VĂN BẢN PHÁP LUẬT KHÁC

VĂN BẢN HỢP NHẤT - BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BNNPTNT ngày 23 tháng 02 năm 2023 hợp nhất Thông tư quy định về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu

(Tiếp theo Công báo số 601 + 602)

Phụ lục XVI. THÔNG BÁO LÔ HÀNG KHÔNG ĐẠT

(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

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

Tên, địa chỉ Cơ quan Kiểm tra, chứng nhận

Tel: Fax: Email:

THÔNG BÁO LÔ HÀNG KHÔNG ĐẠT

Số:

Chủ hàng:	Nơi xuất hàng theo đăng ký:
Người nhận hàng theo đăng ký:	Nơi hàng đến theo đăng ký:
Mô tả hàng hóa:	Số lượng...../Khối lượng..... kg

<table>
<tr><td>Cơ sở sản xuất:
Mã số cơ sở:</td><td>Mã số lô hàng:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Căn cứ kết quả kiểm tra số..... ngày...../..../....., kết quả kiểm nghiệm số:..... ngày ..../..../..... (nếu có)
(Tên Cơ quan kiểm tra, chứng nhận)
Thông báo lô hàng/sản phẩm nêu trên, có giấy đăng ký kiểm tra số:..... ngày ...../.../.....:

KHÔNG ĐÁP ỨNG YÊU CẦU:

☐ HỒ SƠ, CẢM QUAN, NGOẠI QUAN ☐ AN TOÀN THỰC PHẨM

☐ CHỈ TIÊU VỀ DỊCH BỆNH THỦY SẢN

Lý do:</td></tr>
<tr><td>Các biện pháp yêu cầu Chủ hàng thực hiện:</td><td>Thời hạn hoàn thành:</td></tr>
<tr><td colspan="2">....., ngày..... tháng... năm.....
Thủ trưởng Cơ quan kiểm tra, chứng nhận
(Ký tên, đóng dấu)</td></tr>
</table>

Phụ lục XIII[12]

MẪU BÁO CÁO KẾT QUẢ ĐIỀU TRA NGUYÊN NHÂN VÀ THỰC HIỆN HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC

(Ban hành kèm theo Thông tư số /2022/TT-BNNPTNT ngày tháng năm 2022 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

..... (TÊN CƠ SỞ)	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
	Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Số:.....	
V/v	*....., ngày..... tháng..... năm .....*

BÁO CÁO KẾT QUẢ ĐIỀU TRA NGUYÊN NHÂN VÀ THỰC HIỆN HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC

Kính gửi: *(tên Cơ quan thẩm định)*.

Thực hiện văn bản số..... ngày...../...../..... của Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản về việc....., ... *(tên cơ sở)* báo cáo như sau:

1. Thông tin chung về lô hàng: *Thông tin cơ sở sản xuất, cơ sở xuất khẩu lô hàng, khối lượng, tên sản phẩm (sản phẩm hỗn hợp phải ghi rõ thành phần các loài thủy sản chính), ngày sản xuất, nước xuất khẩu, mã số lô hàng, lý do cảnh báo); Số chứng thư, ngày cấp.*

2. Thông tin về hoạt động thẩm định, chứng nhận do Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng thực hiện (nếu có): *Tên chủ lô hàng, ngày đăng ký thẩm định, kết quả thẩm định cảm quan, ngoại quan, phân tích sinh học, hóa học các chỉ tiêu ATTP do Trung tâm vùng thực hiện đối với lô hàng trước khi xuất khẩu (nếu có).*

3. Kết quả hoạt động điều tra nguyên nhân và thực hiện các biện pháp khắc phục:

3.1. Hoạt động điều tra nguyên nhân lô hàng bị cảnh báo: *Nêu rõ nguồn gốc xuất xứ nguyên liệu (tên, địa chỉ cơ sở cung cấp nguyên liệu, nguồn gốc nguyên*

[12] Phụ lục XVII được thay thế bởi Phụ lục XIII ban hành Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30/12/2022 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung một số Thông tư quy định thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, có hiệu lực thi hành kể từ ngày 15/02/2023

liệu từ thủy sản khai thác/nuôi trồng); kết quả các hoạt động doanh nghiệp đã thực hiện kể từ khi nhận được thông tin cảnh báo (từ Cơ quan thẩm định/từ khách hàng) để xác định nguyên nhân (do nguyên liệu hoặc trong quá trình sản xuất, bảo quản, xuất khẩu);

3.2. Biện pháp khắc phục, phòng ngừa doanh nghiệp đã thiết lập và kết quả thực hiện: (*Nêu rõ các biện pháp khắc phục do cơ sở đề ra và kết quả việc thực hiện kể từ thời điểm cơ sở xây dựng tới thời điểm báo cáo, bao gồm biện pháp thu hồi và xử lý lô hàng bị trả về, các bằng chứng kèm theo).*

4. Kết quả lấy mẫu thẩm định được Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng tăng cường: (*thực hiện đối với 05 lô hàng sản xuất/xuất khẩu liên tiếp của sản phẩm/nhóm sản phẩm tương tự vi phạm được sản xuất sau khi áp dụng biện pháp khắc phục, phòng ngừa đáp ứng quy định về chỉ tiêu/nhóm chỉ tiêu vi phạm hoặc thông tin về kết quả giám sát tăng cường đối với trường hợp nguyên nhân cảnh báo về cảm quan, ngoại quan, ghi nhãn sản phẩm. Trường hợp, cơ sở bị tạm dừng xuất khẩu vào thị trường nhập khẩu duy nhất, cơ sở cung cấp kết quả kiểm nghiệm đối với sản phẩm/nhóm sản phẩm vi phạm do cơ sở thực hiện sau thời điểm thực hiện các biện pháp khắc phục nhằm đánh giá hiệu quả các biện pháp này trong thực tế hoạt động sản xuất): (thông tin cụ thể kèm theo).*

5. Kiến nghị:

Nơi nhận:
- Như trên;
- Chi cục QLCL...;
- Lưu.....

GIÁM ĐỐC DOANH NGHIỆP
(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

Biểu mẫu 5b-1

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA, CHỨNG NHẬN)
.....
.....

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

BIÊN BẢN KIỂM TRA, THẨM ĐỊNH VÀ ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỦY SẢN ĐÔNG LẠNH

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở: .....
2. Tên tiếng Anh, tên giao dịch thương mại (nếu có):
3. Địa chỉ:.....
4. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp.....
5. Số điện thoại: ..... Số Fax (*nếu có*):.....
6. Mã số *(nếu có)*: .....
7. Mặt hàng:

Sản phẩm	Thị trường đăng ký xuất khẩu

8. Ngày kiểm tra:.....
9. Hình thức kiểm tra: .....
10. Thành phần đoàn kiểm tra: 1) .....
    2) .....
    3) .....
11. Đại diện cơ sở:
    1) .....
    2).....

Biểu mẫu 5b-1

II. NỘI DUNG KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
1	**QCVN 02-01** 2.1.3.2,4,5 2.1.4.2.e 2.1.4.6.b,c 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b 2.1.12.1.b **QCVN 02-03** 2.1.1	**1. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị:** a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh		 [ ]	 [ ] [ ]	 [ ]	 [ ]		
2	**QCVN 02-01** 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2	**2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ:** a. Không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, có độ dốc thích hợp c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]			
3	**QCVN 02-01** 2.1.4.3,4 2.1.4.5.g 2.1.12.2	**3. Tường, trần** a. Kín b. Màu sáng c. Dễ làm vệ sinh khử trùng d. Tường không bị thấm nước đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp e. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]			

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêmtrọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
4	**QCVN 02-01** 2.1.4.5 2.1.5.4.b 2.1.12.2	**4. Cửa:** a. Bằng vật liệu bền, không thấm nước b. Kín c. Dễ làm vệ sinh d. Gờ cửa sổ có độ nghiêng e. Bảo trì tốt.		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]				
5	**QCVN 02-01** 2.1.4.7.a,b,c 2.1.11.3.v; 2.1.10.3 2.1.11.4.a.iii **QCVN 02-03** 2.1.1.2; 2.1.12.2	**5. Hệ thống thông gió:** a. Không có ngưng tụ hơi nước, mùi hôi, khói trong phân xưởng c. Bảo trì tốt		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]			
6	**QCVN 02-01** 2.1.4.8; 2.1.5.1.đ 2.1.11.3.v; 2.1.12.2 2.1.11.4.a.iii	**6. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở những nơi cần thiết c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]			
7	**QCVN 02-01** 2.1.11.1,2 2.1.12.2 **QCVN 02-03** 2.1.2.2,3	**7. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:** **7.1. Đối với công nhân** a. Đủ số lượng b. Không dùng vòi nước vận hành bằng tay c. Có xà phòng nước d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp đ. Bồn chlorine nhúng ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêmtrọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
		e. Vị trí lắp đặt phù hợp			[ ]	[ ]			
		g. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			
	QCVN 02-01 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6; 2.1.5.4.b 2.1.8.1; 2.1.12.4.d **QCVN 02-03** 2.1.6.1.b	**7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến** a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp			[ ]	[ ]			
8	**QCVN 02-01** 2.1.5.1; 2.1.5.2.a 2.1.5.3; 2.1.5.4.a 2.1.12.2;2.3.1.3 **QCVN 02-03** 2.1.2.1	**8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn....)** a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh c. Dụng cụ chuyên dùng, bảo quản đúng cách d. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]	[ ]		
9	**QCVN 02-01** 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b,c 2.1.12.2	**9. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (chân bàn, giá đỡ, bệ máy...)** a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]				
10	**QCVN 02-01** 2.1.5.2.b 2.1.10	**10. Chất thải:** **10.1 Chất thải rắn (Phế liệu)** 10.1.1. Dụng cụ thu gom phế liệu trong phân xưởng							

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêmtrọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
		a. Vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh			[ ]	[ ]			
		b. Chuyên dùng			[ ]	[ ]			
		10.1.2.Phương tiện chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng:							
		a. Kín nước, có nắp đậy			[ ]	[ ]			
		b. Cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh			[ ]	[ ]			
		c. Chuyên dùng			[ ]	[ ]			
		10.1.3.Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng:							
		a. Kín, dễ làm vệ sinh		[ ]	[ ]				
		b. Chuyên dùng		[ ]	[ ]				
	QCVN 02-01 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c,d,đ 2.1.12.2	**10.2. Thoát nước nền**							
		a. Đủ khả năng thoát nước			[ ]	[ ]			
		b. Có hố ga đúng cách			[ ]	[ ]			
		c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước			[ ]	[ ]			
		d. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh				[ ]	[ ]		
		đ. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			
11	**QCVN 02-01** 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6; 2.1.6; 2.1.7	**11. Hệ thống cung cấp nước, nước đá:**							
		a. Đảm bảo an toàn vệ sinh					[ ]		
		b. Đủ nước để sử dụng			[ ]	[ ]			
		c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp			[ ]	[ ]			
		d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước			[ ]	[ ]			

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêmtrọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
		đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh			[ ]	[ ]			
		e. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			
12	**QCVN 02-01** 2.1.9 2.1.8 2.7.3	**12. Hệ thống cung cấp hơi nước, khí nén** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Hệ thống cung cấp hơi nước và khí nén phù hợp c. Bảo trì tốt			 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ]		
13	**QCVN 02-01** 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e 2.1.12.2	**13. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** **13.1. Ngăn chặn** a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài phân xưởng c. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại **13.2. Tiêu diệt** a. Xây dựng kế hoạch phù hợp và thực hiện đúng theo kế hoạch b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		 [ ] 	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]		
14	**QCVN 02-01** 2.1.11.4 2.1.12.2	**14. Khu vực vệ sinh công nhân** a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...) c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 	 		

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêmtrọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
15	**QCVN 02-01** 2.1.11.3 2.1.14.2 **QCVN 02-03** 2.1.6.2.a,b,c	**15. Bảo hộ lao động (BHLĐ)** **15.1. Trang bị BHLĐ** a. Đủ số lượng và chủng loại b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp c. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách **15.2. Phòng thay BHLĐ** a. Có phòng thay BHLĐ b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			
16	**QCVN 02-01** 2.6.2,3; 2.1.5.5.c **QCVN 02-03** 2.1.4	**16. Hệ thống cấp đông, mạ băng:** a. Phương pháp chờ đông thích hợp b. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định c. Không cấp đông đồng thời thủy sản ăn liền chưa được bao gói kín với sản phẩm khác trong cùng 1 thiết bị. d. Thiết bị ra khuôn, mạ băng thích hợp			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		
17	**QCVN 02-01** 2.1.5.5; 2.6.4.2 2.1.5.5; 2.3.1; 2.3.2; 2.3.3,4 2.5.3,4 **QCVN 02-03** 2.1.5.2,3	**17. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh** **17.1. Kho lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế tự ghi c. Có biểu đồ nhiệt độ đúng cách d. Đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí			[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêmtrọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
		đ. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp			[ ]	[ ]			
		17.2. Phương tiện vận chuyển lạnh							
		a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp			[ ]	[ ]			
		b. Đảm bảo vệ sinh			[ ]	[ ]			
18	**QCVN 02-01** 2.1.5.8 2.1.12.1.b 2.6.4.1,2	**18. Bao gói, bảo quản bao bì** **18.1. Bao gói** a. Có khu vực bao gói riêng biệt b. Vật liệu bao gói phù hợp **18.2. Bảo quản bao bì** a. Có kho riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp			 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]			
19	**QCVN 02-01** 2.6.4.3; 2.2.2 **QCVN 02-03** 2.1.5.1,4 **QCVN 02-02** 2.3.9	**19. Ghi nhãn và truy xuất** **19.1. Ghi nhãn** a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách **19.2. Thủ tục truy xuất, thu hồi/xử lý** a. Thiết lập đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm. b. Thực hiện đầy đủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm			 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 		
20	**QCVN 02-01** 2.1.13 2.1.11.5.đ 2.1.12.3.b 2.1.12.4.d	**20. Hóa chất, phụ gia** **20.1. Hóa chất, phụ gia dùng cho chế biến** a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			 [ ]	 [ ] [ ]	 [ ] 		

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêmtrọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
		20.2. Hóa chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại							
		a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng				[ ]	[ ]		
		b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ]	[ ]			
21	**QCVN 02-01** 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1	**21. Môi trường xung quanh**							
		a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy		[ ]	[ ]				
		b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ]	[ ]				
22	**QCVN 02-01** 2.1.14.1.c 2.4 **QCVN 02-02** 2.3.2,3 2.3.10 2.3.12	**22. Điều kiện bảo đảm của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)**							
		22.1. Cơ cấu tổ chức							
		a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách			[ ]	[ ]			
		b. Được giao đủ thẩm quyền			[ ]	[ ]			
		22.2. Các điều kiện bảo đảm							
		a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL			[ ]	[ ]			
		b. Trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp			[ ]	[ ]			
		c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL			[ ]	[ ]			
		d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP.			[ ]	[ ]			
23	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-03**	**23. Xây dựng chương trình QLCL**							
		a. Có đầy đủ chương trình QLCL				[ ]	[ ]		
		b. Phù hợp với quy định và thực tế			[ ]	[ ]	[ ]		

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêmtrọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
24	**QCVN 02-01** **QCVN 02-02** **QCVN 02-03**	**24. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP**							
		a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý			[ ]	[ ]			
		b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được quy định trong GMP, SSOP			[ ]	[ ]			
		c. Thao tác của công nhân đúng cách			[ ]	[ ]			
		d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách			[ ]	[ ]			
		đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung			[ ]	[ ]			
		e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách			[ ]	[ ]			
		g. Kiểm soát đúng chế độ sức khỏe công nhân				[ ]	[ ]		
		h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn				[ ]	[ ]		
		i. Thực hiện đầy đủ, kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm			[ ]	[ ]	[ ]		
25	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-03**	**25. Hoạt động thẩm tra**							
		a. Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát			[ ]	[ ]			
		b. Có kế hoạch và thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra			[ ]	[ ]			
		c. Có kế hoạch và thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát			[ ]	[ ]	[ ]		
		d. Có kế hoạch và thực hiện kế hoạch thẩm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết				[ ]	[ ]		

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêmtrọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
26	**QCVN 02-02** 2.1 2.2.8 **QCVN 02-01** 2.2	**26. Hồ sơ** **26.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu** a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy **26.2. Hồ sơ chương trình QLCL** a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng quy định			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]		
Tổng cộng: 26 nhóm chỉ tiêu									

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

.....

