PHẦN VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Thông tư số 01/2013/TT-BNNPTNT ngày 04 tháng 01 năm 2013 sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản và thay thế một số biểu mẫu được ban hành kèm theo Thông tư số 53/2011/TT-BNNPTNT ngày 02/8/2011 sửa đổi, bổ sung Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011

Phụ lục IV

DANH MỤC CÁC BIỂU MẪU (SỬA ĐỔI, BỔ SUNG, THAY THẾ)

(Ban hành kèm theo Thông tư số 01/2013/TT-BNNPTNT ngày 04/01/2013 sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản và thay thế một số biểu mẫu được ban hành kèm theo Thông tư số 53/2011/TT-BNNPTNT ngày 02/8/2011 sửa đổi, bổ sung Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011)

(Tiếp theo Công báo số 47 + 48)

Biểu mẫu 1b-6

(Tên cơ quan kiểm tra)	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

....., ngày... tháng... năm 20....

BIỂU MẪU

Kiểm tra, đánh giá và phân loại cơ sở kinh doanh sản phẩm xử lý, cải tạo môi trường dùng trong nuôi trồng thủy sản

1. Ngày kiểm tra:.....

2. Tên cơ sở kiểm tra:.....

- Địa chỉ:.....

- Điện thoại:.....Fax: ..... Email: .....

- Số giấy đăng ký kinh doanh/giấy phép đầu tư/Quyết định thành lập: .....

Tên cơ quan cấp:.....Ngày cấp:..... .....

- Người đại diện của cơ sở: ..... Chức vụ: .....

- Mã số cơ sở (nếu có):.....

3. Thành phần Đoàn kiểm tra:..... Chức vụ: .....

.....

.....

4. Sản phẩm: .....

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá

TT	Nội dung kiểm tra đánh giá	Kết quả kiểm tra				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
I	**Các tiêu chí về hồ sơ**					
1	Đăng ký kinh doanh có ngành nghề phù hợp	[ ]		[ ]		
2	Hồ sơ nhân viên	[ ]	[ ]			
3	Yêu cầu về hồ sơ theo dõi trong quá trình kinh doanh	[ ]	[ ]	[ ]		
II	**Các tiêu chí về địa điểm và cơ sở vật chất kỹ thuật**					
4	Địa điểm cố định	[ ]		[ ]		
5	Cửa hàng, nơi bày bán có đủ diện tích và kết cấu phù hợp (áp dụng đối với các cửa hàng hoặc đại lý kinh doanh)	[ ]	[ ]			
6	Kho chứa có diện tích và kết cấu phù hợp	[ ]	[ ]			
7	Bố trí nơi cao ráo, thoáng mát, cách xa nguồn ô nhiễm	[ ]	[ ]			
8	Nơi bày bán sản phẩm (áp dụng đối với các cửa hàng hoặc đại lý kinh doanh)	[ ]	[ ]			
9	Có khu vực bảo quản sản phẩm trong điều kiện nhiệt độ thấp hoặc chất dễ bay hơi (nếu có)	[ ]		[ ]		

TT	Nội dung kiểm tra đánh giá	Kết quả kiểm tra				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
10	Cửa hàng, biển hiệu rõ ràng (áp dụng đối với các cửa hàng hoặc đại lý kinh doanh)	[ ]		[ ]		
11	Yêu cầu về đảm bảo vệ sinh môi trường xung quanh	[ ]		[ ]		
III	**Các tiêu chí về trang thiết bị**					
12	Có nhiệt kế, ẩm kế và ghi chép theo dõi	[ ]	[ ]	[ ]		
13	Nơi bán và kho chứa sản phẩm có đủ ánh sáng để đảm bảo các thao tác diễn ra thuận lợi và không nhầm lẫn	[ ]	[ ]			
14	Có thiết bị bảo quản để đáp ứng với yêu cầu bảo quản ghi trên nhãn	[ ]			[ ]	
IV	**Các tiêu chí về nguồn gốc sản phẩm**					
15	Kinh doanh sản phẩm được phép lưu hành tại Việt Nam	[ ]			[ ]	
16	Yêu cầu về nhãn sản phẩm	[ ]		[ ]		
17	Yêu cầu về san chia, đóng gói lại sản phẩm	[ ]			[ ]	
18	Thực hiện quy định về hóa chất cấm sử dụng trong nuôi trồng thủy sản	[ ]			[ ]	
19	Niêm yết giá sản phẩm	[ ]		[ ]		
20	Không kinh doanh các sản phẩm hết hạn sử dụng	[ ]		[ ]		
21	Chủ cơ sở hoặc nhân viên bán hàng có trình độ phù hợp	[ ]		[ ]		
22	Lưu giữ hồ sơ liên quan đến sản phẩm hàng hóa	[ ]	[ ]	[ ]		
	Tổng số chỉ tiêu	**22**	**9**	**12**	**4**	
	Số chỉ tiêu đánh giá thực tế (A)	...				
	Số chỉ tiêu không đạt (B)		...	...	...	
	Tỷ lệ % số chỉ tiêu không đạt trên số chỉ tiêu đánh giá thực tế [(B/A)* 100]		... %	...%	...%	

6. Kết luận của đoàn kiểm tra

6.1. Nhận xét và kiến nghị của đoàn kiểm tra:.....

6.2. Cơ sở xếp loại:.....

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra

Ghi chú:

- Cơ sở kinh doanh gồm: các cửa hàng, đại lý hoặc cơ sở nhập khẩu, phân phối.

- Sản phẩm xử lý, cải tạo môi trường trong nuôi trồng thủy sản: bao gồm các chế phẩm sinh học, vi sinh vật, hóa chất và chất xử lý, cải tạo môi trường trong nuôi trồng thủy sản.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ	**ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA**
(Ký ghi rõ họ tên, đóng dấu - nếu có)	*(Ký tên)*

HƯỚNG DẪN
Kiểm tra, đánh giá phân loại cơ sở kinh doanh sản phẩm xử lý, cải tạo môi trường trong nuôi trồng thủy sản

A. NGUYÊN TẮC KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ VÀ PHÂN LOẠI

1. Ghi biểu mẫu kiểm tra

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Nếu sửa chữa trên nội dung đã ghi trong biểu mẫu, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

2. 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.

- Kết quả đánh giá của chỉ tiêu là "Đạt" hoặc 1 loại lỗi duy nhất (Nhẹ hoặc Nặng hoặc Nghiêm trọng). Chỉ tiêu đánh giá có thể mắc các mức lỗi khác nhau, khi đánh giá, chọn mức đánh giá là lỗi cao nhất. Ví dụ: chỉ tiêu X đủ có thể mắc các mức cả lỗi nhẹ và lỗi nặng thì kết quả đánh giá chỉ tiêu đó là lỗi nặng.

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

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

B. PHÂN LOẠI

Loại A	**Phải đủ các yêu cầu sau:** - Không có lỗi nghiêm trọng; - Không có lỗi nặng; - Số chỉ tiêu bị lỗi nhẹ dưới 30% tính theo tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế
Loại B	**Phải đủ các yêu cầu sau:** - Không có lỗi nghiêm trọng; - Số lỗi nặng dưới 10% và số lỗi nhẹ không quá 30% tính theo tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế
Loại C	Các trường hợp còn lại

C. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ CHI TIẾT TỪNG CHỈ TIÊU

1. Đăng ký kinh doanh có ngành nghề phù hợp

Đạt: Cơ sở phải có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có ngành nghề phù hợp.

Lỗi nặng: Không có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc có nhưng ngành nghề không phù hợp.

2. Hồ sơ nhân viên

Đạt: Cơ sở có đủ danh sách nhân viên, hợp đồng lao động.

Lỗi nhẹ: Không có hoặc thiếu các hồ sơ trên.

3. Yêu cầu về hồ sơ theo dõi trong quá trình kinh doanh

Đạt: Có hồ sơ theo dõi xuất, nhập từng loại sản phẩm, ghi chép đầy đủ thông tin về số lô, ngày sản xuất, hạn sử dụng sản phẩm.

Lỗi nhẹ: Có hồ sơ theo dõi nhưng ghi chép không đầy đủ thông tin theo yêu cầu.

Lỗi nặng: Không có hồ sơ theo dõi hoặc không ghi chép các thông tin theo yêu cầu.

4. Địa điểm cố định

Đạt: Có địa điểm kinh doanh cố định.

Lỗi nặng: Không có địa điểm kinh doanh cố định.

5. Cửa hàng, nơi bày bán có đủ diện tích và kết cấu phù hợp

Đạt: Cửa hàng, nơi bày bán có diện tích phù hợp với quy mô kinh doanh, kết cấu phù hợp và chắc chắn không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

Lỗi nhẹ: Không đáp ứng một trong các điều kiện trên.

6. Kho chứa có diện tích và kết cấu phù hợp

Đạt: Kho chứa có diện tích phù hợp với quy mô kinh doanh và kết cấu phù hợp, chắc chắn, dễ vệ sinh không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

Lỗi nhẹ: Không đáp ứng một trong các điều kiện trên.

7. Bố trí nơi cao ráo, thoáng mát, cách xa nguồn ô nhiễm

Đạt: Nơi kinh doanh và kho chứa được bố trí nơi cao ráo, thoáng mát, cách xa nguồn ô nhiễm.

Lỗi nhẹ: Không đáp ứng được một trong các điều kiện trên.

8. Nơi bày bán sản phẩm

Đạt: Có khu vực bày bán sản phẩm phù hợp, sản phẩm bày bán được phân theo nhóm sản phẩm, dựa vào tính chất và trạng thái của sản phẩm.

Lỗi nhẹ: Không có khu vực bày bán sản phẩm, hoặc có nhưng không phù hợp.

9. Có khu vực bảo quản sản phẩm trong điều kiện nhiệt độ thấp hoặc chất dễ bay hơi (nếu có)

Đạt: Đối với các sản phẩm cần bảo quản nhiệt độ thấp hoặc chất bay hơi, chất có cảnh báo của nhà sản xuất phải có nơi bảo quản riêng theo đúng yêu cầu nhà sản xuất.

Lỗi nặng: Không có khu vực bảo quản riêng.

10. Cửa hàng, biển hiệu rõ ràng

Đạt: Có biển hiệu rõ ràng, thông tin đúng theo theo lĩnh vực đã đăng ký kinh doanh.

Lỗi nặng: Biển hiệu không rõ ràng hoặc thông tin không chính xác theo đăng ký kinh doanh.

11. Yêu cầu về đảm bảo vệ sinh môi trường xung quanh

Đạt: Thực hiện thu gom, loại bỏ các rác thải, sản phẩm hết hạn sử dụng để đảm bảo vệ sinh môi trường.

Lỗi nặng: Gây ảnh hưởng đến môi trường xung quanh, thải các sản phẩm hỏng, các bao bì, rác thải ra môi trường.

12. Có nhiệt kế, ẩm kế và ghi chép theo dõi

Đạt: Có nhiệt kế, ẩm kế và ghi chép theo dõi hàng ngày. Nhiệt độ luôn duy trì dưới 30^0c, độ ẩm bằng hoặc dưới 75%.

Lỗi nhẹ: Không có sổ ghi chép và theo dõi nhiệt độ và độ ẩm hoặc có nhưng ghi chép không đầy đủ.

Lỗi nặng: Không đáp ứng đủ điều kiện.

13. Nơi bán và kho chứa sản phẩm có đủ ảnh sáng để đảm bảo các thao tác diễn ra thuận lợi và không nhầm lẫn

Đạt: Nơi bán và kho chứa sản phẩm có đủ ảnh sáng để đảm bảo các thao tác diễn ra thuận lợi và không nhầm lẫn.

Lỗi nhẹ: Không đủ ánh sáng khó quan sát có thể gây nhầm lẫn trong quá trình kiểm tra thông tin sản phẩm.

14. Có thiết bị bảo quản để đáp ứng với yêu cầu bảo quản ghi trên nhãn

Đạt: Có đủ thiết bị như tủ lạnh, điều hòa, máy hút ẩm để bảo quản sản phẩm theo đúng hướng dẫn của nhà sản xuất ghi trên nhãn.

Nghiêm trọng: Không đủ thiết bị bảo quản theo yêu cầu.

15. Kinh doanh sản phẩm được phép lưu hành tại Việt Nam

Đạt: Tất cả sản phẩm kinh doanh tại cơ sở đều nằm trong trong Danh mục được phép lưu hành hoặc có văn bản cho phép của Tổng cục Thủy sản.

Lỗi nghiêm trọng: Phát hiện thấy có sản phẩm tại cơ sở không được phép lưu hành theo quy định.

16. Yêu cầu về nhãn sản phẩm

Đạt: Tất cả các sản phẩm kinh doanh phải có nhãn bằng tiếng Việt và phải trùng với sản phẩm bên trong và các thông tin khác của sản phẩm.

Lỗi nặng: Không có nhãn bằng tiếng Việt hoặc có nhưng không trùng với các thông tin khác của sản phẩm.

17. Yêu cầu về việc san chia, đóng gói lại sản phẩm

Đạt: San chia, đóng gói lại sản phẩm phải được sự cho phép của cơ quan có thẩm quyền.

Lỗi nghiêm trọng: San chia, đóng gói lại sản phẩm khi chưa được sự cho phép của cơ quan có thẩm quyền.

18. Thực hiện quy định về hóa chất cấm sử dụng trong nuôi trồng thủy sản

Đạt: Không kinh doanh các chất cấm sử dụng trong nuôi trồng thủy sản.

***Lỗi nghiêm trọng*:** Phát hiện có hóa chất cấm tại cơ sở.

19. Niêm yết giá sản phẩm theo quy định của pháp luật

Đạt: Có niêm yết giá sản phẩm kinh doanh.

Lỗi nặng: Không niêm yết giá sản phẩm.

20. Không kinh doanh các sản phẩm hết hạn sử dụng

Đạt: Không kinh doanh các sản phẩm đã hết hạn sử dụng.

Lỗi nặng: Phát hiện có kinh doanh các sản phẩm đã hết hạn sử dụng.

21. Chủ cơ sở hoặc nhân viên bán hàng phải có trình độ phù hợp

Đạt: Chủ cơ sở hoặc người phụ trách kỹ thuật của cơ sở có trình độ từ trung cấp trở lên của các ngành sinh học, hóa sinh học hoặc nuôi trồng thủy sản.

Lỗi nặng: Không đáp ứng được một trong các yêu cầu trên.

22. Lưu hồ sơ liên quan đến sản phẩm hàng hóa

Đạt: Có đầy đủ hồ sơ về việc công bố sản phẩm.

Lỗi nhẹ: Có lưu giữ, nhưng không đầy đủ.

Lỗi nặng: Không lưu giữ hồ sơ.

Biểu mẫu 1g-1a

Tên cơ quan kiểm tra **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày.... tháng.... năm.....

