PHẦN I. VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 14/2011/TT-BNNPTNT	*Hà Nội, ngày 29 tháng 3 năm 2011*

THÔNG TƯ

Quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản

Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 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; Nghị định số 75/2009/NĐ-CP ngày 10/9/2009 của Chính phủ sửa đổi Điều 3 Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 của Chính phủ;

Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa được Quốc hội thông qua ngày 21/11/2007 và Nghị định của Chính phủ số 132/2008/NĐ-CP ngày 31/12/2008 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa;

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật được Quốc hội thông qua ngày 29/6/2006 và Nghị định của Chính phủ số 127/2007/NĐ-CP ngày 01/8/2007 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm được Ủy ban thường vụ Quốc hội thông qua ngày 26/7/2003 và Nghị định của Chính phủ số 163/2004/NĐ-CP ngày 07/9/2004 quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm;

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản thuộc phạm vi quản lý của Bộ như sau:

Chương I
QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này quy định việc kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm các cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản và trách nhiệm, quyền hạn của các bên có liên quan.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

1. Các cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản có đăng ký kinh doanh trên phạm vi toàn quốc thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

2. Các tổ chức, cá nhân có liên quan đến sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

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

1. Vật tư nông nghiệp: bao gồm giống cây trồng, giống vật nuôi, phân bón, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y, hóa chất, chế phẩm sinh học, máy móc, nguyên vật liệu, thiết bị sử dụng trong sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản, thủy lợi và muối thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

2. Sản phẩm nông lâm thủy sản: bao gồm các sản phẩm có nguồn gốc động vật, các sản phẩm có nguồn gốc thực vật và muối.

3. Cơ sở sản xuất vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản: nơi thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động sản xuất, sơ chế, chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản.

4. Cơ sở kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản: nơi thực hiện các hoạt động buôn bán vật tư nông nghiệp; sản phẩm nông lâm thủy sản.

5. Truy xuất nguồn gốc: là khả năng theo dõi, nhận diện được một đơn vị sản phẩm qua từng công đoạn của quá trình sản xuất, chế biến và phân phối (*theo Codex Alimentarius*).

6. Các mức lỗi:

a) Lỗi nghiêm trọng: là sai lệch so với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật, gây ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm;

b) Lỗi nặng: là sai lệch so với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức nghiêm trọng;

c) Lỗi nhẹ: là sai lệch so với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm.

Điều 4. Căn cứ kiểm tra, đánh giá

1. Các tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật.

2. Các văn bản quy phạm pháp luật và các văn bản quy định có liên quan đến chất lượng vật tư nông nghiệp và an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản.

Điều 5. Cơ quan kiểm tra

1. Cơ quan kiểm tra trung ương: là các Tổng cục, Cục quản lý chuyên ngành thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; chịu trách nhiệm kiểm tra, đánh giá phân loại các cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản theo phân công, phân cấp của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

2. Cơ quan kiểm tra địa phương, gồm:

a) Cơ quan kiểm tra cấp tỉnh: là các Cơ quan quản lý chuyên ngành trực thuộc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương; chịu trách nhiệm kiểm tra, đánh giá phân loại các cơ sở sản xuất kinh doanh do cấp Trung ương, cấp tỉnh hoặc Phòng Đăng ký kinh doanh tại khu kinh tế cấp giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh theo phân cấp của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

Trường hợp kiểm tra, đánh giá phân loại cơ sở sản xuất, kinh doanh nhiều nhóm ngành hàng vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản thuộc phạm vi quản lý của nhiều Cơ quan kiểm tra cấp tỉnh, căn cứ điều kiện thực tế và năng lực các Cơ quan kiểm tra, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định một Cơ quan chủ trì, phối hợp với các Cơ quan quản lý chuyên ngành khác có liên quan để tổ chức thực hiện;

b) Cơ quan kiểm tra cấp huyện: là Cơ quan chuyên môn thuộc Ủy ban nhân dân cấp huyện; chịu trách nhiệm kiểm tra, đánh giá phân loại đối với các cơ sở sản xuất vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản do cấp huyện cấp giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;

c) Cơ quan kiểm tra cấp xã: là Ủy ban nhân dân cấp xã; chịu trách nhiệm kiểm tra, đánh giá phân loại đối với các cơ sở kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản do cấp huyện cấp giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh đóng tại địa bàn cấp xã.

Điều 6. Các hình thức kiểm tra

1. Kiểm tra, đánh giá phân loại:

a) Là hình thức kiểm tra có thông báo trước, nhằm kiểm tra đầy đủ các nội dung về điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm của cơ sở.

b) Được áp dụng đối với:

- Cơ sở được kiểm tra lần đầu;

- Cơ sở đã được kiểm tra đạt yêu cầu nhưng sửa chữa, mở rộng sản xuất;

- Cơ sở không đạt yêu cầu nhưng sau đó đã khắc phục xong sai lỗi.

2. Kiểm tra định kỳ: Là hình thức kiểm tra không thông báo trước, được áp dụng đối với các cơ sở đã được phân loại đạt yêu cầu nhằm giám sát việc duy trì điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm.

3. Kiểm tra đột xuất: Là hình thức kiểm tra được áp dụng khi:

a) Cơ sở có dấu hiệu vi phạm về điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm;

b) Có khiếu nại của tổ chức, cá nhân.

Điều 7. Nội dung, phương pháp kiểm tra

1. Nội dung kiểm tra:

a) Cơ sở vật chất, trang thiết bị;

b) Nguồn nhân lực;

c) Chương trình quản lý chất lượng, tiêu chuẩn, quy chuẩn và ghi nhãn hàng hóa đang áp dụng;

d) Lấy mẫu kiểm nghiệm các chỉ tiêu chất lượng, an toàn thực phẩm để thẩm tra điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong trường hợp cần thiết (không áp dụng trong trường hợp Cơ quan kiểm tra là Ủy ban nhân dân cấp xã).

2. Phương pháp kiểm tra

Phương pháp kiểm tra gồm kiểm tra thực tế (nhà xưởng, trang thiết bị,…), kiểm tra hồ sơ, tài liệu và phỏng vấn (nếu cần). Trường hợp có lấy mẫu kiểm nghiệm các chỉ tiêu chất lượng, an toàn thực phẩm, việc lấy mẫu được thực hiện theo các tiêu chuẩn hoặc các văn bản quy định có liên quan.

Điều 8. Các hình thức phân loại

1. Áp dụng mức phân loại A (tốt), B (đạt), C (không đạt), cụ thể như sau:

a) Loại A (tốt): áp dụng đối với cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm, không có lỗi nặng và lỗi nghiêm trọng;

b) Loại B (đạt): áp dụng đối với các cơ sở đáp ứng các yêu cầu về điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm, có ít lỗi nặng và không có lỗi nghiêm trọng;

c) Loại C (không đạt): áp dụng đối với các cơ sở chưa đáp ứng các yêu cầu về điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm, còn nhiều lỗi nặng và lỗi nghiêm trọng, nếu không khắc phục, sửa chữa trong thời gian do cơ quan kiểm tra quy định mà vẫn tiếp tục sản xuất sẽ gây ảnh hưởng nghiêm trọng đến chất lượng, gây mất an toàn thực phẩm.

2. Các hướng dẫn và biểu mẫu kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản theo từng nhóm ngành hàng được nêu tại Phụ lục ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 9. Tần suất kiểm tra

Tần suất kiểm tra áp dụng đối với các cơ sở được quy định như sau:

1. Cơ sở xếp loại A: 1 năm/lần

2. Cơ sở xếp loại B: 6 tháng/lần

3. Cơ sở xếp loại C: Thời điểm kiểm tra lại tùy thuộc vào mức độ sai lỗi của cơ sở được kiểm tra và do Cơ quan kiểm tra quyết định.

Điều 10. Yêu cầu đối với Trưởng đoàn, kiểm tra viên và người lấy mẫu

1. Yêu cầu đối với Trưởng đoàn

a) Có chuyên môn phù hợp với lĩnh vực kiểm tra;

b) Đã tham gia các khóa đào tạo chuyên môn nghiệp vụ phù hợp với lĩnh vực kiểm tra, các khóa đào tạo kiểm tra viên;

c) Có kinh nghiệm công tác trong lĩnh vực kiểm tra.

2. Yêu cầu đối với kiểm tra viên

a) Có chuyên môn phù hợp với lĩnh vực kiểm tra;

b) Đã tham gia các khóa đào tạo chuyên môn nghiệp vụ phù hợp với lĩnh vực kiểm tra và các khóa đào tạo kiểm tra viên.

3. Yêu cầu đối với người lấy mẫu

a) Có chuyên môn phù hợp;

b) Có chứng chỉ hoặc giấy chứng nhận đã tham gia đào tạo hoặc tập huấn về lấy mẫu trong lĩnh vực kiểm tra

4. Yêu cầu cụ thể đối với Trưởng đoàn, kiểm tra viên, người lấy mẫu do các Tổng Cục, Cục chuyên ngành hướng dẫn cụ thể.

Chương II
TRÌNH TỰ, THỦ TỤC KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI

Điều 11. Lập danh sách thống kê các cơ sở sản xuất, kinh doanh

Cơ quan kiểm tra phối hợp với cơ quan cấp phép kinh doanh thực hiện việc thống kê, lập danh sách các cơ sở sản xuất kinh doanh thuộc phạm vi quản lý theo phân công, phân cấp nêu tại Điều 5 Thông tư này. Các biểu mẫu thống kê điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản theo từng nhóm ngành hàng nêu tại Phụ lục ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 12. Thông báo kế hoạch kiểm tra, đánh giá phân loại

1. Cơ quan kiểm tra có trách nhiệm thông báo kế hoạch kiểm tra tới cơ sở được kiểm tra trước thời điểm kiểm tra ít nhất 05 ngày làm việc. Kế hoạch kiểm tra gồm:

a) Thời điểm dự kiến kiểm tra;

b) Phạm vi, nội dung, hình thức kiểm tra;

c) Các yêu cầu chuẩn bị nhân sự, hồ sơ để làm việc với Đoàn kiểm tra.