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

.....

.....

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

.....

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

.....

....., ngày tháng năm
Đại diện cơ sở được kiểm tra
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
Trưởng đoàn kiểm tra
(Ký tên)

Biểu mẫu 5b-1

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, THẨM ĐỊNH VÀ ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỦY SẢN ĐÔNG LẠNH

I. HƯỚNG DẪN PHÂN HẠNG

1. Định nghĩa mức lỗi

Lỗi tới hạn (*Cr*):	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
Lỗi nghiêm trọng (*Se*):	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Tới hạn.
Lỗi nặng (*Ma*):	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.
Lỗi nhẹ (*Mi*):	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng.

2. Bảng xếp loại

Hạng nhà máy	Số lượng lỗi			
	Cr	**Se**	**Ma**	**Mi**
Hạng 1	0	0	≤ 5	≤ 11 - Ma
Hạng 2	0	0	0	> 11
	0	1	≤ 6	-
	0	0	7	-
Hạng 3	0	≤ 2	≤ 10	-
	0	≤ 1	11	-
Hạng 4	≥ 1	-	-	-
	-	≥ 3	-	-
	-	≤ 2	≥ 11	-

3. Diễn giải

3.1. Cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP: Khi cơ sở xếp Hạng 1, Hạng 2 và Hạng 3.

3.1.1. Cơ sở được xếp Hạng 1 khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Tới hạn, Không có lỗi Nghiêm trọng
- Số lỗi Nặng không quá 5 và tổng số lỗi Nhẹ và Nặng không quá 11 nhóm chỉ tiêu.

Biểu mẫu 5b-1

3.1.2. Cơ sở được xếp Hạng 2 khi gặp một trong ba trường hợp sau:

- Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, không có lỗi Nặng, lỗi Nhẹ lớn hơn 11.
- Không có lỗi Tới hạn, có 1 lỗi Nghiêm trọng, không quá 6 lỗi Nặng.
- Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, có 7 lỗi Nặng.

3.1.3. Cơ sở được xếp Hạng 3 khi gặp một trong hai trường hợp sau:

- Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng, số lỗi Nặng không quá 10.
- Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 1 lỗi Nghiêm trọng, có 11 lỗi Nặng.

3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi Cơ sở xếp Hạng 4.

Một trong ba trường hợp sau:

- Có lỗi Tới hạn
- Có hơn 2 lỗi Nghiêm trọng.
- Có từ 11 lỗi nặng trở lên và có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng.

II. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản đánh giá

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn đánh giá.

- Các sai lỗi, khuyến cáo của Cơ sở do quy định riêng thị trường mà Cơ sở đăng ký xuất khẩu (nếu có) phải được ghi rõ tại phần "Nhận xét và kiến nghị của đoàn kiểm tra".

B. Nguyên tắc đánh giá

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

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

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

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

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

Biểu mẫu 5b-1

C. CÁC NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. BỐ TRÍ MẶT BẰNG, NHÀ XƯỞNG, TRANG THIẾT BỊ

1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
1	**QCVN 02-01** 2.1.3.2,4,5 2.1.4.2.e 2.1.4.6.b,c 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b 2.1.12.1.b **QCVN 02-03** 2.1.1	**1. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị**: a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]	[ ]		

1.2. Cách tiến hành

1.2.1. Yêu cầu

- Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm chéo

- Thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh

1.2.2. Phạm vi

Các phòng tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, sơ chế, chế biến (bao gồm cả khu vực xử lý thủy sản ăn liền), cấp đông, bao gói, bảo quản sản phẩm, kho bao bì, phụ gia, hóa chất, phòng thay bảo hộ lao động, khu vực vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến.

1.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Sự phân cách hợp lý giữa các khu vực có mức nguy cơ khác nhau (khu tiếp nhận nguyên liệu với khu chế biến; khu vực sản phẩm tươi sống với khu vực sản phẩm chín...), giữa các dây chuyền sản xuất những mặt hàng có độ rủi ro khác nhau.

- Khả năng gây nhiễm chéo khi: thoát nước và thông gió ngược; các luồng sản phẩm, nước đá, bao bì, chất thải và công nhân có mức độ rủi ro khác nhau giao nhau tại cùng thời điểm.

- Bố trí trang thiết bị tại mỗi khu vực sản xuất không hợp lý, gây cản trở cho chế biến và làm vệ sinh, làm mất khả năng kiểm soát an toàn vệ sinh.

- Diện tích từng phòng sản xuất và mặt bằng chung so với khối lượng sản phẩm được sản xuất.

Biểu mẫu 5b-1

2. NỀN PHÂN XƯỞNG CHẾ BIẾN VÀ KHU VỰC PHỤ TRỢ

2.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
2	**QCVN 02-01** 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2	**2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ:** a. Không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, có độ dốc thích hợp c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong d. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]			

2.2. Cách tiến hành

2.2.1. Yêu cầu: Vật liệu và cấu trúc thích hợp, không thấm nước, không đọng nước và dễ làm vệ sinh.

2.2.2. Phạm vi

a. Nền khu vực tiếp nhận nguyên liệu, khu sơ chế, chế biến, cấp đông, bao gói và bảo quản sản phẩm.

b. Nền khu vực vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, khu vực thay bảo hộ lao động, kho chứa hóa chất, phụ gia, bao bì.

2.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét và kiểm tra thực tế toàn bộ bề mặt nền tại tất cả các khu vực để xác định:

- Vật liệu làm nền: bền, không thấm nước.
- Kết cấu: nhẵn, phẳng, có độ dốc thích hợp (mục 2.2.2.a) và dễ làm vệ sinh.
- Nơi tiếp giáp giữa nền và tường (mục 2.2.2.a) có độ cong.
- Tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của nền sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

3. TƯỜNG, TRẦN

3.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
3	**QCVN 02-01** 2.1.4.3,4 2.1.4.5.g 2.1.12.2	**3. Tường, trần** a. Kín b. Màu sáng c. Dễ làm vệ sinh khử trùng		[ ]	[ ] [ ]	[ ] [ ]			

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
		d. Tường không bị thấm nước đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp e. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

3.2. Cách tiến hành

3.2.1. Yêu cầu: Không thấm nước, kín, sáng màu và dễ làm vệ sinh.

3.2.2. Phạm vi

a. Tường, vách ngăn, các trang thiết bị, đường ống, dây dẫn gắn trên tường; trần các khu vực tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, cấp đông, bao gói và bảo quản sản phẩm.

b. Tường, trần hoặc mái khu vực thay bảo hộ lao động, khu vực vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, kho chứa hóa chất, phụ gia, bao bì.

3.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét, kiểm tra thực tế toàn bộ bề mặt tường, trần hoặc mái (mục 3.2.2.b), tại tất cả các khu vực để xác định:

- Vật liệu làm tường, vách ngăn: bền, không thấm nước, màu sáng, không độc.

- Vật liệu làm trần: bền, không rỉ sét, không bong tróc, màu sáng và không độc.

- Kết cấu kín, nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.

- Các đường ống, dây dẫn được đặt chìm trong tường, hoặc được bọc gọn, cố định cách tường 0,1m.

- Các cửa thông gió hoặc ô trống sử dụng theo mục đích kỹ thuật phải ngăn được bụi và động vật gây hại.

- Mặt trên các vách lửng (mục 3.2.2.a) có độ nghiêng không nhỏ hơn 45 độ.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của tường, trần sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

4. CỬA

4.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
4	**QCVN 02-01** 2.1.4.5 2.1.5.4.b 2.1.12.2	**4. Cửa:** a. Bằng vật liệu bền, không thấm nước b. Kín		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
		c. Dễ làm vệ sinh d. Gờ cửa sổ có độ nghiêng đ. Bảo trì tốt.		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]				

4.2. Cách tiến hành

4.2.1. Yêu cầu: Kín, không thấm nước, dễ làm vệ sinh.

4.2.2. Phạm vi

a. Các cửa ra vào, cửa thoát hiểm, cửa sổ, cửa lùa ở khu tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, cấp đông, bao gói và bảo quản sản phẩm.

b. Cửa các khu vực thay bảo hộ lao động, khu vực vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, kho chứa hóa chất, phụ gia, bao bì.

4.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét, kiểm tra thực tế toàn bộ các cửa tại tất cả các khu vực để xác định:

- Cửa phải nhẵn, phẳng, kín, dễ làm vệ sinh. Khi đóng không còn khe hở với tường, nền. Gờ cửa không đọng nước.

- Vật liệu làm cửa không rỉ sét, không mục hoặc bong tróc, không thấm nước.

- Các mối nối, mối ghép, gioăng phải nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Ghi chú: *Rèm che, các ô hổng (quạt thông gió, ô thoáng...), việc trang bị lưới chắn côn trùng tại các cửa mở thông ra bên ngoài được đánh giá ở nhóm chỉ tiêu 13; Hiện trạng vệ sinh của cửa sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

5. HỆ THỐNG THÔNG GIÓ

5.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
5	**QCVN 02-01** 2.1.4.7.a,b,c 2.1.11.3.v; 2.1.10.3 2.1.11.4.a.iii **QCVN 02-03** 2.1.1.2; 2.1.12.2	**5. Hệ thống thông gió:** a. Không có ngưng tụ hơi nước, mùi hôi, khói trong phân xưởng c. Bảo trì tốt		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 5b-1

5.2. Cách tiến hành

5.2.1. Yêu cầu: Không bị ngưng tụ hơi nước, thoáng, không có mùi hôi, khói.

5.2.2. Phạm vi

a. Khu vực tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, cấp đông, bao gói, bảo quản bao bì.

b. Khu vực thay bảo hộ lao động, hành lang nội tuyến, kho chứa hóa chất, phụ gia.

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

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) tại tất cả các khu vực trong phân xưởng để xác định:

- Hiện tượng ngưng tụ hơi nước trên trần, tường và các bề mặt khác như đường ống...
- Sự hữu hiệu của biện pháp thoát hơi nước và hơi nóng đối với khu vực gia nhiệt.
- Hệ thống thông gió và điều hòa phải đảm bảo loại bỏ mùi hôi, hơi nước, khói.
- Tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Ảnh hưởng của dòng lưu thông không khí đến an toàn vệ sinh được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 1; Hiện trạng vệ sinh của hệ thống thông gió sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

6. HỆ THỐNG CHIẾU SÁNG

6.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
6	**QCVN 02-01** 2.1.4.8; 2.1.5.1.đ 2.1.11.3.v; 2.1.12.2 2.1.11.4.a.iii	**6. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở những nơi cần thiết c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 			

6.2. Cách tiến hành

6.2.1. Yêu cầu: Đủ sáng, an toàn cho sản phẩm và dễ làm vệ sinh.

6.2.2. Phạm vi

a. Các khu vực tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, sơ chế, chế biến, cấp đông, bao gói sản phẩm.

b. Khu vực bảo hộ lao động, khu vực vệ sinh công nhân, hóa chất phụ gia, bảo quản sản phẩm.

Biểu mẫu 5b-1

6.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) hệ thống chiếu sáng tại tất cả các khu vực để xác định:

- Cường độ sáng đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất hoặc kiểm tra.

- Phải có đủ chụp bảo vệ đèn ở các khu vực 6.2.2a. Chụp đèn phải đáp ứng chức năng bảo vệ khi bóng đèn bị nổ, vỡ.

- Kết cấu của hộp đèn phải kín, đảm bảo dễ làm vệ sinh cả bên trong và bên ngoài.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của hệ thống chiếu sáng sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

7. PHƯƠNG TIỆN RỬA, VỆ SINH, KHỬ TRÙNG

7.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
7	**QCVN 02-01** 2.1.11.1,2 2.1.12.2 **QCVN 02-03** 2.1.2.2,3	**7. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:** **7.1. Đối với công nhân** a. Đủ số lượng b. Không dùng vòi nước vận hành bằng tay c. Có xà phòng nước d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp đ. Bồn chlorine nhúng ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp e. Vị trí lắp đặt phù hợp g. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			
	QCVN 02-01 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6; 2.1.5.4.b 2.1.8.1; 2.1.12.4.d **QCVN 02-03** 2.1.6.1.b	**7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ CB** a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

Biểu mẫu 5b-1

7.2. Cách tiến hành

7.2.1. Yêu cầu

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

- Đủ phương tiện làm vệ sinh và khử trùng chuyên dùng, hiệu quả và không là nguồn lây nhiễm vào sản phẩm.

7.2.2. Phạm vi

- Tại tất cả lối công nhân vào các khu vực sản xuất, khu vực vệ sinh công nhân và trong phòng sản xuất.

- Tất cả các phương tiện, các tác nhân làm vệ sinh và khử trùng nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến tại tất cả các khu vực sản xuất.

7.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

7.2.3.1. Phương pháp kiểm tra:

- Xem xét hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn về vị trí các lối vào phân xưởng, các cửa và số lượng công nhân trong mỗi ca sản xuất.

- Xem xét thực tế về số lượng và chất lượng các loại phương tiện; bố trí và lắp đặt các phương tiện rửa/khử trùng tay, làm khô tay, bồn nhúng ủng, làm sạch bụi.

- Kiểm tra hoạt động thực tế của các phương tiện, kể cả áp lực của nguồn nước cung cấp và đo nồng độ chất khử trùng.

7.2.3.2. Nội dung kiểm tra:

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) ở tất các khu vực nêu tại 7.2.2 về:

a. Đánh giá phương tiện rửa, khử trùng cho công nhân:

a.1. Tại lối vào phân xưởng:

- Vòi nước không vận hành bằng tay, số lượng đảm bảo đủ vào giờ cao điểm (khoảng 20 công nhân/vòi).

- Bình chứa và xà phòng nước phải phù hợp và đủ số lượng (khoảng 30 công nhân/bình xà phòng).

- Phương tiện làm khô tay đúng quy cách (rulô vải, khăn lau tay dùng một lần, máy làm khô tay, phương tiện tương đương). Số lượng phương tiện làm khô tay phải đảm bảo đủ giờ cao điểm (khoảng 30 công nhân/rulô vải hoặc máy làm khô tay).

- Bồn nhúng ủng đảm bảo để việc nhúng ủng hiệu quả (độ ngập nước không dưới 0,15m, hàm lượng chlorin dư trong nước sát trùng ủng đạt 100 - 200ppm), nước thải từ bồn rửa tay không xả thẳng vào bồn nhúng ủng.

Biểu mẫu 5b-1

a.2. Tại khu vực vệ sinh công nhân phải lắp đặt các phương tiện rửa và khử trùng tay công nhân tại lối vào phân xưởng với số lượng thích hợp.

a.3. Tại mỗi phòng trong các khu vực sản xuất phải lắp đặt các phương tiện vệ sinh như tại lối vào phân xưởng với số lượng thích hợp. Đối với khu vực có yêu cầu vệ sinh cao, phải lắp đặt phương tiện khử trùng tay công nhân.

a.4. Các phương tiện trên phải được lắp đặt hợp lý và trong tình trạng bảo trì tốt.

b. Đối với đánh giá phương tiện rửa, khử trùng nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến:

- Có dấu hiệu để phân biệt rõ ràng giữa các loại phương tiện làm vệ sinh, khử trùng tại các khu vực khác nhau và việc sử dụng theo đúng chức năng.

