VĂN BẢN PHÁP LUẬT KHÁC

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

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

THÔNG TƯ

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

Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định việc thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, có hiệu lực kể từ ngày 07/02/2019, được sửa đổi, bổ sung bởi:

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 kể từ ngày 15/02/2023.

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

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

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản[1]*,*

---

[1] 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 căn cứ ban hành như sau:

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

Chương I
QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

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

Điều 2. Đối tượng áp dụng

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

a) Sản xuất ban đầu nhỏ lẻ;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa ngày 21 tháng 11 năm 2007;

Căn cứ Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Chất lượng sản phẩm hàng hóa; Nghị định số 74/2018/NĐ-CP ngày 15/5/2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa; Nghị định số 13/2022/NĐ-CP ngày 21/01/2022 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 và Nghị định số 86/2012/NĐ-CP ngày 19 tháng 10 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều Luật Đo lường;

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

Căn cứ Nghị định số 105/2022/NĐ-CP ngày 22 tháng 12 năm 2022 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

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

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư 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."

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

c) Sơ chế nhỏ lẻ;

d) Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ;

đ) Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn;

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

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

(sau đây gọi tắt là cơ sở).

Điều 3. Giải thích từ ngữ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và tiêu chuẩn quốc gia.

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

Điều 5. Cơ quan thẩm định

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

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

Điều 6. Các hình thức thẩm định

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

a) Cơ sở được thẩm định lần đầu;

b) Cơ sở đã được thẩm định đạt yêu cầu nhưng sửa chữa, mở rộng sản xuất;

c) Cơ sở đã được thẩm định không đạt yêu cầu nhưng sau đó đã khắc phục xong sai lỗi;

d) Cơ sở đã được thẩm định đạt yêu cầu nhưng hoãn thẩm định đánh giá định kỳ có thời hạn quá 06 tháng;

đ) Cơ sở đã được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm nhưng bị thu hồi hoặc thay đổi chủ sở hữu và có thay đổi điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm so với ban đầu.

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

Điều 7. Nội dung, phương pháp thẩm định

1. Nội dung thẩm định

a) Cơ sở vật chất, trang thiết bị;

b) Nguồn nhân lực tham gia sản xuất, kinh doanh và quản lý an toàn thực phẩm;

c) Việc thực hiện các quy định, tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chương trình quản lý an toàn thực phẩm và ghi nhãn hàng hóa;

d) Việc lấy mẫu kiểm nghiệm: Lấy mẫu kiểm nghiệm được thực hiện khi nghi ngờ sản phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm; tập trung lấy mẫu kiểm nghiệm đối với cơ sở có dự kiến kết quả xếp loại C. Việc chỉ định chỉ tiêu phân tích dựa trên đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm và tập trung vào nội dung thẩm định đánh giá điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm không đạt yêu cầu theo quy định. Việc lấy mẫu, phân tích mẫu phải thực hiện theo đúng quy định hiện hành.

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

Điều 8. Các hình thức xếp loại

1. Các hình thức xếp loại gồm

a) Loại A (tốt): Áp dụng đối với cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

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

c) Loại C (không đạt): Áp dụng đối với các cơ sở chưa đáp ứng các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

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

Điều 9. Tần suất thẩm định

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

1. Cơ sở xếp loại A: 1 lần/18 tháng;

2. Cơ sở xếp loại B: 1 lần/12 tháng;

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

quá 3 tháng tính từ thời điểm thẩm định xếp loại C. Nếu thời điểm thẩm định lại trùng với thời điểm mùa vụ đã kết thúc thì đợt thẩm định lại sẽ được thực hiện khi bắt đầu vào mùa vụ kế tiếp.

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

1. Yêu cầu đối với trưởng đoàn

a) Có chuyên môn phù hợp với lĩnh vực thẩm định;

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

c) Đã tham gia ít nhất 05 đợt thẩm định trong lĩnh vực thẩm định.

2. Yêu cầu đối với thành viên đoàn thẩm định

a) Có chuyên môn phù hợp với lĩnh vực thẩm định;

b)[2] Đã tham gia các khóa đào tạo chuyên môn nghiệp vụ phù hợp với lĩnh vực thẩm định và các khóa đào tạo thẩm định.

3. Yêu cầu đối với người lấy mẫu

a) Có chuyên môn phù hợp;

b) Có chứng chỉ hoặc giấy chứng nhận về lấy mẫu hoặc có chứng chỉ, giấy chứng nhận tham gia đào tạo hoặc tập huấn có nội dung về lấy mẫu.

