trọng” hoặc
- Một trong các trường hợp sau:
 - + Có số lỗi “Nặng” ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc
 - + Có dưới hoặc bằng 03 lỗi “Nặng” và tổng số lỗi “Nhẹ” + “Nặng” lớn hơn 08 chỉ tiêu.

III. PHƯƠNG PHÁP THẨM ĐỊNH**A. Ghi biên bản thẩm định:**

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [].

- Dùng ký hiệu X hoặc đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (Đạt), Mi (Lỗi nhẹ), Ma (Lỗi nặng), Se (Lỗi nghiêm trọng).

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với nhóm chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột "Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục".

C. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:**1. Địa điểm cơ sở sản xuất chế biến:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 1, Khoản 2;	Địa điểm cơ sở chế biến (có địa điểm, diện tích thích hợp, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố; các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT)	[]	[]	[]		

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở sản xuất chế biến muối, muối i-ốt phải có địa điểm, diện tích phù hợp với quy mô chế biến; có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT về nước sinh hoạt.

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực chế biến và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Khu vực sản xuất chế biến có địa điểm, diện tích phù hợp với quy mô sản xuất chế biến địa phương giao đất, cho thuê đất; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như: các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện ...; có đủ nước sạch sinh hoạt cho nhu cầu sơ chế, chế biến.

- Không bị đọng nước, ngập nước.

2. Kết cấu nhà xưởng, bố trí dây chuyền chế biến

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b Điều 25, Khoản 2; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 3, điểm a, điểm b, điểm c và điểm d;	Kết cấu nhà xưởng, bố trí dây chuyền chế biến (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)	[]	[]	[]		

BB 2.6

2.1. Yêu cầu:

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối.
- Nền, tường, trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.
- Khu vực chế biến được bố trí phù hợp với quy trình công nghệ theo nguyên tắc 1 chiều, hạn chế sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động chế biến và làm vệ sinh.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực chế biến.

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Diện tích nhà xưởng, các khu vực phải phù hợp với công năng chế biến.
- Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh.
- Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.
- Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.
- Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn.
- Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản nguyên liệu, sản phẩm; bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

3. Trang thiết bị sản xuất chế biến

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 4, điểm b, điểm d và điểm đ.	Trang thiết bị chế biến (phù hợp đề sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).	[]	[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

3.1. Yêu cầu:

- Vật liệu thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Đủ trang thiết bị được thiết kế, chế tạo phù hợp, bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Các thiết bị, dụng cụ chế biến, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Trang thiết bị chế biến trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

4. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, d; ND số 66/2016/ND-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 3, điểm h và điểm i;	Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)	[]	[]	[]		

4.1. Yêu cầu

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng.

4.2. Phạm vi:

Tất cả các khu vực chế biến; dụng cụ làm vệ sinh, hóa chất tẩy rửa, khử trùng.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có dấu hiệu để phân biệt giữa các dụng cụ.
- Đủ số lượng. Có nơi bảo quản và sắp xếp đúng nơi quy định.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

BB 2.6**5. Người trực tiếp chế biến, điều kiện vệ sinh**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 1.	Người trực tiếp chế biến, điều kiện vệ sinh (người trực tiếp chế biến được khám sức khỏe định kỳ; được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh...)	[]	[]	[]	[] (nếu phát hiện người trực tiếp chế biến có dấu hiệu bệnh)	

5.1. Yêu cầu

- Người trực tiếp sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt được khám sức khỏe định kỳ và được cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP theo quy định.
- Người trực tiếp chế biến có bảo hộ lao động và có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có phương tiện rửa, khử trùng tay và có nhà vệ sinh phù hợp.
- Có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh.

5.2. Phạm vi:

- Giấy xác nhận kiến thức ATTP.
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.
- Bảo hộ lao động, nhà vệ sinh, phương tiện rửa, khử trùng tay.

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Người trực tiếp sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt đã được tập huấn về kiến thức về an toàn thực phẩm và được cấp Giấy xác nhận kiến thức ATTP, được khám sức khỏe theo quy định.
- Người trực tiếp sơ chế, chế biến có bảo hộ lao động. Cơ sở có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có vòi nước rửa tay và xà phòng được bố trí tại khu vực sản xuất, khu vực nhà vệ sinh.
- Có nhà vệ sinh có đủ nước, được trang bị thùng rác và giấy chuyên dụng.
- Các điều kiện về vệ sinh trong tình trạng bảo trì tốt.