- Đủ số lượng và hiệu quả.

- Vật liệu và kết cấu của phương tiện làm vệ sinh phù hợp (không thấm nước, dễ làm sạch).

- Có nơi bảo quản riêng phương tiện, tác nhân làm vệ sinh, khử trùng; sắp xếp đúng quy định.

- Nguồn nước nóng để khử trùng các bề mặt tiếp xúc trực tiếp trong thời gian chế biến phải đủ lượng và áp lực (trong trường hợp sử dụng nước nóng để khử trùng).

8. BỀ MẶT TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI SẢN PHẨM

8.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
8	**QCVN 02-01** 2.1.5.1; 2.1.5.2.a 2.1.5.3; 2.1.5.4.a 2.1.12.2; 2.3.1.3 **QCVN 02-03** 2.1.2.1	**8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn....)** a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm VS c. Dụng cụ chuyên dùng, bảo quản đúng cách d. Bảo trì tốt			 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]		

8.2. Cách tiến hành

8.2.1. Yêu cầu: Vật liệu và cấu trúc thích hợp tránh lây nhiễm cho sản phẩm.

Biểu mẫu 5b-1

8.2.2. Phạm vi: Tất cả các bề mặt tiếp xúc trực tiếp (thớt, dao, thùng chứa, thau rổ, mặt bàn, bề mặt thiết bị...) với thủy sản và các thành phần phối chế.

8.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Quan sát kỹ các bề mặt, kể cả các mối nối, mối ghép giữa các bề mặt và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

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

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

- Không sử dụng chung để sản xuất sản phẩm có mức độ rủi ro khác nhau (ví dụ: sản phẩm sơ chế đông lạnh và ăn liền...)

- Được bảo quản ở nơi có điều kiện vệ sinh tương đương khu vực sản xuất chế biến.

- Tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của các bề mặt tiếp xúc trực tiếp sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

9. CÁC BỀ MẶT KHÔNG TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI SẢN PHẨM

9.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
9	**QCVN 02-01** 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b,c 2.1.12.2	**9. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (chân bàn, giá đỡ, bệ máy...)** a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

9.2. Cách tiến hành

9.2.1. Yêu cầu: Vật liệu và cấu trúc thích hợp tránh lây nhiễm cho sản phẩm.

9.2.2. Phạm vi: Tất cả các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (gầm bàn, chân bàn, giá đỡ, bề mặt thiết bị, vòi nước...).

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

Quan sát kỹ các bề mặt (gầm bàn, chân bàn giá đỡ, bệ máy, hộp chứa mô tơ, hộp điều tốc...) và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

Biểu mẫu 5b-1

Được làm bằng vật liệu và cấu trúc thích hợp *(với doanh nghiệp xuất khẩu vào EU: các vật tiếp xúc không trực tiếp với sản phẩm (cán dao, bàn chải...) không được phép dùng tre, gỗ)*, dễ làm vệ sinh và trong tình trạng bảo trì tốt.

10. CHẤT THẢI

10.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
10	**QCVN 02-01**	**10. Chất thải:**							
	2.1.5.2.b	**10.1. Chất thải rắn (Phế liệu)**							
	2.1.10	10.1.1. Dụng cụ thu gom phế liệu trong phân xưởng							
		a. Vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh			[ ]	[ ]			
		b. Chuyên dùng			[ ]	[ ]			
		10.1.2. Phương tiện chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng:							
		a. Kín nước, có nắp đậy			[ ]	[ ]			
		b. Cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh			[ ]	[ ]			
		c. Chuyên dùng			[ ]	[ ]			
		10.1.3. Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng:							
		a. Kín, dễ làm vệ sinh		[ ]	[ ]				
		b. Chuyên dùng		[ ]	[ ]				
	QCVN 02-01	**10.2. Thoát nước nền**							
	2.1.4.2.a.ii	a. Đủ khả năng thoát nước			[ ]	[ ]			
	2.1.4.2.b,c,d,đ	b. Có hố ga đúng cách			[ ]	[ ]			
	2.1.12.2	c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước			[ ]	[ ]			
		d. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh			[ ]	[ ]	[ ]		
		đ. Bảo trì tốt				[ ]			

Biểu mẫu 5b-1

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. Yêu cầu:

- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.

- Hệ thống thoát nước nền: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo mối nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực chế biến và không ảnh hưởng ngược từ môi trường ngoài vào phân xưởng.

10.2.2. Phạm vi:

- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ phế liệu trong và ngoài phân xưởng.

- Các đường thoát nước, các hố ga ở tất cả các khu vực chế biến, các khu vực xử lý nước thải.

10.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

a. Xem xét và phỏng vấn (nếu cần) các hoạt động loại bỏ phế liệu để xác định sự thích hợp về cấu trúc, tính chuyên dùng đối với:

- Phương tiện thu gom, vận chuyển, lưu giữ phế liệu phải được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ làm vệ sinh. Chúng phải được ghi rõ hoặc có dấu hiệu phân biệt với các thùng chứa khác (có thể phân biệt bằng màu sắc hoặc hình dạng).

- Dụng cụ thu gom phế liệu trong quá trình sản xuất phải có cấu trúc thích hợp, chuyên dùng cho mỗi loại phế liệu.

- Thùng vận chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng phải kín nước, có nắp, chuyên dùng và phải được làm vệ sinh và khử trùng trước khi đưa trở lại khu vực sản xuất.

- Thùng chứa phế liệu ngoài phân xưởng phải kín nước, chuyên dùng, ngăn chặn sự xâm nhập của động vật gây hại, không gây ra mùi hôi cho môi trường xung quanh.

- Nhà chứa phế liệu phải kín, cách biệt với khu chế biến và phải được thông gió riêng, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

b. Xem xét, kiểm tra sơ đồ và thực tế hệ thống thoát nước ở các khu vực, khi cần thiết có thể phỏng vấn thêm nhằm xác định:

- Mức độ thoát nước, mùi hôi..., của hệ thống nước thải, hố ga, nếu hố ga có nắp di động cần dời nắp để kiểm tra cấu trúc hố ga.

- Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.

- Nước thải không được chảy từ khu vực bẩn sang khu vực sạch hơn (đặc biệt từ các khu vực khác qua khu xử lý thủy sản ăn liền) nếu là hệ thống cống nổi.

- Sự ảnh hưởng của hệ thống xử lý nước thải vào hệ thống xử lý nước chế biến.

Chú thích: *Hiện trạng về động vật gây hại sẽ được xem xét, đánh giá trong nhóm chỉ tiêu số 13.*

Biểu mẫu 5b-1

11. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC, NƯỚC ĐÁ

11.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
11	**QCVN 02-01** 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6; 2.1.6; 2.1.7	**11. Hệ thống cung cấp nước, nước đá:**							
		a. Đảm bảo an toàn vệ sinh					[ ]		
		b. Đủ nước để sử dụng			[ ]	[ ]			
		c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp			[ ]	[ ]			
		d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước			[ ]	[ ]			
		đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh			[ ]	[ ]			
		e. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			

11.2. Cách tiến hành

11.2.1. Yêu cầu: Nước, nước đá sử dụng cho chế biến phải bảo đảm an toàn thực phẩm; không là nguồn lây nhiễm vào sản phẩm.

11.2.2. Phạm vi

- Nguồn nước, thiết bị xử lý nước (hóa, lý, vi sinh), hồ chứa, tháp nước, đường ống dẫn.

- Toàn bộ hệ thống cấp nước ở tất cả các khu vực sản xuất và phục vụ sản xuất, ngoại trừ nước giải nhiệt, cứu hỏa, nước làm vệ sinh bên ngoài khu vực sản xuất, nước xả nhà vệ sinh.

- Việc sản xuất trong nhà máy (kể cả thiết bị xay đá) hoặc nguồn cung cấp từ bên ngoài.

- Kho bảo quản đá, phương tiện vận chuyển và dụng cụ chứa đựng ở tất cả các công đoạn.

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

11.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Kiểm tra trên sơ đồ, thực tế, phỏng vấn và lấy mẫu kiểm tra (khi cần) để xác định:

a. Đối với hệ thống cấp nước:

- Hệ thống cung cấp nước đảm bảo chất lượng đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh và không bị nhiễm bẩn từ bên ngoài hoặc có khả năng chảy ngược.

Biểu mẫu 5b-1

- Hệ thống cấp nước phải được nhận diện dễ dàng trên sơ đồ và thực tế đến từng vòi sử dụng.

- Kiểm tra trên hồ sơ và thực tế việc làm vệ sinh định kỳ hệ thống cung cấp nước.

- Kiểm tra hoạt động lấy mẫu và phân tích nước theo kế hoạch đã đề ra và đáp ứng QCVN 01:2009/BYT *(các doanh nghiệp xuất khẩu vào EU phải đáp ứng Chỉ thị 98/83/EEC).*

- Kiểm tra khả năng cung cấp nước đầy đủ và yêu cầu áp lực của hệ thống đối với từng khu vực.

- Kiểm tra hoạt động của các thiết bị xử lý nước (như: thiết bị pha chlorine, thiết bị xử lý bằng ôzôn, hoặc đèn cực tím,...). Nếu nghi ngờ hiệu quả hệ thống, cần lấy mẫu kiểm chứng.

- Kiểm tra các hoạt động giám sát và lưu trữ hồ sơ về hệ thống cung cấp nước.

b. Đối với hệ thống cung cấp nước đá:

b.1. Nếu nước đá sản xuất ngay tại cơ sở:

- Được sản xuất từ nguồn nước đáp ứng các yêu cầu tại mục a nêu trên.

- Sản xuất, phương tiện vận chuyển và bảo quản nước đá đảm bảo an toàn vệ sinh như quy định tại nhóm chỉ tiêu số 8 và số 9 nêu trên.

- Bề mặt tiếp xúc của kho chứa nước đá và các kệ phải làm bằng vật liệu thích hợp, không rỉ sét, không thấm nước, không gây độc và dễ làm vệ sinh.

- Sắp xếp trong kho và thao tác xếp dỡ nước đá phải đảm bảo an toàn vệ sinh.

- Hồ sơ về quá trình sản xuất, kiểm soát chất lượng nước đá phải được lưu trữ đầy đủ.

b.2. Nước đá từ nguồn cung cấp bên ngoài: Kiểm tra trên hồ sơ và thực tế (khi cần thiết) như quy định tại mục 11.2.3.b1.

12. HỆ THỐNG CUNG CẤP KHÔNG KHÍ NÉN VÀ HƠI NƯỚC

12.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
12	**QCVN 02-01** 2.1.9 2.1.8 2.7.3	**12. Hệ thống cung cấp hơi nước, khí nén** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Hệ thống cung cấp hơi nước và khí nén phù hợp c. Bảo trì tốt			[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		

Biểu mẫu 5b-1

12.2. Cách tiến hành

12.2.1. Yêu cầu: Khí nén và hơi nước sử dụng trong sản xuất không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

12.2.2. Phạm vi

a. Hệ thống sản xuất và/hoặc cung cấp khí nén trong nhà máy.

b. Nguồn cung cấp từ bên ngoài.

12.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

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

- Không khí nén, hơi nước và các khí khác tiếp xúc trực tiếp hoặc gián tiếp với sản phẩm không được chứa dầu hoặc các chất độc hại khác và không làm nhiễm bẩn sản phẩm.

- Không khí nén phải qua phin lọc ở đầu vào. Phin lọc được đặt ở nơi sạch sẽ.

- Kiểm tra hồ sơ nguồn gốc và chất lượng đối với khí nén và hơi nước.

13. NGĂN CHẶN VÀ TIÊU DIỆT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI

13.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
13	**QCVN 02-01** 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e 2.1.12.2	**13. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** **13.1. Ngăn chặn** a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng			[ ]	[ ]			
		b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài phân xưởng		[ ]	[ ]				
		c. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại			[ ]	[ ]			
		13.2. Tiêu diệt a. Xây dựng kế hoạch phù hợp và thực hiện theo đúng kế hoạch			[ ]	[ ]			
		b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại			[ ]	[ ]	[ ]		

Biểu mẫu 5b-1

13.2. Cách tiến hành

13.2.1. Yêu cầu: Ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.

13.2.2. Phạm vi:

a. Tất cả các khu vực tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, cấp đông, bao gói, bảo quản sản phẩm, kho bao bì, kho hóa chất và phụ gia, nơi để dụng cụ chế biến, phòng thay và chứa bảo hộ lao động.

b. Khu vực xung quanh phân xưởng kể từ hàng rào của nhà máy trở vào.

c. Hồ sơ kiểm soát.

13.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét, kiểm tra trên hồ sơ (sơ đồ, kế hoạch tiêu diệt động vật gây hại); kiểm tra trên thực tế và kết hợp với phỏng vấn để xác định:

a. Biện pháp ngăn chặn sự xâm nhập của động vật gây hại:

- Hệ thống lưới chắn tại các vị trí thông với bên ngoài (ô thông gió tự nhiên hoặc cưỡng bức, hố ga, rèm che ở các lối vào khu vực sản xuất, khe hở ở cửa rèm che và cửa sổ, khe hở của trần) đối với các khu vực nêu tại 13.2.2.a.

- Các khe, ngách, các vị trí khuất, khu chứa vật liệu bao gói, dụng cụ sắp xếp không ngăn nắp, thiết bị không sử dụng thường xuyên, các hố ga đối với các khu vực nêu tại 13.2.2..a.

- Các bụi cây; hệ thống thoát nước hở; nơi có nước đọng; nơi tập trung phế liệu; rác thải đối với các khu vực nêu ở mục 13.2.2.b

b. Tiêu diệt động vật gây hại:

- Kiểm tra sơ đồ, kế hoạch đặt bẫy, sử dụng thuốc tiêu diệt động vật gây hại. Các thủ tục kiểm soát và duy trì hoạt động đã được phê duyệt trong SSOP.

- Xem xét sự hiện diện và dấu hiệu hiện diện của động vật gây hại trong phân xưởng.

14. KHU VỰC VỆ SINH CÔNG NHÂN

14.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
14	**QCVN 02-01** 2.1.11.4 2.1.12.2	**14. Khu vực vệ sinh công nhân** a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng,		[ ]	[ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
		thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...) c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

14.2. Cách tiến hành

14.2.1. Yêu cầu: Số lượng, vị trí và cấu trúc phù hợp

14.2.2. Phạm vi: Tất cả các khu vệ sinh trong phân xưởng.

14.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Kiểm tra trên thực tế, kết hợp với phỏng vấn để xác định:

- Số bồn cầu (hố xí) đủ lượng theo quy định riêng cho nam và nữ:

Dưới 9 người: 1 bồn cầu

Từ 10 - 24 người: 2 bồn cầu

Từ 25 - 49 người: 3 bồn cầu

Từ 50 - 100 người: 5 bồn cầu

Trên 100 người, cứ 30 người thêm 01 bồn cầu.

- Cửa nhà vệ sinh không được mở trực tiếp vào khu vực chế biến.

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

- Tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của nhà vệ sinh sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu số 24.*

15. BẢO HỘ LAO ĐỘNG

15.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
15	**QCVN 02-01** 2.1.11.3 2.1.14.2	**15. Bảo hộ lao động (BHLĐ)** **15.1. Trang bị BHLĐ** a. Đủ số lượng và chủng loại			[ ]	[ ]			

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
	QCVN 02-03 2.1.6.2.a,b,c	b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp			[ ]	[ ]			
		c. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách			[ ]	[ ]			
		15.2. Phòng thay BHLĐ							
		a. Có phòng thay BHLĐ				[ ]			
		b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau			[ ]	[ ]			
		c. Bố trí, vị trí thích hợp			[ ]	[ ]			
		d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				

15.2. Cách tiến hành

15.2.1. Yêu cầu

- Đủ số lượng và chủng loại bảo hộ lao động theo quy định.