BIỂU MẪU
Kiểm tra, đánh giá phân loại
điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm cơ sở chế biến rau, quả

1. Ngày kiểm tra

2. Tên cơ sở kiểm tra

- Địa chỉ:
- Điện thoại: Fax: Email:
- Người đại diện: Chức vụ:

3. Đại diện Đoàn kiểm tra: Chức vụ:

4. Sản phẩm

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng	
	1. Địa điểm xây dựng và môi trường xung quanh					
1	Vị trí xây dựng	[ ]	[ ]	[ ]		
2	Nguồn gây ô nhiễm	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
3	Môi trường xung quanh	[ ]	[ ]			
	2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng					
4	Tường bao ngăn cách với bên ngoài	[ ]	[ ]	[ ]		
5	Vật liệu xây dựng nhà xưởng	[ ]	[ ]	[ ]		
6	Diện tích nhà xưởng	[ ]	[ ]	[ ]		
7	Thiết kế khu vực chế biến	[ ]	[ ]	[ ]		
8	Sự cách biệt giữa các khu vực	[ ]	[ ]	[ ]		

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng	
	3. Kết cấu nhà xưởng					
9	Trần nhà	[ ]	[ ]	[ ]		
10	Sàn nhà	[ ]	[ ]	[ ]		
11	Tường và góc nhà	[ ]	[ ]	[ ]		
12	Cửa ra vào	[ ]	[ ]	[ ]		
13	Cửa sổ	[ ]	[ ]			
	4. Các công trình và phương tiện phụ trợ					
14	Hệ thống thông gió	[ ]	[ ]			
15	Hệ thống chiếu sáng	[ ]	[ ]	[ ]		
16	Hệ thống cung cấp nước	[ ]		[ ]	[ ]	
17	Hệ thống cung cấp hơi nước	[ ]		[ ]		
18	Phòng chống cháy nổ	[ ]	[ ]	[ ]		
19	Hệ thống thoát nước thải, thu gom xử lý chất thải	[ ]	[ ]		[ ]	
20	Phòng thay trang phục bảo hộ lao động	[ ]	[ ]	[ ]		
21	Phương tiện rửa tay	[ ]	[ ]	[ ]		
22	Bể nước sát trùng ủng	[ ]	[ ]	[ ]		
23	Hệ thống nhà vệ sinh	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
	5. Thiết bị, dụng cụ					
24	Vật liệu chế tạo	[ ]	[ ]	[ ]		
25	Thiết kế, lắp đặt các thiết bị	[ ]	[ ]	[ ]		
26	Thiết kế các thiết bị cấp đông, kho mát, kho lạnh, xe lạnh hoặc các thiết bị gia nhiệt, thanh trùng	[ ]	[ ]	[ ]		
27	Các thiết bị yêu cầu độ an toàn cao (như nồi hơi, nồi hai vỏ, thiết bị thanh trùng cao áp, bình khí nén áp lực cao, máy nâng hạ...)	[ ]	[ ]		[ ]	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng	
28	Các thiết bị, dụng cụ đo lường, giám sát chất lượng	[ ]		[ ]	[ ]	
29	Các dụng cụ và phương tiện cầm tay	[ ]	[ ]	[ ]		
30	Thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại	[ ]	[ ]	[ ]		
	6. Yêu cầu về con người					
31	Điều kiện sức khỏe của người tham gia trực tiếp sản xuất chế biến	[ ]	[ ]	[ ]		
32	Kiến thức về VSATTP của người tham gia chế biến, sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]		
33	Thực hành vệ sinh cá nhân	[ ]	[ ]	[ ]		
34	Khách tham quan	[ ]	[ ]	[ ]		
	7. Kiểm soát quá trình chế biến rau quả					
35	Bộ phận kỹ thuật	[ ]	[ ]		[ ]	
36	Các quy trình công nghệ của từng loại sản phẩm, quy trình vận hành thiết bị, quy trình vệ sinh nhà xưởng	[ ]		[ ]	[ ]	
37	Hệ thống kiểm soát chất lượng, VSATTP	[ ]		[ ]		
38	Kiểm tra chất lượng, nguồn gốc xuất xứ nguyên vật liệu	[ ]	[ ]	[ ]		
39	Vệ sinh, khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ	[ ]		[ ]	[ ]	
40	Kiểm soát các công đoạn chế biến	[ ]		[ ]	[ ]	
41	Kiểm soát việc phối chế các các thành phần và các chất phụ gia thực phẩm	[ ]		[ ]	[ ]	
42	Kiểm soát các thông số kỹ thuật trong quá trình chế biến	[ ]		[ ]	[ ]	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng	
43	Kiểm soát các thông số của sản phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản	[ ]		[ ]	[ ]	
44	Kiểm soát các sản phẩm và nguyên vật liệu bị hư hỏng	[ ]		[ ]	[ ]	
	8. Sử dụng và bảo quản hóa chất					
45	Các loại chất phụ gia thực phẩm, hóa chất	[ ]		[ ]	[ ]	
46	Bảo quản hóa chất	[ ]	[ ]	[ ]		
	9. Ghi nhãn sản phẩm					
47	Ghi nhãn sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		
	10. Chất lượng sản phẩm					
48	Công bố tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm rau quả	[ ]	[ ]	[ ]		
49	Chất lượng sản phẩm rau quả	[ ]	[ ]	[ ]		
	Tổng hợp					

Ghi chú: Chỉ đánh dấu X vào ô đã được xác định

6. Kết luận của đoàn kiểm tra

6.1. Nhận xét và kiến nghị của đoàn kiểm tra

6.2. Cơ sở xếp loại

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ	**ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA**
(Ký tên, đóng dấu - nếu có)	*(Ký tên)*

HƯỚNG DẪN
Kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm cơ sở chế biến rau, quả

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC ĐÁNH GIÁ

Mức đánh giá	Định nghĩa
Đạt	Đáp ứng hoàn toàn quy định
Lỗi nghiêm trọng	Là sai lệch so với quy định, dẫn đến mất ATTP, làm ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng
Lỗi nặng	Là sai lệch so với quy định, gây trở ngại cho việc làm vệ sinh, có thể ảnh hưởng đến ATTP nhưng chưa tới mức nghiêm trọng
Lỗi nhẹ	Là sai lệch so với quy định, gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh, có thể ảnh hưởng đến ATTP nhưng chưa đến mức nặng

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
	1. Địa điểm xây dựng và môi trường xung quanh				
1	Vị trí xây dựng	Thuận tiện về giao thông, có đủ nguồn nước sạch, nguồn điện, thoát nước tốt	Đủ nguồn nước sạch và điện, có hệ thống thoát nước nhưng vẫn có thể bị ngập úng	Không đủ nguồn nước sạch, nguồn điện, thường xuyên ngập úng	
2	Nguồn gây ô nhiễm	Cách xa tối thiểu 500m và không bị ảnh hưởng của các nguồn gây ô nhiễm như khu vực chứa chất thải, hóa chất độc hại, chuồng trại chăn nuôi, nghĩa trang,...	Cách xa tối thiểu 200m và có thể bị ảnh hưởng của các nguồn gây ô nhiễm ở mức độ nhẹ	Gần các nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nặng	Gần các nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nghiêm trọng

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
3	Môi trường xung quanh nhà xưởng	Xung quanh nhà xưởng, đường, lối đi và các khu vực khác trong cơ sở chế biến phải có độ nghiêng thoát nước cần thiết và được lát bằng vật liệu cứng, bền hoặc phủ cỏ, trồng cây	Không đảm bảo yêu cầu		
	2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng				
4	Tường bao ngăn cách với bên ngoài	Có tường bao ngăn cách với bên ngoài đầy đủ	Có tường bao ngăn cách với bên ngoài nhưng không đầy đủ	Không có tường bao ngăn cách với bên ngoài	
5	Vật liệu xây dựng nhà xưởng	Được xây dựng vững chắc bằng các vật liệu không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, tránh được sự xâm nhập của sinh vật gây hại và các chất gây nhiễm bẩn	Nhà xưởng tương đối vững chắc nhưng vẫn có thể bị sinh vật gây hại và các chất gây nhiễm bẩn xâm nhập	Nhà xưởng cũ nát	
6	Diện tích nhà xưởng	Phù hợp với công suất thiết kế của cơ sở, dễ áp dụng các biện pháp vệ sinh công nghiệp	Diện tích nhà xưởng không phù hợp	Nhà xưởng chật hẹp, khó áp dụng các biện pháp vệ sinh công nghiệp	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
7	Thiết kế khu vực chế biến	Thiết kế và bố trí thiết bị theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng để tránh lây nhiễm chéo	Còn một số vị trí không theo nguyên tắc một chiều	Khu vực chế biến thiết kế lộn xộn, không theo nguyên tắc một chiều	
8	Sự cách biệt giữa các khu vực	Có sự cách biệt giữa khu sản xuất và không sản xuất, giữa các khu tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, bao gói, kho hàng, khu thay trang phục, khu nhà ăn, khu vệ sinh để tránh lây nhiễm chéo	Một số khu vực chưa cách biệt, có thể lây nhiễm chéo	Không có sự cách biệt, có nhiều khả năng lây nhiễm chéo	
	3. Kết cấu nhà xưởng				
9	Trần nhà	Đảm bảo kín, sáng màu, làm bằng các vật liệu không thấm nước, không rạn nứt, không bị mốc, đọng nước và các chất bẩn	Một số vị trí chưa đảm bảo yêu cầu	Không đảm bảo yêu cầu	
10	Sàn nhà	Sàn nhà có bề mặt cứng, bền vững, làm bằng các vật liệu không ngấm nước, không	Một số vị trí chưa đảm bảo yêu cầu	Hầu hết sàn nhà không đảm bảo yêu cầu	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
		trơn, không bị hóa chất làm thôi nhiễm, không gây độc đối với thực phẩm, dễ làm vệ sinh và thoát nước tốt			
11	Tường và góc nhà	Tường phẳng, sáng màu, không ngấm nước, không gây ô nhiễm đối với thực phẩm, dễ làm vệ sinh	Một số vị trí chưa đảm bảo yêu cầu	Không đảm bảo yêu cầu	
12	Cửa ra vào	Có bề mặt nhẵn, không ngấm nước, dễ làm vệ sinh	Một số vị trí chưa đảm bảo yêu cầu	Không đảm bảo yêu cầu	
13	Cửa sổ	Có lưới bảo vệ làm bằng vật liệu không gỉ, tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; thuận tiện cho việc làm vệ sinh. Riêng đối với phòng cấp đông, phòng đóng gói sản phẩm rau quả đông lạnh không bố trí cửa sổ	Không đảm bảo yêu cầu		
	4. Các công trình và phương tiện phụ trợ				
14	Hệ thống thông gió	Có công suất phù hợp, đảm bảo cho dòng không khí	Không đảm bảo yêu cầu		

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
		chuyển động từ nơi có yêu cầu vệ sinh cao sang nơi có yêu cầu vệ sinh thấp hơn, từ nơi có thành phẩm về phía nguyên liệu			
15	Hệ thống chiếu sáng	Cường độ ánh sáng không nhỏ hơn 540 lux ở các khu vực chế biến thủ công, phân loại, kiểm tra nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm; các khu vực khác không nhỏ hơn 220 lux. Đèn chiếu sáng phải có chụp bảo vệ an toàn và bảo đảm nếu bị vỡ các mảnh vỡ không rơi vào thực phẩm	Không đủ cường độ ánh sáng, đèn chiếu sáng có chụp bảo vệ	Đèn chiếu sáng không có chụp bảo vệ	
16	Hệ thống cung cấp nước	Hệ thống cung cấp nước phải đầy đủ, chất lượng nước sử dụng cho chế biến rau quả phải đạt yêu cầu theo QCVN 01:2009/BYT		Hệ thống cung cấp nước không đầy đủ	Hệ thống cung cấp nước thiếu, không đảm bảo chất lượng theo QCVN 01:2009/BYT
17	Hệ thống cung cấp hơi nước	Nồi hơi phải bố trí khu vực riêng, có tường ngăn		Không đảm bảo yêu cầu	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
		cách biệt với khu vực chế biến rau quả để tránh gây ô nhiễm do bụi, khí thải			
18	Phòng chống cháy nổ	Phải có hệ thống báo động chung và ở từng khu vực trong trường hợp khẩn cấp. Có hệ thống dẫn nước phòng chống cháy xung quanh cơ sở, trang bị đủ các phương tiện phòng chống cháy tại mỗi phân xưởng	Có trang bị phương tiện phòng chống cháy nổ nhưng không đầy đủ	Không trang bị phương tiện phòng chống cháy nổ	
19	Hệ thống thoát nước thải, thu gom xử lý chất thải	Cơ sở chế biến rau quả phải có hệ thống thoát nước thải, hệ thống thu gom, xử lý chất thải hợp lý, hiệu quả để tránh nhiễm bẩn cho sản phẩm	Có hệ thống thu gom, xử lý chất thải nhưng không đầy đủ		Không có hệ thống thu gom, xử lý chất thải
20	Phòng thay trang phục bảo hộ lao động	Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động riêng cho nam và nữ, đảm bảo vệ sinh	Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động nhưng không đảm bảo vệ sinh	Không có phòng thay bảo hộ lao động	
21	Phương tiện rửa tay	Xưởng sản xuất phải có phương tiện rửa tay bố trí ở vị trí thích hợp,	Có phương tiện rửa tay nhưng không đầy đủ	Không có phương tiện rửa tay	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
		có đầy đủ nước sạch, xà phòng; khăn, giấy lau tay sạch hay máy sấy khô tay. Trung bình tối thiểu phải có 01 bồn rửa tay cho 50 công nhân và ít nhất một phân xưởng phải có 01 bồn rửa tay			
22	Bể nước sát trùng ủng	Bể nước sát trùng ủng được bố trí tại cửa ra vào bộ phận chế biến, phải có độ ngập nước không dưới 0,15m, có lỗ thoát để thay nước định kỳ, có hàm lượng chlorin dư trong nước sát trùng từ 100 - 200 ppm	Có bể nước sát trùng ủng nhưng chưa đúng kỹ thuật	Không có	
23	Hệ thống nhà vệ sinh	Không gây ô nhiễm với khu sản xuất, có đầy đủ thiết bị, phương tiện, dụng cụ đảm bảo vệ sinh, có hệ thống chiếu sáng, thông gió, thoát nước, dễ dàng loại bỏ chất thải	Có đủ nhà vệ sinh, không gây ô nhiễm; trang bị chưa đầy đủ phương tiện, dụng cụ đảm bảo vệ sinh	Không có đủ nhà vệ sinh hoặc nhà vệ sinh không đảm bảo yêu cầu	Không có nhà vệ sinh hoặc nhà vệ sinh gây ô nhiễm nghiêm trọng về mùi, chất thải