Điều 11. Phí [3]

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

---

[2] Điểm này được sửa đổi theo quy định tại khoản 1 Điều 1 của 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 kể từ ngày 15/02/2023.

[3] Điều này được sửa đổi theo quy định tại khoản 2 Điều 1 của 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 kể từ ngày 15/02/2023.

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

Mục 1
THẨM ĐỊNH CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN

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

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

Điều 13. Thành lập Đoàn thẩm định

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

a) Căn cứ thẩm định;

b) Phạm vi, nội dung, hình thức thẩm định;

c) Tên, địa chỉ của cơ sở được thẩm định;

d) Họ tên, chức danh của trưởng đoàn và các thành viên trong đoàn;

đ) Trách nhiệm của cơ sở và đoàn thẩm định.

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

Điều 14. Tổ chức thẩm định tại cơ sở

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

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

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

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

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

Điều 15. Biên bản thẩm định

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

2. Yêu cầu đối với biên bản thẩm định:

a) Phải được đoàn thẩm định lập tại cơ sở ngay sau khi kết thúc thẩm định;

b) Thể hiện đầy đủ, chính xác kết quả thẩm định;

c) Ghi rõ các hạng mục không bảo đảm an toàn thực phẩm và thời hạn yêu cầu cơ sở khắc phục các sai lỗi;

d) Nêu kết luận chung về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và dự kiến mức xếp loại cơ sở;

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

e) Có chữ ký của trưởng đoàn thẩm định, chữ ký của người đại diện có thẩm quyền của cơ sở, đóng dấu giáp lai của cơ sở (nếu có) vào biên bản thẩm định hoặc ký từng trang trong trường hợp cơ sở không có con dấu;

g) Trường hợp đại diện cơ sở không đồng ý ký tên vào Biên bản thẩm định thì đoàn thẩm định phải ghi: "Đại diện cơ sở được thẩm định không ký biên bản" và nêu rõ lý do đại diện cơ sở không ký. Biên bản này vẫn có giá trị pháp lý khi có đầy đủ chữ ký của tất cả các thành viên trong Đoàn thẩm định;

h) Được lập thành 02 bản: 01 bản lưu tại cơ quan thẩm định, 01 bản lưu tại cơ sở; trường hợp cần thiết có thể tăng thêm số bản.

Điều 16. Xử lý kết quả thẩm định

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

1. Trường hợp thẩm định để xếp loại

a) Công nhận và thông báo kết quả thẩm định cho các cơ sở được xếp loại A hoặc B. Đối với cơ sở có nhiều nhóm ngành hàng, tần suất thẩm định đánh giá định kỳ được xác định theo nhóm ngành hàng có mức xếp loại thấp nhất.

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

2. Trường hợp thẩm định đánh giá định kỳ

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

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

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

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

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

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

Mục 2
CHỨNG NHẬN CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

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

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

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

3.[4] Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại khoản 1 Điều 36 Luật An toàn thực phẩm.

Đối với thành phần hồ sơ quy định tại các điểm b, d và đ khoản 1 Điều 36 Luật An toàn thực phẩm, cơ sở gửi khi nộp hồ sơ hoặc cung cấp cho Đoàn thẩm định khi đến thẩm định thực tế tại cơ sở."

4.[5] Trình tự, thủ tục cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm theo quy định tại khoản 2 Điều 36 Luật An toàn thực phẩm.

5.[6] Cấp lại Giấy chứng nhận ATTP theo quy định tại khoản 2 Điều 37 Luật An toàn thực phẩm."

---

[4] Khoản này được sửa đổi theo quy định tại khoản 3 Điều 1 của 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 kể từ ngày 15/02/2023

[5] Khoản này được sửa đổi theo quy định tại khoản 3 Điều 1 của 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 kể từ ngày 15/02/2023.

[6] Khoản này được sửa đổi theo quy định tại khoản 3 Điều 1 của 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 kể từ ngày 15/02/2023.

6. Thu hồi Giấy chứng nhận ATTP

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

b) Thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận ATTP

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

7.[7] ***(được bãi bỏ)***

Điều 18. Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm[8]

1. Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do chủ cơ sở xác nhận.

2. Đối tượng được cấp Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm, gồm:

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

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

Chương III
TỔ CHỨC THỰC HIỆN

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

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

---

[7] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a khoản 6 Điều 1 của 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 kể từ ngày 15/02/2023.