- Hợp vệ sinh, bố trí vị trí thích hợp.

- Có phòng thay BHLĐ riêng cho công nhân khu vực xử lý thủy sản ăn liền.

15.2.2. Phạm vi

a. Các phòng thay bảo hộ lao động.

b. Phòng giặt, nơi phơi, nơi bảo quản và cấp phát bảo hộ lao động.

c. Bảo hộ lao động của công nhân đang sản xuất.

15.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Số lượng và chủng loại trang bị bảo hộ lao động trong các khu vực như quy định.

- Tình trạng vệ sinh của bảo hộ lao động đang sử dụng.

- Sự tách biệt giữa BHLĐ và tư trang quần áo, giầy dép thường trong phòng thay bảo hộ; sự tách biệt giữa khu vực thay, lưu giữ bảo hộ lao động cho công nhân làm việc ở các khu vực có độ rủi ro khác nhau (tiếp nhận nguyên liệu, chế biến). Kiểm soát việc sử dụng bảo hộ lao động theo quy định.

- Sự phân biệt BHLĐ dùng cho công nhân khu vực sản xuất hàng ăn liền với các khu vực khác; khu vực thay BHLĐ riêng cho khu vực sản xuất hàng ăn liền.

- Giặt và quản lý BHLĐ theo quy định.

Biểu mẫu 5b-1

16. HỆ THỐNG CẤP ĐÔNG MẠ BĂNG

16.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
16	**QCVN 02-01** 2.6.2,3; 2.1.5.5.c **QCVN 02-03** 2.1.4	**16. Hệ thống cấp đông, mạ băng:**							
		a. Phương pháp chờ đông thích hợp			[ ]	[ ]			
		b. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định			[ ]	[ ]			
		c. Không cấp đông đồng thời thủy sản ăn liền chưa được bao gói kín với sản phẩm khác trong cùng 1 thiết bị.					[ ]		
		d. Thiết bị ra khuôn, mạ băng thích hợp			[ ]	[ ]			

16.2. Cách tiến hành

16.2.1. Yêu cầu

- Khả năng thực tế và tính hiệu quả của máy móc thiết bị trong khu vực cấp đông.

- Tránh lây nhiễm vào sản phẩm.

16.2.2. Phạm vi

- Các thiết bị chờ đông, cấp đông, mạ băng, tái đông.

- Hồ sơ kiểm soát.

16.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Nếu vì lý do nào đó phải chờ đợi, sản phẩm phải được giữ ở nhiệt độ từ -1^0C đến $+4^0$C trong thời gian không quá 4 giờ.

- Thiết bị cấp đông đảm bảo nhiệt độ trung tâm sản phẩm sau cấp đông phải đạt hoặc thấp hơn -18^0C.

- Dụng cụ theo dõi nhiệt độ trên thiết bị cấp đông, thiết bị chờ đông phù hợp.

- Thủy sản ăn liền không được cấp đông đồng thời với sản phẩm khác trong cùng thiết bị nếu chưa được bao gói kín.

Biểu mẫu 5b-1

17. KHO LẠNH VÀ PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN LẠNH

17.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
17	**QCVN 02-01** 2.1.5.5; 2.6.4.2	**17. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh**							
		17.1. Kho lạnh							
	2.1.5.5; 2.3.1; 2.3.2; 2.3.3,4 2.5.3,4 **QCVN 02-03** 2.1.5.2,3	a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp			[ ]	[ ]			
		b. Có nhiệt kế tự ghi				[ ]			
		c. Có biểu đồ nhiệt độ đúng cách			[ ]	[ ]			
		d. Đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí				[ ]			
		đ. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp			[ ]	[ ]			
		17.2. Phương tiện vận chuyển lạnh							
		a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp			[ ]	[ ]			
		b. Đảm bảo vệ sinh			[ ]	[ ]			

17.2. Cách tiến hành

17.2.1. Yêu cầu

- Kho lạnh, phương tiện vận chuyển lạnh phải đảm bảo duy trì nhiệt độ sản phẩm -18^{0}C hoặc thấp hơn và được kiểm soát một cách hữu hiệu.

- Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp.

17.2.2. Phạm vi: Tất cả kho lạnh bảo quản thành phẩm (bao gồm cả kho hàng lẻ), container và phương tiện vận chuyển lạnh sản phẩm.

17.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh (container, xe lạnh) đảm bảo nhiệt độ sản phẩm đạt -18^{0}C hoặc thấp hơn, trừ thời gian xả tuyết hoặc xuất, nhập hàng.

- Kho lạnh phải có nhiệt kế tự ghi giám sát nhiệt độ. Trong trường hợp nhiệt kế tự ghi bị hỏng phải thực hiện ghi chép nhiệt độ kho 2 giờ/lần và thể hiện trên biểu đồ.

- Việc bảo quản, sắp xếp sản phẩm; tình trạng vệ sinh và sự đối lưu không khí trong kho lạnh, phương tiện vận chuyển lạnh.

- Sử dụng kho đúng mục đích.

Biểu mẫu 5b-1

18. BAO GÓI, BẢO QUẢN BAO BÌ

18.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
18	**QCVN 02 - 01** 2.1.5.8 2.1.12.1.b 2.6.4.1,2	**18. Bao gói, bảo quản bao bì** **18.1. Bao gói** a. Có khu vực bao gói riêng biệt b. Vật liệu bao gói phù hợp **18.2. Bảo quản bao bì** a. Có kho riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			

18.2. Cách tiến hành

18.2.1. Yêu cầu

- Có kho riêng để chứa bao bì, có khu vực bao gói riêng, vật liệu bao gói phù hợp.

- Bao bì phải được bảo quản và vận chuyển trong điều kiện hợp vệ sinh

18.2.2. Phạm vi

- Kho bảo quản bao bì, khu vực chứa bao bì trung gian, thùng chứa bao bì, phương tiện vận chuyển bao bì tại xí nghiệp, kể cả bao bì chưa in nhãn.

- Khu vực bao gói, dụng cụ hàn túi, đai nẹp, thùng carton.

18.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Khu vực bao gói chỉ dành riêng cho hoạt động bao gói sản phẩm. Sản phẩm ăn liền phải được bao gói ở khu vực tách biệt khu vực bao gói các sản phẩm khác.

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm thủy sản phải bảo đảm an toàn thực phẩm:

+ Không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.

+ Đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm.

- Có kho riêng để bảo quản bao bì. Khu vực chứa bao bì trung gian phải đảm bảo tránh các nguồn lây nhiễm.

Biểu mẫu 5b-1

- Sắp xếp trong kho hợp lý (đảm bảo cự ly cách tường, cách nền, cách trần, hành lang vận chuyển và sự phân tách giữa các lô bao bì).

- Phương tiện vận chuyển bao bì của cơ sở không là nguồn lây nhiễm cho bao bì.

- Tình trạng vệ sinh của bao bì.

19. GHI NHÃN VÀ TRUY XUẤT

19.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
19	**QCVN 02-01** 2.6.4.3; 2.2.2 **QCVN 02-03** 2.1.5.1,4 **QCVN 02-02** 2.3.9	**19. Ghi nhãn và truy xuất** **19.1. Ghi nhãn** a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách **19.2. Thủ tục truy xuất, thu hồi/xử lý** a. Thiết lập đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm. b. Thực hiện đầy đủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		

19.2. Cách tiến hành:

19.2.1. Yêu cầu:

- Ghi nhãn đầy đủ và đúng cách.

- Xây dựng và tuân thủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.

19.2.2. Phạm vi:

- Thông tin trên vỏ hộp, trên nhãn dán, bao bì và các vị trí khác (nếu có).

- Hồ sơ quy định và thực hiện thủ tục truy xuất, thu hồi/xử lý của cơ sở.

19.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành của Việt Nam, nước nhập khẩu và các thông tin phải chính xác.

- Các thông tin ghi trên nhãn phải phù hợp với sản phẩm bên trong.

- Tính đầy đủ và hợp lý của thủ tục truy xuất nguồn gốc, việc thực hiện trên thực tế.

Biểu mẫu 5b-1

20. HÓA CHẤT PHỤ GIA

20.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
20	**QCVN 02-01** 2.1.13 2.1.11.5.đ 2.1.12.3.b 2.1.12.4.d	**20. Hóa chất, phụ gia** **20.1. Hóa chất, phụ gia dùng cho chế biến** a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách **20.2. Hóa chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại** a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		

20.2. Cách tiến hành

20.2.1. Yêu cầu

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

- Sử dụng, bảo quản theo quy định và chỉ dẫn của nhà cung cấp.

20.2.2. Phạm vi

- Kho bảo quản, thùng, tủ, ngăn chứa hóa chất, phụ gia

- Việc sử dụng trong thực tế

- Hồ sơ quản lý và sử dụng.

20.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Sự tách biệt trong bảo quản và sử dụng các loại hóa chất, phụ gia khác nhau.

- Sự đầy đủ các thông tin ghi trên nhãn các loại hóa chất: tên thương mại, tên nhà cung cấp, chỉ dẫn bảo quản, sử dụng của nhà cung cấp, thành phần, thời hạn sử dụng.

- Thực tế bảo quản và sử dụng hóa chất trong sản xuất.

Biểu mẫu 5b-1

21. MÔI TRƯỜNG XUNG QUANH

21.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
21	**QCVN 02-01** 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1	**21. Môi trường xung quanh** a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy		[ ]	[ ]				
		b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ]	[ ]				

21.2. Cách tiến hành:

21.2.1. Yêu cầu: Môi trường xung quanh không ảnh hưởng đến điều kiện vệ sinh an toàn của phân xưởng chế biến.

21.2.2. Phạm vi: Vị trí của nhà máy, bên ngoài và bên trong tường rào nhà máy và phân xưởng chế biến

21.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Khuôn viên nhà máy so với các khu vực tập trung chất thải, nơi sản xuất có nhiều khói bụi, mùi hôi, khu vực bảo quản hóa chất, chăn nuôi gia súc, khu vực tù đọng chất thải.

- Tường rào xung quanh nhà máy ngăn chặn đươc sự qua lại của gia súc, vật nuôi.

- Nhà máy không bị ngập nước

- Không có các nơi tù đọng, ô nhiễm.

- Đường đi nội bộ, cống rãnh thoát nước, nơi tập trung rác thải không là nguồn lây nhiễm vào phân xưởng sản xuất.

22. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM CỦA HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

22.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
22	**QCVN 02-01** 2.1.14.1.c 2.4	**22. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)**							

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
	QCVN 02-02	**22.1. Cơ cấu tổ chức**							
	2.3.2,3	a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách			[ ]	[ ]			
	2.3.10								
	2.3.12	b. Được giao đủ thẩm quyền			[ ]	[ ]			
		22.2. Các điều kiện bảo đảm							
		a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL			[ ]	[ ]			
		b. Trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp			[ ]	[ ]			
		c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL			[ ]	[ ]			
		d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP.			[ ]	[ ]			

22.2. Cách tiến hành

22.2.1. Yêu cầu: Cơ cấu tổ chức và điều kiện đủ để thực hiện hiệu quả hệ thống quản lý chất lượng.

22.2.2. Phạm vi

- Tổ chức và năng lực hoạt động của đội ngũ QLCL, các hồ sơ có liên quan.
- Văn bản, hồ sơ, tài liệu, trang thiết bị liên quan đến hoạt động QLCL.
- Phòng kiểm nghiệm (nếu có).

22.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Đội ngũ QLCL chuyên trách, có đủ năng lực và được giao đủ thẩm quyền.
- Hồ sơ được thiết lập đầy đủ và cập nhật chính xác.
- Có đầy đủ các văn bản pháp lý, hồ sơ, tài liệu để thực hiện QLCL.
- Trang thiết bị, dụng cụ để thực hiện kiểm soát
- Kế hoạch đào tạo và việc thực hiện kế hoạch đào tạo.

Biểu mẫu 5b-1

23. CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

23.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
23	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-03**	**23. Xây dựng chương trình QLCL** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			 [ ]	 [ ] [ ]	 [ ] [ ]		

23.2. Cách tiến hành

23.2.1. Yêu cầu: Chương trình quản lý chất lượng phải phù hợp với quy định và thực tế.

23.2.2. Phạm vi: Chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP; các văn bản pháp lý, hồ sơ tài liệu có liên quan đến sản phẩm, nhóm sản phẩm sản xuất tại doanh nghiệp.

23.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét toàn bộ chương trình, kiểm tra đối chiếu với toàn bộ các văn bản pháp lý hoặc phỏng vấn nếu thấy cần thiết để xác định:

- Hồ sơ được thiết lập đầy đủ và phù hợp.

- Chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP được xây dựng phù hợp với quy định và thực tế.

24. THỰC HIỆN GMP, SSOP VÀ HACCP

24.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
24	**QCVN 02-01** **QCVN 02-02** **QCVN 02-03**	**24. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP** a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được quy định trong GMP, SSOP			 [ ] [ ]	 [ ] [ ]			

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
		c. Thao tác của công nhân đúng cách			[ ]	[ ]			
		d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách			[ ]	[ ]			
		đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung			[ ]	[ ]			
		e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách			[ ]	[ ]			
		g. Kiểm soát đúng chế độ sức khỏe công nhân				[ ]	[ ]		
		h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn				[ ]	[ ]		
		i. Thực hiện đầy đủ, kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm			[ ]	[ ]	[ ]		

24.2. Cách tiến hành

24.2.1. Yêu cầu: Chương trình quản lý chất lượng phải được thực hiện theo đúng quy định đã đề ra.

24.2.2. Phạm vi: Toàn bộ hồ sơ liên quan đến xây dựng và thực hiện GMP, SSOP, HACCP và thực tế áp dụng chương trình trong sản xuất.

24.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Việc bố trí sản xuất, trang thiết bị chế biến, phân phối nguyên liệu, bán thành phẩm, sản phẩm trên dây chuyền sản xuất.

- Phân công nhiệm vụ lực lượng kiểm soát chất lượng và hoạt động của họ trong thực tế.

- Việc duy trì chế độ kiểm soát nhiệt độ bán thành phẩm và thời gian sản xuất; tuân thủ các quy định trong SSOP.

- Các thao tác của công nhân (có thể dẫn tới dập nát, nhiễm bẩn sản phẩm hoặc làm chậm thời gian sản xuất).

- Hoạt động vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (bao gồm cả dụng cụ, trang thiết bị bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển nguyên liệu tại nơi tiếp nhận nguyên liệu của doanh nghiệp) và kết quả thực hiện.

Biểu mẫu 5b-1

- Điều kiện vệ sinh chung theo quy định (không để chó, mèo vào khu vực sản xuất, không hút thuốc lá, khạc nhổ... trong phân xưởng)

- Thực hiện chế độ kiểm tra sức khỏe công nhân (hồ sơ sức khỏe công nhân, việc thực hiện kiểm soát sức khỏe công nhân)

- Hoạt động kiểm soát tại các điểm kiểm soát tới hạn và việc ghi chép số liệu theo hệ thống mẫu biểu đã quy định trong chương trình

- Thực hiện hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm.