BB 2.6**6. Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào trong quá trình chế biến muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 33	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào trong quá trình chế biến (nước đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia trong danh mục được phép sử dụng, và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để chế biến muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối; kim loại nặng trong giới hạn cho phép)	[]	[]	[]	[]	

6.1. Yêu cầu:

- Nguyên liệu đưa vào chế biến phải đáp ứng yêu cầu để chế biến muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối.

- Có đủ nước để chế biến muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối đạt quy chuẩn kỹ thuật QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm; sản phẩm muối đạt chất lượng theo công bố của đơn vị.

- Sử dụng phụ gia thực phẩm theo đúng quy định.

6.2. Phạm vi:

- Hồ sơ ghi chép về nguyên liệu.

- Khu vực chứa hóa chất, phụ gia.

- Nguồn nước, dụng cụ chứa đựng. Kết quả phân tích nước (nếu có).

- Sử dụng trong thực tế.

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Nguyên liệu muối đưa vào sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm và sử dụng đúng theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

BB 2.6**7. Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm c, điểm d; Điều 20, Khoản 1, điểm b;	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)	[]	[]	[]		

7.1. Yêu cầu:

- Có biện pháp ngăn chặn hiệu quả động vật gây hại.
- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

7.2. Phạm vi:

- Khu vực sản xuất trong nhà và ngoài trời.
- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.
- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực sản xuất chế biến, bảo quản muối.
- Rãnh thoát nước thải: thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo mối nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực sản xuất chế biến.
- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải có nắp đậy hoặc ở ngoài khu vực sản xuất chế biến.

8. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	<p>Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, điểm b, c Điều 18; Điều 19, Khoản 1, điểm c và điểm đ Điều 20, Khoản 1, điểm a và điểm c. NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 3; Điều 21, Khoản 4, điểm b.</p>	<p>Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)</p>	[]	[]	[]	[] (đối với bao gói trực tiếp)	

8.1. Yêu cầu:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi, vị lạ vào muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối, bảo đảm chất lượng muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối trong thời hạn sử dụng.

- Nhãn được ghi đúng quy định.

- Điều kiện/phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm muối, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

8.2. Phạm vi:

- Nhãn sản phẩm.

- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.

- Phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm, không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).

- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

9. Điều kiện bảo đảm ATTP và quản lý chất lượng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
9	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; ND số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 11, Khoản 1; Điều 28, Khoản 1, điểm a.</p>	<p>Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL (Có Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; thực hiện công bố sản phẩm và đăng tải tên tổ chức, cá nhân, tên các sản phẩm tự công bố trên trang thông tin điện tử của cơ quan tiếp nhận; duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định về kiểm tra, giám sát chất lượng và thực hành vệ sinh tốt (SOP) trong quá trình sản xuất và lưu thông sản phẩm đảm bảo chất lượng theo tiêu chuẩn đã công bố)</p>	[]	[]	[]		

9.1. Yêu cầu:

- Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến muối.
- Có Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm còn thời hạn; có quy định về kiểm tra, giám sát chất lượng và thực hành vệ sinh tốt (SOP) trong quá trình sản xuất và lưu thông sản phẩm đảm bảo chất lượng theo tiêu chuẩn đã công bố.

9.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các khu vực chế biến, trang thiết bị chế biến, kho bảo quản...
- Các quy định về làm vệ sinh và ghi chép, theo dõi quá trình chế biến.
- Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP, Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm còn thời hạn.
- Hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng (nếu có).

9.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

- Xem xét thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:
- Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm còn thời hạn
 - Có quy định về kiểm tra, giám sát (nội kiểm, ngoại kiểm) chất lượng trong quá trình sản xuất và lưu thông sản phẩm, phân công người theo dõi, kiểm soát điều kiện vệ sinh trong quá trình chế biến.
 - Có quy định về làm vệ sinh khu vực chế biến; thiết bị, dụng cụ chế biến.
 - Có hồ sơ ghi chép việc làm vệ sinh khu vực chế biến, hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng.

10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 35 khoản 1	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu kiểm tra, giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)	[]	[]	[]		

10.1. Yêu cầu:

- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm (nguyên liệu, sản phẩm chế biến)

10.2. Phạm vi:

- Người được phân công quản lý chất lượng, người tham gia chế biến.
- Ghi chép, hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, sản phẩm.

10.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi nguồn nguyên liệu, phụ gia, bao bì bao gói,... (*thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày mua, tên nguyên liệu, người bán, khối lượng, tình trạng nguyên liệu*).

- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi phân phối sản phẩm (*thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày, tên sản phẩm, người mua, khối lượng*).