2. Cơ quan kiểm tra có thể gửi thông báo kế hoạch kiểm tra đến cơ sở bằng một trong các hình thức như: gửi trực tiếp; fax; gửi theo đường bưu điện.

3. Đối với hình thức kiểm tra định kỳ và kiểm tra đột xuất, kế hoạch kiểm tra được thông báo tại cuộc họp mở đầu của Đoàn kiểm tra tại cơ sở.

Điều 13. Trình tự, thủ tục kiểm tra

1. Thành lập đoàn kiểm tra

a) Thủ trưởng cơ quan kiểm tra ban hành quyết định thành lập Đoàn kiểm tra

b) Quyết định thành lập Đoàn kiểm tra cần nêu rõ:

- Căn cứ kiểm tra;
- Phạm vi, nội dung, hình thức kiểm tra;
- Tên, địa chỉ của cơ sở được kiểm tra;
- Họ tên, chức danh của trưởng đoàn và các thành viên trong đoàn.
- Trách nhiệm của cơ sở và Đoàn kiểm tra.

c) Trường hợp kiểm tra, đánh giá phân loại cơ sở sản xuất, kinh doanh nhiều nhóm ngành hàng vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản, Thủ trưởng cơ quan được Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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 kiểm tra.

2. Tiến hành kiểm tra tại cơ sở

a) Họp mở đầu: Đoàn kiểm tra công bố Quyết định thành lập đoàn, nêu rõ mục đích và nội dung kiểm tra;

b) Tiến hành kiểm tra thực tế (cơ sở vật chất, trang thiết bị,...), kiểm tra hồ sơ, tài liệu và phỏng vấn (nếu cần) theo quy định tại Khoản 2, Điều 7 Thông tư này;

c) Lập biên bản kiểm tra và họp kết thúc, thông báo kết quả kiểm tra.

3. Yêu cầu đối với biên bản kiểm tra

a) Được đoàn kiểm tra lập tại cơ sở ngay sau khi kết thúc kiểm tra;

b) Thể hiện đầy đủ, chính xác kết quả kiểm tra;

c) Ghi rõ các hạng mục không đảm bảo và thời hạn khắc phục các sai lỗi;

d) Nêu kết luận chung về điều kiện đảm bảo và mức phân loại cơ sở;

đ) Có ý kiến của người đại diện có thẩm quyền của cơ sở về kết quả kiểm tra, cam kết khắc phục các sai lỗi;

e) Có chữ ký của Trưởng đoàn kiểm tra, chữ ký của người đại diện có thẩm quyền của cơ sở và đóng dấu của cơ sở (nếu có). Nếu đại diện cơ sở không đồng ý ký tên vào Biên bản kiểm tra thì Đoàn kiểm tra phải ghi rõ là: "Đại diện cơ sở được kiểm tra không ký biên bản và nêu rõ lý do đại diện cơ sở không ký" và biên bản này vẫn có giá trị pháp lý khi có đầy đủ chữ ký của tất cả các thành viên trong Đoàn kiểm tra;

g) Được lập thành 02 bản: 01 bản lưu tại Cơ quan kiểm tra, 01 bản lưu tại cơ sở.

4. Xử lý kết quả kiểm tra

Sau khi thẩm tra biên bản kiểm tra của đoàn kiểm tra (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 kiểm tra, Cơ quan kiểm tra thực hiện:

a) Trường hợp kiểm tra, đánh giá phân loại:

- Công nhận kết quả kiểm tra và thông báo kết quả kiểm tra cho các cơ sở phân loại A hoặc B cho các nhóm ngành hàng được kiểm tra. Đối với cơ sở có nhiều nhóm ngành hàng, tần xuất kiểm tra định kỳ được xác định theo nhóm ngành hàng có mức phân loại thấp nhất;

- Thông báo cơ sở chưa đủ điều kiện và yêu cầu có báo cáo kết quả khắc phục cụ thể đối với cơ sở không đạt (loại C) đối với nhóm ngành hàng được kiểm tra. Tùy

theo mức độ sai lỗi của cơ sở, Cơ quan kiểm tra đề nghị cơ quan có thẩm quyền thực hiện xử phạt hành chính, đồng thời quyết định thời hạn khắc phục và tổ chức kiểm tra lại. Nếu cơ sở không khắc phục, Cơ quan kiểm tra thông báo tới cơ quan chức năng đề nghị thu hồi Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh của cơ sở.

b) Trường hợp kiểm tra định kỳ, đột xuất:

- Đối với cơ sở xuống loại B: Thông báo cho cơ sở về việc bị xuống loại và tần suất kiểm tra áp dụng trong thời gian tới;

- Đối với cơ sở xuống loại C: Thông báo cơ sở chưa đủ điều kiện và yêu cầu có báo cáo kết quả khắc phục cụ thể đối với cơ sở không đạt (loại C) đối với nhóm ngành hàng được kiểm tra. Tùy theo mức độ sai lỗi của cơ sở, Cơ quan kiểm tra đề nghị cơ quan có thẩm quyền thực hiện xử phạt hành chính, đồng thời quyết định thời hạn khắc phục và tổ chức kiểm tra lại. Nếu cơ sở không khắc phục, Cơ quan kiểm tra thông báo cơ quan chức năng đề nghị thu hồi Giấy phép kinh doanh của cơ sở.

c) Cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện cho các nhóm ngành hàng của cơ sở được xếp loại A hoặc B nếu được cơ sở yêu cầu.

5. Trường hợp lấy mẫu kiểm nghiệm (phải có biên bản lấy mẫu), nếu kết quả kiểm nghiệm cho thấy sản phẩm vi phạm quy định về chất lượng, an toàn thực phẩm, Cơ quan kiểm tra yêu cầu cơ sở thực hiện truy xuất, thu hồi sản phẩm và áp dụng các biện pháp khắc phục theo quy định hiện hành.

6. Cơ quan kiểm tra thông báo công khai cơ sở đủ điều kiện và chưa đủ điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm.

Điều 14. Phí và lệ phí

1. Việc thu phí kiểm tra, kiểm nghiệm, lệ phí cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm của cơ sở được thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Tài chính.

2. Đối với hoạt động kiểm tra chưa có quy định của Bộ Tài chính về việc thu phí có liên quan đến việc kiểm tra, Cơ quan kiểm tra lập kế hoạch, dự trù kinh phí từ nguồn ngân sách hàng năm, trình cấp có thẩm quyền phê duyệt và tổ chức triển khai thực hiện sau khi được phê duyệt.

Chương III

TRÁCH NHIỆM VÀ QUYỀN HẠN CỦA CÁC BÊN LIÊN QUAN

Điều 15. Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương

1. Chỉ đạo Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Ủy ban nhân dân các cấp tổ chức thực hiện các nhiệm vụ được phân công, phân cấp nêu tại Điều 5, khoản 2 Thông tư này.

2. Chỉ đạo Sở Tài chính tham mưu, trình phê duyệt kinh phí từ nguồn ngân sách hàng năm cho các Cơ quan kiểm tra theo quy định.

Điều 16. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương

1. Chỉ định Cơ quan thực hiện việc thống kê, kiểm tra, đánh giá phân loại các cơ sở quy định tại Điều 5, khoản 2, điểm a 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.

Điều 17. Cơ quan kiểm tra trung ương

1. Hướng dẫn, chỉ đạo công tác kiểm tra trong toàn hệ thống từ trung ương đến địa phương.

2. Hướng dẫn áp dụng thống nhất tài liệu, biểu mẫu, phương pháp kiểm tra đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh nhóm sản phẩm được phân công quản lý.

3. Tổ chức đào tạo, tập huấn, hướng dẫn chuyên môn, nghiệp vụ cho lực lượng kiểm tra viên trong toàn hệ thống từ trung ương đến địa phương.

4. Trực tiếp tổ chức kiểm tra, đánh giá phân loại đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản theo phân công, phân cấp của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

5. Thông báo công khai trên trang web của cơ quan kiểm tra và của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn Danh sách các cơ sở đủ điều kiện và chưa đủ điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý.

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

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

8. Định kỳ 06 tháng 01 lần, báo cáo kết quả thực hiện thống kê, kiểm tra, đánh giá phân loại và xử lý vi phạm điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm của các cơ sở thuộc phạm vi quản lý theo phân công, phân cấp về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (qua Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản). Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản có trách nhiệm tổng hợp, thống kê để đăng tải trên cơ sở dữ liệu của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

Điều 18. Cơ quan kiểm tra địa phương

1. Cơ quan quản lý chuyên ngành trực thuộc và được Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh/thành phố trực thuộc Trung ương phân công

a) Tổ chức kiểm tra, đánh giá phân loại các cơ sở sản xuất, kinh doanh do cấp Trung ương, cấp tỉnh hoặc Phòng Đăng ký kinh doanh tại khu kinh tế cấp giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh theo phân cấp của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

b) Tổ chức kiểm tra việc thực hiện của cơ quan kiểm tra cấp huyện, cấp xã;

c) Tổ chức đào tạo, tập huấn, hướng dẫn chuyên môn nghiệp vụ cho cơ quan kiểm tra cấp huyện, cấp xã;

d) Thông báo công khai Danh sách các cơ sở sản xuất, kinh doanh đủ điều kiện và chưa đủ điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý trong địa bàn tỉnh/thành phố;

đ) Lưu trữ có hệ thống các hồ sơ liên quan đến hoạt động thống kê, kiểm tra, đánh giá phân loại của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thuộc phạm vi quản lý theo phân công, phân cấp;

e) Định kỳ 06 tháng 01 lần, báo cáo kết quả thực hiện thống kê, kiểm tra, đánh giá phân loại và xử lý vi phạm điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thuộc phạm vi quản lý theo phân công, phân cấp về Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh/thành phố và các Tổng Cục, Cục của Bộ theo lĩnh vực quản lý chuyên ngành.