25. HOẠT ĐỘNG THẨM TRA

25.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
25	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-03**	**25. Hoạt động thẩm tra** a. Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát b.Thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra c. Có kế hoạch và thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát d. Thực hiện kế hoạch thẩm tra và điều chỉnh chương trình khi cần thiết			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]		

25.2. Cách tiến hành

25.2.1. Yêu cầu: Đảm bảo chương trình quản lý chất lượng phù hợp và được thực hiện có hiệu quả.

25.2.2. Phạm vi: Hồ sơ, thiết bị, dụng cụ giám sát.

25.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn để đánh giá:

- Biện pháp thẩm tra của doanh nghiệp

- Hồ sơ giám sát (độ chính xác và được thực hiện bởi người có thẩm quyền).

- Kế hoạch lấy mẫu và việc thực hiện.

- Hoạt động hiệu chuẩn thiết bị đo

- Kế hoạch thẩm tra, việc thực hiện kế hoạch thẩm tra và việc điều chỉnh.

Biểu mẫu 5b-1

26. HỒ SƠ

26.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
26	**QCVN 02-02** 2.1 2.2.8 **QCVN 02-01** 2.2	**26. Hồ sơ** **26.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu** a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy **26.2. Hồ sơ chương trình QLCL** a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng quy định		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		

26.2. Cách tiến hành

26.2.1. Yêu cầu: Hồ sơ đầy đủ, chính xác và dễ truy cập

26.2.2. Phạm vi: Toàn bộ hồ sơ liên quan đến hoạt động quản lý chất lượng, bao gồm cả hồ sơ quản lý nguyên liệu.

26.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

a. Tính đầy đủ và tin cậy của hồ sơ quản lý nguyên liệu, bao gồm:

- Danh sách các đại lý chính cung cấp nguyên liệu cho doanh nghiệp (tên, địa chỉ, số điện thoại của đại lý nếu có).

- Đủ hồ sơ chứng minh điều kiện đảm bảo ATTP của đại lý cung cấp nguyên liệu được kiểm soát bởi cơ quan thẩm quyền địa phương hoặc tự doanh nghiệp *(doanh nghiệp xuất khẩu vào EU phải có đủ hồ sơ chứng minh điều kiện đảm bảo ATTP của đại lý cung cấp nguyên liệu được kiểm soát thông qua cơ quan thẩm quyền địa phương).*

- Hợp đồng, cam kết,... về chủng loại, xuất xứ, phương thức bảo quản, phương tiện vận chuyển của đại lý cung cấp nguyên liệu với doanh nghiệp.

- Hồ sơ tiếp nhận và kiểm soát chất lượng nguyên liệu của Doanh nghiệp.

Biểu mẫu 5b-1

b. Hồ sơ chương trình quản lý chất lượng:

- Tính đầy đủ của các loại hồ sơ (các văn bản pháp lý, tài liệu tham chiếu, chương trình GMP, SSOP, kế hoạch HACCP, hồ sơ giám sát, thẩm tra, hành động sửa chữa,...).

- Mức độ tin cậy của các loại hồ sơ (thực hiện đúng so với kế hoạch, các kết quả ghi chép phù hợp hiện trạng sản xuất, không có dấu hiệu nguỵ tạo hồ sơ).

Lưu trữ hồ sơ dễ truy cập (được sắp xếp theo chủ đề, trình tự quy trình và trình tự thời gian). Thời gian lưu trữ hồ sơ theo đúng quy định (2 năm).

Biểu mẫu 5b-2

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA, CHỨNG NHẬN)
.....
.....

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

BIÊN BẢN KIỂM TRA, THẨM ĐỊNH VÀ ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT THỦY SẢN KHÔ

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....

2. Tên tiếng Anh, tên giao dịch thương mại (nếu có):

3. Địa chỉ:.....

4. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp.....

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

6. Mã số *(nếu có)*:.....

7. Mặt hàng:

Sản phẩm	Thị trường đăng ký xuất khẩu

8. Ngày kiểm tra:..... .....

9. Hình thức kiểm tra: ....

10. Thành phần đoàn kiểm tra: 1) .....

2) ....

3) .....

Biểu mẫu 5b-2

11. Đại diện cơ sở: 1) .....

2) .....

II. NỘI DUNG KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
1	**QCVN 02-01** 2.1.1, 2.1.3; 2.1.4. 2.1.4.6.b,c 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b 2.1.12.1.b **QCVN 02-17** 2.1.1; 2.1.2; 2.1.3; 2.2.1; 2.2.2	**1. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị:** a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh		[ ]	[ ] [ ]	[ ]	[ ]		
2	**QCVN 02-01** 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2 **QCVN 02-17** 2.1.2; 2.1.3	**2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ** ***2.1. Khu vực sản xuất ướt*** a. Không bị thấm nước b. Có độ dốc thích hợp, nhẵn, phẳng c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong. d. Bảo trì tốt ***2.2. Khu vực sản xuất khô*** a. Không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh. b. Bảo trì tốt.		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 5b-2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
3	**QCVN02-01**	**3. Tường, trần/mái che**							
	2.1.4.3, 4	***3.1. Khu vực sản xuất ướt***							
	2.1.4.5.g	a. Kín			[ ]	[ ]			
	2.1.12.2	b. Tường không bị thấm nước			[ ]	[ ]			
		c. Màu sáng		[ ]					
	QCVN 02-17	d. Dễ làm vệ sinh		[ ]	[ ]				
	2.1.2; 2.1.3	đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp		[ ]					
		e. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
		3.2. Khu vực sản xuất khô							
		a. Trần kín			[ ]	[ ]			
		b. Tường bao phù hợp		[ ]	[ ]				
		c. Trần màu sáng		[ ]	[ ]				
		d. Dễ làm vệ sinh		[ ]	[ ]				
		đ. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
4	**QCVN 02-01**	**4. Cửa**							
	2.1.4.5	a. Bằng vật liệu bền, không bị thấm nước		[ ]	[ ]				
	2.1.5.4.b	b. Kín		[ ]	[ ]				
	2.1.12.2	c. Dễ làm vệ sinh		[ ]	[ ]				
		d. Gờ cửa sổ có độ nghiêng		[ ]					
		đ. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
5	**QCVN 02-01**	**5. Hệ thống thông gió**							
	2.1.4.7.a,b,c	a. Không có sự ngưng tụ hơi nước trong phân			[ ]	[ ]			
	2.1.10.3	xưởng *(khu vực sản xuất ướt)*							
	2.1.11.3.v	b. Không có mùi hôi, hơi nước bão hòa, khói		[ ]	[ ]				
	2.1.11.4.a.iii	trong phân xưởng.							
		c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				

Biểu mẫu 5b-2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
6	**QCVN 02-01** 2.1.4.8; 2.1.5.1.đ 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii 2.1.12.2	**6. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở những nơi cần thiết c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 			
7	**QCVN 02-01** 2.1.11.1 2.1.11.2 2.1.12.2	**7. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:** **7.1. Đối với công nhân** a. Đủ số lượng b. Không dùng vòi nước vận hành bằng tay c. Có xà phòng nước d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp đ. Bồn chlorine nhúng ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp e. Vị trí lắp đặt phù hợp g. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] 			
	QCVN 02-01 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6 2.1.5.4.b 2.1.12.4.d	**7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến** a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp			 [ ] [ ]	 [ ] [ ]			
8	**QCVN 02-01** 2.1.5.1 2.1.5.2.a 2.1.5.3	**8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm** (Thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn...) ***khu vực sản xuất ướt.*** a. Vật liệu phù hợp				 [ ]	 [ ]		

Biểu mẫu 5b-2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
	2.1.5.4.a 2.1.12.2 2.3.1.3 **QCVN 02-17** 2.2.1	b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh. c. Bảo trì tốt			[ ] [ ]	[ ] [ ]			
9	**QCVN 02-01** 2.1.5.1 2.1.5.2.a 2.1.5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2 **QCVN 02-17** 2.2.2	**9. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm khu vực sản xuất khô** **9.1. Thiết bị, dụng cụ** a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp b. Các mối nối, bề mặt nhẵn, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt **9.2. Giàn phơi** a. Cấu trúc và vật liệu giàn phơi phù hợp b. Giàn phơi đặt cách mặt đất phù hợp		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]	[ ]		
10	**QCVN 02-01** 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b.c; 2.1.12.2	**10. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm** (chân bàn, giá đỡ, bệ máy...) a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]				
11	**QCVN 02-01** 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c,d,đ 2.1.5.2.b 2.1.10 2.1.12.2	**11. Chất thải:** **11.1 Chất thải rắn (Phế liệu)** 11.1.1. Dụng cụ thu gom phế liệu trong phân xưởng; a. Vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

Biểu mẫu 5b-2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
		11.1.2. Phương tiện chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng: a. Kín nước, có nắp đậy b. Cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh c. Chuyên dùng 11.1.3. Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng a. Kín, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] 			
		11.2. Thoát nước nền a. Đủ khả năng thoát nước b. Có hố ga đúng cách c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước d. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh đ. Bảo trì tốt		 [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] 	 [ ] 		
12	**QCVN 02-01** 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6; 2.1.6; 2.1.7	**12. Hệ thống cung cấp nước, nước đá:** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh e. Bảo trì tốt		 	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 		

Biểu mẫu 5b-2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
13	**QCVN 02-01** 2.1.9 2.1.8 2.7.3	**13. Hệ thống cung cấp hơi nước, khí nén** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Hệ thống cung cấp hơi nước và khí nén phù hợp c. Bảo trì tốt			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		
14	**QCVN 02-01** 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e 2.1.12.2	**14. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** **14.1. Ngăn chặn** a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài phân xưởng c. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại **14.2. Tiêu diệt** a. Xây dựng kế hoạch phù hợp và thực hiện đúng theo kế hoạch b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		 [ ] 	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ]		
15	**QCVN 02-01** 2.1.11.4 2.1.12.2 	**15. Khu vực vệ sinh công nhân** a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...) c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 			
16	**QCVN 02-01** 2.1.11.3 2.1.14.2	**16. Bảo hộ lao động (BHLĐ)** **16.1. Trang bị BHLĐ** a. Đủ số lượng và chủng loại			[ ]	[ ]			

Biểu mẫu 5b-2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
	QCVN 02-17	b. Tổ chức giặt BHL phù hợp			[ ]	[ ]			
	2.4	c. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách			[ ]	[ ]			
		16.2. Phòng thay BHLĐ							
		a. Có phòng thay BHLĐ				[ ]			
		b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau			[ ]	[ ]			
		c. Bố trí, vị trí thích hợp			[ ]	[ ]			
		d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
17	**QCVN 02-01**	**17. Kho bảo quản và phương tiện vận chuyển:**							
	2.1.5.5	**17.1. Kho lạnh**							
	2.1.5.7	a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp			[ ]	[ ]			
	2.3.1	b. Có nhiệt kế tự ghi				[ ]			
	QCVN 02-17	c. Có biểu đồ nhiệt độ đúng cách			[ ]	[ ]			
	2.5.2	d. Đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí				[ ]			
		e. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp			[ ]	[ ]			
		17.2. Kho bảo quản thành phẩm khô							
		Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp			[ ]	[ ]			
		17.3. Phương tiện vận chuyển đảm bảo vệ sinh			[ ]	[ ]			
18	**QCVN 02 01**	**18. Bao gói, bảo quản bao bì**							
	2.1.5.8	**18.1. Bao gói**							
	2.1.12.1.b	a. Có khu vực bao gói riêng biệt			[ ]	[ ]			
		b. Vật liệu bao gói phù hợp			[ ]	[ ]			

Biểu mẫu 5b-2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
		18.2. Bảo quản bao bì a. Có kho riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp			 [ ] [ ]	 [ ] [ ]			
19	**QCVN 02-01** 2.6.4; 2.2.2 **QCVN 02-17** 2.5.1, 2.6.2 **QCVN 02-02** 2.3.9	**19. Ghi nhãn và truy xuất** **19.1. Ghi nhãn** a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách **19.2. Thủ tục truy xuất, thu hồi/xử lý** a. Thiết lập đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/ xử lý sản phẩm. b. Thực hiện đầy đủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.			 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 		
20	**QCVN 02-01** 2.1.13 2.1.11.5.đ 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b	**20. Hóa chất, phụ gia** **20.1. Hóa chất, phụ gia dùng cho chế biến** a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách **20.2. Hóa chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại** a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]		
21	**QCVN 02-01** 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1 **QCVN 02-17** 2.1.3.b	**21. Môi trường xung quanh** a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		 [ ] [ ]	 [ ] [ ]				

Biểu mẫu 5b-2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
22	**QCVN 02-01** 2.1.14.1.c 2.4 **QCVN 02-17** 2.4.2 2.6.3	**22. Điều kiện bảo đảm của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)** **22.1. Cơ cấu tổ chức** a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền **22.2. Các điều kiện bảo đảm** a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP.			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			
23	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-17** 2.6.1	**23. Xây dựng chương trình QLCL** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			[ ]	[ ] [ ]	[ ] [ ]		
24	**QCVN 02-01** **QCVN02-02** **QCVN 02-17** 2.6.1	**24. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP** a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được quy định trong GMP, SSOP			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

Biểu mẫu 5b-2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
		c. Thao tác của công nhân đúng cách			[ ]	[ ]			
		d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách			[ ]	[ ]			
		đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung			[ ]	[ ]			
		e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách			[ ]	[ ]			
		g. Kiểm soát đúng chế độ sức khỏe công nhân				[ ]	[ ]		
		h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn				[ ]	[ ]		
		i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm			[ ]	[ ]	[ ]		
25	**QCVN 02-02**	**25. Hoạt động thẩm tra**							
	QCVN 02-01	a. Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát			[ ]	[ ]			
	QCVN 02-17	b. Có kế hoạch và thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra			[ ]	[ ]			
		c. Có kế hoạch và thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát			[ ]	[ ]	[ ]		
		d. Có kế hoạch và thực hiện kế hoạch thẩm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết				[ ]	[ ]		
26	**QCVN 02-02**	**26. Hồ sơ**							
	2.1	**26.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu**							
	2.2.8	a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu				[ ]	[ ]		
	QCVN 02-01	b. Hồ sơ đủ độ tin cậy				[ ]	[ ]		
	2.2								

Biểu mẫu 5b-2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
		26.2. Hồ sơ chương trình QLCL a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng quy định		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] 	 [ ] [ ] 		
Tổng cộng: 26 nhóm chỉ tiêu									

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

.....

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

.....

.....

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

.....

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

.....

....., ngày tháng năm
Đại diện cơ sở được kiểm tra
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
Trưởng đoàn kiểm tra
(Ký tên)

Biểu mẫu 5b-2

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, THẨM ĐỊNH VÀ ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỦY SẢN KHÔ

I. HƯỚNG DẪN PHÂN HẠNG

1. Định nghĩa mức lỗi

Lỗi tới hạn (*Cr*):	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
Lỗi nghiêm trọng (*Se*):	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Tới hạn.
Lỗi nặng (*Ma*):	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.
Lỗi nhẹ (*Mi*):	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng.

2. Bảng xếp loại

Hạng nhà máy	**Số lượng lỗi**			
	Cr	**Se**	**Ma**	**Mi**
Hạng 1	0	0	≤ 5	≤ 11 - Ma
Hạng 2	0	0	0	> 11
	0	1	≤ 6	-
	0	0	7	-
Hạng 3	0	≤ 2	≤ 10	-
	0	≤ 1	11	-
Hạng 4	≥ 1	-	-	-
	-	≥ 3	-	-
	-	≤ 2	≥ 11	-

Biểu mẫu 5b-2

3. Diễn giải

3.1. Cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP: Khi cơ sở xếp Hạng 1, Hạng 2 và Hạng 3.

3.1.1. Cơ sở được xếp Hạng 1 khi đạt các điều kiện sau:

• Không có lỗi Tới hạn, Không có lỗi Nghiêm trọng

• Số lỗi Nặng không quá 5 và tổng số lỗi Nhẹ và Nặng không quá 11 nhóm chỉ tiêu.