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
		và dễ làm vệ sinh. Trung bình tối thiểu phải có 01 nhà vệ sinh cho 25 người; tách riêng cho nam và nữ			
	5. Thiết bị, dụng cụ				
24	Vật liệu chế tạo	Không độc, không hấp thụ, không thôi nhiễm, không gây mùi vị lạ hay làm biến đổi màu sắc sản phẩm. Các bộ phận tiếp xúc trực tiếp với rau quả phải được làm bằng vật liệu không gỉ. Phải an toàn, dễ làm vệ sinh và bảo dưỡng	≤ 50% số thiết bị không đạt yêu cầu	> 50% số thiết bị, dụng cụ không đạt yêu cầu	
25	Thiết kế, lắp đặt các thiết bị	Đảm bảo sản phẩm rau quả không bị nhiễm bẩn do dầu mỡ bôi trơn, mảnh vụn kim loại hay bất cứ sự nhiễm bẩn nào khác từ thiết bị	≤ 50% số thiết bị không đạt yêu cầu	> 50% số thiết bị, dụng cụ không đạt yêu cầu	
26	Các thiết bị cấp đông, kho mát, kho lạnh, xe lạnh hoặc các thiết bị gia nhiệt, thanh trùng	Đảm bảo theo dõi và kiểm soát được chế độ nhiệt theo yêu cầu công nghệ	≤ 50% số thiết bị không đạt yêu cầu	> 50% số thiết bị, dụng cụ không đạt yêu cầu	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
27	Các thiết bị yêu cầu độ an toàn cao (như nồi hơi, nồi hai vỏ, thiết bị thanh trùng cao áp, bình khí nén áp lực cao, máy nâng hạ...)	Phải đảm bảo an toàn khi hoạt động và phải thực hiện đúng chế độ kiểm định theo Thông tư số 04/2008/ TT-BLĐTBXH ngày 27/02/2008 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội	Còn một số chi tiết nhỏ chưa đảm bảo an toàn (như thiếu đường thoát hơi của van an toàn nồi hai vỏ, nồi thanh trùng cao áp)		Các thiết bị không thực hiện kiểm định theo Thông tư số 04/2008/TT-BLĐTBXH
28	Các thiết bị, dụng cụ đo lường, giám sát chất lượng	Đảm bảo độ chính xác và được hiệu chuẩn, kiểm định định kỳ		≤ 50% số thiết bị không đạt yêu cầu	> 50% số thiết bị, dụng cụ không đạt yêu cầu
29	Các dụng cụ và phương tiện cầm tay	Các dụng cụ và phương tiện cầm tay được làm bằng các vật liệu phù hợp, không thôi nhiễm (bàn chế biến bằng nhôm/ inôx, dao bằng inox với chuôi dao bằng nhựa, rổ rá, khay chậu bằng nhựa/inox,...)	≤ 50% số thiết bị không đạt yêu cầu	> 50% số thiết bị, dụng cụ không đạt yêu cầu	
30	Thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại	Xưởng sản xuất, các kho nguyên liệu, thành phẩm phải lắp đặt thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại đảm bảo vệ sinh và hiệu quả	Thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại không đầy đủ	Không có thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
	6. Yêu cầu về con người				
31	Điều kiện sức khỏe của người tham gia sản xuất chế biến	Người tham gia sản xuất chế biến rau quả có Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế và khám sức khỏe định kỳ ít nhất 1 năm một lần	Có nhưng không đầy đủ	Không có	
32	Kiến thức về VSATTP	Người tham gia sản xuất chế biến được học tập và có giấy chứng nhận đã tham dự tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, hàng năm được học tập bổ sung và cập nhật kiến thức mới	Có nhưng không đầy đủ	Không có	
33	Thực hành vệ sinh cá nhân	Cơ sở phải có nội quy về đảm bảo vệ sinh cá nhân và nơi làm việc. Mỗi cá nhân trước khi vào làm việc phải thay trang phục bảo hộ lao động phù hợp: mặc quần, áo, mũ bảo hộ lao động, đi	Có nhưng không đầy đủ	Không có	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
		ủng, găng tay, đeo khẩu trang, không đeo đồng hồ, đồ trang sức,... khi làm việc			
34	Khách tham quan	Khách đến tham quan phải thay trang phục bảo hộ lao động và thực hiện đầy đủ các quy định về vệ sinh cá nhân	Có nhưng không đầy đủ	Không có	
	7. Kiểm soát quá trình chế biến rau quả				
35	Bộ phận kỹ thuật	Có bộ phận kỹ thuật giám sát quá trình sản xuất, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và ghi chép đầy đủ kết quả vào hồ sơ theo dõi. Bộ phận Kỹ thuật phải có cán bộ chuyên trách có trình độ chuyên môn từ trung cấp trở lên	Có nhưng không đầy đủ		Không có
36	Các quy trình công nghệ của từng loại sản phẩm, quy trình vận hành	Cơ sở chế biến có ban hành bằng văn bản các quy trình công nghệ của từng loại sản		Có nhưng không đầy đủ	Không có

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
	thiết bị, quy trình vệ sinh nhà xưởng	phẩm, quy trình vận hành thiết bị, quy trình vệ sinh nhà xưởng và tất cả mọi hoạt động chế biến rau quả phải tuân thủ các quy trình này			
37	Hệ thống kiểm soát chất lượng	Xác định các điểm kiểm soát quan trọng, xây dựng hệ thống kiểm soát chất lượng, VSATTP phù hợp và kiểm soát trong suốt quá trình chế biến một cách hiệu quả		Không có	
38	Kiểm tra chất lượng, nguồn gốc xuất xứ nguyên vật liệu	Tất cả các nguyên vật liệu, bao bì, chất phụ gia thực phẩm phải được kiểm tra chất lượng, nguồn gốc xuất xứ (nơi bán, nơi sản xuất), phải đạt tiêu chuẩn kỹ thuật và đảm bảo VSATTP mới được đưa vào sản xuất	Có kiểm tra nhưng không đầy đủ	Không kiểm tra	
39	Vệ sinh, khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ	Nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ phải được vệ sinh, khử trùng trước khi sản xuất và định kỳ trong ca sản xuất		Có nhưng không đầy đủ	Không vệ sinh, khử trùng

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
40	Kiểm soát các công đoạn chế biến	Kiểm soát các công đoạn chế biến tránh nhiễm bẩn chéo giữa nguyên liệu, vật liệu với sản phẩm, đặc biệt là nguy cơ nhiễm bẩn từ phụ phẩm, chất thải		Có nhưng không đầy đủ	Không kiểm soát
41	Kiểm soát việc phối chế các thành phần và các chất phụ gia thực phẩm	Kiểm soát chặt chẽ việc phối chế các các thành phần và các chất phụ gia thực phẩm		Có nhưng không đầy đủ	Không kiểm soát
42	Kiểm soát các thông số kỹ thuật trong quá trình chế biến	Kiểm soát các thông số nhiệt độ, thời gian, áp suất trong thanh trùng, ghép mí; các thông số nhiệt độ, thời gian của các quá trình: chần, hấp, đun nóng, làm nguội, làm lạnh, đông lạnh,... theo yêu cầu của quy trình chế biến		Có nhưng không đầy đủ	Không kiểm soát
43	Kiểm soát các thông số của sản phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản	Các sản phẩm dễ bị nhiễm vi sinh vật, sản phẩm có độ axít thấp, sản phẩm khô phải được kiểm soát, điều chỉnh các		Có nhưng không đầy đủ	Không kiểm soát

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
		thông số về nhiệt độ, pH, độ ẩm,... theo các yêu cầu kỹ thuật của quy trình chế biến. Sản phẩm lạnh đông phải duy trì nhiệt độ tâm sản phẩm không lớn hơn âm 18^0C (-18^0C)			
44	Kiểm soát các sản phẩm và nguyên vật liệu bị hư hỏng	Trong quá trình chế biến phải kiểm tra và loại bỏ các sản phẩm và nguyên vật liệu bị hư hỏng		Có nhưng không đầy đủ	Không kiểm soát
	8. Sử dụng và bảo quản hóa chất				
45	Các loại chất phụ gia thực phẩm, hóa chất	Các chất phụ gia thực phẩm, hóa chất để khử trùng, tẩy rửa,... phải nằm trong danh mục được phép sử dụng và sử dụng đúng nồng độ theo quy định hiện hành		Sử dụng sai nồng độ, sai hóa chất, phụ gia thực phẩm	Sử dụng các chất phụ gia thực phẩm, hóa chất nằm ngoài danh mục được phép sử dụng
46	Bảo quản hóa chất	Mỗi nhóm hóa chất phải được bảo quản riêng, đựng trong bao bì dễ nhận biết, có đầy đủ nhãn mác,	Hóa chất được bảo quản riêng, có nhãn mác nhưng không đầy đủ	Hóa chất không được bảo quản riêng, không có nhãn mác	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
		đặc tính sử dụng, cách dùng. Kho bảo quản phải cách biệt với khu chế biến			
	9. Ghi nhãn sản phẩm				
47	Ghi nhãn sản phẩm	- Nếu sản phẩm tiêu thụ nội địa: Phải ghi đầy đủ các thông tin theo Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về nhãn hàng hóa. - Nếu sản phẩm xuất khẩu: ghi nhãn theo yêu cầu của khách hàng	Có nhưng không đầy đủ	Sản phẩm không có nhãn hiệu	
	10. Chất lượng sản phẩm				
48	Công bố tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm rau quả	- Nếu sản phẩm tiêu thụ nội địa: Cơ sở phải công bố tiêu chuẩn áp dụng cho sản phẩm rau quả với cơ quan có thẩm quyền và phải đảm bảo chất lượng sản phẩm theo đúng tiêu chuẩn đã công bố	Có nhưng không đầy đủ	Không công bố tiêu chuẩn sản phẩm	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
		- Nếu sản phẩm xuất khẩu: chất lượng sản phẩm theo yêu cầu của khách hàng			
49	Chất lượng sản phẩm rau quả	Chất lượng sản phẩm rau quả phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: QCVN 8-1:2011/BYT; QCVN 8-2:2011/BYT; QCVN 8-3:2012/BYT về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm, kim loại nặng, vi sinh vật trong thực phẩm và giới hạn thuốc bảo vệ thực vật theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế ban hành "Quy định tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm" (Phải có phiếu kết quả phân tích)	Có nhưng không đầy đủ	Không phân tích chất lượng sản phẩm	

III. PHÂN LOẠI

1. Tổng số chỉ tiêu đánh giá: 49, trong đó:

- Số chỉ tiêu có lỗi nhẹ: 37
- Số chỉ tiêu có lỗi nặng: 43
- Số chỉ tiêu có lỗi nghiêm trọng: 15

2. Phân loại

Loại A: Cơ sở không có chỉ tiêu bị lỗi nặng và lỗi nghiêm trọng; lỗi nhẹ tối đa là 30% trên tổng số chỉ tiêu đánh giá.

Loại B: Cơ sở không có chỉ tiêu bị lỗi nghiêm trọng; lỗi nặng và lỗi nhẹ tối đa là 50% trên tổng số chỉ tiêu đánh giá (trong đó lỗi nặng tối đa là 20%)

Loại C: Không đáp ứng các tiêu chuẩn của loại A và B.

Biểu mẫu 1g-2a

(Tên cơ quan kiểm tra) **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày... tháng... năm....

BIỂU MẪU
Kiểm tra, đánh giá, phân loại điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm cơ sở chế biến cà phê nhân

1. Ngày kiểm tra

2. Tên cơ sở kiểm tra

- Địa chỉ:
- Điện thoại: Fax: Email:
- Người đại diện: Chức vụ:

3. Đại diện Đoàn kiểm tra: Chức vụ:

4. Sản phẩm

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời hạn khắc phục lỗi
		Đạt	Lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
I	**Địa điểm xây dựng**					
1	Không bị ảnh hưởng của các nguồn ô nhiễm	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2	Nguồn nước sạch và nguồn cung cấp điện	[ ]	[ ]	[ ]		
3	Không bị ẩm thấp, ứ nước, ngập lụt	[ ]	[ ]	[ ]		
II	**Thiết kế, bố trí nhà xưởng và trang thiết bị**					
4	Diện tích nhà xưởng	[ ]	[ ]	[ ]		
5	Thiết kế, bố trí nhà xưởng	[ ]	[ ]	[ ]		

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời hạn khắc phục lỗi
		Đạt	Lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
6	Bố trí khu vực sản xuất, chế biến	[ ]	[ ]			
7	Sự phân cách cần thiết giữa các khu vực trong cơ sở chế biến	[ ]	[ ]	[ ]		
8	Đường nội bộ	[ ]	[ ]	[ ]		
9	Lắp đặt trang thiết bị	[ ]	[ ]	[ ]		
III	**Kết cấu nhà xưởng và vật liệu xây dựng**					
10	Kết cấu bao che nhà xưởng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
11	Kết cấu các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
IV	**Công trình phụ trợ**					
12	Khu vực chứa nguyên liệu quả tươi	[ ]	[ ]	[ ]		
13	Sân phơi	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
14	Kho và bao bì bảo quản cà phê	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
15	Phòng kỹ thuật - KCS	[ ]	[ ]	[ ]		
16	Hệ thống cấp nước	[ ]	[ ]	[ ]		
17	Hệ thống thông gió, hút bụi	[ ]	[ ]	[ ]		
18	Hệ thống chiếu sáng	[ ]	[ ]	[ ]		
19	Hệ thống phòng cháy chữa cháy	[ ]	[ ]	[ ]		
20	Hệ thống xử lý chất thải	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
21	Điều kiện vệ sinh cá nhân	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
V 22	**Yêu cầu về thiết bị, dụng cụ chế biến cà phê**	[ ]	[ ]		[ ]	
VI	**Yêu cầu đối với chế biến ướt**					
23	Công đoạn xát tươi	[ ]	[ ]	[ ]		
24	Cộng đoạn ngâm rửa, ủ nhớt	[ ]	[ ]	[ ]		
25	Công đoạn làm khô	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời hạn khắc phục lỗi
		Đạt	Lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
VII	**Yêu cầu đối với chế biến khô và xay xát cà phê thóc khô**					
26	Độ ẩm cà phê quả khô sau khi làm khô	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
27	Tách tạp chất	[ ]	[ ]	[ ]		
28	Xát khô	[ ]	[ ]	[ ]		
29	Đánh bóng	[ ]	[ ]	[ ]		
30	Cân, đóng bao cà phê nhân	[ ]	[ ]	[ ]		
31	Bảo quản	[ ]	[ ]	[ ]		
VIII	**Yêu cầu về con người**					
32	Kiến thức về ATVSTP của công nhân	[ ]	[ ]	[ ]		
33	Sức khỏe người sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]		
34	Thực hành vệ sinh người sản xuất	[ ]	[ ]			
35	Khách tham quan	[ ]	[ ]			
IX	**Yêu cầu về quá trình chế biến cà phê và kiểm soát chất lượng, VSATTP**					
36	Tổ hoặc nhóm chuyên trách quản lý chất lượng và VSATTP	[ ]	[ ]	[ ]		
37	Quy trình kiểm soát chất lượng nguyên liệu	[ ]	[ ]	[ ]		
38	Quy trình sản xuất và quy phạm vệ sinh để kiểm soát quá trình sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]		
39	Tiêu chuẩn cơ sở	[ ]		[ ]		
	Tổng hợp					

Ghi chú: Chỉ đánh dấu X vào ô đã được xác định

6. Kết luận của đoàn kiểm tra

6.1. Nhận xét và kiến nghị của đoàn kiểm tra

6.2. Cơ sở xếp loại

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ	**ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA**
(Ký tên, đóng dấu - nếu có)	*(Ký tên)*

HƯỚNG DẪN
Kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm cơ sở chế biến cà phê nhân

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC ĐÁNH GIÁ

Mức đánh giá	Định nghĩa
Đạt	Đáp ứng hoàn toàn quy định
Lỗi nghiêm trọng	Là sai lệch so với quy định, dẫn đến mất ATTP, làm ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng
Lỗi nặng	Là sai lệch so với quy định, gây trở ngại cho việc làm vệ sinh, có thể ảnh hưởng đến ATTP nhưng chưa tới mức nghiêm trọng
Lỗi nhẹ	Là sai lệch so với quy định, gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh, có thể ảnh hưởng đến ATTP nhưng chưa đến mức nặng