2. Cơ quan chuyên môn thuộc Ủy ban nhân dân cấp huyện

a) Tổ chức kiểm tra, đánh giá phân loại đối với các cơ sở sản xuất vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản do cấp huyện cấp giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;

b) Tổ chức kiểm tra việc thực hiện của Ủy ban nhân dân cấp xã;

c) Thông báo công khai Danh sách các cơ sở sản xuất đủ điều kiện và chưa đủ điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý trên địa bàn cấp huyện;

d) Lưu trữ có hệ thống các hồ sơ liên quan đến hoạt động thống kê, kiểm tra, đánh giá phân loại của các cơ sở sản xuất thuộc phạm vi quản lý theo phân cấp trên địa bàn cấp huyện;

đ) Định kỳ 06 tháng 01 lần, báo cáo Cơ quan quản lý chuyên ngành thuộc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương kết

quả thực hiện thống kê, kiểm tra, đánh giá phân loại và xử lý vi phạm về điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất thuộc phạm vi quản lý trên địa bàn cấp huyện.

3. Ủy ban nhân dân cấp xã

a) Tổ chức kiểm tra, đánh giá phân loại đối với các cơ sở kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản do cấp huyện cấp giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh đóng tại địa bàn cấp xã;

b) Thông báo công khai Danh sách các cơ sở kinh doanh đủ điều kiện và chưa đủ điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm;

c) Lưu trữ có hệ thống các hồ sơ liên quan đến hoạt động thống kê, kiểm tra, đánh giá phân loại của các cơ sở kinh doanh thuộc phạm vi quản lý theo phân cấp trên địa bàn cấp xã;

d) Định kỳ 06 tháng 01 lần, báo cáo Cơ quan chuyên môn thuộc Ủy ban nhân dân cấp huyện kết quả thực hiện thống kê, kiểm tra, đánh giá phân loại và xử lý vi phạm về điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm của các cơ sở kinh doanh trên địa bàn cấp xã thuộc phạm vi quản lý.

Điều 19. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản

1. Bố trí người có đủ thẩm quyền đại diện cho cơ sở để làm việc với Đoàn kiểm tra.

2. Tạo điều kiện cho Đoàn kiểm tra thực hiện kiểm tra, 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 kiểm tra.

3. Khắc phục đầy đủ sai lỗi đã nêu trong Biên bản kiểm tra và gửi báo cáo bằng văn bản về Cơ quan kiểm tra theo đúng thời hạn nêu trong biên bản kiểm tra.

4. Nộp phí, lệ phí kiểm tra theo quy định.

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

6. Được quyền khiếu nại với Cơ quan kiểm tra trong trường hợp không nhất trí với kết quả kiểm tra của Đoàn kiểm tra.

Điều 20. Trưởng đoàn, kiểm tra viên

1. Trưởng đoàn

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

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

c) Ký biên bản kiểm tra, báo cáo kết quả kiểm tra, chịu trách nhiệm trước thủ trưởng Cơ quan kiểm tra và trước pháp luật về kết quả kiểm tra do Đoàn kiểm tra thực hiện;

d) Đưa ra kết luận cuối cùng của Đoàn kiểm tra về kết quả kiểm tra;

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

2. Kiểm tra viên

a) Kiểm tra, đánh giá sự phù hợp điều kiện sản xuất, kinh doanh 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 kiểm tra;

c) Tuân thủ đúng trình tự, thủ tục, phương pháp kiểm tra, lấy mẫu; đảm bảo tính khách quan, chính xác, trung thực khi thực hiện việc kiểm tra, 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 kiểm tra và bảo mật kết quả kiểm tra khi chưa có công nhận và thông báo kết quả kiểm tra của Cơ quan kiểm tra.

Chương IV
ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 21. Hiệu lực thi hành

Thông tư này có hiệu lực sau 45 ngày, kể từ ngày ban hành.

Điều 22. Sửa đổi, bổ sung

Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, các đơn vị báo cáo về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xem xét, sửa đổi, bổ sung./.

BỘ TRƯỞNG

Cao Đức Phát

Phụ lục

DANH MỤC CÁC BIỂU MẪU

(Ban hành kèm theo Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29 tháng 3 năm 2011 quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản)

Tên biểu mẫu	Loại hình cơ sở theo nhóm ngành hàng
Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản theo từng nhóm ngành hàng	
Biểu mẫu 1a-1	Tàu cá
Biểu mẫu 1a-2	Cảng cá
Biểu mẫu 1a-3	Chợ cá
Biểu mẫu 1a-4	Cơ sở thu mua nguyên liệu thủy sản
Biểu mẫu 1a-5	Cơ sở sơ chế thủy sản
Biểu mẫu 1a-6	Cơ sở chế biến thủy sản nhỏ, lẻ
Biểu mẫu 1a-7	Cơ sở sản xuất kinh doanh nước mắm, sản phẩm dạng mắm
Biểu mẫu 1a-8	Cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản khô
Biểu mẫu 1a-9	Kho lạnh thủy sản
Biểu mẫu 1b-1	Cơ sở sản xuất thức ăn thủy sản
Biểu mẫu 1b-2	Cơ sở kinh doanh thức ăn thủy sản
Biểu mẫu 1c-1	Cơ sở sản xuất thức ăn chăn nuôi
Biểu mẫu 1c-2	Cơ sở kinh doanh thức ăn chăn nuôi
Biểu mẫu 1d	Cơ sở sản xuất, kinh doanh giống cây trồng lâm nghiệp
Biểu mẫu 1e-1	Cơ sở sản xuất phân bón
Biểu mẫu 1e-2	Cơ sở kinh doanh phân bón
Biểu mẫu 1g	Cơ sở chế biến rau, quả
Biểu mẫu 1h-1	Cơ sở sản xuất thuốc bảo vệ thực vật
Biểu mẫu 1h-2	Cơ sở kinh doanh thuốc bảo vệ thực vật
Biểu mẫu 1i	Nước sinh hoạt nông thôn
Biểu mẫu 1k-1	Cơ sở giết mổ gia súc

Tên biểu mẫu	Loại hình cơ sở theo nhóm ngành hàng
Biểu mẫu 1k-2	Cơ sở giết mổ gia cầm
Biểu mẫu 1k-3	Cơ sở sản xuất thuốc thú y, hóa chất, chế phẩm sinh học, vi sinh vật dùng trong thú y, thú y thủy sản
Biểu mẫu 1k-4	Cơ sở kinh doanh thuốc thú y hóa chất, chế phẩm sinh học, vi sinh vật dùng trong thú y, thú y thủy sản
Biểu mẫu thống kê điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản theo từng nhóm ngành hàng	
Biểu mẫu 2a-1	Cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản
Biểu mẫu 2b-1	Cơ sở sản xuất thức ăn thủy sản
Biểu mẫu 2b-2	Cơ sở kinh doanh thức ăn thủy sản
Biểu mẫu 2c-1	Cơ sở sản xuất thức ăn chăn nuôi
Biểu mẫu 2c-2	Cơ sở kinh doanh thức ăn chăn nuôi
Biểu mẫu 2d	Cơ sở sản xuất, kinh doanh giống cây trồng lâm nghiệp
Biểu mẫu 2e-1	Cơ sở sản xuất phân bón
Biểu mẫu 2e-2	Cơ sở kinh doanh phân bón
Biểu mẫu 2g	Cơ sở chế biến rau, quả
Biểu mẫu 2h-1	Cơ sở sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói thuốc bảo vệ thực vật
Biểu mẫu 2h-2	Cơ sở kinh doanh thuốc bảo vệ thực vật
Biểu mẫu 2k-1	Cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm
Biểu mẫu 2k-2	Cơ sở kinh doanh thuốc thú y, hóa chất, chế phẩm sinh học, vi sinh vật dùng trong thú y, thú y thủy sản
Biểu mẫu 2k-3	Cơ sở sản xuất thuốc thú y, hóa chất, chế phẩm sinh học, vi sinh vật dùng trong thú y, thú y thủy sản

Biểu mẫu 1a-1

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)
.....
.....

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

BIỂU MẪU KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TÀU CÁ

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên tàu cá: .....

Địa chỉ: .....

Số điện thoại:..... Số Fax: .....

2. Mã số *(nếu có)*: .....

3. Số đăng ký, đăng kiểm tàu: .....

4. Thời điểm kiểm tra: .....

5. Hình thức kiểm tra: .....

6. Thành phần Đoàn kiểm tra: 1) .....

2) .....

3) .....

7. Đại diện tàu cá 1) .....

2) .....

II. CHỈ TIÊU KIỂM TRA VÀ KẾT QUẢ

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 kết quả đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	**QCVN 02-13:2009**	**1. Kết cấu và bố trí trên tàu cá**						
	2.1.1.a	a) Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm		[ ]	[ ]			
	2.1.1.b	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. Cấu trúc, vật liệu của bề mặt tiếp xúc với thủy sản**						
	2.1.2.a	a) Kết cấu phù hợp		[ ]	[ ]			
	2.2.5.b	b) Dễ làm vệ sinh, khử trùng		[ ]				
	2.2.6.a 2.2.2.c	c) Bảo trì tốt		[ ]				
3	**QCVN 02-13:2009**	**3. Trang thiết bị bảo quản sản phẩm:**						
	2.1.3.a,b,d	**3.1. Thiết bị cấp đông, làm lạnh (đối với những tàu có thiết bị cấp đông):**						
	2.1.2.b	a) Đủ công suất để duy trì nhiệt độ phù hợp		[ ]	[ ]			
		b) Sử dụng các tác nhân lạnh phù hợp		[ ]	[ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
		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. Hầm 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		[ ]				

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
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. 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		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
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 nhóm chỉ tiêu								**Xếp loại:**

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

.....