3.1.2. Cơ sở được xếp Hạng 2 khi gặp một trong ba trường hợp sau:

• Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, không có lỗi Nặng, lỗi Nhẹ lớn hơn 11.

• Không có lỗi Tới hạn, có 1 lỗi Nghiêm trọng, không quá 6 lỗi Nặng.

• Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, có 7 lỗi Nặng.

3.1.3. Cơ sở được xếp Hạng 3 khi gặp một trong hai trường hợp sau:

• Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng, số lỗi Nặng không quá 10.

• Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 1 lỗi Nghiêm trọng, có 11 lỗi Nặng.

3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi Cơ sở xếp Hạng 4.

Một trong ba trường hợp sau:

• Có lỗi Tới hạn

• Có hơn 2 lỗi Nghiêm trọng.

• Có từ 11 lỗi nặng trở lên và có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng.

II. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản đánh giá

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn đánh giá.

- Các sai lỗi, khuyến cáo của Cơ sở do quy định riêng thị trường mà Cơ sở đăng ký xuất khẩu (nếu có) phải được ghi rõ tại phần "Nhận xét và kiến nghị của đoàn kiểm tra".

B. Nguyên tắc đánh giá

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

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

Biểu mẫu 5b-2

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

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

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

C. CÁC NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. BỐ TRÍ MẶT BẰNG, NHÀ XƯỞNG VÀ TRANG THIẾT BỊ

1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
1	**QCVN 02-01** 2.1.1, 2.1.3; 2.1.4. 2.1.4.6.b,c 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b 2.1.12.1.b **QCVN 02-17** 2.1.1; 2.1.2; 2.1.3; 2.2.1; 2.2.2	**1. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị:** a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh		[ ]	[ ] [ ]	[ ]	[ ]		

1.2. Cách tiến hành:

1.2.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm chéo

- Thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh.

1.2.2. Phạm vi:

- Khu sản xuất: phòng tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, khu vực chế biến ướt, khu vực chế biến khô, khu bao gói, bảo quản sản phẩm, khu chứa phế liệu, khu sản xuất nước đá.

Biểu mẫu 5b-2

- Khu vực phụ trợ: kho bao bì, phụ gia, hóa chất, phòng thay BHLĐ, khu vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến.

1.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Sự phân cách hợp lý giữa các khu vực có mức nguy cơ khác nhau (tiếp nhận nguyên liệu với khu chế biến; khu vực sản phẩm khô sơ chế với khu vực sản phẩm chín...), giữa các dây chuyền sản xuất sản phẩm có độ rủi ro khác nhau.

- Khả năng lây nhiễm chéo: luồng sản phẩm, nước đá, bao bì, chất thải, đối lưu không khí và công nhân.

- Bố trí trang thiết bị không hợp lý gây cản trở cho chế biến và làm vệ sinh, hoặc làm mất khả năng kiểm soát an toàn vệ sinh.

- Diện tích mặt bằng từng phòng sản xuất và mặt bằng chung so với khối lượng sản phẩm được sản xuất.

2. NỀN PHÂN XƯỞNG CHẾ BIẾN VÀ KHU VỰC PHỤ TRỢ

2.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
2	**QCVN 02-01** 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2 **QCVN 02-17** 2.1.2; 2.1.3	**2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ** **2.1. Khu vực sản xuất ướt** a. Không bị thấm nước b. Có độ dốc thích hợp, nhẵn, phẳng c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong. d. Bảo trì tốt **2.2. Khu vực sản xuất khô** a. Không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh. b. Bảo trì tốt.		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 5b-2

2.2. Cách tiến hành

2.2.1. Yêu cầu: Vật liệu và cấu trúc thích hợp, không thấm nước, không đọng nước và dễ làm vệ sinh.

2.2.2. Phạm vi:

a. Nền khu tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, các khu vực sản xuất ướt, khô, khu bao gói, bảo quản sản phẩm.

b. Nền kho bao bì, phụ gia, hóa chất, phòng thay bảo hộ lao động, khu vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến.

2.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét, kiểm tra thực tế toàn bộ bề mặt nền tại tất cả các khu vực để xác định:

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

- Kết cấu: nhẵn, phẳng, có độ dốc thích hợp (mục 2.2.2.a, trừ khu vực sản xuất khô, khu bao gói, bảo quản sản phẩm) và dễ làm vệ sinh.

- Nơi tiếp giáp giữa nền và tường có độ cong (mục 2.2.2.a, trừ khu vực sản xuất khô, khu bao gói, bảo quản sản phẩm).

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của nền sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

3. TƯỜNG, TRẦN

3.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
3	**QCVN02- 01**	**3. Tường, trần/mái che**							
	2.1.4.3, 4	***3.1. Khu vực sản xuất ướt***							
	2.1.4.5.g	a. Kín			[ ]	[ ]			
	2.1.12.2	b. Tường không bị thấm nước			[ ]	[ ]			
	QCVN 02-17	c. Màu sáng		[ ]					
	2.1.2; 2.1.3	d. Dễ làm vệ sinh		[ ]	[ ]				
		đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp		[ ]					
		e. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				

Biểu mẫu 5b-2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
		3.2. Khu vực sản xuất khô a. Trần kín b. Tường bao phù hợp c. Trần màu sáng d. Dễ làm vệ sinh đ. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

3.2. Cách tiến hành

3.2.1. Yêu cầu: Không thấm nước, kín, sáng màu và dễ làm vệ sinh.

3.2.2. Phạm vi

a. Tường, vách ngăn, các trang thiết bị, đường ống, dây dẫn gắn trên tường; trần các khu vực tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, khu vực ướt, khu vực khô, khu bao gói, bảo quản sản phẩm.

b. Tường, trần kho bao bì, phụ gia, hóa chất, phòng thay bảo hộ lao động, khu vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến.

3.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét, kiểm tra thực tế toàn bộ bề mặt tường, trần hoặc mái tại tất cả các khu vực để xác định:

- Vật liệu làm tường, vách ngăn: bền, không thấm nước, màu sáng, không độc (khu vực khô có thể bằng nhựa...)

- Vật liệu làm trần bền, không rỉ sét, không bong tróc, màu sáng và không độc.

- Kết cấu kín, nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.

- Khu vực khô có thể không có trần nhưng mái che phải chắn chắn, vật liệu bền.

- Các đường ống, dây dẫn được đặt chìm trong tường, hoặc được bọc gọn, cố định cách tường 0,1m.

- Mặt trên các vách lửng (mục 3.2.2.a) có độ nghiêng không nhỏ hơn 45 độ.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của tường, trần sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

Biểu mẫu 5b-2

4. CỬA

4.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
4	**QCVN 02-01**	**4. Cửa**							
	2.1.4.5	a. Bằng vật liệu bền, không bị thấm nước		[ ]	[ ]				
	2.1.5.4.b								
	2.1.12.2	b. Kín		[ ]	[ ]				
		c. Dễ làm vệ sinh		[ ]	[ ]				
		d. Gờ cửa sổ có độ nghiêng		[ ]					
		đ. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				

4.2. Cách tiến hành

4.2.1. Yêu cầu: Kín, không thấm nước, dễ làm vệ sinh.

4.2.2. Phạm vi:

a. Các cửa ra vào, cửa thoát hiểm, cửa sổ, cửa lùa ở phòng tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, khu vực ướt, khu vực khô, khu bao gói, bảo quản sản phẩm.

b. Cửa các kho bao bì, phụ gia, hóa chất, phòng thay bảo hộ lao động, khu vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến.

4.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét, kiểm tra thực tế toàn bộ các cửa tại tất cả các khu vực để xác định:

- Cửa phải nhẵn, phẳng, kín, dễ làm vệ sinh. Vật liệu làm cửa bền, không rỉ sét, không mục hoặc bong tróc, không thấm nước không độc. Các mối nối, mối ghép, gioăng phải nhẵn, phẳng, dễ làm sạch.

- Các cửa mở thông ra bên ngoài có trang bị lưới chắn côn trùng

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Rèm che, các ô hổng (quạt thông gió, ô thoáng...), việc trang bị lưới chắn côn trùng tại các cửa mở thông ra bên ngoài được đánh giá ở nhóm chỉ tiêu 14; Hiện trạng vệ sinh của cửa sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

Biểu mẫu 5b-2

5. HỆ THỐNG THÔNG GIÓ

5.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
5	**QCVN 02-01** 2.1.4.7.a,b,c 2.1.10.3 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii	**5. Hệ thống thông gió** a. Không có sự ngưng tụ hơi nước trong phân xưởng *(khu vực sản xuất ướt)* b. Không có mùi hôi, hơi nước bão hòa, khói trong phân xưởng. c. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]			

5.2. Cách tiến hành

5.2.1. Yêu cầu: Không bị ngưng tụ hơi nước, thoáng, không có mùi hôi, khói.

5.2.2. Phạm vi

a. Phòng tiếp nhận nguyên liệu, khu vực ướt, khu vực khô, khu bao gói, bảo quản bao bì.

b. Kho phụ gia, hóa chất, phòng thay bảo hộ lao động, khu vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến.

5.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) tại tất cả các khu vực trong phân xưởng để xác định:

- Hiện tượng ngưng tụ hơi nước trên trần, tường và các bề mặt khác như đường ống,...

- Sự hữu hiệu của biện pháp thoát hơi nước và hơi nóng đối với khu vực gia nhiệt.

- Hệ thống thông gió và điều hòa phải đảm bảo loại bỏ mùi hôi, hơi nước, khói.

- Tình trạng bảo trì tốt

Chú thích: *Ảnh hưởng của dòng lưu thông không khí đến an toàn vệ sinh được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 1; Hiện trạng vệ sinh của hệ thống thông gió sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

Biểu mẫu 5b-2

6. HỆ THỐNG CHIẾU SÁNG

6.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
6	**QCVN 02-01** 2.1.4.8; 2.1.5.1.đ 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii 2.1.12.2	**6. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở những nơi cần thiết c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

6.2. Cách tiến hành

6.2.1. Yêu cầu: Đủ sáng, an toàn cho sản phẩm và dễ làm vệ sinh.

6.2.2. Phạm vi

a. Khu tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, khu vực ướt, khu vực khô, bao gói sản phẩm.

b. Khu bảo hộ lao động, khu vệ sinh công nhân, hóa chất phụ gia, bảo quản sản phẩm.

6.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) hệ thống chiếu sáng tại tất cả các khu vực để xác định:

- Cường độ sáng đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất hoặc kiểm tra.

- Phải có đủ chụp bảo vệ đèn ở các khu vực 6.2.2a. Chụp đèn phải đáp ứng chức năng bảo vệ khi bóng đèn bị nổ, vỡ.

- Kết cấu của hộp đèn phải kín, đảm bảo dễ làm vệ sinh cả bên trong và bên ngoài.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của hệ thống chiếu sáng sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

7. PHƯƠNG TIỆN RỬA, VỆ SINH, KHỬ TRÙNG

7.1. Chỉ tiêu

Biểu mẫu 5b-2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá							Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
7	**QCVN 02-01** 2.1.11.1 2.1.11.2 2.1.12.2	**7. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:** **7.1. Đối với công nhân** a. Đủ số lượng b. Không dùng vòi nước vận hành bằng tay c. Có xà phòng nước d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp đ. Bồn chlorine nhúng ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp e. Vị trí lắp đặt phù hợp g. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]				
	QCVN 02-01 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6 2.1.5.4.b 2.1.12.4.d	**7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến** a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp			[ ] [ ]	[ ] [ ]				

7.2. Cách tiến hành

7.2.1. Yêu cầu

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

- Đủ phương tiện làm vệ sinh và khử trùng chuyên dùng, hiệu quả và không là nguồn lây nhiễm vào sản phẩm.

7.2.2. Phạm vi

- Tại tất cả lối công nhân vào các khu vực sản xuất, khu vực vệ sinh công nhân và trong phòng sản xuất.

- Tất cả các phương tiện, các tác nhân làm vệ sinh và khử trùng nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến tại tất cả các khu vực sản xuất.

Biểu mẫu 5b-2

7.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

7.2.3.1. Phương pháp kiểm tra:

- Xem xét hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn về vị trí các lối vào phân xưởng, các cửa và số lượng công nhân trong mỗi ca sản xuất.

- Xem xét thực tế về số lượng và chất lượng các loại phương tiện; bố trí và lắp đặt các phương tiện rửa/khử trùng tay, làm khô tay, bồn nhúng ủng, làm sạch bụi.

- Kiểm tra hoạt động thực tế của các phương tiện, kể cả áp lực của nguồn nước cung cấp và đo nồng độ chất khử trùng.

7.2.3.2. Nội dung kiểm tra:

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) ở tất các khu vực nêu tại 7.2.2 về:

a. Đánh giá phương tiện rửa, khử trùng cho công nhân:

a.1. Tại lối vào phân xưởng:

- Vòi nước không vận hành bằng tay, số lượng đảm bảo đủ vào giờ cao điểm (khoảng 20 công nhân/ vòi).

- Bình chứa và xà phòng nước phải phù hợp và đủ số lượng (khoảng 30 công nhân/ bình xà phòng).

- Phương tiện làm khô tay đúng quy cách (rulô vải, khăn lau tay dùng một lần, máy làm khô tay, phương tiện tương đương). Số lượng phương tiện làm khô tay phải đảm bảo đủ giờ cao điểm (khoảng 30 công nhân/rulô vải hoặc máy làm khô tay).

- Khu sản phẩm rủi ro cao phải bố trí phương tiện khử trùng tay và làm sạch bụi từ BHLĐ.

- Bồn nhúng ủng đảm bảo hiệu quả *(khu vực khô không cần bồn nhúng ủng)*.

a.2. Khu vệ sinh công nhân lắp đặt phương tiện rửa, khử trùng tay như lối vào phân xưởng.

a.3. Mỗi phòng trong khu sản xuất lắp đặt phương tiện rửa, khử trùng tay như lối vào phân xưởng.

a.4. Các phương tiện trên phải được lắp đặt hợp lý và trong tình trạng bảo trì tốt.

b. Đối với đánh giá phương tiện rửa, khử trùng nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến:

- Sự phân định rõ ràng giữa các loại phương tiện làm vệ sinh, khử trùng tại các khu vực khác nhau và việc sử dụng theo đúng chức năng.

Biểu mẫu 5b-2

- Đủ số lượng và hiệu quả.

- Vật liệu và kết cấu của phương tiện làm vệ sinh phù hợp.

- Có nơi bảo quản riêng; sắp xếp đúng quy định.

- Sử dụng các chất tẩy rửa và khử trùng theo quy định của Bộ NN& PTNT và Bộ Y tế.

8. BỀ MẶT TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI SẢN PHẨM KHU VỰC SẢN XUẤT ƯỚT

8.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
8	**QCVN 02-01** 2.1.5.1 2.1.5.2.a 2.1.5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2 2.3.1.3 **QCVN 02-17** 2.2.1	**8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm** (Thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn...) ***khu vực sản xuất ướt.*** a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh. c. Bảo trì tốt			[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		

8.2. Cách tiến hành

8.2.1. Yêu cầu: Vật liệu và cấu trúc thích hợp tránh lây nhiễm cho sản phẩm.

8.2.2. Phạm vi: Tất cả các bề mặt tiếp xúc trực tiếp (thớt, dao, thùng chứa, thau rổ, mặt bàn, bề mặt thiết bị...) với thủy sản và các thành phần phối chế tại khu vực sản xuất ướt.

8.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Quan sát kỹ các bề mặt, kể cả các mối nối, mối ghép giữa các bề mặt và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

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

Biểu mẫu 5b-2

- Các bề mặt và mối nối phải nhẵn, dễ làm vệ sinh hoặc được thiết kế để dễ tháo lắp khi làm vệ sinh.