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	Lỗi nhẹ (B)	Lỗi nặng (C)	Lỗi ngiêm trọng (D)
I	**Địa điểm xây dựng nhà xưởng**				
1	Các nguồn ô nhiễm	Không có nguồn ô nhiễm	Có nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nhẹ	Có nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nặng	Có nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nghiêm trọng
2	Nguồn nước sạch và nguồn điện	Nguồn cung cấp điện, nước độc lập, ổn định	Nguồn cung cấp điện, nước thiếu ổn định	(chỉ đối với cơ sở chế biến ướt) Không có nguồn nước sạch phục vụ sản xuất	
3	Khả năng bị ẩm thấp, ứ nước, ngập lụt	Nhà xưởng xây dựng theo tiêu chuẩn sản xuất công nghiệp, nền nhà xưởng cao hơn so với mặt bằng ít nhất 20cm, không bị ngập úng khi mưa	Nhà xưởng xây dựng theo tiêu chuẩn sản xuất công nghiệp, nền nhà xưởng cao hơn so với mặt bằng dưới 20cm, có thể bị ngập úng khi mưa	Nền nhà xưởng thấp hơn mặt bằng và không có biện pháp thoát nước hữu hiệu chống ngập nước	

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	Lỗi nhẹ (B)	Lỗi nặng (C)	Lỗi ngiêm trọng (D)
II	**Thiết kế, bố trí nhà xưởng và trang thiết bị**				
4	Diện tích nhà xưởng	Phù hợp với công suất thiết kế: Mặt bằng đủ để thiết kế các khu vực khác nhau trong cơ sở, đủ để bố trí hợp lý các thiết bị máy móc phục vụ sản xuất	Mặt bằng không đủ để thiết kế các khu vực khác nhau trong cơ sở nhưng diện tích khu vực sản xuất đủ để bố trí phù hợp các thiết bị máy móc	Mặt bằng không đủ để thiết kế các khu vực khác nhau và do chật hẹp nên các thiết bị được bố trí không phù hợp	
5	Thiết kế, bố trí nhà xưởng	Thiết kế, bố trí nhà xưởng, kho phù hợp với công nghệ, chủng loại nguyên liệu và sản phẩm nhằm phòng ngừa lây nhiễm chéo giữa các thao tác, công đoạn chế biến cà phê	Thiết kế, bố trí nhà xưởng, kho chưa phù hợp với công nghệ, chủng loại sản phẩm, chưa có các khu vực riêng biệt	Thiết kế, bố trí nhà xưởng, kho lộn xộn và khu vực chứa chất thải nằm ngay trong khu sản xuất	
6	Bố trí khu vực sản xuất, chế biến	Theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng, thuận lợi cho quá trình chế biến và vệ sinh	Bố trí lộn xộn không theo quy trình		
7	Sự phân cách cần thiết giữa các khu vực trong cơ sở chế biến	Có tường ngăn cách biệt giữa khu sản xuất và không sản xuất; giữa các khu tiếp nhận nguyên liệu/sơ chế, chế	Có tường ngăn cách biệt giữa khu sản xuất và khu không sản xuất nhưng giữa các khu tiếp nhận nguyên liệu - sơ chế/chế	Hoàn toàn không có tường ngăn giữa các khu vực	

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	**Lỗi nhẹ (B)**	**Lỗi nặng (C)**	**Lỗi ngiêm trọng (D)**
		biến, bao gói/kho bảo quản	biến, bao gói/kho bảo quản không có tường ngăn		
8	Đường nội bộ	Đường nội bộ được xây bằng vật liệu chắc chắn, không gây bụi, không bị sình lầy hay lưu cữu nhiều rác và chất bẩn; có cống rãnh thoát nước tốt và khép kín	Đường nội bộ không được xây dựng bằng vật liệu chắc chắn, có thể gây bụi, ô nhiễm nhưng có hệ thống thoát nước tốt, khép kín	Đường nội bộ bằng đất, có thể gây bụi, ô nhiễm và/hoặc hệ thống thoát nước lộ thiên	
9	Lắp đặt trang thiết bị trong mỗi khu vực sản xuất	Trang thiết bị được lắp đặt theo quy tắc một chiều; khoảng cách giữa các máy móc thiết bị đủ rộng để dễ thao tác và làm vệ sinh, thu gom chất thải	Trang thiết bị được lắp đặt theo quy tắc một chiều nhưng khoảng cách giữa các máy móc thiết bị quá gần nhau gây khó thao tác và thực hành vệ sinh, giám sát; hoặc các trang thiết bị bố trí không theo quy tắc một chiều nhưng khoảng cách vẫn đủ rộng để thao tác và làm vệ sinh	Trang thiết bị lắp đặt lộn xộn, không theo quy trình, chật chội, khó làm sạch và bảo dưỡng	
III.	**Kết cấu nhà xưởng và vật liệu xây dựng**				
10	Kết cấu bao che nhà xưởng	Nhà xưởng chế biến cà phê (từ giai đoạn chế biến các bán thành phẩm cà phê quả khô, cà phê thóc khô ra cà phê nhân) phải	Nhà xưởng có kết cấu bao che nhưng một số chi tiết chưa đảm bảo yêu cầu như tiêu chuẩn (A)	Nhà xưởng không đủ kết cấu bao che, hầu hết kết cấu bao che đều không đạt yêu cầu như tiêu chuẩn (A)	Nhà xưởng không có mái, hoặc có nhưng dột nát, cũ hỏng

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	**Lỗi nhẹ (B)**	**Lỗi nặng (C)**	**Lỗi ngiêm trọng (D)**
		có kết cấu bao che (mái, tường, cửa đi, cửa sổ, cửa kính...). Kết cấu bao che và sàn nhà phải đảm bảo yêu cầu: làm bằng các vật liệu ít thấm nước, không đọng nước, không gây ảnh hưởng đến sản phẩm chế biến, thuận tiện cho việc vệ sinh công nghiệp, tránh sự xâm nhập của côn trùng và các động vật gây hại khác			
11	Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm trong quá trình chế biến	Bền vững, dễ làm sạch, duy tu bảo dưỡng và khử trùng; các vật liệu chế tạo nhẵn, không thấm nước, không thôi nhiễm ra cà phê, không bị bào mòn bởi các chất tẩy rửa và chất tẩy trùng trong điều kiện bình thường	Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm trong quá trình chế biến dễ lau chùi, dễ duy tu bảo dưỡng, nhẵn, không thấm nước nhưng không tẩy trùng được bằng các hóa chất	Các bề mặt khó lau chùi, vệ sinh	Vật liệu có chứa hóa chất độc hại, dễ thôi nhiễm ra sản phẩm trong quá trình chế biến
IV	**Công trình phụ trợ**				
12	Khu vực chứa nguyên liệu quả tươi (nếu không chế biến trong vòng 24h)	Có mái che sạch sẽ, vệ sinh, diện tích đủ để rải cà phê với chiều dày không quá 40cm	Có mái che đảm bảo vệ sinh nhưng diện tích không đủ, phải đổ đống, khối cà phê có hiện tượng bốc nóng	Không có mái che hoặc mái che không đảm bảo, cà phê đổ đống dày, khối cà phê bốc nóng	

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	**Lỗi nhẹ (B)**	**Lỗi nặng (C)**	**Lỗi ngiêm trọng (D)**
13	Sân phơi (nếu cần phơi)	- Sân phơi đủ diện tích cho phơi cà phê theo thiết kế (độ dày của lớp quả cà phê tươi hoặc cà phê thóc không quá 5cm) - Sân được bố trí ở vị trí không bị ô nhiễm bởi các tác nhân khác, nhận đủ ánh sáng - Mặt sân khô, bằng phẳng, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho cà phê phơi - Có đủ phương tiện/điều kiện hỗ trợ (bạt che, giá phơi, hệ thống thoát nước...) phòng khi trời mưa	Sân phơi không đảm bảo một trong bốn tiêu chí theo cột (A)	Sân phơi không đảm bảo trên hai tiêu chí theo cột (A)	Sân phơi là sân đất, không đủ diện tích và/hoặc ở nơi kém ánh nắng
14	Kho và bao bì bảo quản	- Nhà kho có kết cấu vững chắc, chống được các tác nhân gây hại xâm nhập và khu trú; cách xa các nguồn gây ô nhiễm - Nhà kho được quét dọn sạch sẽ; cần có chương trình làm vệ sinh, cả vệ sinh hàng hóa rơi vãi lẫn vệ sinh thông thường	Không đảm bảo một trong ba tiêu chí ở cột (A)	Không đảm bảo từ hai tiêu chí ở cột (A) trở lên	Từ 1 trong các lỗi: - Không có nhà kho riêng biệt, cà phê bảo quản chung với các khu vực khác - Nhà kho ở nơi ẩm thấp, mất vệ sinh - Tái sử dụng các loại bao bì chứa phân

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	Lỗi nhẹ (B)	Lỗi nặng (C)	Lỗi ngiêm trọng (D)
		để tránh rác và chất bẩn tích tụ lại trên sàn nhà kho; chương trình kiểm tra định kỳ các sinh vật gây hại; kiểm soát được nhiệt độ và độ ẩm - Bao bì đóng gói cà phê được dệt và may chắc chắn từ sợi đay, không bị xô dạt, thủng rách, đứt chỉ; phải đồng màu, khô, sạch, không được nhiễm mùi dầu máy, chất xà phòng hóa và các mùi vị lạ khác. Miệng bao được khâu kín bằng sợi đay xe hoặc bằng các chất liệu không phải là kim loại, đảm bảo bền chắc			bón, hóa chất hoặc các chất khác có thể gây ô nhiễm cho sản phẩm
15	Phòng kỹ thuật - KCS	Được bố trí riêng biệt gần với khu vực chế biến, trang bị phù hợp với yêu cầu của đơn vị	Có phòng kỹ thuật nhưng không được bố trí riêng riêng biệt và/hoặc trang bị không đầy đủ	Không có phòng kỹ thuật- KCS	
16	Hệ thống cấp nước	- Được thiết kế đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật chuyên ngành. Số lượng nước đủ	Hệ thống cấp nước không đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật nhưng nước sử dụng cho	Dùng nước hồi lưu chưa qua xử lý để xát cà phê trong chế biến ướt	

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	**Lỗi nhẹ (B)**	**Lỗi nặng (C)**	**Lỗi ngiêm trọng (D)**
		cho sản xuất, sinh hoạt và vệ sinh công nghiệp. - Nước sử dụng cho chế biến ướt và vệ sinh công nghiệp là nước sạch, trong, không có mùi vị lạ. - Không dùng nước thải hồi lưu chưa qua xử lý để xát cà phê trong chế biến ướt	chế biến ướt đảm bảo tiêu chuẩn		
17	Hệ thống thông gió, hút bụi (đối với công đoạn chế biến khô)	Hướng của hệ thống thông gió, hút bụi đảm bảo thải được không khí nóng, các khí ngưng tụ, khói bụi ra ngoài; đảm bảo cho dòng khí chuyển động từ nơi có yêu cầu vệ sinh cao sang nơi có yêu cầu vệ sinh thấp hơn	Có hệ thống thông gió, hút nhưng hoạt động kém hiệu quả	Không có hệ thống thông gió, hút bụi	
18	Hệ thống chiếu sáng	Nguồn ánh sáng tự nhiên hay nhân tạo, cường độ ánh sáng đảm bảo: trong nhà sản xuất trên 220 lux, phòng KCS trên 540 lux, các khu vực khác 100 - 110 lux. Các bóng đèn được che chắn an toàn	Ánh sáng và hệ thống đèn trong nhà sản xuất đảm bảo nhưng ở các khu vực khác không có hoặc có nhưng không đủ sáng, một số bóng đèn không có bảo vệ, che chắn	Ánh sáng trong khu vực sản xuất không đủ; hoặc đủ nhưng các bóng đèn không được bảo vệ.	

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	**Lỗi nhẹ (B)**	**Lỗi nặng (C)**	**Lỗi ngiêm trọng (D)**
19	Hệ thống phòng cháy chữa cháy	Có trang bị hệ thống phòng cháy chữa cháy như bơm vòi nước, bình bột chữa cháy còn trong hạn sử dụng, có bảng chỉ dẫn phòng cháy chữa cháy	Có trang bị hệ thống phòng cháy chữa cháy nhưng không hoạt động hiệu quả, không có bảng chỉ dẫn	Không có hệ thống phòng cháy chữa cháy	
20	Hệ thống xử lý chất thải	- Trong xưởng sản xuất và toàn bộ khu vực cơ sở chế biến phải thiết kế, bố trí hệ thống thu gom chất thải, tránh gây ô nhiễm; có khu vực chứa, xử lý chất thải cách biệt với khu sản xuất; - Các chất thải rắn, lỏng đều phải được xử lý đạt các tiêu chuẩn theo quy định mới được thải ra môi trường	Có đầy đủ hệ thống thu gom, xử lý chất thải tách biệt với khu sản xuất nhưng hiệu quả xử lý chưa tốt, ảnh hưởng nhẹ đến môi trường khu vực chế biến	Hệ thống thu gom xử lý chất thải tách biệt với khu sản xuất nhưng xử lý chưa tốt, gây ảnh hưởng nặng đến môi trường khu vực chế biến	Nơi xử lý chất thải nằm ngay trong khu vực chế biến và không có biện pháp xử lý hiệu quả
21	Điều kiện vệ sinh cá nhân	- Có khu vực thay trang bị bảo hộ lao động ở khu vực xát khô - Có nơi rửa tay đủ nước sạch, xà phòng, khăn lau tay hay máy sấy khô tay; mỗi phân xưởng có ít nhất một bồn rửa	Có nhà vệ sinh đảm bảo nhưng không có nơi rửa tay hay phòng thay trang phục bảo hộ riêng, hoặc có nhưng không đảm bảo, chưa thực hiện đầy đủ	Nhà vệ sinh ở cách biệt khu sản xuất nhưng không đủ, không đảm bảo điều kiện vệ sinh, đồng thời không có nơi rửa tay cho công nhân và không có phòng thay trang phục bảo hộ lao động	Nhà vệ sinh ở ngay trong khu sản xuất và không đảm bảo điều kiện, gây ô nhiễm

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	**Lỗi nhẹ (B)**	**Lỗi nặng (C)**	**Lỗi ngiêm trọng (D)**
		tay; trang bị đủ bồn rửa tay với số lượng ít nhất 01 bồn rửa tay/ 50 công nhân. - Có đủ nhà vệ sinh với số lượng ít nhất 01 nhà vệ sinh/25 người; Nhà vệ sinh có ánh sáng và thông gió tốt, không gây ô nhiễm về mùi, chất bẩn với khu sản xuất; được trang bị dụng cụ rửa tay, xà phòng, chất tẩy rửa; dễ vệ sinh và thoát nước; có bảng chỉ dẫn "Rửa tay sau khi ra khỏi nhà vệ sinh"			
V	**Yêu cầu về thiết bị, dụng cụ chế biến cà phê**				
22	Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với cà phê	Được thiết kế và chế tạo an toàn, phù hợp với phương pháp chế biến và yêu cầu của sản phẩm; dễ làm sạch và bảo dưỡng; được làm bằng vật liệu không gây độc hay gây ô nhiễm sản phẩm	Khó làm sạch và bảo dưỡng		Có thiết bị được làm bằng vật liệu gây độc có thể thôi nhiễm ra sản phẩm