IV. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN KIỂM TRA

.....

.....

.....

V. KẾT LUẬN VỀ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO VỆ SINH ATTP CỦA TÀU CÁ:.....

.....

.....

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN TÀU CÁ

.....

.....

.....

....., ngày.... tháng.... năm....	*....., ngày.... tháng.... năm....*
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA	**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**
(Ký tên, đóng dấu)	*(Ký tên)*

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TÀU CÁ

I. HƯỚNG DẪN PHÂN 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 ≤ 5 và tổng Mi + Ma ≤ 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 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 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 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 kiểm tra

1. Kết cấu và bố trí trên tàu cá

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)
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		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

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 kiểm tra, đánh giá:

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

- 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					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)
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		[ ] [ ] [ ]	[ ]			

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 chuyển thủy sản lên bờ.

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

Xem xét, kiểm tra 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 chuyển 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					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)
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. Hầm 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		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

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.

- Hầm chứa và thùng bảo quản thủy sản.

3.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, 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) Hầm chứa:

- Mặt trong của hầm 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 hầm chứa phải được cách nhiệt tốt.

4. Dụng cụ, hóa chất làm vệ sinh, khử trùng

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)
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		[ ] [ ]	[ ]			

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 kiểm tra, đánh giá:

Xem xét, kiểm tra 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					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)
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		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

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 kiểm tra, đánh giá:

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

- 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)
6	**QCVN 02-13:2009**	**6. Hệ thống cung cấp nước và nước đá**						

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	2.1.4 2.2.1.b 2.1.3.c	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 kiểm tra, đánh giá:

Xem xét, kiểm tra 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)
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		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

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 kiểm tra, đánh giá:

Xem xét, kiểm tra 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, dễ 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					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)
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.		[ ]	[ ]			
		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 kiểm tra, đánh giá:

Xem xét, kiểm tra 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.

- 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					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)
9	**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 kiểm tra, 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.

- 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					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)
10	**QCVN 02-13:2009** 2.2.1.a,c,d 2.2.2 2.2.3	**10. Thực hiện quản lý chất lượng** a) Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả			[ ]	[ ]		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	2.2.4 2.2.5.a,c,d,đ 2.2.6.b,c,d 2.3.2.d	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 kiểm tra, 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.

- 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^{0}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^{0}C hoặc thấp hơn; nhiệt độ trong kho không được dao động quá mức cho phép là ± 3^{0}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.

Biểu mẫu 1a-2

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)
.....
.....

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

BIỂU MẪU KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CẢNG CÁ

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cảng cá:.....

Địa chỉ: .....

Số điện thoại:..... Số Fax *(nếu có)*: .....

2. Mã số *(nếu có)*:.....

3. Thời điểm kiểm tra: .....

4. Hình thức kiểm tra:.....

5. Thành phần Đoàn kiểm tra:

1).....

2).....

3).....

6. Đại diện cảng: 1).....

2).....

II. CHỈ TIÊU KIỂM TRA VÀ KẾT QUẢ

Nhóm chỉ tiêu	Điều kkoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp kết quả đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
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		 [ ]	 [ ] [ ]	[ ]		
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		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
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		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
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		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
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		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
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		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
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		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
8	**QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT** 2.3.3.c	**8. Hệ thống cung cấp nước, nước đá** a) Nước và nước đá an toàn				[ ]		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	2.3.4.c 2.4.1. **QCVN 01:2009/BYT**	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.		 [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
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		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			
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		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]			
11	**QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT** 2.6.1.c	**11. Điều kiện đảm bảo QLCL:** a) Có thiết lập SSOP đầy đủ và phù hợp			 [ ]	 [ ]		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	2.6.2. 2.7.	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.		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
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:** 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.		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /12								**Xếp loại:**

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

.....

.....

IV. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN KIỂM TRA

.....

.....

.....

V. KẾT LUẬN VỀ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO VỆ SINH ATTP CỦA CẢNG CÁ.....

.....

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CẢNG CÁ

.....

.....

.....

....., ngày... tháng... năm...	*....., ngày... tháng... năm...*
ĐẠI DIỆN CẢNG CÁ	**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**
(Ký tên, đóng dấu)	*(Ký tên)*

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CẢNG CÁ

I. HƯỚNG DẪN PHÂN 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

Mức lỗi / Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 4	0	0
Loại B	Từ 5 đến 12	0	0
	Ma ≤ 6 và tổng Mi + Ma ≤ 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 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 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 kiểm tra

1. Địa điểm và bố trí mặt bằng

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)
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 kiểm tra, 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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
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 kiểm tra, 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 tầu 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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
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.

3.2. Phạm vi:

- Nhà lồng (khu tiếp nhận, xử lý thủy sản) của cảng cá.

3.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, 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 ngấm 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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
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 kiểm tra, 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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
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 kiểm tra, 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 ngấm 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 0,3 m;

6. Dụng cụ, hóa chất làm vệ sinh, khử trùng

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)
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:

- Đủ 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 kiểm tra, 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 khoá. 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					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)
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		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

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 kiểm tra, 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					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)
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 kiểm tra, 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.

- 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. Phế 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)
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 kiểm tra, 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					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)
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 kiểm tra, 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					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)
11	**QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT**	**Điều kiện đảm bảo QLCL:**						

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	2.6.1.c 2.6.2. 2.7.	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 kiểm tra, 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 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					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)
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		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
		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 kiểm tra, 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

- Hoạt động vệ sinh của các ô vựa 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 cây 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.

Biểu mẫu 1a-3

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)
.....
.....

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

BIỂU MẪU KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO, AN TOÀN THỰC PHẨM CHỢ CÁ

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên Chợ cá: .....

Địa chỉ: .....

Số điện thoại:..... Số Fax *(nếu có):* .....

2. Mã số *(nếu có)*:.....

3. Thời điểm kiểm tra: .....

4. Hình thức kiểm tra:.....

5. Thành phần Đoàn kiểm tra: 1).....

2) .....

3) .....

6. Đại diện chợ cá: 1).....

2) .....

II. CHỈ TIÊU KIỂM TRA VÀ KẾT QUẢ

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 kết quả đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	**QCVN 02-11:2009** 2.1; 2.2.1 2.2.2; 2.2.9	**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		 [ ]	 [ ] [ ]	[ ]		
2	**QCVN 02-11:2009** 2.2.3	**2. Mái che, đường đi lại và vận chuyển thủy sản** a) Mái che chắc chắn, không bị dột b) Đường nội bộ thuận tiện, bền chắc, không đọng nước		 [ ] [ ]	 [ ] [ ]			
3	**QCVN 02-11:2009** 2.2.3 2.2.4 2.2.5	**3. Tường, cột, nền, thoát nước** a) Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b) Thoát nước tốt c) Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
4	**QCVN 02-11:2009** 2.2.6	**4. Hệ thống chiếu sáng** a) Đủ độ sáng b) Có chụp đèn ở những nơi bảo quản và bày bán thủy sản c) Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			
5	**QCVN 02-11:2009** 2.3.1 2.3.2	**5. Phương tiện vận chuyển, dụng cụ bảo quản và bày bán** a) Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b) Sử dụng, bảo quản đúng cách c) Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			
6	**QCVN 02-11:2009** 2.5.2	**6. Dụng cụ, hóa chất làm vệ sinh, khử trùng** a) Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b) Được phép và rõ nguồn gốc c) Sử dụng, bảo quản đúng cách		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ] 		
7	**QCVN 02-11:2009** 2.3.1; 2.3.3 **QCVN 02-01:2009** 2.1.5.5	**7. Kho bảo quản thủy sản** a) Duy trì nhiệt độ thích hợp b) Có nhiệt kế (nếu là kho lạnh) c) Theo dõi nhiệt độ đúng cách d) Phương pháp bảo quản phù hợp			 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
8	**QCVN 02-11:2009** 2.2.9; 2.2.10 **QCVN 01:2009/BYT**	**8. Hệ thống cung cấp nước và nước đá** a) Nước và nước đá an toàn vệ sinh b) Kiểm soát chất lượng nước, nước đá đúng cách c) Bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh		 [ ] [ ]	 [ ] [ ]	[ ]		
9	**QCVN 02-11:2009** 2.5.4	**9. Xử lý phế thải** a) Có dụng cụ chứa phế thải với cấu trúc phù hợp, chuyên dùng b) Xử lý và vận chuyển phế thải ra ngoài phù hợp		 [ ] [ ]	 [ ] [ ]			
10	**QCVN 02-11:2009** 2.2.10 2.5.3a	**10. Vệ sinh cá nhân** a) Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp b) Người tiếp xúc với thủy sản có BHLĐ phù hợp c) Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ]		
11	**QCVN 02-11:2009** 2.5.1	**11. Nhà vệ sinh** a) Có đủ nhà vệ sinh, phù hợp b) Bảo trì tốt		 [ ]	 [ ] [ ]	 [ ]		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
12	**QCVN 02-11:2009** 2.5.3.a 2.5.3.b 2.6	**12. Điều kiện đảm bảo QLCL:** a) Có thiết lập SSOP đầy đủ và phù hợp b) Có phân công cán bộ duy trì các quy định về vệ sinh c) Người tiếp xúc với thủy sản được phổ biến kiến thức về ATTP d) Có trang bị các điều kiện cần thiết cho kiểm soát chất lượng			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		
13	**QCVN 02-11:2009** 2.5.3.a 2.5.3.b 2.6	**13. Thực hiện QLCL** a) Có kiểm soát sức khỏe người tiếp xúc với thủy sản b) Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định, hiệu quả c) Hồ sơ giám sát SSOP đầy đủ và phù hợp d) Xử lý, bảo quản và bày bán thủy sản đúng quy định		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /13 nhóm chỉ tiêu								**Xếp loại:**

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

.....