- Biện pháp xử lý khi sản phẩm có vấn đề về ATTP.

BB 2.7

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH) CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ KINH DOANH MUỐI, MUỐI I-ÓT

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp.....
5. Số điện thoại:..... Số Fax (nếu có):..... Email:.....
5. Mã số (nếu có):.....
6. Mặt hàng thu gom, sơ chế, chế biến:.....
8. Ngày thẩm định:.....
8. Hình thức thẩm định:.....
9. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
10. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 1, Khoản 2. Điều 23, Khoản 2	Địa điểm kinh doanh (phù hợp; đủ diện tích để bày bán muối, muối i-ốt, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT)	[]	[]	[]		

BB 2.7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm đ; Điều 27, Khoản 1, điểm c;	Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh (nền, tường, trần, cửa... phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh với các loại sản phẩm khác...)	[]	[]	[]		
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b Điều 27, Khoản 1, điểm b. NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 23, Khoản 3	Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)	[]	[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
4	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 12, Khoản 2, Khoản 3; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 35, Khoản 1.	Muối, muối i-ốt kinh doanh tại cơ sở (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc; muối và các sản phẩm muối bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)	[]	[]	[]	[]	
5	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, điểm a, điểm c; Điều 19, Khoản 1, điểm b; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 33.	Các yếu tố đầu vào phục vụ việc kinh doanh muối, muối i-ốt (nước đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)	[]	[]	[]		
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm c; Điều 20, Khoản 1, điểm b, điểm d.	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)	[]	[]	[]		

BB 2.7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm e; NĐ 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 Điều 23, Khoản 1	Người trực tiếp bán hàng (đảm bảo sức khỏe để KD; được cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP ...)	[]	[]	[]		
8	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, điểm b, điểm c; Điều 18, Khoản 1, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, điểm c, điểm đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 3; Điều 21, Khoản 4, điểm b	Bao gói, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)	[]	[]	[]	[] (đối với bao gói trực tiếp)	
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO

.....

.....

.....

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...)

.....

.....

.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....

.....

.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

.....

.....

.....

.....

.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

.....

.....

.....

.....

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ KINH DOANH MUỐI, MUỐI I-ÔT

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tài liệu này hướng dẫn thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở kinh doanh muối, muối i-ốt.

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- **Lỗi nghiêm trọng (Se):** Là sai lệch so với quy định, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
- **Lỗi nặng (Ma):** Là sai lệch so với quy định, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức “Nghiêm trọng”.
- **Lỗi nhẹ (Mi):** Là sai lệch so với quy định, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức “Nặng”.

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Xếp loại A	≤ 4	0	0
Loại B	> 4	0	0
	$Mi + Ma \leq 6$ và $Ma \leq 3$		0
Loại C	$Mi + Ma > 6$ và $Ma > 3$		0
	-	≥ 4	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

3.1. Cơ sở đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

3.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi “Nặng” và lỗi “Nghiêm trọng”;
- và - Tổng số sai lỗi “Nhẹ” không quá 04 chỉ tiêu.

3.1.2. Cơ sở xếp loại B khi thỏa mãn các điều kiện sau:

- Không có lỗi “Nghiêm trọng” và
- Một trong Hai trường hợp sau:
 - + Không có lỗi “Nặng”, số lỗi “Nhẹ” lớn hơn 04 chỉ tiêu; hoặc
 - + Số lỗi “Nặng” không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi “Nhẹ” và lỗi “Nặng” không quá 06 chỉ tiêu.

3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại C

Cơ sở xếp loại C khi vướng vào một trong các điều kiện sau:

- Có lỗi “Nghiêm trọng” hoặc
- Một trong các trường hợp sau:
 - + Có số lỗi “Nặng” ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc
 - + Có dưới hoặc bằng 03 lỗi “Nặng” và tổng số lỗi “Nhẹ” và lỗi “Nặng” lớn hơn 06 chỉ tiêu.

III. PHƯƠNG PHÁP THẨM ĐỊNH**A. Ghi biên bản thẩm định:**

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [].

- Dùng ký hiệu X hoặc đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (Đạt), Mi (Lỗi nhẹ), Ma (Lỗi nặng), Se (Lỗi nghiêm trọng).

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với nhóm chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột ‘Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục’.

C. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. Địa điểm kinh doanh:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 1, Khoản 2. Điều 23, Khoản 2	Địa điểm kinh doanh (phù hợp; đủ diện tích để bày bán muối, muối i-ốt, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT)	[]	[]	[]		

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở kinh doanh muối, muối i-ốt (chuyên doanh) phải có địa điểm, diện tích thích hợp, không bị ngập nước; có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT.