- Trong tình trạng bảo trì tốt

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của các bề mặt tiếp xúc trực tiếp sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

9. BỀ MẶT TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI SẢN PHẨM KHU VỰC SẢN XUẤT KHÔ

9.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
9	**QCVN 02-01** 2.1.5.1 2.1.5.2.a 2.1.5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2 **QCVN 02-17** 2.2.2	**9. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm *khu vực sản xuất khô*** **9.1. Thiết bị, dụng cụ** a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp b. Các mối nối, bề mặt nhẵn, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt **9.2. Giàn phơi** a. Cấu trúc và vật liệu giàn phơi phù hợp b. Giàn phơi đặt cách mặt đất phù hợp		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]	[ ]		

9.2. Cách tiến hành

9.2.1. Yêu cầu: Vật liệu và cấu trúc thích hợp tránh lây nhiễm cho sản phẩm.

9.2.2. Phạm vi: Tất cả các bề mặt tiếp xúc trực tiếp (thớt, dao, thùng chứa, thau rổ, mặt bàn, bề mặt thiết bị...) với thủy sản và các thành phần phối chế tại khu vực sản xuất khô.

9.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Quan sát kỹ các bề mặt, kể cả các mối nối, mối ghép giữa các bề mặt và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

Biểu mẫu 5b-2

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

- Các bề mặt và mối nối phải nhẵn, dễ làm vệ sinh hoặc được thiết kế để dễ tháo lắp khi làm vệ sinh.

- Giàn phơi phải đặt cách mặt đất ít nhất 0,5m.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của các bề mặt tiếp xúc trực tiếp sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

10. CÁC BỀ MẶT KHÔNG TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI SẢN PHẨM

10.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
10	**QCVN 02-01** 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b.c; 2.1.12.2	**10. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm** (chân bàn, giá đỡ, bệ máy...) a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. Yêu cầu: Vật liệu và cấu trúc thích hợp tránh lây nhiễm cho sản phẩm.

10.2.2. Phạm vi: Tất cả các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (gầm bàn, chân bàn, giá đỡ, bề mặt thiết bị, vòi nước...).

10.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Quan sát kỹ các bề mặt (gầm bàn, chân bàn giá đỡ, bệ máy, hộp chứa mô tơ, hộp điều tốc...) và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

Được làm bằng vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh và trong tình trạng bảo trì tốt.

Biểu mẫu 5b-2

11. CHẤT THẢI

11.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
11	**QCVN 02-01** 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c,d,đ 2.1.5.2.b 2.1.10 2.1.12.2	**11. Chất thải:** **11.1. Chất thải rắn (Phế liệu)** 11.1.1. Dụng cụ thu gom phế liệu trong phân xưởng; a. Vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng 11.1.2. Phương tiện chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng: a. Kín nước, có nắp đậy b. Cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh c. Chuyên dùng 11.1.3. Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng a. Kín, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] 	 	 	
	QCVN 02-01 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c,d,đ 2.1.12.2	**11.2. Thoát nước nền** a. Đủ khả năng thoát nước b. Có hố ga đúng cách c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước d. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh đ. Bảo trì tốt		 [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] 	 [ ] 	 	

11.2. Cách tiến hành

11.2.1. Yêu cầu:

- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.

Biểu mẫu 5b-2

- Hệ thống thoát nước nền: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo mối nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực chế biến và không ảnh hưởng ngược từ môi trường ngoài vào phân xưởng.

11.2.2. Phạm vi:

- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ phế liệu trong và ngoài phân xưởng.

- Các đường thoát nước, các hố ga ở tất cả các khu vực chế biến, các khu vực xử lý nước thải.

11.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

a. Xem xét và phỏng vấn (nếu cần) các hoạt động loại bỏ phế liệu để xác định sự thích hợp về cấu trúc, tính chuyên dùng đối với:

- Phương tiện thu gom, vận chuyển, lưu giữ phế liệu phải được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ làm vệ sinh. Chúng phải được ghi rõ hoặc có dấu hiệu phân biệt với các thùng chứa khác (có thể phân biệt bằng màu sắc hoặc hình dạng).

- Dụng cụ thu gom phế liệu trong quá trình sản xuất phải có cấu trúc thích hợp, chuyên dùng cho mỗi loại phế liệu.

- Thùng vận chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng phải kín nước, có nắp, chuyên dùng và phải được làm vệ sinh và khử trùng trước khi đưa trở lại khu vực sản xuất.

- Thùng chứa phế liệu ngoài phân xưởng phải kín nước, chuyên dùng, ngăn chặn sự xâm nhập của động vật gây hại, không gây ra mùi hôi cho môi trường xung quanh.

- Nhà chứa phế liệu phải kín, cách biệt với khu chế biến và phải được thông gió riêng, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

b. Xem xét, kiểm tra sơ đồ và thực tế hệ thống thoát nước ở các khu vực, khi cần thiết có thể phỏng vấn thêm nhằm xác định:

- Mức độ thoát nước, mùi hôi..., của hệ thống nước thải, hố ga, nếu hố ga có nắp di động cần dời nắp để kiểm tra cấu trúc hố ga.

- Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.

- Sự ảnh hưởng của hệ thống xử lý nước thải vào hệ thống xử lý nước chế biến.

Chú thích: *Hiện trạng về động vật gây hại sẽ được xem xét, đánh giá trong nhóm chỉ tiêu số 14.*

Biểu mẫu 5b-2

12. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC, NƯỚC ĐÁ

12.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
12	**QCVN 02-01** 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6;2.1.6; 2.1.7	**12. Hệ thống cung cấp nước, nước đá:**							
		a. Đảm bảo an toàn vệ sinh					[ ]		
		b. Đủ nước để sử dụng			[ ]	[ ]			
		c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp			[ ]	[ ]			
		d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước			[ ]	[ ]			
		đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh			[ ]	[ ]			
		e. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			

12.2. Cách tiến hành

12.2.1. Yêu cầu: Nước, nước đá sử dụng cho chế biến phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; không là nguồn lây nhiễm vào sản phẩm.

12.2.2. Phạm vi

- Nguồn nước, thiết bị xử lý nước (hóa, lý, vi sinh), hồ chứa, tháp nước, đường ống dẫn.

- Toàn bộ hệ thống cấp nước ở tất cả các khu vực sản xuất và phục vụ sản xuất, ngoại trừ nước giải nhiệt, cứu hỏa, nước làm vệ sinh bên ngoài khu vực sản xuất, nước xả nhà vệ sinh.

- Việc sản xuất trong nhà máy (kể cả thiết bị xay đá) hoặc nguồn cung cấp từ bên ngoài.

- Kho bảo quản đá, phương tiện vận chuyển và dụng cụ chứa đựng ở tất cả các công đoạn.

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

Biểu mẫu 5b-2

12.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Kiểm tra trên sơ đồ, thực tế, phỏng vấn và lấy mẫu kiểm tra (khi cần) để xác định:

a. Đối với hệ thống cấp nước:

- Hệ thống cung cấp nước đảm bảo chất lượng đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh và không bị nhiễm bẩn từ bên ngoài hoặc có khả năng chảy ngược.

- Hệ thống cấp nước phải được nhận diện dễ dàng trên sơ đồ và thực tế đến từng vòi sử dụng.

- Kiểm tra trên hồ sơ và thực tế việc làm vệ sinh định kỳ hệ thống cung cấp nước.

- Kiểm tra hoạt động lấy mẫu và phân tích nước theo kế hoạch đã đề ra và đáp ứng QCVN 01:2009/BYT.

- Kiểm tra khả năng cung cấp nước đầy đủ và yêu cầu áp lực của hệ thống đối với từng khu vực.

- Kiểm tra hoạt động của các thiết bị xử lý nước (như: thiết bị pha chlorine, thiết bị xử lý bằng ôzôn, hoặc đèn cực tím,...). Nếu nghi ngờ hiệu quả hệ thống, cần lấy mẫu kiểm chứng.

- Kiểm tra các hoạt động giám sát và lưu trữ hồ sơ về hệ thống cung cấp nước.

b. Đối với hệ thống cung cấp nước đá:

b.1. Nếu nước đá sản xuất ngay tại cơ sở:

- Được sản xuất từ nguồn nước đáp ứng các yêu cầu tại mục a nêu trên.

- Sản xuất, phương tiện vận chuyển và bảo quản nước đá đảm bảo an toàn vệ sinh như quy định tại nhóm chỉ tiêu số 8 và số 9 nêu trên.

- Bề mặt tiếp xúc của kho chứa nước đá và các kệ phải làm bằng vật liệu thích hợp, không rỉ sét, không thấm nước, không gây độc và dễ làm vệ sinh.

- Sắp xếp trong kho và thao tác xếp dỡ nước đá phải đảm bảo an toàn vệ sinh.

- Hồ sơ về quá trình sản xuất, kiểm soát chất lượng nước đá phải được lưu trữ đầy đủ.

b.2. Nước đá từ nguồn cung cấp bên ngoài: Kiểm tra trên hồ sơ và thực tế (khi cần thiết) như quy định tại mục 12.2.3.b1.

Biểu mẫu 5b-2

13. HỆ THỐNG CUNG CẤP KHÔNG KHÍ NÉN VÀ HƠI NƯỚC

13.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
13	**QCVN 02-01** 2.1.9 2.1.8 2.7.3	**13. Hệ thống cung cấp hơi nước, khí nén** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Hệ thống cung cấp hơi nước và khí nén phù hợp c. Bảo trì tốt			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

13.2. Cách tiến hành

13.2.1. Yêu cầu: Khí nén và hơi nước sử dụng trong sản xuất không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

13.2.2. Phạm vi

a. Hệ thống sản xuất và/hoặc cung cấp khí nén trong nhà máy.

b. Nguồn cung cấp từ bên ngoài.

13.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Không khí nén, hơi nước và các khí khác tiếp xúc trực tiếp hoặc gián tiếp với sản phẩm không được chứa dầu hoặc các chất độc hại khác và không làm nhiễm bẩn sản phẩm.

- Không khí nén phải qua phin lọc ở đầu vào. Phin lọc được đặt ở nơi sạch sẽ.

- Kiểm tra hồ sơ nguồn gốc và chất lượng đối với khí nén và hơi nước.

14. NGĂN CHẶN VÀ TIÊU DIỆT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI

14.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
14	**QCVN 02-01** 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ	**14. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** **14.1. Ngăn chặn**							

Biểu mẫu 5b-2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
	2.1.12.3.a 2.1.12.1.e 2.1.12.2	a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng			[ ]	[ ]			
		b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài phân xưởng		[ ]	[ ]	[ ]			
		c. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại			[ ]				
		14.2. Tiêu diệt							
		a. Xây dựng kế hoạch phù hợp			[ ]	[ ]			
		b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại				[ ]	[ ]		

14.2. Cách tiến hành

14.2.1. Yêu cầu: Ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.

14.2.2. Phạm vi:

a. Các khu vực sản xuất và các khu vực phụ trợ.

b. Xung quanh phân xưởng kể từ hàng rào của nhà máy trở vào.

c. Hồ sơ kiểm soát.

14.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét, kiểm tra trên hồ sơ (sơ đồ, kế hoạch tiêu diệt động vật gây hại); kiểm tra trên thực tế và kết hợp với phỏng vấn để xác định:

- Biện pháp ngăn chặn động vật gây hại:

+ Hệ thống lưới chắn tại các vị trí thông với bên ngoài; các khe, ngách, các vị trí khuất, khu chứa vật liệu bao gói, dụng cụ sắp xếp không ngăn nắp, thiết bị không sử dụng thường xuyên, các hố ga đối với các khu vực nêu tại 14.2.2.a.

+ Các bụi cây; hệ thống thoát nước hở; nơi có nước đọng; nơi tập trung phế liệu; rác thải đối với khu vực nêu ở mục 14.2.2.b

Biểu mẫu 5b-2

- Tiêu diệt động vật gây hại:

+ Kiểm tra sơ đồ, kế hoạch đặt bẫy, sử dụng thuốc tiêu diệt động vật gây hại. Các thủ tục kiểm soát và duy trì hoạt động đã được phê duyệt trong SSOP.

+ Xem xét dấu hiệu sự hiện diện của động vật gây hại trong phân xưởng

15. KHU VỰC VỆ SINH CÔNG NHÂN

15.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
15	**QCVN 02-01** 2.1.11.4 2.1.12.2	**15. Khu vực vệ sinh công nhân** a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...) c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] 				

15.2. Cách tiến hành

15.2.1. Yêu cầu: Số lượng, vị trí và cấu trúc phù hợp

15.2.2. Phạm vi: Tất cả các khu vệ sinh trong phân xưởng.

15.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Kiểm tra trên thực tế, kết hợp với phỏng vấn để xác định:

- Số bồn cầu (hố xí) đủ lượng theo quy định riêng cho nam và nữ:

Dưới 9 người: 1 bồn cầu

Từ 10 - 24 người: 2 bồn cầu

Từ 25 - 49 người: 3 bồn cầu

Từ 50 - 100 người: 5 bồn cầu

Biểu mẫu 5b-2

Trên 100 người, cứ 30 người thêm 01 bồn cầu.

- Cửa nhà vệ sinh không được mở trực tiếp vào khu vực chế biến.

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

- Tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của nhà vệ sinh sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu số 24.*

16. BẢO HỘ LAO ĐỘNG

16.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
16	QCVN 02-01 2.1.11.3 2.1.14.2 QCVN 02-17 2.4	**16. Bảo hộ lao động (BHLĐ)** **16.1. Trang bị BHLĐ** a. Đủ số lượng và chủng loại b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp c. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách **16.2. Phòng thay BHLĐ** a. Có phòng thay BHLĐ b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] 			

16.2. Cách tiến hành

16.2.1. Yêu cầu

- Đủ số lượng và chủng loại bảo hộ lao động theo quy định.

- Hợp vệ sinh, bố trí vị trí thích hợp.

- Có phòng thay BHLĐ riêng cho công nhân khu vực xử lý thủy sản ăn liền.

Biểu mẫu 5b-2

16.2.2. Phạm vi

a. Các phòng thay bảo hộ lao động.

b. Phòng giặt, nơi phơi, nơi bảo quản và cấp phát bảo hộ lao động.

c. Bảo hộ lao động của công nhân đang sản xuất.

16.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Số lượng và chủng loại trang bị bảo hộ lao động trong các khu vực như quy định.

- Tình trạng vệ sinh của bảo hộ lao động đang sử dụng.

- Sự tách biệt giữa BHLĐ và tư trang quần áo, giầy dép thường trong phòng thay bảo hộ; sự tách biệt giữa khu vực thay, lưu giữ bảo hộ lao động cho công nhân làm việc ở các khu vực có độ rủi ro khác nhau (tiếp nhận nguyên liệu, chế biến). Kiểm soát việc sử dụng bảo hộ lao động theo quy định.

- Giặt và quản lý BHLĐ theo quy định.

- Sự phân biệt BHLĐ dùng cho công nhân khu vực sản xuất hàng ăn liền với các khu vực khác; khu vực thay BHLĐ riêng cho khu vực sản xuất hàng ăn liền.

17. KHO LẠNH VÀ PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN LẠNH

17.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
17	**QCVN 02-01** 2.1.5.5 2.1.5.7 2.3.1 **QCVN 02-17** 2.5.2	**17. Kho bảo quản và phương tiện vận chuyển:** **17.1. Kho lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế tự ghi c. Có biểu đồ nhiệt độ đúng cách			[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

Biểu mẫu 5b-2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
		d. Đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí				[ ]			
		e. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp			[ ]	[ ]			
		17.2. Kho bảo quản thành phẩm khô							
		Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp			[ ]	[ ]			
		17.3. Phương tiện vận chuyển đảm bảo vệ sinh			[ ]	[ ]			

17.2. Cách tiến hành

17.2.1. Yêu cầu

- Kho lạnh/container, xe lạnh (nếu có) phải đảm bảo duy trì nhiệt độ sản phẩm -18^{0}C hoặc thấp hơn và được kiểm soát một cách hữu hiệu.