IV. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN KIỂM TRA

.....

V. KẾT LUẬN VỀ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO VỆ SINH ATTP CỦA CHỢ CÁ:.....

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CHỢ CÁ

.....

....., ngày... tháng... năm...	*....., ngày... tháng... năm...*
ĐẠI DIỆN CHỢ CÁ	**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**
(Ký tên, đóng dấu)	*(Ký tên)*

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CHỢ CÁ

I. HƯỚNG DẪN PHÂN 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	≤ 4	0	0
Loại B	Từ 5 đến 13	0	0
	Ma ≤ 6 và tổng Mi + Ma ≤ 10		0
Loại C	Ma < 7 và tổng Mi + Ma > 10		0
	-	≥ 7	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải

a) 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.

b) 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 13 nhóm chỉ tiêu; hoặc

- Số lỗi Nặng không quá 6 và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 10 nhóm chỉ tiêu.

c) 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 6 nhóm chỉ tiêu; hoặc

- Có dưới 7 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 10 nhóm chỉ tiêu.

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 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 kiểm tra

1. Địa điểm và bố trí mặt bằng

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)
1	QCVN 02-11:2009 2.1 2.2.1 2.2.2 2.2.9	**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 sản phẩm thủy sản.

- Thuận lợi cho việc tập kết, bảo quản, phân loại, bày bán sản phẩm và làm vệ sinh.

1.2. Phạm vi:

Các khu vực tập kết, bảo quản, ô vựa bày bán thủy sản; khu chờ đợi của công nhân, khu vực vệ sinh; kho dụng cụ vật liệu, đồ bảo hộ lao động; khu vực sản xuất hoặc dự trữ nước đá; khu vực xử lý phế thải và xử lý nước thải.

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

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

a) Yêu cầu về địa điểm:

Chợ được xây dựng ở những nơi đáp ứng được các yêu cầu:

- Khu vực gần nguồn thủy sản tập trung.

- Có đường giao thông thủy bộ thuận tiện cho việc đi lại và vận chuyển thủy sản.

- Có nguồn điện, nguồn nước ổn định đáp ứng yêu cầu sử dụng tại chợ cá.

- Cách biệt với khu dân cư và các nguồn gây ô nhiễm cho nguyên liệu thủy sản.

b) Yêu cầu về bố trí mặt bằng:

- Có sự tách biệt hợp lý giữa các khu vực trong chợ.

- Tránh được khả năng lây nhiễm cho sản phẩm thủy sản.

- Bố trí tại mỗi khu vực thuận tiện cho việc tập kết, phân loại, bày bán và bảo quản.

2. Mái che, đường đi lại và vận chuyển nguyên liệu 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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
2	QCVN 02-11:2009 2.2.3	**2. Mái che, đường đi lại và vận chuyển thủy sản** a) Mái che chắc chắn, không bị dột b) Đường nội bộ thuận tiện, bền chắc, không đọng nước		 [ ] [ ]	 [ ] [ ]			

2.1. Yêu cầu:

- Vật liệu và kết cấu phù hợp, không đọng nước.

- Thuận tiện cho việc đi lại và vận chuyển thủy sản.

2.2. Phạm vi:

Toàn bộ các khu vực mái che, tường rào và đường đi lại và vận chuyển thủy sản trong phạm vi chợ. Trong trường hợp không có tường bao đầy đủ thì đánh giá về không gian ngăn cách với các khu vực ô nhiễm xung quanh.

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

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

- Có mái che chắc chắn, hạn chế được ảnh hưởng của mưa, nắng.

- Có tường rào bao quanh.

- Đường đi lại và vận chuyển thủy sản được làm bằng vật liệu bền chắc, không bị đọng nước, có kích thước phù hợp cho các hoạt động của chợ cá.

3. Tường, cột, nền, thoát nước

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)
3	QCVN 02-11:2009 2.2.3 2.2.4 2.2.5	**3. Tường, cột, nền, thoát nước** a) Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b) Thoát nước tốt c) Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

3.1. Yêu cầu: Làm bằng vật liệu phù hợp, không bị thấm nước/đọng nước, dễ làm vệ sinh.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ tường bao che (nếu có) và các cột trong phạm vi chợ cá.
- Toàn bộ bề mặt nền của chợ.
- Hệ thống thoát và xử lý nước thải của chợ cá.

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

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

a) Tường bao che (nếu có):

- Mặt trong được làm bằng vật liệu không thấm nước.
- Kết cấu dễ làm vệ sinh.

b) Cột:

- Được ốp gạch men, láng xi măng.
- Các cột bằng sắt phải được sơn chống thấm.
- Kết cấu dễ làm vệ sinh.

c) Nền:

- Vật liệu làm nền: cứng, không thấm nước.

- Kết cấu: không trơn, không đọng nước, dễ làm vệ sinh.

- Nền bể vỡ, nứt, rỗ.

d) Thoát nước:

- Nước thải thoát hết qua hệ thống thoát.

- Kết cấu hệ thống thoát nước thải phù hợp dễ làm vệ sinh.

- Nước thải chưa qua hệ thống xử lý không được thải trực tiếp ra môi trường.

- Rãnh thoát nước thải, hố ga, nắp hố ga không bị bể vỡ, không tạo mùi hôi.

4. Hệ thống chiếu sáng

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)
4	QCVN 02-11:2009 2.2.6	**4. Hệ thống chiếu sáng** a) Đủ độ sáng b) Có chụp đèn ở những nơi bảo quản và bày bán thủy sản c) Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			

4.1. Yêu cầu: Đủ sáng.

4.2. Phạm vi: Tất cả các khu vực trong chợ cá.

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

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

- Đủ ánh sáng để nhận biết và đánh giá chất lượng thủy sản cũng như thực hiện các công việc cần thiết khác.

- Ở những khu vực mà bên dưới diễn ra hoạt động xử lý thủy sản, đèn phải có chụp bảo vệ đảm bảo ngăn ngừa mảnh bóng đèn khi bị nổ, vỡ không rơi vào thủy sản.

- Bóng cháy, không có chụp đèn, máng đèn rỉ sét.

5. Phương tiện vận chuyển, dụng cụ bảo quản và bày bán

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)
5	QCVN 02-11:2009 2.3.1 2.3.2	**5. Phương tiện vận chuyển, dụng cụ bảo quản và bày bán** 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. Yều cầu: Vật liệu cấu trúc thích hợp tránh lây nhiễm cho thủy sản.

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 chờ phân loại, dụng cụ vận chuyển thủy sản, nước đá,...).

- Tất cả các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp.

5.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra đánh giá:

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

a) Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp:

- Được làm bằng vật liệu không bị độc, không rỉ, không bị ăn mòn, không thấm nước, chịu được tác động của tác nhân tẩy rửa và khử trùng;

- Các bề mặt và mối nối phải nhẵn, dễ làm vệ sinh;

- Không móp méo, nứt, bể vỡ.

b) Chân bàn, kệ đỡ, bề mặt thiết bị, xe vận chuyển nội bộ, đường ống dẫn khí:

- Được làm bằng vật liệu và cấu trúc thích hợp, chịu được tác động của tác nhân tẩy rửa và khử trùng (Inox, nhựa,...);

- Các bề mặt và mối nối phải nhẵn, dễ làm vệ sinh.

- Các bề mặt rỉ sét, gẫy.

-

6. Dụng cụ, tác nhân làm vệ sinh, khử trùng

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)
6	QCVN 02-11:2009 2.5.2	**6. Dụng cụ, hóa chất làm vệ sinh, khử trùng** a) Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b) Được phép và rõ nguồn gốc c) Sử dụng, bảo quản đúng cách		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		

6.1. Yều cầu:

Đủ dụng cụ, tác nhân làm vệ sinh và khử trùng chuyên dùng, hiệu quả và không là nguồn lây nhiễm vào thủy sản.

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

6.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra đánh giá:

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

- Có dấu hiệu để phân biệt rõ giữa các loại dụng cụ làm vệ sinh chuyên dùng tại các khu vực khác nhau và việc sử dụng theo đúng chức năng (vệ sinh nền, vệ sinh bề mặt tiếp xúc trực tiếp...).

- Đủ số lượng và chuyên dùng.

- Cấu trúc và vật liệu phù hợp (không thấm nước và dễ làm vệ sinh,...).

- Để ở nơi riêng biệt, sắp xếp gọn gàng.

- Mức độ còn sử dụng được của dụng cụ làm vệ sinh.

7. Kho bảo quản 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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
7	QCVN 02-11:2009 2.3.1 2.3.3 QCVN 02-01:2009 2.1.5.5	**7. Kho bảo quản thủy sản** a) Duy trì nhiệt độ thích hợp b) Có nhiệt kế (nếu là kho lạnh) c) Theo dõi nhiệt độ đúng cách d) Phương pháp bảo quản phù hợp			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		

7.1. Yêu cầu:

Duy trì và kiểm soát tốt điều kiện bảo quản sản phẩm.

7.2. Phạm vi:

Kho lạnh hoặc thùng cách nhiệt bảo quản nguyên liệu thủy sản tại chợ, ô vựa.

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

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

- Đối với thủy sản tươi nhiệt độ luôn được duy trì từ -1^{0}C đến + 4^{0}C trong suốt thời gian bảo quản tại chợ. Phương pháp bảo quản phù hợp với từng chủng loại sản phẩm. Đủ dụng cụ cách nhiệt (nếu bảo quản thủy sản tươi tại chỗ).

- Đối với thủy sản sống phải trang bị thiết bị tạo khí (khi cần).

- Kho bảo quản sản phẩm khô phải thoáng mát.

- Đối với thủy sản đông lạnh nhiệt độ được duy trì ở -18^{0}C hoặc thấp hơn.