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực kinh doanh và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Khu vực kinh doanh có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán muối, muối i-ốt; khu vực chứa đựng, bảo quản phải thuận tiện để vận chuyển sản phẩm; có đủ nước sạch sinh hoạt cho nhu cầu kinh doanh.

- Không bị đọng nước, ngập nước.

- Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.

- Không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh (khói bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...)

2. Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm đ; Điều 27, Khoản 1, điểm c;	Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh (nền, tường, trần, cửa... phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh với các loại sản phẩm khác...)	[]	[]	[]		

BB 2.7**2.1. Yêu cầu:**

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô kinh doanh muối, muối i-ốt.
- Nền, tường, trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.
- Bố trí các khu vực kinh doanh phù hợp với các loại sản phẩm khác nhau.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực kinh doanh (tường, trần, nền, cửa ra vào, cửa sổ, thông gió, ánh sáng...)

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh.
- Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.
- Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.
- Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn.
- Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản muối, muối i-ốt, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

3. Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b Điều 27, Khoản 1, điểm b. NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 23, Khoản 3	Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)	[]	[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

3.1. Yêu cầu:

- Vật liệu thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

BB 2.7

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong hoạt động kinh doanh.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Đủ trang thiết bị, phù hợp với yêu cầu kinh doanh của từng loại muối, muối i-ốt.
- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

4. Muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối kinh doanh tại cơ sở

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 12, Khoản 2, Khoản 3; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 35, Khoản 1.	Muối và các sản phẩm muối kinh doanh tại cơ sở (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/ bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc; muối và bao gói phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)	[]	[]	[]	[]	

4.1. Yêu cầu:

- Muối, muối i-ốt kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Sản phẩm muối, muối i-ốt bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định.

4.2. Phạm vi:

- Toàn bộ muối, muối i-ốt kinh doanh tại cơ sở.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Muối, muối i-ốt kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Nhãn hàng hóa đối với sản phẩm muối, muối i-ốt bao gói sẵn với đầy đủ thông tin theo quy định.
- Bảo quản sản phẩm ở điều kiện thích hợp, bảo đảm không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

5. Các yếu tố đầu vào phục vụ việc kinh doanh muối, muối i-ốt

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, điểm a, điểm c; Điều 19, Khoản 1, điểm b; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 33.	Các yếu tố đầu vào phục vụ việc kinh doanh muối (nước đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)	[]	[]	[]		

5.1. Yêu cầu:

- Nước phục vụ hoạt động kinh doanh phải đủ và đảm bảo an toàn thực phẩm, không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) trong danh mục được phép sử dụng.

5.2. Phạm vi:

- Nguồn cung cấp nước; dụng cụ chứa đựng nước.

- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng).

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Nước đủ cho việc sử dụng trong hoạt động kinh doanh, làm vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ...

- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

6. Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm c; Điều 20, Khoản 1, điểm b, điểm d.	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)	[]	[]	[]		

BB 2.7**6.1. Yêu cầu:**

- Có biện pháp ngăn chặn hiệu quả động vật gây hại.
- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

6.2. Phạm vi:

- Khu vực bao gói, bảo quản, kinh doanh sản phẩm... trong nhà và ngoài trời.
- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.
- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực kinh doanh, bảo quản muối, muối i-ốt.
- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo môi nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực kinh doanh.
- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải ngoài khu vực kinh doanh.

7. Người trực tiếp bán hàng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm e; NĐ 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 Điều 23, Khoản 1	Người trực tiếp bán hàng (đảm bảo sức khỏe để kinh doanh; được cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP ...)	[]	[]	[]		

7.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp bán hàng được cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

7.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp bán hàng.
- Giấy xác nhận kiến thức ATTP;
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Người trực tiếp bán hàng đã được cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.

- Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình kinh doanh thực phẩm, đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình kinh doanh thực phẩm.

8. Bao gói, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, điểm b, điểm c; Điều 18, Khoản 1, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, điểm c, điểm đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 3; Điều 21, Khoản 4, điểm b	Bao gói, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)	[]	[]	[]	[] (đối với bao gói trực tiếp)	

8.1. Yêu cầu:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào muối, muối i-ốt bảo đảm chất lượng sản phẩm trong thời hạn sử dụng.

- Điều kiện/phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

8.2. Phạm vi:

- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.

- Điều kiện, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

BB 2.7

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm; không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).

- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.