- Kho lạnh, kho bảo quản thành phẩm khô, phương tiện vận chuyển phải có phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp.

17.2.2. Phạm vi: Tất cả kho lạnh/container, xe lạnh (nếu có) bao gồm cả kho hàng lẻ, kho bảo quản thành phẩm khô và phương tiện vận chuyển sản phẩm.

17.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Kho lạnh đảm bảo nhiệt độ sản phẩm đạt -18^{0}C hoặc thấp hơn, trừ thời gian xả tuyết hoặc xuất, nhập hàng.

- Kho lạnh phải có nhiệt kế tự ghi giám sát nhiệt độ. Trong trường hợp nhiệt kế tự ghi bị hỏng phải thực hiện ghi chép nhiệt độ kho 2 giờ/lần và thể hiện trên biểu đồ.

- Việc sắp xếp sản phẩm; tình trạng vệ sinh và đối lưu không khí trong kho lạnh.

Biểu mẫu 5b-2

- Sử dụng kho đúng mục đích.

- Kho bảo quản thành phẩm khô: Sạch sẽ, có hệ thống thông gió, kín (có trần), đảm bảo côn trùng, động vật gây hại không thể xâm nhập.

- Phương tiện vận chuyển: khoang chứa hàng phải sạch, che kín trong quá trình vận chuyển.

18. BAO GÓI, BẢO QUẢN BAO BÌ

18.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
18	**QCVN 02 01** 2.1.5.8 2.1.12.1.b	**18. Bao gói, bảo quản bao bì** **18.1. Bao gói** a. Có khu vực bao gói riêng biệt b. Vật liệu bao gói phù hợp **18.2. Bảo quản bao bì** a. Có kho riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			

18.2. Cách tiến hành

18.2.1. Yêu cầu

- Có kho riêng để chứa bao bì, có khu vực bao gói riêng, vật liệu bao gói phù hợp.

- Bao bì phải được bảo quản và vận chuyển trong điều kiện hợp vệ sinh.

18.2.2. Phạm vi

- Kho bảo quản bao bì, khu vực chứa bao bì trung gian, thùng chứa bao bì, phương tiện vận chuyển bao bì tại xí nghiệp, kể cả bao bì chưa in nhãn.

- Khu vực bao gói, dụng cụ hàn túi, đai nẹp, thùng carton.

Biểu mẫu 5b-2

18.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Khu vực bao gói chỉ dành riêng cho hoạt động bao gói sản phẩm. Sản phẩm ăn liền phải được bao gói ở khu vực tách biệt khu vực bao gói các sản phẩm khác.

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm thủy sản phải bảo đảm an toàn thực phẩm:

+ Không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.

+ Đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm.

- Có kho riêng để bảo quản bao bì. Khu vực chứa bao bì trung gian phải đảm bảo tránh các nguồn lây nhiễm.

- Sắp xếp trong kho hợp lý (đảm bảo cự ly cách tường, cách nền, cách trần, hành lang vận chuyển và sự phân tách giữa các lô bao bì).

- Phương tiện vận chuyển bao bì của cơ sở không là nguồn lây nhiễm cho bao bì.

- Tình trạng vệ sinh của bao bì.

19. GHI NHÃN VÀ TRUY XUẤT

19.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
19	**QCVN 02-01** 2.6.4; 2.2.2 **QCVN 02-17** 2.5.1, 2.6.2 **QCVN 02-02** 2.3.9	**19. Ghi nhãn và truy xuất** **19.1. Ghi nhãn** a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách **19.2. Thủ tục truy xuất, thu hồi/xử lý** a. Thiết lập đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm. b. Thực hiện đầy đủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		

Biểu mẫu 5b-2

19.2. Cách tiến hành:

19.2.1. Yêu cầu:

- Ghi nhãn đầy đủ và đúng cách.

- Xây dựng và tuân thủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.

19.2.2. Phạm vi:

- Thông tin trên vỏ hộp, trên nhãn dán, bao bì và các vị trí khác (nếu có)

- Hồ sơ quy định thủ tục truy xuất của cơ sở

19.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành của Việt Nam, nước nhập khẩu và các thông tin phải chính xác.

- Các thông tin ghi trên nhãn phải phù hợp với sản phẩm bên trong.

- Tính đầy đủ và hợp lý của thủ tục truy xuất nguồn gốc, việc thực hiện trên thực tế.

20. HÓA CHẤT, PHỤ GIA

20.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
20	**QCVN 02-01** 2.1.13 2.1.11.5.đ 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b	**20. Hóa chất, phụ gia** **20.1. Hóa chất, phụ gia dùng cho chế biến** a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách **20.2. Hóa chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại** a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		

Biểu mẫu 5b-2

20.2. Cách tiến hành

20.2.1. Yêu cầu

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

- Sử dụng, bảo quản theo quy định và chỉ dẫn của nhà cung cấp.

20.2.2. Phạm vi

- Kho bảo quản, thùng, tủ, ngăn chứa hóa chất, phụ gia

- Việc sử dụng trong thực tế

- Hồ sơ quản lý và sử dụng.

20.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Sự tách biệt trong bảo quản và sử dụng các loại hóa chất, phụ gia khác nhau.

- Sự đầy đủ các thông tin ghi trên nhãn các loại hóa chất: tên thương mại, tên nhà cung cấp, chỉ dẫn bảo quản, sử dụng của nhà cung cấp, thành phần, thời hạn sử dụng.

- Thực tế bảo quản và sử dụng hóa chất trong sản xuất.

21. MÔI TRƯỜNG XUNG QUANH

21.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
21	**QCVN 02-01** 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1 **QCVN 02-17** 2.1.3.b	**21. Môi trường xung quanh** a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

Biểu mẫu 5b-2

21.2. Cách tiến hành:

21.2.1. Yêu cầu: Môi trường xung quanh không ảnh hưởng đến điều kiện vệ sinh an toàn của phân xưởng chế biến, khu vực phơi và sân phơi

21.2.2. Phạm vi: Vị trí của nhà máy, bên ngoài và bên trong tường rào nhà máy và phân xưởng chế biến

21.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

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

- Khuôn viên nhà máy so với các khu vực tập trung chất thải, nơi sản xuất có nhiều khói bụi, mùi hôi, khu vực bảo quản hóa chất, chăn nuôi gia súc, khu vực tù đọng chất thải.

- Tường rào xung quanh nhà máy ngăn chặn được sự qua lại của gia súc, vật nuôi.

- Nhà máy không bị ngập nước

- Không có các nơi tù đọng, ô nhiễm.

- Đường đi nội bộ, cống rãnh thoát nước, nơi tập trung rác thải không là nguồn lây nhiễm vào phân xưởng sx.

- Sân phơi cách xa đường giao thông, không bị ảnh hưởng của khói bụi, khí thải hoặc nguồn ô nhiễm.

22. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM CỦA HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

22.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
22	**QCVN 02-01** 2.1.14.1.c 2.4 **QCVN 02-17** 2.4.2 2.6.3	**22. Điều kiện bảo đảm của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)** **22.1. Cơ cấu tổ chức** a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách			[ ]	[ ]			

Biểu mẫu 5b-2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
		b. Được giao đủ thẩm quyền			[ ]	[ ]			
		22.2. Các điều kiện bảo đảm							
		a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL			[ ]	[ ]			
		b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp			[ ]	[ ]			
		c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL			[ ]	[ ]			
		d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP.			[ ]	[ ]			

22.2 Cách tiến hành

22.2.1. Yêu cầu: Cơ cấu tổ chức và điều kiện đủ để thực hiện hiệu quả hệ thống quản lý chất lượng.

22.2.2. Phạm vi

- Tổ chức và năng lực hoạt động của đội ngũ QLCL, các hồ sơ có liên quan.

- Văn bản, hồ sơ, tài liệu, trang thiết bị liên quan đến hoạt động QLCL.

- Phòng kiểm nghiệm (nếu có).

22.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Đội ngũ QLCL chuyên trách, có đủ năng lực và được giao đủ thẩm quyền.

- Hồ sơ được thiết lập đầy đủ và cập nhật chính xác.

- Có đầy đủ các văn bản pháp lý, hồ sơ, tài liệu để thực hiện QLCL.

Biểu mẫu 5b-2

- Trang thiết bị, dụng cụ để thực hiện kiểm soát

- Kế hoạch đào tạo và việc thực hiện kế hoạch đào tạo.

23. CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

23.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
23	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-17** 2.6.1	**23. Xây dựng chương trình QLCL** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			[ ]	[ ] [ ]	[ ] [ ]		

23.2. Cách tiến hành

23.2.1. Yêu cầu: Chương trình quản lý chất lượng phải phù hợp với quy định và thực tế.

23.2.2. Phạm vi: Chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP; các văn bản pháp lý, hồ sơ tài liệu có liên quan đến sản phẩm, nhóm sản phẩm sản xuất tại doanh nghiệp.

23.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét toàn bộ chương trình, kiểm tra đối chiếu với toàn bộ các văn bản pháp lý hoặc phỏng vấn nếu thấy cần thiết để xác định:

- Hồ sơ được thiết lập đầy đủ và phù hợp.

- Chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP được xây dựng phù hợp với quy định và thực tế.

Biểu mẫu 5b-2

24. THỰC HIỆN GMP, SSOP VÀ HACCP

24.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
24	**QCVN 02-01** **QCVN02-02** **QCVN 02-17** 2.6.1	**24. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP**							
		a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý			[ ]	[ ]			
		b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được quy định trong GMP, SSOP			[ ]	[ ]			
		c. Thao tác của công nhân đúng cách			[ ]	[ ]			
		d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách			[ ]	[ ]			
		đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung			[ ]	[ ]			
		e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách			[ ]	[ ]			
		g. Kiểm soát đúng chế độ sức khỏe công nhân				[ ]	[ ]		
		h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn				[ ]	[ ]		
		i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm			[ ]	[ ]	[ ]		

Biểu mẫu 5b-2

24.2. Cách tiến hành

24.2.1. Yêu cầu: Chương trình quản lý chất lượng phải được thực hiện theo đúng quy định đã đề ra.

24.2.2. Phạm vi: Toàn bộ hồ sơ liên quan đến xây dựng và thực hiện GMP, SSOP, HACCP và thực tế áp dụng chương trình trong sản xuất.

24.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Việc bố trí sản xuất, trang thiết bị chế biến, phân phối nguyên liệu, bán thành phẩm, sản phẩm trên dây chuyền sản xuất.

- Phân công nhiệm vụ lực lượng kiểm soát chất lượng và hoạt động của họ trong thực tế.

- Việc duy trì chế độ kiểm soát nhiệt độ bán thành phẩm và thời gian sản xuất; tuân thủ các quy định trong SSOP.

- Các thao tác của công nhân (có thể dẫn tới dập nát, nhiễm bẩn sản phẩm hoặc làm chậm thời gian sản xuất).

- Hoạt động vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (bao gồm cả dụng cụ, trang thiết bị bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển nguyên liệu tại nơi tiếp nhận nguyên liệu của doanh nghiệp) và kết quả thực hiện.

- Điều kiện vệ sinh chung theo quy định (không để chó, mèo vào khu vực sản xuất, không hút thuốc lá, khạc nhổ ... trong phân xưởng)

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

- Hoạt động kiểm soát tại các điểm kiểm soát tới hạn và việc ghi chép số liệu theo hệ thống mẫu biểu đã quy định trong chương trình

- Thực hiện hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm.

Biểu mẫu 5b-2

25. HOẠT ĐỘNG THẨM TRA

25.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
25	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-17**	**25. Hoạt động thẩm tra** a. Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát			[ ]	[ ]			
		b. Thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra			[ ]	[ ]			
		c. Thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát				[ ]	[ ]		
		d. Thực hiện kế hoạch thẩm tra và điều chỉnh chương trình khi cần thiết				[ ]	[ ]		

25.2. Cách tiến hành

25.2.1. Yêu cầu: Đảm bảo chương trình quản lý chất lượng phù hợp và được thực hiện có hiệu quả.

25.2.2. Phạm vi: Hồ sơ, thiết bị, dụng cụ giám sát.

25.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn để đánh giá:

- Biện pháp thẩm tra của doanh nghiệp

- Hồ sơ giám sát (độ chính xác và được thực hiện bởi người có thẩm quyền).

- Kế hoạch lấy mẫu và việc thực hiện.

- Hoạt động hiệu chuẩn thiết bị đo

- Kế hoạch thẩm tra, việc thực hiện kế hoạch thẩm tra và việc điều chỉnh.

Biểu mẫu 5b-2

26. HỒ SƠ

26.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
26	**QCVN 02-02** 2.1 2.2.8 **QCVN 02-01** 2.2	**26. Hồ sơ** **26.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu** a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy **26.2. Hồ sơ chương trình QLCL** a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng quy định			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		

26.2. Cách tiến hành

26.2.1. Yêu cầu: Hồ sơ đầy đủ, chính xác và dễ truy cập

26.2.2. Phạm vi: Toàn bộ hồ sơ liên quan đến hoạt động quản lý chất lượng

26.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

a. Tính đầy đủ và tin cậy của hồ sơ quản lý nguyên liệu, bao gồm:

- Danh sách các đại lý chính cung cấp nguyên liệu cho doanh nghiệp (tên, địa chỉ, số điện thoại của đại lý nếu có).

- Đủ hồ sơ chứng minh điều kiện đảm bảo ATVS của đại lý cung cấp nguyên liệu được kiểm soát (thông qua cơ quan thẩm quyền địa phương hoặc tự doanh nghiệp).

- Hợp đồng, cam kết,... về chủng loại, xuất xứ, phương thức bảo quản, phương tiện vận chuyển của đại lý cung cấp nguyên liệu với doanh nghiệp.

- Hoạt động giao nhận, điều kiện bảo quản nguyên liệu của đại lý cung cấp nguyên liệu tại nơi nhận nguyên liệu của Doanh nghiệp.

Biểu mẫu 5b-2

b. Hồ sơ chương trình quản lý chất lượng:

- Hồ sơ tiếp nhận và kiểm soát chất lượng nguyên liệu của Doanh nghiệp.

- Việc thực hiện các thủ tục truy xuất trong thực tế.

- Tính đầy đủ của các loại hồ sơ (các văn bản pháp lý, tài liệu tham chiếu, chương trình GMP, SSOP, kế hoạch HACCP, hồ sơ giám sát, thẩm tra, hành động sửa chữa,...).

- Mức độ tin cậy của các loại hồ sơ (thực hiện đúng so với kế hoạch, các kết quả ghi chép phù hợp hiện trạng sản xuất, không có dấu hiệu nguỵ tạo hồ sơ).

Lưu trữ hồ sơ dễ truy cập (được sắp xếp theo chủ đề, trình tự quy trình và trình tự thời gian).

Thời gian lưu trữ hồ sơ theo đúng quy định (2 năm).

(Xem tiếp Công báo số 605 + 606)

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ XUẤT BẢN

Địa chỉ: Số 1, Hoàng Hoa Thám, Ba Đình, Hà Nội
Điện thoại liên hệ:
- Nội dung: 080.44417; Fax: 080.44517
- Phát hành: 080.48543
Email: congbao@chinhphu.vn
Website: http://congbao.chinhphu.vn
In tại: Xí nghiệp Bản đồ 1- Bộ Quốc phòng