- Kho lạnh bảo quản thủy sản phải có nhiệt kế giám sát nhiệt độ. Đầu cảm nhiệt của nhiệt kế được đặt ở vị trí có nhiệt độ cao nhất trong kho. Nhiệt độ kho bảo quản được ghi chép 2 giờ/lần trong trường hợp bình thường.

- Việc sắp xếp sản phẩm thủy sản, tình trạng vệ sinh và sự đối lưu không khí trong kho.

8. 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)
8	QCVN 02-11:2009 2.2.9 2.2.10 QCVN 01:2009/BYT	**8. Hệ thống cung cấp nước và nước đá** a) Nước và nước đá an toàn vệ sinh b) Kiểm soát chất lượng nước, nước đá đúng cách c) Bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

8.1. Yêu cầu:

- Đủ để sử dụng.

- Không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

8.2. Phạm vi:

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

- Nguồn nước dùng để sản xuất đá.

- Nguồn cung cấp nước đá từ bên ngoài.

- Thiết bị sản xuất, dụng cụ chứa đựng, phương tiện vận chuyển, bảo quản (kể cả của cơ sở cung cấp dịch vụ đá trong Chợ).

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

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

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

a) Nước:

- Nguồn cung cấp nước đủ để sử dụng.

- Dụng cụ chứa đựng, đường ống dẫn nước phải không độc, không gỉ, chuyên dùng và dễ làm vệ sinh.

- Kiểm tra hoạt động của các thiết bị xử lý nước (thiết bị pha chlorine, thiết bị xử lý bằng ôzôn hoặc đèn cực tím...).

- Kiểm tra hoạt động lấy mẫu phân tích theo kế hoạch đã đề ra và theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống QCVN 01:2009/BYT và hồ sơ lưu trữ kiểm soát hệ thống cung cấp nước.

- Nước dùng để rửa thủy sản, rửa tay công nhân, vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với thủy sản phải đảm bảo an toàn vệ sinh.

b) Nước đá:

- Nước đá được sản xuất từ nguồn nước đảm bảo an toàn vệ sinh.

- Điều kiện sản xuất, dụng cụ chứa đựng, phương tiện vận chuyển, bảo quản nước đá đảm bảo an toàn vệ sinh (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không gỉ và dễ làm vệ sinh).

- Hồ sơ lưu trữ kết quả kiểm tra chất lượng nước đá cung cấp phục vụ cho bảo quản thủy sản nguồn cung cấp nước đá của chợ và từ bên ngoài.

- Có kế hoạch lấy mẫu thẩm tra chỉ tiêu an toàn vệ sinh của nước đá sử dụng trong chợ.

9. Xử lý phế 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)
9	QCVN 02-11:2009 2.5.4	**9. Xử lý phế thải** a) Có dụng cụ chứa phế thải với cấu trúc phù hợp, chuyên dùng b) Xử lý và vận chuyển phế thải ra ngoài phù hợp.		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

9.1. Yêu cầu:

- Phế thải phải được định kỳ chuyển ra ngoài.

- Dụng cụ chứa đựng và vận chuyển phế thải không lây nhiễm cho thủy sản.

- Hệ thống thoát nước đảm bảo thoát nước tốt, không bị đọng, ngập nước trên sàn.

9.2. Phạm vi:

Dụng cụ chứa đựng và vận chuyển phế thải trong chợ cá.

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

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

- Vật liệu: làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, không bị ăn mòn.

- Kết cấu: kín, dễ làm vệ sinh. Thùng chứa phế liệu chung của chợ có nắp đậy.

- Tính chuyên dùng: không sử dụng thùng chứa phế thải để chứa nguyên liệu thủy sản, chứa nước, nước đá.

- Được làm vệ sinh và khử trùng sau mỗi chu kỳ hoạt động của chợ.

- Định kỳ phế thải được chuyển đến thùng chứa sau mỗi 4 giờ và chuyển ra khỏi chợ sau mỗi ngày.

10. Vệ sinh cá nhân

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)
10	QCVN 02-11:2009 2.2.10 2.5.3a	**10. Vệ sinh cá nhân** a) Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp b) Người tiếp xúc với thủy sản có BHLĐ phù hợp c) Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ]		

10.1. Yêu cầu:

Đảm bảo việc làm vệ sinh và khử trùng tay của công nhân hiệu quả.

10.2. Phạm vi:

Các khu vực ô vựa, các khu vực phụ trợ trong chợ.

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

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

- Có vòi nước rửa tay ở các khu vực: Ô vựa, sản xuất đá, xay đá, khu xử lý thủy sản phải có xà phòng để khử trùng.

- Hoạt động thực tế của các phương tiện, kể cả áp lực nước cung cấp, nồng độ của chất khử trùng. Các vòi nước rửa tay được cung cấp đủ nước sạch.

- Chất tẩy rửa khử trùng trong danh mục được phép sử dụng. 0281000960775 - nguyen thi ha.

- Các đường ống dẫn nước, vòi nước trong tình trạng hoạt động tốt.

- Người tiếp xúc trực tiếp với thủy sản được trang bị BHLĐ phù hợp (nón, găng tay, ủng).

11. Nhà vệ sinh

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)
11	QCVN 02-11:2009 2.5.1	**11. Nhà vệ sinh** a) Có đủ nhà vệ sinh, phù hợp b) Bảo trì tốt		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

11.1. Yêu cầu:

Số lượng, vị trí và cấu trúc phù hợp.

11.2. Phạm vi:

Tất cả các nhà vệ sinh trong phạm vi chợ.

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

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

- Có bồn cầu trong chợ với số lượng phù hợp.

- Trang thiết bị và bố trí nhà vệ sinh: bồn cầu, xả nước, giấy vệ sinh chuyên dùng, thùng chứa rác có nắp đậy, vòi nước rửa tay, xà phòng.

- Cửa nhà vệ sinh không mở thông vào phòng xử lý thủy sản

- Cách xa các ô vựa, khu vực sản xuất đá, nơi tập kết hàng thủy sản, nơi bảo quản thủy sản.

- Thiết bị xả nước, vòi rửa tay, dụng cụ chứa xà phòng, thùng rác nhà vệ sinh nữ, cửa nhà vệ sinh trong tình trạng hoạt động tốt.

12. Điều kiện đảm bảo hoạt động quản lý chất lượng

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)
12	QCVN 02-11:2009 2.5.3.a 2.5.3.b 2.6	**12. Điều kiện đảm bảo QLCL:** a) Có thiết lập SSOP đầy đủ và phù hợp b) Có phân công cán bộ thiết lập và duy trì các quy định về QLCL c) Người tiếp xúc với thủy sản được phổ biến kiến thức về ATTP d) Có trang bị các điều kiện cần thiết cho kiểm soát chất lượng			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		

12.1. Yêu cầu:

- Có lực lượng chuyên trách và điều kiện để thực hiện hiệu quả hệ thống QLCL.

- Chương trình quản lý chất lượng phải phù hợp với quy định và thực tế.

12.2. 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 cần thiết cho hoạt động QLCL.

- Hồ sơ SSOP, các văn bản pháp lý, hồ sơ tài liệu có liên quan đến sản phẩm kinh doanh tại chợ.

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

a) Xem xét hồ sơ, trang thiết bị và phỏng vấn khi cần thiết để xác định:

- Có cán bộ QLCL chuyên trách có đủ năng lực và được giao đủ thẩm quyền.

- Có đầy đủ văn bản pháp lý để thực hiện QLCL.

- Trang thiết bị để thực hiện kiểm soát.

- Kế hoạch đào tạo và thực hiện.

b) Xem xét toàn bộ các quy định về xử lý, bảo quản vận chuyển và bày bán, các quy định về vệ sinh và làm vệ sinh chung cho chợ, các văn bản pháp lý, hồ sơ tài liệu có liên quan hoặc phỏng vấn khi cần thiết để xác định:

- Hồ sơ được thiết lập đầy đủ (các đối tượng nhóm mặt hàng) và phù hợp.

- Các quy định được xây dựng theo đúng quy định.

13. Thực hiện QLCL

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)
13	QCVN 02-11:2009 2.5.3.a	**13. Thực hiện QLCL:** a) Có kiểm soát sức khỏe người tiếp xúc với thủy sản		[ ]	[ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	2.5.3.b 2.6	b) Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định, hiệu quả			[ ]	[ ]		
		c) Hồ sơ giám sát SSOP đầy đủ và phù hợp		[ ]	[ ]			
		d) Xử lý, bảo quản và bày bán thủy sản đúng quy định		[ ]	[ ]			

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

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

13.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, 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 chuyển hàng hóa và chế độ vệ sinh trong chợ.

- Hoạt động vệ sinh của các ô vựa 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.

- Điều kiện vệ sinh chung theo quy định.

- Thực hiện chế độ kiểm tra sức khỏe công nhân (hồ sơ sức khỏe công nhân).

- Thực hiện hành động sửa chữa khi có vi phạm.

- Tính đầy đủ của các loại hồ sơ (văn bản tham chiếu, quy định SSOP, hồ sơ thực hiện SSOP) độ tin cây của các loại hồ sơ.

- 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.

Biểu mẫu 1a-4

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

BIỂU MẪU KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ THU MUA NGUYÊN LIỆU THỦY SẢN

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở: .....

Địa chỉ: .....

Số điện thoại:..... Số Fax (nếu có): .....

2. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... Ngày cấp..... Nơi cấp .....

3. Mã số *(nếu có)*: .....

4. Mặt hàng thu mua:.....

5. Ngày kiểm tra: .....

6. Hình thức kiểm tra:.....

7. Thành phần Đoàn kiểm tra: 1).....

2).....

3).....

8. Đại diện cơ sở: 1).....

2).....