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	Lỗi nhẹ (B)	Lỗi nặng (C)	Lỗi ngiêm trọng (D)
VI	**Đối với chế biến ướt**				
23	Công đoạn xát tươi	- Sử dụng máy xát và quy trình xát phù hợp để tránh làm hư hỏng dập nát cà phê quả tươi. - Công suất đảm bảo chế biến hết cà phê thu hoạch trong vòng 24h	Công suất không đảm bảo chế biến hết cà phê thu hoạch ngày cao điểm trong vòng 24h nhưng không quá 48h	Công suất không đảm bảo chế biến hết cà phê thu hoạch ngày cao điểm trong vòng 48h	
24	Cộng đoạn ngâm rửa, ủ nhớt (nếu có)	Các bể ủ có mái che tránh nắng, mưa	Các bể có mái che nhưng không đảm bảo tránh nắng, mưa hiệu quả	Các bể không có mái che, đống ủ bị phơi mưa nắng	
25	Công đoạn làm khô	Độ ẩm cà phê thóc đồng đều và không quá 13%	Độ ẩm cà phê thóc từ 13% - 14% (trừ một số loại cà phê đặc sản truyền thống như Cà phê chè Đà Lạt)	Độ ẩm cà phê thóc 14% - 15%, không đồng đều	Độ ẩm cà phê thóc trên 15%
VII	**Đối với chế biến khô và xay xát cà phê thóc khô**				
26	Độ ẩm cà phê quả khô, cà phê thóc khô, cà phê nhân thô	Độ ẩm đồng đều và không quá 13%	Độ ẩm từ 13% - 14%	Độ ẩm 14% -15%, không đồng đều	Độ ẩm trên 15%
27	Tách tạp chất	Cà phê có qua công đoạn tách tạp chất trước khi đưa vào máy xát khô Thành phẩm còn tối đa 1% tạp chất	Có nhưng thành phẩm còn trên 1% - 3% tạp chất	Có nhưng thành phẩm còn trên 3% tạp chất	
28	Xát khô	Cà phê sau khi xát đảm bảo cà phê nguyên quả không quá 5%	Từ 5 - 10%	Trên 10%	

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	**Lỗi nhẹ (B)**	**Lỗi nặng (C)**	**Lỗi ngiêm trọng (D)**
29	Đánh bóng	Cà phê đưa vào đánh bóng có tỷ lệ vỏ trấu lẫn không quá 5%, độ sạch vỏ lụa sau đánh bóng ít nhất 90%	Tỷ lệ vỏ trấu từ 5 - 10% và/hoặc độ sạch vỏ lụa từ 80 - dưới 90% đối với cà phê chè	Tỷ lệ vỏ trấu trên 10% và/hoặc độ sạch vỏ lụa tương ứng dưới 80%	
30	Cân, đóng bao cà phê nhân	Cà phê sau khi phân cấp và kiểm tra được đóng bao hoặc cho vào dụng cụ chứa phù hợp ngay	Cà phê không được đóng bao/cho vào dụng cụ chứa ngay mà để dưới 8h	Cà phê không được đóng bao ngay/cho vào dụng cụ chứa ngay mà để trên 8h	
31	Bảo quản	Cà phê được cho vào kho, xếp bao thành từng lô gọn gàng, cách tường kho 0,5m, không để trực tiếp dưới nền kho, không để các sản phẩm có mùi khác trong kho	Để chung kho với cà phê thóc khô, cà phê nhân bán thành phẩm... nhưng xếp riêng rẽ	Xếp lẫn lộn với cà phê thóc, cà phê nhân bán thành phẩm; xếp trực tiếp cà phê lên nền kho	
VIII	**Người chế biến cà phê và khách tham quan**				
32	Kiến thức về VSATTP của công nhân	Trên 90% công nhân dài hạn có giấy chứng nhận tham dự lớp tập huấn và học bổ sung hàng năm	Có tổ chức tập huấn nội bộ cho công nhân nhưng không có chứng chỉ của cơ sở có thẩm quyền	Không tập huấn kiến thức cho công nhân	
33	Sức khỏe người sản xuất	100% người tham gia sản xuất trực tiếp không có bệnh ngoài da, truyền nhiễm; được khám khi tuyển dụng và được kiểm tra định kỳ 1 lần/năm	Người tham gia sản xuất trực tiếp đảm bảo sức khỏe. Công nhân được khám sức khỏe khi tuyển dụng nhưng không đảm bảo khám định kỳ hàng năm	Không khám sức khỏe khi tuyển dụng	

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	Lỗi nhẹ (B)	Lỗi nặng (C)	Lỗi ngiêm trọng (D)
34	Thực hành vệ sinh người sản xuất	100% người trực tiếp sản xuất có mặc trang phục bảo hộ lao động và tuân thủ các nội quy	Người sản xuất chưa thực hiện đầy đủ nội quy về vệ sinh sản xuất		
35	Khách tham quan	Có trang bị sẵn nơi và trang phục bảo hộ cho khách tham quan, có hướng dẫn khách tham quan thực hiện nội quy	Không có trang phục bảo hộ cho khách tham quan		.
IX	**Quá trình chế biến cà phê và kiểm soát VSATTP**				
36	Tổ hoặc nhóm phụ trách quản lý chất lượng và VSATTP	Có Tổ/nhóm/người phụ trách công tác quản lý chất lượng và VSATTP, có chương trình giám sát định kỳ và thực hiện đầy đủ, có hồ sơ ghi chép	Có Tổ/nhóm/người chuyên trách nhưng không có chương trình giám sát định kỳ hoặc có nhưng thực hiện không đầy đủ, không có hồ sơ ghi chép	Không có Tổ/nhóm/người chuyên trách	
37	Quy trình kiểm soát chất lượng nguyên liệu	Có và hồ sơ ghi chép đầy đủ	Có nhưng thực hiện không đầy đủ, không có hồ sơ ghi chép	Không có	
38	Quy trình sản xuất và quy phạm vệ sinh để kiểm soát quá trình sản xuất	Có quy trình, quy phạm sản xuất và phổ biến, tập huấn đầy đủ cho công nhân trực tiếp sản xuất	Có quy trình, quy phạm nhưng phổ biến không đầy đủ	Không có quy trình, quy phạm	
39	Tiêu chuẩn cơ sở	Chất lượng sản phẩm cà phê nhân đảm bảo		Chất lượng sản phẩm không đáp ứng các quy định	

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	**Lỗi nhẹ (B)**	**Lỗi nặng (C)**	**Lỗi ngiêm trọng (D)**
		phù hợp và hài hòa với TCVN 4193:2005 Cà phê nhân (hoặc các tiêu chuẩn tương đương) và các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với thực phẩm		về vệ sinh an toàn thực phẩm, không mua bán, phân loại cà phê theo TCVN 4193:2005 hoặc các tiêu chuẩn tương đương	

III. PHÂN LOẠI

+ Loại A: Cơ sở không có chỉ tiêu mắc lỗi nghiêm trọng và lỗi nặng, lỗi nhẹ tối đa bằng 30% tổng số chỉ tiêu đánh giá.

+ Loại B: Cơ sở không có chỉ tiêu mắc lỗi nghiêm trọng, tổng số lỗi nặng và lỗi nhẹ không quá 50% tổng số chỉ tiêu đánh giá, trong đó lỗi nặng tối đa 20%.

+ Loại C: Không đáp ứng các tiêu chuẩn của Loại A và B.

Biểu mẫu 1h-1b

Đơn vị:.....
.....

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 chất lượng cơ sở sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói thuốc bảo vệ thực vật

Căn cứ Quyết định số...../..... ngày...../...../..... của.....
.....

1. Ngày kiểm tra:.....

2. Tên cơ sở kiểm tra:.....

- Địa chỉ:.....
- Điện thoại:..... Fax:..... Email:.....
- Người đại diện:..... Chức vụ:.....
.....
.....

3. Thành phần Đoàn kiểm tra:.....
.....
.....
.....
.....
.....

4. Sản phẩm:.....

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá

Chỉ tiêu		Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
			Đạt	Chưa đạt			
				Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
I		**Nhóm các tiêu chí về địa điểm, nhà xưởng, trang thiết bị**					
1		***Địa điểm***					
1.1	1	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy phép đầu tư	[ ]		[ ]		

Chỉ tiêu		Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
			Đạt	Chưa đạt			
				Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
1.2	2	Địa điểm khu nhà xưởng và kho thuốc BVTV	[ ]			[ ]	
1.3	3	Khoảng cách với trường học, bệnh viện, chợ	[ ]	[ ]	[ ]		
1.4	4	Không bị ngập nước	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2		***Nhà xưởng, kho chứa***					
2.1	5	Thiết kế xây dựng	[ ]	[ ]	[ ]		
2.2	6	Bố trí nhà xưởng và kho chứa	[ ]	[ ]	[ ]		
2.3	7	Bố trí trong nhà xưởng và kho chứa	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2.4	8	Quy trình công nghệ gia công, sang chai, đóng gói	[ ]	[ ]	[ ]		
2.5	9	Trang thiết bị, dây chuyền sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]		
II		**Nhóm các tiêu chí về hệ thống phụ trợ: Hệ thống xử lý chất thải, Phòng chống cháy nổ, bảo vệ môi trường, vệ sinh nhà xưởng**					
1	10	Hệ thống xử lý chất thải	[ ]		[ ]	[ ]	
2	11	Phòng chống cháy nổ	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
3	12	Bảo vệ môi trường	[ ]		[ ]	[ ]	
4	13	An toàn vệ sinh lao động	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
III		**Nhóm các tiêu chí về nhân lực, trang bị và sử dụng bảo hộ lao động**					
1	14	Nhân lực	[ ]	[ ]		[ ]	
3	15	Bảo hộ lao động	[ ]	[ ]	[ ]		
IV		**Nhóm các tiêu chí về hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm của cơ sở**					
1	16	Hệ thống quản lý chất lượng của cơ sở	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2	17	Hồ sơ theo dõi sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		

Chỉ tiêu		Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
			Đạt	Chưa đạt			
				Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
3	18	Phiếu kiểm tra chất lượng từng lô sản phẩm trước khi xuất xưởng	[ ]	[ ]	[ ]		
4	19	Nội dung ghi nhãn	[ ]	[ ]	[ ]		
5	20	Chất lượng của sản phẩm	[ ]		[ ]	[ ]	
		Cộng:					

Ghi chú: Chỉ đánh dấu X vào ô đã được xác định.

6. Kết luận và kiến nghị của đoàn kiểm tra:.....

.....

.....

.....

.....

Cơ sở xếp loại:.....

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:.....

.....

.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ	ĐD. LỰC LƯỢNG PHỐI HỢP	ĐD. ĐOÀN KIỂM TRA	NGƯỜI LẬP BIÊN BẢN
(Ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu)	*(Nếu có)*	*(Ký, ghi rõ họ tên)*	*(Ký, ghi rõ họ tên)*

HƯỚNG DẪN
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG CƠ SỞ SẢN XUẤT, GIA CÔNG, SANG CHAI, ĐÓNG GÓI THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT

A. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC LỖI

1. Lỗi nghiêm trọng: Là sai lệch so với quy định hoặc tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, tác động xấu đến môi trường, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

2. Lỗi nặng: Là sai lệch so với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật nếu kéo dài lỗi này sẽ gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm nhưng chưa đến mức nghiêm trọng.

3. Lỗi nhẹ: Là sai lệch so với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật có thể gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát chất lượng nhưng chưa đến mức nặng.

B. PHÂN LOẠI

- Loại A: Không có lỗi nặng và nghiêm trọng, có ≤ 1/3 kết quả kiểm tra có lỗi nhẹ.

- Loại B: Không có lỗi nghiêm trọng, có ≤ 1/3 lỗi nặng hoặc > 1/3 kết quả kiểm tra có lỗi nhẹ.

- Loại C: Kết quả kiểm tra có > 1/3 lỗi nặng hoặc có lỗi nghiêm trọng.

C. KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

I. Nhóm các tiêu chí về địa điểm, nhà xưởng và trang thiết bị

1. Địa điểm

1.1. Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy phép đầu tư về hoạt động sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói thuốc BVTV

- Đạt yêu cầu: Có đăng ký ngành nghề sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói thuốc bảo vệ thực vật

- Lỗi nặng: Đăng ký không có ngành nghề sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói thuốc bảo vệ thực vật

1.2. Địa điểm khu nhà xưởng và kho thuốc BVTV

- Đạt yêu cầu: Nằm trong khu công nghiệp hoặc có văn bản đồng ý của chính quyền về địa điểm nằm ngoài khu công nghiệp; Nhà xưởng và kho chứa có tường bao ngăn cách với bên ngoài.

- Lỗi nghiêm trọng: Nằm ngoài khu công nghiệp nhưng không có hoặc có văn bản không đồng ý của chính quyền mà vẫn hoạt động.

1.3. Khoảng cách với trường học, bệnh viện, chợ

- Đạt yêu cầu: Cách trường học, bệnh viện, chợ tối thiểu 200m

- Lỗi nhẹ: Không đảm bảo khoảng cách với một trong các yêu cầu trên

- Lỗi nặng: Gần sát trường học, bệnh viện, chợ

1.4. Không bị ngập nước

- Đạt yêu cầu: Không bị ngập trong mọi tình huống

- Lỗi nhẹ: Bị ngập trong một vài tình huống

- Lỗi nặng: Ngập trong mùa mưa lũ

- Lỗi nghiêm trọng: Ngập thường xuyên

2. Nhà xưởng và kho chứa

2.1. Thiết kế xây dựng

- Đạt yêu cầu:

+ Nhà xưởng: Đạt tiêu chuẩn thiết kế, xây dựng quy định tại Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN: 2622/1995: Phòng cháy, chống cháy cho nhà và công trình - Yêu cầu thiết kế; TCVN 4604/1988: Xí nghiệp công nghiệp, nhà sản xuất - Tiêu chuẩn thiết kế.

+ Vật liệu xây dựng nhà xưởng, kho chứa là vật liệu cách nhiệt, không bắt lửa, không dễ cháy; Khung nhà được làm bằng bê tông hoặc thép. Sàn nhà được làm bằng vật liệu không thấm chất lỏng, bằng phẳng không trơn trượt, không có khe nứt và có gờ hay lề bao quanh chống tràn; Có kệ kê hàng cao ít nhất là 10cm.

+ Nhà xưởng, kho chứa phải có lối thoát hiểm.

- Lỗi nhẹ: Không có một trong các yêu cầu trên.

- Lỗi nặng: Không có từ hai yêu cầu trở lên.

2.2. Bố trí nhà xưởng và kho chứa

- Đạt yêu cầu: Nhà xưởng sản xuất và kho chứa phải ngăn cách; Kho chứa có khu thành phẩm và khu nguyên liệu riêng biệt.

- Lỗi nhẹ: Nhà xưởng và kho chứa có ngăn cách, nhưng kho chứa không có khu thành phẩm và khu nguyên liệu riêng.