[8] Điều này được sửa đổi theo quy định tại khoản 4 Điều 1 của 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 kể từ ngày 15/02/2023.

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

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

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

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

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

Điều 21. Cơ quan thẩm định cấp trung ương

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

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

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

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

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

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

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

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

Điều 22. Cơ quan thẩm định cấp địa phương

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

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

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

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

5. Thực hiện báo cáo kết quả thực hiện Thông tư này về Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh, thành phố (qua Chi cục Quản lý Chất lượng nông lâm sản và thủy sản hoặc đơn vị được Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phân công) theo chế độ báo cáo hiện hành.

Điều 23. Trưởng đoàn và thành viên đoàn thẩm định

1. Trưởng đoàn

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

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

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

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

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

2. Thành viên đoàn thẩm định

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. [9]Nộp phí thẩm định cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm, phí thẩm định đánh giá định kỳ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

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

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

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

---

[9] Khoản này được sửa đổi theo quy định tại khoản 5 Điều 1 của 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 kể từ ngày 15/02/2023.

Chương IV
ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH[10]

Điều 25. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày 15/02/2023.

Điều 26. Sửa đổi, bổ sung Thông tư

Các khó khăn, vướng mắc phát sinh trong quá trình thực hiện Thông tư này báo cáo Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xem xét để sửa đổi, bổ sung cho phù hợp./.

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Số: 03/VBHN-BNNPTNT

XÁC THỰC VĂN BẢN HỢP NHẤT

Hà Nội, ngày 23 tháng 02 năm 2023

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Trần Thanh Nam

---

[10] Điều 3 của 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 quy định như sau:

*"**Điều 3. Hiệu lực thi hành***

1. Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày 15 tháng 02 năm 2023.

2. Thông tư số 02/2017/TT-BNNPTNT ngày 13/02/2017 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung một số điều tại Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 quy định về kiểm tra, chứng nhận ATTP thủy sản xuất khẩu; Thông tư số 16/2018/TT-BNNPTNT ngày 29/10/2018 sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu, Thông tư số 02/2017/TT-BNNPTNT ngày 13/02/2017 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung một số điều tại Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT hết hiệu lực kể từ ngày Thông tư này có hiệu lực thi hành.

3. Hồ sơ đăng ký thẩm định, chứng nhận ATTP; thẩm định, chứng nhận lô hàng thủy sản gửi trước ngày Thông tư này có hiệu lực thì thực hiện theo quy định của pháp luật có hiệu lực tại thời điểm nộp hồ sơ.

4. Trường hợp văn bản quy phạm pháp luật được dẫn chiếu, áp dụng trong Thông tư này được sửa đổi, bổ sung hoặc thay thế bằng các văn bản mới tương ứng thì áp dụng theo các văn bản mới đó.

5. Trong quá trình thực hiện Thông tư này, nếu có khó khăn, vướng mắc đề nghị cơ quan, tổ chức, cá nhân phản ánh kịp thời về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (qua Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản) để xem xét, quyết định./."

Phụ lục I

THỐNG KÊ, LẬP DANH SÁCH CÁC CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

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

TT	**Mã số** (nếu có)	**Tên cơ sở**	**Địa chỉ**	**Nhóm sản phẩm sản xuất, kinh doanh**	**Ghi chú**

Phụ lục II

DANH MỤC MẪU BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

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

TT	Loại hình cơ sở	Ký hiệu
1	Cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm có nguồn gốc thực vật	BB 1.1
2	Cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm có nguồn gốc động vật trên cạn	BB 1.2
3	Cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm thủy sản	
3.1	[11]Cơ sở nuôi trồng thủy sản	BB 1.3
3.2	Tàu cá (đối với tàu cá có chiều dài lớn nhất từ 15 mét trở lên)	BB 1.4
3.3	Cảng cá	BB 1.5
4	Cơ sở sản xuất nước đá phục vụ sản xuất và bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản	BB 1.6

[11] Biên bản thẩm định BB 1.3 được quy định tại điểm d Khoản 6 Điều 1 của 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 kể từ ngày 15/02/2023.