II. CHỈ TIÊU VÀ KẾT QUẢ KIỂM TRA

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 kết quả đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	**QCVN 02-10:2009** 2.1 2.2.1 2.2.3	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng:** a) Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b) Thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển và làm vệ sinh		 [ ]	 [ ] [ ]	 [ ]		
2	**QCVN 02-10:2009** 2.2.2 2.2.3 2.3.4 2.3.5 2.4	**2. Khu vực thu mua, bảo quản thủy sản:** a) Nền làm bằng vật liệu và kết cấu phù hợp b) Có tường/vách ngăn phù hợp c) Trần/mái che kín d) Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi e) Đủ sáng f) Dễ làm vệ sinh khử trùng g) Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
3	**QCVN 02-10:2009** 2.5.1 2.5.2 2.5.3 2.9.1.c	**3. Thiết bị, dụng cụ sản xuất, bảo quản và vận chuyển thủy sản** a) Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b) Sử dụng và bảo quản đúng cách c) Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			
4	**QCVN 02-10:2009** 2.5.4 2.9.1.c	**4. Dụng cụ làm vệ sinh** a) Làm bằng vật liệu phù hợp b) Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách		 [ ] [ ]	 [ ] [ ]			
5	**QCVN 02-10:2009** 2.2.5 2.2.6 2.9.2	**5. Vệ sinh cá nhân** a) Có phương tiện rửa và khử trùng tay đầy đủ, 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		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] 	 [ ] 		
6	**QCVN 02-01: 2009** 2.6.2 **QCVN 02-01: 2009** 2.1.5.5	**6.1. Cấp đông** a) Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định **6.2. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh:** a) Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b) Có nhiệt kế		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
		c) Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách d) Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh không phù hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
7	**QCVN 02-10:2009** 2.6 2.7	**7. Chất bảo quản, tẩy rửa, khử trùng** a) Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc b) Sử dụng, bảo quản đúng cách		 [ ]	 [ ] [ ]	 [ ]		
8	**QCVN02-01:2009** 2.1.12.3 2.1.4.5.b 2.1.3.3. 2.1.12.1.e **QCVN02-10:2009** 2.9.1.a	**8. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** a) Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả. b) Không phát hiện sự hiện diện của động vật gây hại trong khu vực sản xuất		 [ ] 	 [ ] [ ]	 [ ]		
9	**QCVN 02-10:2009** 2.3.1;2.3.2 2.8.2.b **QCVN 02-02:2009** 2.3.7 **QCVN 01:2009/BYT**	**9. Hệ thống cung cấp nước, nước đá** a) Nước và nước đá an toàn b) Kiểm soát chất lượng nước, nước đá đúng cách c) Bảo quản, vận chuyển, sử dụng nước đá hợp vệ sinh		 [ ] [ ]	 [ ] [ ]	 [ ] 		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
10	**QCVN 02-10:2009** 2.9.2.h 2.9.3 2.9.4.a **QCVN 02-02:2009** 2.3.6 2.3.7	**10. Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng** a) Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng b) Thiết lập GMP, SSOP và quy định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp c) Người tiếp xúc với thủy sản được tập huấn kiến thức về ATTP d) Có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng		 [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 		
11	**QCVN 02-10:2009** 2.8 2.9.1 2.9.2.b 2.9.4.b 2.9.4.c	**11. Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng** a) Có khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất b) Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định. c) Bốc dỡ, xử lý, bảo quản thủy sản đúng quy định d) Có hồ sơ giám sát GMP, SSOP và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp		 [ ] [ ] [ ] 	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /11 nhóm chỉ tiêu								**Xếp loại:**

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

.....

IV. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:.....

.....

V. KẾT LUẬN VỀ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP CỦA CƠ SỞ THU MUA:.....

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ THU MUA:.....

.....

....., ngày... tháng... năm...	*....., ngày... tháng... năm...*
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA	**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**
(Ký tên, đóng dấu)	*(Ký tên)*

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ THU MUA NGUYÊN LIỆU THỦY SẢN

I. HƯỚNG DẪN PHÂN 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 11	0	0
	Ma ≤ 5 và tổng Mi + Ma ≤ 9		0
Loại C	Ma < 6 và tổng Mi + Ma > 9		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 11 nhóm chỉ tiêu; hoặc

- Số lỗi Nặng không quá 5 và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 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 6 nhóm chỉ tiêu; hoặc

- Có dưới 6 nhóm chỉ tiêu lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 9 nhóm chỉ tiêu.

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 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 kiểm tra

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					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)
1	**QCVN 02-10:2009** 2.1 2.2.1 2.2.3	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng:** a) Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b) Thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển và làm vệ sinh		[ ]	[ ] [ ]	[ ]		

1.2. Cách tiến hành:

1.2.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm cho thủy sản.

- Thuận lợi cho việc tiếp nhận, bảo quản, làm vệ sinh và khử trùng.

1.2.2. Phạm vi: Địa điểm và môi trường xung quanh, khu tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển cơ sở thu mua.

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:

- Địa điểm của cơ sở không bị ảnh hưởng bởi các nguồn ô nhiễm (ngập, đọng nước, gần bãi rác thải,...).

- Đủ diện tích cho việc tiếp nhận, bảo quản và được cách biệt với các khu vực khác.

- Bố trí các trang thiết bị, dụng cụ hợp lý, không gây cản trở cho thao tác, làm vệ sinh.

2. Khu vực thu mua, bảo quản thủy sản

2.1. 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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
2	**QCVN 02-10:2009** 2.2.2 2.2.3 2.3.4 2.3.5 2.4	**2. Khu vực thu mua, bảo quản thủy sản:** a) Nền làm bằng vật liệu và kết cấu phù hợp b) Có tường/vách ngăn phù hợp c) Trần/mái che kín d) Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi e) Đủ sáng f) Dễ làm vệ sinh khử trùng g) Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

2.2. Cách tiến hành

2.2.1. Yêu cầu:

- Nền làm bằng vật liệu và kết cấu thích hợp, dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Có mái che; có rào bao quanh.
- Trần kín, dễ vệ sinh
- Đèn đủ sáng
- Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi.

2.2.2. Phạm vi:

Khu tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, nền, nơi thay BHLĐ, nhà vệ sinh, hệ thống rửa khử trùng tay.

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

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

- Vật liệu làm nền, sàn phải cứng, không độc, không thấm nước.

- Kết cấu phẳng, nhẵn dễ làm vệ sinh, khử trùng, khả năng thoát nước tốt

- Có mái che, có tường rào bao quanh ngăn chặn được động vật gây hại xâm nhập và người không có trách nhiệm ra vào khu thu mua.

- Trần phải kín, dễ làm vệ sinh

- Đèn đủ sáng, đảm bảo phân biệt rõ ràng màu sắc tự nhiên của nguyên liệu để kiểm tra.

- Các vật dụng trên đều phải được bảo trì tốt.

3. Thiết bị, dụng cụ sản xuất, bảo quản thủy sản

3.1. 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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
3	**QCVN 02-10:2009** 2.5.1 2.5.2 2.5.3 2.9.1.c	**3. Thiết bị, dụng cụ sản xuất, bảo quản và vận chuyển thủy sản** a) Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b) Sử dụng và bảo quản đúng cách c) Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

3.2. Cách tiến hành

3.2.1. Yêu cầu:

- Làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và không lây nhiễm vào thủy sản.

- Được bảo quản đúng nơi quy định.

3.2.2. Phạm vi:

Các dụng cụ, thiết bị phục vụ sản xuất và bảo quản thủy sản, thiết bị xay, nghiền nước đá, thùng chứa phế thải.

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

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

- Được làm bằng vật liệu không gây độc, không rỉ, không bị ăn mòn, không thấm nước, chịu được tác động của tác nhân tẩy rửa và khử trùng.

- Các bề mặt và mối nối phải nhẵn, dễ làm vệ sinh.

- Các dụng cụ, thiết bị được bảo quản đúng nơi quy định.

- Dụng cụ chứa nguyên liệu và phương tiện vận chuyển phải sạch và chuyên dùng.

- Thùng chứa phế thải phải bằng vật liệu không thấm nước, không bị ăn mòn, kín, có nắp đậy và dễ vệ sinh.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

4. Dụng cụ làm vệ sinh

4.1. 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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
4	**QCVN 02-10:2009** 2.5.4 2.9.1.c	**4. Dụng cụ làm vệ sinh** a) Làm bằng vật liệu phù hợp b) Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

4.2. Cách tiến hành

4.2.1. Yêu cầu:

- Làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và không lây nhiễm vào thủy sản.

- Có đủ phương tiện để rửa, khử trùng dụng cụ, thiết bị, tường, nền.

4.2.2. Phạm vi:

Các dụng cụ, thiết bị làm vệ sinh.

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

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

- Được làm bằng vật liệu không gây độc, không rỉ, không bị ăn mòn, không thấm nước, chịu được tác động của tác nhân tẩy rửa và khử trùng, dễ làm vệ sinh

- Có đủ dụng cụ, thiết bị làm vệ sinh chuyên dùng (dụng cụ làm vệ sinh bề mặt tiếp xúc trực tiếp và gián tiếp với nguyên liệu thủy sản phải được phân biệt) và được bảo quản đúng nơi quy định.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

5. Vệ sinh cá nhân

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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
5	**QCVN 02-10:2009** 2.2.5 2.2.6 2.9.2	**5. Vệ sinh cá nhân** a) Có phương tiện rửa và khử trùng tay đầy đủ, 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		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	[ ]		

5.2. Cách tiến hành

5.2.1. Yêu cầu

- Trang bị bảo hộ lao động đầy đủ và sạch.

- Đủ phương tiện làm vệ sinh, khử trùng của cá nhân và được bảo trì tốt.

- Vị trí và cấu trúc nhà vệ sinh phù hợp.

5.2.2. Phạm vi:

- Tất cả các phương tiện rửa và khử trùng, nhà vệ sinh cho công nhân

- Bảo hộ lao động và tình trạng của bảo hộ lao động.

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

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

- Trang bị đầy đủ bảo hộ lao động (ủng, yếm, găng tay) và hợp vệ sinh.