- Lỗi nặng: Không ngăn cách, riêng biệt xưởng sản xuất và kho

2.3. Bố trí hàng hóa trong nhà xưởng, kho chứa

- Đạt yêu cầu: Bố trí, sắp xếp gọn gàng, hợp lý. Thuốc BVTV trong kho phải sắp xếp trên các kệ kê hàng cao ít nhất là 10cm, cách tường ít nhất 20cm; xếp riêng biệt thuốc nguyên liệu, thuốc thành phẩm; lối đi chính rộng tối thiểu 1,5m thuận lợi cho đi lại và các hoạt động: phòng cháy, chữa cháy, kiểm tra, giám sát;

- Lỗi nhẹ: Sắp xếp không gọn gàng, hàng hóa không để trên kệ kê hàng.

- Lỗi nặng: Lối đi chính chật hẹp; Kho chứa không có kệ kê hàng.

- Lỗi nghiêm trọng: Không đảm bảo các yêu cầu trên.

2.4. Quy trình công nghệ sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói

- Đạt yêu cầu: Có quy trình công nghệ sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói bảo đảm chất lượng thuốc BVTV, thực hiện theo đúng quy trình.

- Lỗi nhẹ: Có quy trình công nghệ sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói bảo đảm chất lượng thuốc BVTV nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không có quy trình công nghệ sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói bảo đảm chất lượng thuốc BVTV hoặc có quy trình nhưng không phù hợp.

2.5. Trang thiết bị, dây chuyền sản xuất

- Đạt yêu cầu: Có dây chuyền, công nghệ sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói phù hợp để đảm bảo chất lượng thuốc BVTV của cơ sở, hoạt động tốt.

- Lỗi nhẹ: Có 50% dây chuyền bán tự động.

- Lỗi nặng: 100% thủ công.

II. Nhóm các tiêu chí về hệ thống phụ trợ: Hệ thống xử lý chất thải, phòng chống cháy nổ, bảo vệ môi trường, an toàn vệ sinh lao động

1. Hệ thống xử lý chất thải

- Đạt yêu cầu: Nhà xưởng có hệ thống xử lý khí thải, nước thải, chất thải rắn theo đúng quy định về xử lý chất thải nguy hại hoặc có hợp đồng thu gom xử lý chất thải rắn nguy hại đối với cơ sở được cấp phép; Kho chứa có hệ thống thông gió; Nhà xưởng và kho chứa có dụng cụ thu gom và vận chuyển chất thải rắn ra khỏi khu vực sản xuất sau mỗi ca sản xuất, có nơi chứa chất thải kín, riêng biệt với khu sản xuất.

- Lỗi nặng: Có nhưng không đầy đủ, hoạt động kém

- Lỗi nghiêm trọng: Không có

2. Phòng chống cháy nổ

- Đạt yêu cầu: Có phương án phòng chống cháy nổ được phê duyệt; Có nội quy PCCC, tiêu lệnh, biển hiệu "cấm lửa"; Có biển biểu trưng nguy hiểm in đầu lâu, xương chéo màu đen trên nền trắng trong hình vuông đặt lệch có kích thước như quy định tại thông tư về quản lý thuốc bảo vệ thực vật của Bộ NN&PTNT; Có các thiết bị, dụng cụ phòng cháy và chữa cháy theo quy định của công an PCCC, để ở nơi thuận tiện khi sử dụng.

- Lỗi nhẹ: Thiếu một trong các yêu cầu trên

- Lỗi nặng: Trang thiết bị PCCC để ở vị trí không phù hợp, không vận hành được

- Lỗi nghiêm trọng: Không có

3. Bảo vệ môi trường

- Đạt yêu cầu: Cơ sở sản xuất phải áp dụng hệ thống quản lý môi trường theo tiêu chuẩn ISO 14001 hoặc tương đương; Có Báo cáo tác động môi trường (ĐTM) hoặc đề án bảo vệ môi trường được cơ quan có thẩm quyền phê duyệt.

- Lỗi nặng: Có nhưng không đầy đủ

- Lỗi nghiêm trọng: Không có

4. An toàn vệ sinh lao động

- Đạt yêu cầu: Có Quy trình vệ sinh nhà xưởng, thiết bị và được thực hiện theo đúng quy trình; Có bảng nội quy về an toàn hóa chất, hệ thống báo hiệu phù hợp với mức độ nguy hiểm của hóa chất; Có phiếu an toàn hóa chất của tất cả các hóa chất được lưu trữ; Có nội quy an toàn lao động, có khu vực riêng biệt để thay đồ cho công nhân trước và sau ca sản xuất, có khu vực tắm, rửa, có nước sạch và xà phòng.

- Lỗi nhẹ: Không có một trong những yêu cầu trên

- Lỗi nặng: Không có Quy trình vệ sinh nhà xưởng, thiết bị và không có nội quy an toàn lao động.

- Lỗi nghiêm trọng: Không có tất cả những yêu cầu trên

III. Nhóm các tiêu chí về nhân lực, bảo hộ lao động

1. ***Nhân lực***

- Đạt yêu cầu:

+ Người trực tiếp điều hành xưởng sản xuất Có Chứng chỉ hành nghề sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói thuốc BVTV do Chi cục BVTV tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương cấp;

+ Lãnh đạo, người quản lý các bộ phận liên quan trực tiếp đến hoạt động hóa chất, người trực tiếp sản xuất, vận chuyển, bảo quản hóa chất được đào tạo, huấn luyện về kỹ thuật an toàn hóa chất;

+ Lãnh đạo, nhân viên kỹ thuật và thủ kho được huấn luyện và nắm vững các quy định về quản lý hoạt động hóa chất, phòng cháy, chữa cháy; khoảng cách an toàn; thực hiện Biện pháp, Kế hoạch phòng ngừa, ứng phó sự cố hóa chất.

+ Người lao động được đào tạo và tập huấn về quy trình sản xuất, an toàn lao động, phòng chống cháy nổ, các biện pháp phòng ngừa, xử lý sự cố đối với thuốc BVTV.

- Lỗi nhẹ: Không có một trong những yêu cầu trên trừ Chứng chỉ hành nghề

- Lỗi nghiêm trọng: Người trực tiếp điều hành sản xuất không có Chứng chỉ hành nghề.

2. Bảo hộ lao động

- Đạt yêu cầu: Có trang bị và sử dụng trang thiết bị bảo đảm an toàn lao động (găng tay, khẩu trang, kính bảo hộ mắt, quần áo bảo hộ) khi tiếp xúc với thuốc BVTV.

- Lỗi nhẹ: Có trang bị nhưng không sử dụng (găng tay, khẩu trang)

- Lỗi nặng: Không có các trang bị bảo hộ lao động.

IV. Nhóm các tiêu chí về hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm của cơ sở

1. Hệ thống quản lý chất lượng của cơ sở

- Đạt yêu cầu: Thực hiện theo tiêu chuẩn ISO, GMP hoặc có phòng kiểm nghiệm kiểm tra chất lượng sản phẩm hoặc có hợp đồng kiểm tra chất lượng với phòng thử nghiệm có đủ năng lực kiểm tra chất lượng thuốc bảo vệ thực vật, để kiểm tra tất cả các lô thuốc BVTV trước khi xuất xưởng và có hồ sơ lưu kết quả kiểm tra.

- Lỗi nhẹ: Có bộ phận kiểm tra chất lượng sản phẩm (có phòng KCS) hoặc có hợp đồng kiểm tra chất lượng với phòng thử nghiệm có đủ năng lực kiểm tra chất lượng thuốc bảo vệ thực vật để kiểm tra chất lượng các lô thuốc trước khi xuất xưởng nhưng không kiểm tra đầy đủ (hồ sơ lưu kết quả kiểm tra không đầy đủ).

- Lỗi nặng: Có bộ phận kiểm tra chất lượng sản phẩm nhưng không thực hiện kiểm tra chất lượng các lô thuốc trước khi xuất xưởng (không có hồ sơ lưu).

- Lỗi nghiêm trọng: Không có bộ phận kiểm tra chất lượng sản phẩm và không có hợp đồng với phòng thử nghiệm có đủ năng lực kiểm tra chất lượng thuốc bảo vệ thực vật để kiểm tra chất lượng các lô thuốc trước khi xuất xưởng.

2. Hồ sơ theo dõi sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Có hồ sơ lưu cho từng lô sản phẩm, sổ ghi chép theo dõi xuất, nhập thuốc tại cơ sở.

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không có

3. Phiếu kiểm tra chất lượng từng lô sản phẩm trước khi xuất xưởng

- Đạt yêu cầu: Có đầy đủ phiếu kiểm tra chất lượng từng lô sản phẩm trước khi xuất xưởng.

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không có

4. Nội dung ghi nhãn

- Đạt yêu cầu: Nhãn thuốc bảo vệ thực vật ghi đúng quy định.

- Lỗi nhẹ: Có một số nội dung ghi nhãn không đúng quy định

- Lỗi nặng: Nhãn ghi không đúng quy định hoặc không ghi đủ, đúng các nội dung bắt buộc trên nhãn chính. Hoặc nhãn chính ghi không đủ thông tin bắt buộc mà không có nhãn phụ kèm theo.

5. Chất lượng của sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Thuốc trong danh mục, thuốc đạt chất lượng theo quy định (nếu có lấy mẫu kiểm tra chất lượng).

- Lỗi nặng: Có thuốc không đạt chất lượng.

- Lỗi nghiêm trọng: Sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói thuốc ngoài danh mục hoặc thuốc cấm sử dụng tại Việt Nam.

Biểu mẫu 1h-2b

Đơn vị:.....
.....

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 chất lượng cơ sở kinh doanh thuốc bảo vệ thực vật

Căn cứ Quyết định số...../..... ngày...../...../..... của.....
.....

1. Ngày kiểm tra:.....

2. Tên cơ sở kiểm tra:.....

- Địa chỉ:.....
- Điện thoại:..... Fax:..... Email:.....
- Người đại diện:..... Chức vụ:.....
.....
.....

3. Thành phần Đoàn kiểm tra:.....
.....
.....
.....
.....

4. Sản phẩm:.....

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá

Chỉ tiêu		Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
			Đạt	Chưa đạt			
				Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
I		**Nhóm các tiêu chí về địa điểm, cửa hàng kinh doanh và kho chứa thuốc BVTV**					
1		***Địa điểm***					
1.1	1	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	[ ]		[ ]		

Chỉ tiêu		Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
			Đạt	Chưa đạt			
				Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
1.2	2	Văn bản đồng ý của chính quyền cấp xã, phường về địa điểm	[ ]		[ ]		
1.3	3	Khoảng cách với nguồn nước	[ ]	[ ]	[ ]		
1.4	4	Không bị ngập nước	[ ]	[ ]		[ ]	
2		***Yêu cầu đối với cửa hàng kinh doanh, kho chứa***					
2.1	5	Yêu cầu đối với cửa hàng kinh doanh, kho chứa	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2.2	6	Bố trí trong cửa hàng kinh doanh và kho chứa	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
II		**Nhóm các tiêu chí về hệ thống phụ trợ: Phòng chống cháy nổ, bảo vệ môi trường và xử lý chất thải**					
1	7	Phòng chống cháy nổ	[ ]	[ ]	[ ]		
2	8	Bảo vệ môi trường	[ ]	[ ]	[ ]		
3	9	Xử lý chất thải	[ ]	[ ]	[ ]		
III		**Nhóm các tiêu chí về nhân lực, sử dụng bảo hộ lao động**					
1	10	Người trực tiếp quản lý cửa hàng, người bán hàng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2	11	Sử dụng bảo hộ lao động	[ ]	[ ]	[ ]		
IV		**Nhóm các tiêu chí về hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm của cơ sở**					
1		Hệ thống quản lý ISO, GMP... *(Khuyến khích đối với các Công ty, doanh nghiệp kinh doanh)*					Ghi Có hay Không (Tiêu chuẩn nào?) (Không áp dụng đối với cửa hàng, đại lý)
2	12	Sổ ghi chép và các giấy tờ theo dõi hàng hóa	[ ]	[ ]	[ ]		

Chỉ tiêu		Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
			Đạt	Chưa đạt			
				Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
3	13	Hợp đồng và các cam kết bảo đảm chất lượng sản phẩm kinh doanh	[ ]	[ ]	[ ]		(Chỉ đánh giá đối với Công ty; Doanh nghiệp kinh doanh)
4	14	Có bảng niêm yết giá tại cửa hàng	[ ]	[ ]	[ ]		
5	15	Phiếu kiểm tra chất lượng các lô hàng nhập khẩu	[ ]	[ ]	[ ]		(Chỉ đánh giá đối với Công ty nhập khẩu sản phẩm)
6	16	Chất lượng sản phẩm, nguồn gốc và các yêu cầu khác đối với sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
		Cộng					

Ghi chú: Chỉ đánh dấu X vào ô đã được xác định

6. Kết luận và kiến nghị của đoàn kiểm tra:.....

.....

.....

.....

Cơ sở xếp loại:.....

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:.....

.....

.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ	**ĐD. LỰC LƯỢNG PHỐI HỢP**	**ĐD. ĐOÀN KIỂM TRA**	**NGƯỜI LẬP BIÊN BẢN**
(Ký, ghi rõ họ tên)	*(Nếu có)*	*(Ký, ghi rõ họ tên)*	*(Ký, ghi rõ họ tên)*

HƯỚNG DẪN
Kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện đảm bảo chất lượng cơ sở kinh doanh thuốc bảo vệ thực vật

A. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC LỖI

1. Lỗi nghiêm trọng: Là sai lệch so với quy định hoặc tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, tác động xấu đến môi trường, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

2. Lỗi nặng: Là sai lệch so với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật nếu kéo dài lỗi này sẽ gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm nhưng chưa đến mức nghiêm trọng.

3. Lỗi nhẹ: Là sai lệch so với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật có thể gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát chất lượng nhưng chưa đến mức nặng.

B. PHÂN LOẠI

- Loại A: Không có lỗi nặng và nghiêm trọng, có ≤ 1/3 kết quả kiểm tra có lỗi nhẹ.

- Loại B: Không có lỗi nghiêm trọng, có ≤ 1/3 lỗi nặng hoặc > 1/3 kết quả kiểm tra có lỗi nhẹ.

- Loại C: Kết quả kiểm tra có > 1/3 lỗi nặng hoặc có lỗi nghiêm trọng.

C. KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

I. Nhóm các tiêu chí về địa điểm, cửa hàng kinh doanh và kho chứa thuốc bảo vệ thực vật

1. Địa điểm

1.1. Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh

- Đạt yêu cầu: Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có đăng ký kinh doanh đúng ngành nghề

- Lỗi nặng: Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh không đăng ký ngành nghề kinh doanh vật tư nông nghiệp hoặc thuốc BVTV

1.2. Văn bản đồng ý của chính quyền cấp xã, phường về địa điểm

- Đạt yêu cầu: Có và được đồng ý

- Lỗi nặng: Không có hoặc có văn bản không đồng ý.

1.3. Khoảng cách với nguồn nước

- Đạt yêu cầu: Cách xa nguồn nước (sông, hồ, kênh, rạch) ít nhất khoảng 20m, (riêng đồng bằng sông Cửu Long cách xa nguồn nước ít nhất là 10m kể từ mép bờ sông, kênh, rạch) và cửa hàng được gia cố bờ kè chắc chắn.

- Lỗi nhẹ: Không đảm bảo khoảng cách, nhưng được gia cố bờ kè chắc chắn.