Phụ lục III

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

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

TT	Loại hình cơ sở	Ký hiệu
1	Cơ sở giết mổ động vật tập trung	BB 2.1
2	Cơ sở thu gom, sơ chế, chế biến thực phẩm nông, lâm, thủy sản	BB 2.2
3	Kho lạnh bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản	BB 2.3
4	Chợ đầu mối, đấu giá thực phẩm nông, lâm, thủy sản	BB 2.4
5	Cơ sở kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản	BB 2.5
6	[12] Cơ sở sản xuất chế biến muối, muối i-ốt	BB 2.6
7	[13] Cơ sở kinh doanh muối, muối i-ốt	BB 2.7
8	[14] Biên bản thẩm định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất muối	BB 2.8

[12] Biên bản thẩm định BB 2.6 được quy định tại điểm d, Khoản 6 Điều 1 của 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 kể từ ngày 15/02/2023.

[13] Biên bản thẩm định BB 2.7 được quy định tại điểm d, Khoản 6 Điều 1 của 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 kể từ ngày 15/02/2023.

[14] Biên bản thẩm định BB 2.8 được bổ sung tại điểm c Khoản 6 Điều 1 của 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 kể từ ngày 15/02/2023.

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

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

GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
CERTIFICATE
OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS
.....
(tên Cơ quan cấp giấy)

CHỨNG NHẬN*/CERTIFICATION*

*Cơ sở/*Establishment:
*Mã số/*Approval number*:*
*Địa chỉ/*Address*:*
*Điện thoại/*Tel*:* *Fax:*

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

1.
2.
3.

*Số cấp/*Number: */XXXX/NNPTNT-YYY*
Có hiệu lực đến ngày tháng năm
Valid until (date/month/year)
(*) và thay thế Giấy chứng nhận số:..... cấp ngày tháng năm
and replaces The Certificate N^{o}..... issued on (day/month/year)

....., ngày tháng năm/
..., day/month/year
(Thủ trưởng đơn vị ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

XXXX: 4 chữ số của năm cấp giấy
YYY: chữ viết tắt tên Tỉnh, Thành phố theo tên viết tắt địa phương, nơi cơ sở SXKD được thẩm định, chứng nhận đủ điều kiện ATTP.
(*): Ghi trong trường hợp Giấy chứng nhận được cấp lại.

Phụ lục V. [15] ***(được bãi bỏ)***.

Phụ lục VI. [16] ***(được bãi bỏ)***.

[15] Phụ lục V được bãi bỏ theo quy định tại điểm b Khoản 6 Điều 1 của 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 kể từ ngày 15/02/2023.

[16] Phụ luc VI được bãi bỏ theo quy định tại điểm b Khoản 6 Điều 1 của 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 kể từ ngày 15/02/2023.

BB 1.3

Phụ lục I

(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT)

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

....., ngày... tháng... năm.....

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

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Ngày thẩm định: .....

2. Tên cơ sở thẩm định:.....

- Địa chỉ: .....
- Điện thoại: .....Fax: ..... Email:.....
- Người đại diện của cơ sở:..... Chức vụ:.....
- Mã số cơ sở (nếu có): .....

3. Địa điểm thẩm định:

- Địa chỉ: .....
- Điện thoại: ..... Fax: ..... Email:.....

4. Thành phần Đoàn thẩm định: ..... Chức vụ:.....

.....

.....

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

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

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

BB 1.3

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

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

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

.....

.....

.....

BB 1.3

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

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

.....

.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....

.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét của đoàn thẩm định:

.....

.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

.....

.....

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

BB 1.3

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

I. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

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

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

2. Bảng xếp loại:

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

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

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

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

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

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

- Không có lỗi nghiêm trọng và

BB 1.3

- Một trong hai trường hợp sau:

+ Không có lỗi nặng, số lỗi nhẹ lớn hơn 04 chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi nặng không quá 02 chỉ tiêu và tổng số lỗi nhẹ + nặng không quá 05 chỉ tiêu.

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

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

- Có lỗi nghiêm trọng hoặc

- Một trong các trường hợp sau:

+ Có số lỗi nặng ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc

+ Có số lỗi nặng lớn hơn 02 chỉ tiêu và tổng số lỗi nhẹ + nặng lớn hơn 05 chỉ tiêu.

II. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH

A. Ghi biên bản thẩm định:

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

• Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

• Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

B. Nguyên tắc đánh giá:

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

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

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

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

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

BB 1.3

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

1. Địa điểm của cơ sở nuôi trồng thủy sản

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

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

2. Nước cấp

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

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

3. Con giống

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

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

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

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

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

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

BB 1.3

- Lỗi nghiêm trọng: Sản xuất tại cơ sở sản xuất chưa có Giấy chứng nhận đủ điều kiện sản xuất theo quy định hoặc thức ăn, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản chứa chất bị cấm sử dụng theo quy định.