- Có đủ phương tiện rửa, khử trùng tay trước khi tiếp xúc với thủy sản và sau khi đi vệ sinh (xà phòng, nước rửa).

- Khu vực vệ sinh cách biệt với khu vực thu mua, cửa nhà vệ sinh không được mở trực tiếp vào khu vực thu mua.

- Trang thiết bị và bố trí nhà vệ sinh: bồn cầu, xả nước, giấy vệ sinh chuyên dùng, thùng chứa rác có nắp đậy, đủ lượng, thuận tiện, hoạt động bình thường.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

6. Cấp đông, kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh

6.1. 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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
6	**QCVN 02 - 01: 2009** 2.6.2	**6.1. Cấp đông** a) Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định		[ ]	[ ]			
	QCVN 02 - 01: 2009 2.1.5.5	**6.2. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh:** a) Duy trì ở nhiệt độ thích hợp		[ ]	[ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
		b) Có nhiệt kế c) Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách d) Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh không phù hợp		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

6.2. Cách tiến hành

6.2.1. Cấp đông

a) Yêu cầu:

Đạt yêu cầu về nhiệt độ theo quy định

b) Phạm vi:

Các thiết bị cấp đông, làm lạnh

c) Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Thiết bị cấp đông đủ công suất, đảm bảo đạt nhiệt độ đóng băng và thấp hơn càng nhanh càng tốt.

- Các tác nhân tiếp xúc với thủy sản được cho phép sử dụng: không khí, nitơ lỏng, đioxyt cacbon rắn...

6.2.2. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh:

a) Yêu cầu:

- Kho lạnh/container, xe lạnh (nếu có) phải duy trì được nhiệt độ của tâm sản phẩm phải đạt -18°C, hoặc thấp hơn, ngay cả khi chất đầy hàng - Kho lạnh, phương tiện vận chuyển lạnh phải có phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp.

b) Phạm vi:

Tất cả các Kho lạnh/container, xe lạnh (nếu có), phương tiện vận chuyển lạnh (nếu có).

c) Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Duy trì được nhiệt độ của tâm sản phẩm phải đạt -18°C, hoặc thấp hơn, ngay cả khi chất đầy hàng,, trừ thời gian xả tuyết hoặc xuất, nhập hàng.

- Kho lạnh phải có nhiệt kế ghi tự động. Nhiệt kế lắp đặt tại nơi dễ nhìn, dễ đọc. Trong trường hợp nhiệt kế tự ghi hỏng, phải tiến hành theo dõi và vẽ biểu đồ nhiệt độ với tần suất tối thiểu 2 giờ/1 lần.

- Trong kho lạnh, sản phẩm thủy sản phải được sắp xếp theo từng lô riêng biệt.

7. Chất bảo quản, tẩy rửa, khử trùng

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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
7	**QCVN 02-10:2009** 2.6 2.7	**7. Chất bảo quản, tẩy rửa, khử trùng** a) Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc b) Sử dụng, bảo quản đúng cách		 [ ]	 [ ] [ ]	 [ ]		

7.2. Cách tiến hành

7.2.1. Yêu cầu:

- Hóa chất được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng và sử dụng không vượt quá giới hạn cho phép.

- Sử dụng, bảo quản đúng cách.

7.2.2. Phạm vi:

- Khu vực, thùng, tủ, ngăn chứa hóa chất.

- Sử dụng trong thực tế

- Hồ sơ quản lý và sử dụng.

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

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

- Chỉ sử dụng hóa chất được phép theo quy định hiện hành.

- Sự đầy đủ các thông tin ghi trên nhãn: tên thương mại, tên nhà sản xuất, thành phần, thời hạn sử dụng.

- Sự tách biệt trong bảo quản và sử dụng hóa chất khác nhau.

- Thực tế sử dụng và bảo quản hóa chất. Không được sử dụng hóa chất diệt chuột và động vật gây hại trong khu vực thu mua.

8. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại

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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
8	**QCVN 02-01:2009** 2.1.12.3 2.1.4.5.b 2.1.3.3. 2.1.12.1.e **QCVN 02-10:2009** 2.9.1.a	**8. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** a) Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả. b) Không phát hiện sự hiện diện của động vật gây hại trong khu vực sản xuất		[ ]	[ ] [ ]	[ ]		

8.2. Cách tiến hành

8.2.1. Yêu cầu:

Ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.

8.2.2. Phạm vi:

Tất cả các khu vực tiếp nhận, bảo quản, sơ chế của cơ sở.

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

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

- Có dụng cụ và phương pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại xâm nhập.

- Sự hiện diện của động vật gây hại ở khu vực tiếp nhận, bảo quản của cơ sở.

9. Hệ thống cung cấp nước, nước đá

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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
9	**QCVN 02-10:2009** 2.3.1; 2.3.2 2.8.2.b **QCVN 02-02:2009** 2.3.7 **QCVN 01:2009/BYT**	**9. Hệ thống cung cấp nước, nước đá** a) Nước và nước đá an toàn b) Kiểm soát chất lượng nước, nước đá đúng cách c) Bảo quản, vận chuyển, sử dụng nước đá hợp vệ sinh		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

9.2. Cách tiến hành

9.2.1. Yêu cầu:

- Đủ nước cho sử dụng.

- Nước sử dụng cho việc rửa nguyên liệu thủy sản, làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thủy sản đảm bảo an toàn vệ sinh.

- Nước đá sử dụng không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

9.2.2. Phạm vi:

- Kết quả kiểm sóat chất lượng nước. Nguồn cung cấp nước, dụng cụ chứa nước, đường ống dẫn nước.

- Trang thiết bị sản xuất, phương tiện vận chuyển, bảo quản (kể cả máy xay đá).

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

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

- Nguồn cung cấp nước đủ cho việc sử dụng. Kết quả kiểm tra chất lượng nước đạt yêu cầu

- Nước dùng cho việc rửa thủy sản và làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thủy sản phải đảm bảo an toàn vệ sinh (có kiểm soát vệ sinh hệ thống cung cấp, lấy mẫu định kỳ kiểm tra).

- Không sử dụng nước ở bến cảng hoặc bến đậu (biển, sông) để rửa và làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với thủy sản.

- Phương tiện, dụng cụ chứa, dụng cụ lấy nước phải không độc, không rỉ, dễ làm vệ sinh, chuyên dùng và được đậy kín.

- Nước đá sản xuất tại cơ sở:

+ Được sản xuất từ nguồn nước đảm bảo an toàn vệ sinh theo quy định của Bộ Y tế.

+ Điều kiện sản xuất, phương tiện vận chuyển, bảo quản nước đá trong điều kiện an toàn vệ sinh (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không rỉ và dễ làm vệ sinh).

+ Kết quả kiểm sóat chất lượng nước đá đạt yêu cầu

- Nước đá từ nguồn cung cấp bên ngoài: Kiểm tra trên hồ sơ (có giấy chứng nhận ATVS (bản photo) của cơ sở cung cấp,...)

10. Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng

10.1. 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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
10	**QCVN 02-10:2009**	**10. Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng**						

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	2.9.2.h 2.9.3 2.9.4.a **QCVN 02-02:2009** 2.3.6 2.3.7	a) Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng b) Thiết lập GMP, SSOP và quy định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp c) Người tiếp xúc với thủy sản được tập huấn kiến thức về ATTP d) Có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. Yêu cầu:

- Có đầy đủ các quy định về tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, làm vệ sinh và phải phù hợp với quy định (Tiêu chuẩn và các văn bản pháp lý có liên quan) và thực tế của sơ sở.

- Các lao động được đào tạo hoặc phải có nhận thức về ATVS thực phẩm.

- Người lao động được đào tạo hoặc được phổ biến về kiến thức ATVS thực phẩm.

- Có đủ các thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng

10.2.2. Phạm vi:

- Các quy định về tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, sơ chế, làm vệ sinh.

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

Xem xét toàn bộ các quy định về tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, làm vệ sinh; kiểm tra đối chiếu với tiêu chuẩn và các văn bản pháp lý có liên quan và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Các quy định được thiết lập đầy đủ, phù hợp với thực tế và quy định về điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh (các yêu cầu trong tiêu chuẩn, văn bản pháp chế kỹ thuật của nhà nước, của ngành).

11. Thực hiện chương trình quản lý chất lượng

11.1. 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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
11	**QCVN 02-10:2009** 2.8 2.9.1 2.9.2.b 2.9.4.b 2.9.4.c	**11. Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng** a) Có khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất b) Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định. c) Bốc dỡ, xử lý, bảo quản thủy sản đúng quy định d) Có hồ sơ giám sát GMP, SSOP và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		

11.2. Cách tiến hành

11.2.1. Yêu cầu:

- Thực hiện việc tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển và làm vệ sinh đúng theo quy định.

- Duy trì tốt chế độ vệ sinh chung.

- Người lao động tiếp xúc với thủy sản phải được khám sức khỏe định kỳ

- Có hành động sửa chữa

- Ghi chép và lưu trữ hồ sơ đầy đủ theo đúng quy định.

11.2.2. Phạm vi: Các hồ sơ (đào tạo, ghi chép...) và các hoạt động thực tế.

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

Xem xét các hồ sơ (đào tạo, ghi chép...) và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Thực hiện việc bốc dỡ, tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển và làm vệ sinh đúng theo quy định.

- Cơ sở duy trì tốt chế độ vệ sinh chung.

- Ghi chép đầy đủ các thông số và tần suất đã được quy định.

- Lưu trữ hồ sơ đầy đủ.

(Xem tiếp Công báo số 207 + 208)

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ XUẤT BẢN
Điện thoại: 080.44597 - 04.38231182
Fax : 080.44517
Địa chỉ: 1 Hoàng Hoa Thám, Ba Đình, HN
Email: congbaovpcp@cpt.gov.vn
In tại Xí nghiệp Bản đồ 1 - Bộ Quốc phòng

Giá: 10.000 đồng