- Lỗi nặng: Sát sông, kênh, rạch và không được gia cố bờ kè chắc chắn

1.4. Không bị ngập nước

- Đạt yêu cầu: Không bị ngập nước trong mọi tình huống

- Lỗi nhẹ: Ngập trong mùa mưa lũ.

- Lỗi nghiêm trọng: Ngập thường xuyên

2. Yêu cầu đối với cửa hàng kinh doanh, kho chứa

2.1. Yêu cầu đối với cửa hàng và kho chứa

- Đạt yêu cầu:

+ Cửa hàng kinh doanh: Có biển hiệu ghi rõ ràng bằng tiếng Việt: tên chủ cơ sở hoặc tên doanh nghiệp, địa chỉ kinh doanh (Đối với công ty kinh doanh có biển Công ty theo quy định), phải là nhà cấp 4 trở lên, có diện tích phù hợp; Có tủ trưng bày thuốc BVTV.

+ Nơi chứa thuốc của cửa hàng và kho chứa thuốc BVTV dưới 5000kg: Là nhà cấp 4 trở lên, có diện tích phù hợp; Tường và mái nhà phải xây dựng bằng vật liệu không bén lửa; nền cao ráo; thông thoáng, không ẩm, dột; thiết bị chiếu sáng đảm bảo an toàn và nhận diện được thuốc; có kệ kê hàng cách mặt đất ít nhất 10cm;

+ Đối với kho chứa thuốc BVTV từ 5000kg trở lên: Bố trí, sắp xếp gọn gàng, hợp lý. Hàng hóa được kê trên kệ kê hàng cao ít nhất 10 centimét (cm), cách tường ít nhất 20 centimét (cm). Lối đi chính rộng tối thiểu 1,5 mét (m), thuận tiện cho các hoạt động phòng cháy, chữa cháy, kiểm tra, giám sát; Vật liệu xây dựng kho không bắt lửa, không dễ cháy; khung nhà được làm bằng bê tông hoặc thép. Sàn được làm bằng vật liệu không thấm chất lỏng, bằng phẳng không trơn trượt, không có khe nứt và có các gờ hay lề bao quanh; Có lối thoát hiểm, được chỉ dẫn rõ ràng (bằng bảng hiệu, sơ đồ) và dễ mở khi xảy ra sự cố.

- Lỗi nhẹ: Không phù hợp với một trong các yêu cầu trên.

- Lỗi nặng: Cửa hàng kinh doanh không có tủ trưng bày thuốc BVTV hoặc kho chứa không đảm bảo các yêu cầu trên.

- Lỗi nghiêm trọng: Cửa hàng và kho chứa không có các yêu cầu trên

2.2. Bố trí trong cửa hàng kinh doanh, kho chứa

- Đạt yêu cầu: Thuốc BVTV phải được sắp xếp gọn gàng trong tủ trưng bày và trên các kệ kê hàng, cách tường ít nhất 20cm; xếp riêng biệt thuốc BVTV và phân bón; đảm bảo thông thoáng, sạch sẽ; có lối đi vào đủ rộng. Có nơi chứa riêng biệt thuốc quá hạn sử dụng chờ trả lại nơi sản xuất.

- Lỗi nhẹ: Sắp xếp không gọn gàng hoặc thuốc BVTV sắp xếp lẫn lộn với phân bón, vật tư nông nghiệp khác (nếu có).

- Lỗi nặng: Kinh doanh cùng các hàng hóa vật tư tiêu dùng khác trừ phân bón hoặc thuốc quá hạn sử dụng để lẫn lộn với thuốc BVTV đang kinh doanh.

- Lỗi nghiêm trọng: Kinh doanh cùng các hàng hóa thực phẩm (hàng ăn, uống)

II. Nhóm các tiêu chí về hệ thống phụ trợ: Phòng chống cháy nổ, bảo vệ môi trường và xử lý chất thải

1. Phòng chống cháy nổ

- Đạt yêu cầu: Có nội quy PCCC, có các trang thiết bị phòng cháy và chữa cháy theo quy định và được để ở nơi dễ nhìn thấy, dễ sử dụng.

- Lỗi nhẹ: Trang thiết bị, dụng cụ PCCC không đầy đủ hoặc để ở vị trí không thuận tiện khi sử dụng.

- Lỗi nặng: Không có

2. Bảo vệ môi trường

- Đạt yêu cầu: Cơ sở kinh doanh phải có đầy đủ các văn bản về bảo vệ môi trường theo quy định.

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có

3. Xử lý chất thải (bao bì thuốc bị rách, thuốc đổ vỡ)

- Đạt yêu cầu: Có nơi chứa chất thải riêng biệt; có dụng cụ, vật liệu để xử lý kịp thời khi thuốc BVTV đổ, vỡ, rách rơi vãi (xô, xẻng, cát, vôi bột,...);

- Lỗi nhẹ: Không có đầy đủ các yêu cầu nêu trên

- Lỗi nặng: Không có

III. Nhóm các tiêu chí về nhân lực, sử dụng bảo hộ lao động

1. Nhân lực: Người trực tiếp quản lý cửa hàng và người trực tiếp bán hàng

- Đạt yêu cầu: Người quản lý trực tiếp của cửa hàng phải có Chứng chỉ hành nghề buôn bán thuốc BVTV do Chi cục BVTV tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương cấp và tham gia đầy đủ lớp tập huấn định kỳ hàng năm do Chi cục tổ chức; Người trực tiếp bán hàng được huấn luyện về thuốc bảo vệ thực vật do Chi cục BVTV tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương tổ chức hoặc có bằng tốt nghiệp từ trung cấp chuyên ngành trồng trọt, bảo vệ thực vật, sinh học, sư phạm nông nghiệp trở lên.

- Lỗi nhẹ: Có CCHN, nhưng tham gia tập huấn không đầy đủ hoặc người trực tiếp bán hàng không được huấn luyện về thuốc bảo vệ thực vật và không có các văn bằng trên.

- Lỗi nặng: Không có Chứng chỉ hành nghề

- Lỗi nghiêm trọng: Không có Chứng chỉ hành nghề và người kinh doanh thuốc BVTV chưa đủ 18 tuổi.

2. Sử dụng bảo hộ lao động

- Đạt yêu cầu: Có trang bị và có sử dụng găng tay, khẩu trang, nước sạch, xà phòng.

- Lỗi nhẹ: Có trang bị nhưng không đầy đủ hoặc không sử dụng (găng tay, khẩu trang).

- Lỗi nặng: Không có

IV. Nhóm các tiêu chí về hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm của cơ sở

1. Hệ thống quản lý chất lượng của cơ sở: ISO, GMP: Khuyến khích đối với công ty, doanh nghiệp kinh doanh (không bắt buộc phải áp dụng)

2. Sổ ghi chép và các giấy tờ theo dõi hàng hóa

- Đạt yêu cầu: Có lưu các loại giấy tờ liên quan đến hoạt động kinh doanh thuốc BVTV; có sổ ghi chép theo dõi xuất, nhập, buôn bán thuốc BVTV.

- Lỗi nhẹ: Không có sổ ghi chép theo dõi xuất, nhập, buôn bán thuốc BVTV.

- Lỗi nặng: Không có các yêu cầu trên

3. Hợp đồng và các cam kết bảo đảm chất lượng sản phẩm kinh doanh (chỉ tiêu này đánh giá đối với các công ty, doanh nghiệp kinh doanh)

- Đạt yêu cầu: Có Hợp đồng với đơn vị cung ứng ghi các điều khoản cam kết bảo đảm chất lượng và đảm bảo các quy định pháp luật khác đối với các sản phẩm kinh doanh.

- Lỗi nhẹ: Có hợp đồng nhưng không ghi điều khoản cam kết bảo đảm chất lượng.

- Lỗi nặng: Không có hợp đồng

4. Có bảng niêm yết giá tại cửa hàng

- Đạt yêu cầu: Có bảng niêm yết giá tại cửa hàng

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không có

5. Phiếu kiểm tra chất lượng các lô hàng nhập khẩu (chỉ tiêu này đánh giá đối với Công ty nhập khẩu sản phẩm)

- Đạt yêu cầu: Có đầy đủ Phiếu kiểm tra chất lượng các lô hàng nhập khẩu

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không có

6. Chất lượng sản phẩm, nguồn gốc và các yêu cầu khác đối với sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Thuốc trong danh mục thuốc BVTV được phép sử dụng, hạn chế sử dụng ở Việt Nam; thuốc đang trong thời hạn sử dụng; có nhãn đúng quy định.

- Lỗi nhẹ: Kinh doanh thuốc có nhãn không đúng quy định.

- Lỗi nặng: Đang kinh doanh thuốc quá hạn sử dụng hoặc có thuốc không đạt chất lượng (nếu lấy mẫu kiểm tra chất lượng).

- Lỗi nghiêm trọng: Kinh doanh thuốc ngoài danh mục, không rõ nguồn gốc xuất xứ hoặc thuốc không có nhãn hoặc thuốc cấm sử dụng ở Việt Nam.

Biểu mẫu 2b-3

BIỂU MẪU
Thống kê điều kiện cơ sở nuôi trồng thủy sản thâm canh, bán thâm canh đảm bảo an toàn thực phẩm

Thời điểm lập hồ sơ:.....

I. THÔNG TIN CHUNG VỀ CƠ SỞ

1. Tên cơ sở:

2. Địa chỉ:

3. Điện thoại: Fax: Email:

4. Hình thức nuôi:

Thâm canh ☐ Quảng canh ☐

Bán thâm canh ☐

Quảng canh cải tiến ☐ Khác ☐.....

(ghi rõ hình thức nuôi)

5. Đối tượng nuôi:

6. Số lượng ao nuôi:

7. Tổng diện tích cơ sở (m^2):

8. Năng suất trung bình của 3 năm gần nhất (tấn/ha):

III. THÔNG TIN VỀ ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ

1. Hệ thống cơ sở nuôi

Tổng diện tích cơ sở:..... m^2, trong đó:

+ Diện tích ao nuôi:..... m^2

+ Diện tích ao chứa, lắng:..... m^2

+ Diện tích ao nước thải:..... m^2

+ Khác:.....

2. Các hệ thống công trình phụ trợ: bao gồm nhà ở, nơi làm việc, kho chứa thức ăn, kho chứa và bảo quản máy móc, dụng cụ, nguyên vật liệu và công trình phụ trợ khác tùy theo từng cơ sở, vùng nuôi

- Diện tích,

+ Khu vực nhà kho:..... m^2

+ Khu vực nhà ở, sinh hoạt cho lao động:..... m^2

+ Khu vực sơ chế:..... m^2

+ Khu vực khác:..... m^2

- Mô tả hiện trạng

3. Trang thiết bị, dụng cụ sử dụng tại cơ sở:

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Mục đích sử dụng	Ghi chú
1					
2					
3					
...					

4. Danh mục các thức ăn, thuốc, hóa chất, chế phẩm sinh học, sản phẩm xử lý và cải tạo môi trường sử dụng:

TT	Tên sản phẩm	Nguồn gốc	Mục đích sử dụng	Ghi chú
1				
2				
3				
...				

5. Xử lý ao trước khi nuôi

- Mô tả các hoạt động xử lý ao trước khi nuôi tại cơ sở

6. Việc sử dụng con giống

- Nguồn gốc con giống

- Kết quả xét nghiệm bệnh

- Số lượng thả

- Mật độ thả

- Tình trạng sức khỏe con giống trước khi thả nuôi

7. Quản lý và chăm sóc

- Mô tả việc quản lý và chăm sóc thủy sản nuôi (theo dõi môi trường nước, tốc độ sinh trưởng, cho ăn, xử lý môi trường nước ao nuôi,...)

8. Hệ thống xử lý chất thải

- Nước thải: *(Mô tả tóm tắt hệ thống thoát, xử lý nước thải,)*

- Chất thải rắn: Cách thức bảo quản, vận chuyển, xử lý

9. Tổng số lao động:..... người, trong đó:

- Trình độ lao động:

+ Đại học:..... người trong đó:

Chuyên môn về Nuôi trồng thủy sản:.....người.

Chuyên môn khác:.....người.

+ Trung học và công nhân kỹ thuật:..... người.

+ Lao động phổ thông:..... người.

+ Tổng số lao động tham gia Bảo hiểm xã hội:..... người.

10. Những thông tin khác:.....

.....

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN KIỂM TRA	**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT** *(Ký ghi rõ họ tên - đóng dấu nếu có)*

Biểu mẫu 2b-4

BIỂU MẪU
Thống kê cơ sở sản xuất, kinh doanh giống thủy sản

Thời điểm lập hồ sơ:.....

Đơn vị lập hồ sơ:.....

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh:.....

.....

2. Địa chỉ:.....

.....

3. Điện thoại: Fax: Email:

4. Đối tượng sản xuất:.....

5. Loại hình doanh nghiệp:

DN nhà nước	□	DN 100% vốn nước ngoài	□
DN liên doanh với nước ngoài	□	DN Cổ phần	□
DN tư nhân	□	Khác □..... (ghi rõ loại hình)	

6. Năm bắt đầu hoạt động:.....

7. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh:.....

8. Công suất thiết kế:..... (triệu con/năm)

II. THÔNG TIN VỀ ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT

1. Mặt bằng

Tổng diện tích các khu vực sản xuất: m^2, trong đó:

- Khu vực nhà hành chính và nhà ở công nhân: m^2
- Khu vực nuôi vỗ: m^2.
- Khu vực cho đẻ: m^2.
- Khu vực ương giống: m^2.
- Khu vực nuôi cách ly (nếu có): m^2.
- Khu vực nuôi thức ăn tươi sống (nếu có): m^2.

2. Hệ thống bể phục vụ sản xuất giống

TT	Hệ thống sản xuất	Số lượng bể (cái)	Thể tích bể (m^3)	Tổng thể tích (m^3)
1	Bể lắng lọc			
2	Bể nuôi cách ly (nếu có)			
3	Bể nuôi vỗ đàn bố mẹ			
4	Bể đẻ			
5	Bể ương nuôi ấu trùng			
6	Bể/túi nuôi tảo (nếu có)			
7	Bể xử lý nước thải			

3. Trang thiết bị (các loại thiết bị chính)

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

4. Cán bộ kỹ thuật

Trình độ kỹ thuật viên	Số lượng
Sau Đại học	
Đại học	
Cao đẳng	
Trung cấp	
Tập huấn	
Lao động phổ thông	
Tổng cộng	

III. THÔNG TIN VỀ SẢN XUẤT VÀ TIÊU THỤ

1. Đàn thủy sản bố mẹ

Nơi cung cấp	Thời gian	ĐVT	Số lượng
Trong nước từ: 1..... 2.....			
Nhập khẩu từ: 1..... 2..... 3.....			

2. Số lượng giống sản xuất được (thống kê 3 năm trở lại đây)

- Năm 20:..... (triệu con)
- Năm 20:..... (triệu con)
- Năm 20:..... (triệu con)

3. Quy trình sản xuất đang áp dụng theo tiêu chuẩn

- Global GAP ☐
- SQF 1000 MC ☐
- ASC ☐
- Khác (ghi rõ):.....

4. Hình thức tiêu thụ con giống hiện nay

4.1. Thị trường tiêu thụ chính:

- Miền Bắc: Số lượng:..... (triện con); chiếm..... %
- Miền Trung: Số lượng:..... (triệu con); chiếm..... %
- Miền Nam: Số lượng:..... (triệu con; chiếm)..... %

4.2. Hợp đồng mua bán:

Hình thức	Chiếm tỷ lệ (%)
- Đã có hợp đồng mua giống ☐ - Mua bán tự do ☐ - Hình thức khác (ghi rõ) ☐	

4.3. Giá trung bình bán tôm giống (thống kê 3 năm trở lại đây):

Năm 2010:..... (đồng/con)

Năm 2011:..... (đồng/con)

Năm 2012:..... (đồng/con)

5. Những thông tin khác

.....

.....

.....

Ghi chú: Đánh dấu x vào ☐ và ghi đầy đủ các thông tin theo đề mục yêu cầu.

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN KIỂM TRA **ĐẠI DIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT**

(Ký tên, đóng dấu - nếu có)

Biểu mẫu 2b-5

BIỂU MẪU
Thống kê cơ sở sản xuất sản phẩm xử lý, cải tạo môi trường dùng trong nuôi trồng thủy sản

Thời điểm lập hồ sơ:.....

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở sản xuất:

2. Địa chỉ:

3. Điện thoại: Fax: E mail:

4. Loại hình doanh nghiệp:

DN nhà nước ☐ DN 100% vốn nước ngoài ☐

DN liên doanh với nước ngoài ☐ DN Cổ phần ☐

DN tư nhân ☐ Khác ☐.....
(ghi rõ loại hình)

5. Năm bắt đầu hoạt động:

6. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh:

7. Phụ trách kỹ thuật có bằng cấp tối thiểu đại học các ngành: sinh học, hóa sinh học và nuôi trồng thủy sản: Có ☐ Không ☐

Nếu có, ghi rõ ngành ngề, ngày cấp.....

8. Các giấy chứng nhận hiện có:

- GMP ASIAN ☐ Cấp ngày tháng năm
- GMP WHO ☐ Cấp ngày tháng năm
- GMP EU ☐ Cấp ngày tháng năm
- ISO 9001-2000 ☐ Cấp ngày tháng năm
- ISO 17025 ☐ Cấp ngày tháng năm
- Các giấy chứng nhận khác ☐
(nếu có)

9. Các dây chuyền sản xuất hiện đang hoạt động

- Chế phẩm sinh học ☐ - Thuốc thú y ☐
- Hóa chất ☐ - Các dạng khác ☐
- Khoáng chất ☐

10. Số lượng sản phẩm đã được cấp phép lưu hành:..... sản phẩm

Trong đó:

- Số lượng sản phẩm hiện đang sản xuất, lưu hành:..... sản phẩm
- Số sản phẩm đã dừng sản xuất 2 - 3 năm:..... sản phẩm
- Số lượng sản phẩm không sản xuất hoặc dừng sản xuất > 3 năm:..... sản phẩm

11. Doanh số kinh doanh (thống kê 3 năm trở lại đây):

- Năm.....:..... (triệu đồng)
- Năm.....:..... (triệu đồng)
- Năm.....:..... (triệu đồng)

12. Thị trường tiêu thụ sản phẩm:

- Trong nước:

+ Miền Bắc:..... tỉnh, thành phố trực thuộc TW.

+ Miền Trung:..... tỉnh, thành phố trực thuộc TW.

+ Miền Nam:..... tỉnh, thành phố trực thuộc TW.

- Xuất khẩu □ Số nước xuất khẩu:..... nước, gồm (Kèm theo tên các nước):.....

II. Tóm tắt hiện trạng điều kiện cơ sở sản xuất

1. Địa điểm sản xuất

Trong Khu công nghiệp hoặc trong khu quy hoạch của địa phương: Có □ Không □

Trong khu dân cư, công trình công cộng: Có □ Không □

2. Nhà xưởng sản xuất

2.1.Tổng diện tích các khu vực sản xuất:..... m^2, trong đó:

a) Kho nguyên liệu, phụ liệu, bao bì, thành phẩm..... m^2

b) Khu vực xử lý tiệt trùng..... m^2

c) Khu vực cân, cấp phát nguyên liệu..... m^2

d) Khu vực chuẩn bị sản xuất..... m^2

đ) Khu vực pha chế, bảo quản bán thành phẩm..... m^2

e) Khu vực hoàn thiện sản phẩm..... m^2

f) Khu vực kiểm tra sản phẩm trước khi xuất xưởng..... m^2

g) Khu vực để các sản phẩm không đạt tiêu chuẩn chất lượng..... m^2

h) Khu vực vệ sinh cá nhân và các khu vực khác phục vụ sản xuất..... m^2

i) Khu vực xử lý tiệt trùng..... m^2

k) Khu vực để giữ giống vi sinh vật..... m^2

2.2. Thiết kế, xây dựng theo nguyên tắc tiêu chuẩn GMP: Có □ Không □

3. Công nghệ áp dụng và trang thiết bị, dụng cụ dùng trong sản xuất

3.1. Dây truyền công nghệ áp dụng của nước.....

3.2. Thiết bị, dụng cụ nhập khẩu gồm:.....

3.3. Thiết bị, dụng cụ sản xuất trong nước:.....

3.4. Quy định về vận hành, điều chỉnh, kiểm tra, bảo dưỡng. Có □ Không □

4. Điều kiện vệ sinh nhà xưởng, xử lý rác thải, nước thải và nguồn nước phục vụ sản xuất

- Quy định bằng văn bản về vệ sinh nhà xưởng, thu gom xử lý rác thải: Có □ Không □
- Hệ thống xử lý nước thải: Có □ Không □
- Kiểm tra nước thải định kỳ:.....lần/năm Có □ Không □
- Kiểm tra nước phục vụ sản xuất:.....lần/năm Có □ Không □

5. Thực hiện quản lý chất lượng

- Nguyên liệu:

+ Trong nước:.....

+ Nguyên liệu nhập khẩu:.....

- Người phụ trách kỹ thuật đủ trình độ Có □ Không □
- Quy định về quản lý chất lượng sản phẩm Có □ Không □
- Quy định về theo dõi quá trình sản xuất từng lô sản phẩm Có □ Không □
- Phòng quản lý chất lượng (KCS) Có □ Không□
- Hợp đồng phân tích mẫu với phòng kiểm nghiệm khác: Có □ Không □
- Kiểm nghiệm sản phẩm theo từng lô khi hoàn thiện Có □ Không □

6. Nhân sự tham gia sản xuất

6.1. Cán bộ chuyên môn: số lượng..... người

- Trên đại học:..... người
- Đại học..... người, trong đó:

+ Hóa học..... người

+ Sinh học..... người

+ Nuôi trồng thủy sản..... người

+ Chuyên ngành khác:..... người

6.2. Công nhân sản xuất:

- Tổng số công nhân sản xuất:..... người, trong đó:

+ Công nhân dài hạn:..... người.

+ Công nhân mùa vụ:..... người.

7. Phòng chống cháy nổ

- Quy định về phòng cháy chữa cháy Có □ Không □

- Thiết bị phòng cháy chữa cháy Có □ Không □

8. Những thông tin khác

.....

.....

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN KIỂM TRA	**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT** *(Ký tên, đóng dấu - nếu có)*

Biểu mẫu 2b-6

BIỂU MẪU
Thống kê điều kiện kinh doanh sản phẩm xử lý, cải tạo môi trường dùng trong nuôi trồng thủy sản

Thời điểm lập hồ sơ:

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở kinh doanh:
2. Địa chỉ:
3. Điện thoại: Fax: E mail:
4. Loại hình doanh nghiệp:

DN nhà nước □ DN 100% vốn nước ngoài □
DN liên doanh với nước ngoài □ DN Cổ phần □
DN tư nhân □ Khác □.....
(ghi rõ loại hình)

5. Năm bắt đầu hoạt động:
6. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh:
7. Chủ cơ sở hoặc nhân viên tiếp bán có trình độ từ trung cấp trở lên:

Có □ Không □

Nếu có, ghi chuyên ngành đào tạo, ngày cấp.....

8. Thị trường kinh doanh:

Số tỉnh tiêu thụ:..... tỉnh, thành phố trực thuộcTW.

9. Các loại sản phẩm kinh doanh:

□ Nguyên liệu □ Khoáng chất □ Chế phẩm sinh học
□ Hóa chất □ Các loại khác:.....

10. Số lượng sản phẩm kinh doanh:..... sản phẩm. Trong đó:

- Số sản phẩm sản xuất trong nước..... sản phẩm; số nhà sản xuất.....
- Số sản phẩm nhập khẩu..... sản phẩm; số nhà sản xuất.....

II. THÔNG TIN VỀ ĐIỀU KIỆN KINH DOANH

1. Địa điểm sản xuất

a) Địa điểm cố định, riêng biệt: Có □ Không □

b) Bố trí nơi cao ráo, thoáng mát, an toàn, cách xa nguồn ô nhiễm: Có □ Không □

2. Kho bảo quản

a) Diện tích phù hợp với quy mô kinh doanh Có □ Không □

b) Tổng diện tích các khu vực kho bảo quản:..... m^2, trong đó:

Kho bảo quản..... m^2

Khu hành chính..... m^2

3. Trang thiết bị phục vụ bảo quản

a) Cơ sở có thiết bị bảo quản để đáp ứng với yêu cầu bảo quản ghi trên nhãn:

Có □ Không □

b) Thiết bị theo dõi điều kiện bảo quản: Có □ Không □

4. Những thông tin khác

.....

.....

.....

.....

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN KIỂM TRA	**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ KINH DOANH** *(Ký ghi rõ họ tên - đóng dấu nếu có)*

Biểu mẫu 2h-1b

BIỂU MẪU
Thống kê điều kiện đảm bảo chất lượng
cơ sở sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói thuốc bảo vệ thực vật

Thời điểm lập hồ sơ:.....

I. THÔNG TIN VỀ DOANH NGHIỆP

1. Tên cơ sở kinh doanh:.....

2. Địa chỉ:.....

.....

3. Điện thoại:..... Fax:..... Email:.....

4. Loại hình sản xuất, kinh doanh:

DN nhà nước ❑ DN 100% vốn nước ngoài ❑

DN liên doanh với nước ngoài ❑ DN Cổ phần ❑

DN tư nhân ❑ Khác ❑.....
(ghi rõ loại hình)

5. Loại hình hoạt động:

Sản xuất ❑ Gia công ❑

Sang chai, đóng gói ❑

6. Năm bắt đầu hoạt động:.....

7. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh:.....

.....

8. Chứng chỉ hành nghề, số Giấy chứng chỉ hành nghề, ngày cấp, cơ quan cấp, người được cấp:.....

.....

9. Công suất thiết kế:.....

10. Sản lượng sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói (thống kê 3 năm trở lại đây):

- Năm 20....:..... (tấn) hoặc:..... (VNĐ)
- Năm 20....:..... (tấn) hoặc:..... (VNĐ)
- Năm 20....:..... (tấn) hoặc:..... (VNĐ)

11. Thị trường tiêu thụ chính:.....

.....

II. MÔ TẢ VỀ SẢN PHẨM

TT	Tên sản phẩm sản xuất	Tên nhà sản xuất/ Nước sản xuất	Cách thức đóng gói (Bao bì)

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

1. Nhà xưởng, trang thiết bị

- Tổng diện tích các khu vực sản xuất:..... m^2, trong đó:

+ Khu vực tiếp nhận nguyên liệu:..... m^2

+ Khu vực sản xuất:..... m^2

+ Khu vực đóng gói thành phẩm:..... m^2

+ Khu vực kho bảo quản thành phẩm:..... m^2

+ Khu vực sản xuất khác:..... m^2

2. Quy trình công nghệ sản xuất, gia công, sang chai đóng gói thuốc BVTV:.....

.....

3. Trang thiết bị chính:

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

4. Hệ thống phụ trợ:.....

- Nguồn nước đang sử dụng:

Nước công cộng ☐ Nước giếng khoan ☐

Hệ thống xử lý: Có ☐ Không ☐

Phương pháp xử lý:.....

5. Hệ thống xử lý chất thải:

- Nước thải: Có hệ thống thu gom, xử lý: Có ☐ Không ☐

- Chất thải rắn: Cách thức thu gom, vận chuyển, xử lý:.....

.....

- Khí thải:.....

6. Lao động:

- Tổng số lao động:..... người, trong đó:

+ Lao động trực tiếp:..... người.

+ Lao động gián tiếp:..... người.

- Trình độ lao động:

+ Đại học:..... người

+ Cao đẳng:..... người

+ Trung học và công nhân kỹ thuật:..... người.

+ Lao động phổ thông:..... người.

+ Tổng số lao động tham gia bảo hiểm xã hội:..... người.

7. Trang thiết bị bảo hộ lao động:.....

.....

.....

.....

.....

8. Trang thiết bị phòng chống cháy nổ:.....

.....

.....

.....

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

- Số cán bộ quản lý chất lượng (QC):..... người

- Số lượng khóa tập huấn về quản lý chất lượng (ISO,...):.....

10. Phòng kiểm nghiệm:

- Của doanh nghiệp, các chỉ tiêu có thể phân tích:.....

- Thuê ngoài, tên những đơn vị gửi phân tích:.....

.....

.....

11. Những thông tin khác

.....

.....

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN KIỂM TRA **ĐẠI DIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT**

(Ký tên, đóng dấu - nếu có)

Biểu mẫu 2h-2b

BIỂU MẪU
Thống kê điều kiện đảm bảo chất lượng cơ sở kinh doanh thuốc bảo vệ thực vật

Thời điểm lập hồ sơ:.....

I. THÔNG TIN VỀ DOANH NGHIỆP

1. Tên cơ sở kinh doanh:

2. Địa chỉ:

3. Điện thoại: Fax: Email:

4. Loại hình sản xuất, kinh doanh:

DN nhà nước ❑ DN 100% vốn nước ngoài ❑

DN liên doanh với nước ngoài ❑ DN Cổ phần ❑

DN tư nhân ❑ Khác ❑.....
(ghi rõ loại hình)

5. Năm bắt đầu hoạt động:.....

6. Số đăng ký/ngày cấp/cơ quan cấp chứng nhận đăng ký kinh doanh:.....
.....

7. Chứng chỉ hành nghề buôn bán thuốc BVTV, ngày cấp, cơ quan cấp:.....
.....

8. Khối lượng kinh doanh (thống kê 3 năm liên tục trở lại đây):

- Năm 20....:..... (tấn)
- Năm 20....:..... (tấn)
- Năm 20....:..... (tấn)

9. Thị trường tiêu thụ chính:

II. MÔ TẢ VỀ SẢN PHẨM

TT	Tên sản phẩm kinh doanh	Tên nhà sản xuất/Tên đơn vị gia công, cung ứng	Cách thức bao gói và ghi nhãn

III. THÔNG TIN VỀ HIỆN TRẠNG ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ KINH DOANH

- Diện tích cửa hàng.....

- Diện tích/công suất khu vực chứa/kho chứa:..... m^2 hoặc..... tấn

- Danh mục các trang thiết bị bảo đảm an toàn lao động, phòng chống cháy nổ:

.....

.....

- Nhân lực: số lượng, trình độ chuyên môn, chứng chỉ hành nghề buôn bán thuốc BVTV

.....

.....

- Những thông tin khác:.....

.....

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN KIỂM TRA	**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ KINH DOANH** *(Ký tên, đóng dấu - nếu có)*