5. Thuốc thú y thủy sản

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

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

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

6. Xử lý chất thải

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

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

7. Người trực tiếp sản xuất

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

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

8. Ghi chép, truy xuất nguồn gốc

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

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

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

BB 2.6

Phụ lục I

(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT)

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH)

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ CHẾ BIẾN MUỐI, MUỐI I-ỐT (MUỐI THỰC PHẨM)

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp.....
4. Số điện thoại:..... Số Fax (*nếu có*):..... Email:.....
5. Mã số *(nếu có)*:.....
6. Mặt hàng thu gom, sơ chế, chế biến:.....
7. Ngày thẩm định:.....
8. Hình thức thẩm định:.....
9. Thành phần Đoàn thẩm định: 1).....
   2).....
   3).....
10. Đại diện cơ sở: 1).....
    2).....

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b; **NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:** Điều 19, Khoản 1, Khoản 2.	**Địa điểm cơ sở chế biến** (Có địa điểm, diện tích thích hợp, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố; các khu tập trung xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp bệnh viện; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT)	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.6

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b Điều 25, Khoản 2; **NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:** Điều 21, Khoản 3, điểm a, điểm b, điểm c và điểm d;	**Kết cấu nhà xưởng, bố trí dây chuyền chế biến** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)	[ ]	[ ]	[ ]		
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; **NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:** Điều 21, Khoản 4, điểm b, điểm d và điểm đ;	**Trang thiết bị chế biến** (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).	[ ]	[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
4	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c, d; **NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:** Điều 21, Khoản 3, điểm h và điểm i;	**Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị** (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)	[ ]	[ ]	[ ]		
5	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; **NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:** Điều 21, Khoản 1.	**Người trực tiếp chế biến, điều kiện vệ sinh** (người trực tiếp chế biến được khám sức khỏe định kỳ; được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh...)	[ ]	[ ]	[ ]	[ ] (nếu phát hiện người trực tiếp chế biến có dấu hiệu bệnh)	

BB 2.6

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; **NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018:** Điều 33	**Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào trong quá trình chế biến** (nước đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia trong danh mục được phép sử dụng, và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để chế biến muối và các sản phẩm muối; kim loại nặng trong giới hạn cho phép)	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, điểm c, điểm d; Điều 20, Khoản 1, điểm b;	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)	[ ]	[ ]	[ ]		
8	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2, điểm b, c Điều 18; Điều 19, Khoản 1, điểm c và điểm đ Điều 20, Khoản 1, điểm a và điểm c. **NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:** Điều 19, Khoản 3; Điều 21, Khoản 4, điểm b.	**Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)	[ ]	[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	

BB 2.6

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
9	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; **NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018:** Điều 11, Khoản 1; Điều 28, Khoản 1, điểm a.	**Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL** (Có Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm còn thời hạn; duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định về kiểm tra, giám sát chất lượng và thực hành vệ sinh tốt (SOP) trong quá trình sản xuất và lưu thông sản phẩm đảm bảo chất lượng theo tiêu chuẩn đã công bố)	[ ]	[ ]	[ ]		
10	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; **NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018:** Điều 35 khoản 1	**Ghi chép và truy xuất nguồn gốc** (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)	[ ]	[ ]	[ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu							**Xếp loại:**

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

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO

.....
.....
.....
.....

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

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

.....
.....
.....

BB 2.6

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....
.....
.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

.....
.....
.....
.....
.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....
.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....
.....
.....
.....
.....

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

BB 2.6

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ CHẾ BIẾN MUỐI, MUỐI I-ỐT (MUỐI THỰC PHẨM)

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để kiểm tra/thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm).

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

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

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

2. Bảng xếp loại:

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

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

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

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

- Không có lỗi "Nặng" và lỗi "Nghiêm trọng";

và - Tổng số sai lỗi "Nhẹ" không quá 05 chỉ tiêu.

BB 2.6

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

- Không có lỗi "Nghiêm trọng" và

- Một trong Hai trường hợp sau:

+ Không có lỗi "Nặng", số lỗi "Nhẹ" lớn hơn 05 chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi "Nặng" không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi "Nhẹ" + "Nặng" không quá 08 chỉ tiêu.

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

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

- Có lỗi "Nghiêm trọng" hoặc

- Một trong các trường hợp sau:

+ Có số lỗi "Nặng" ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc

+ Có dưới hoặc bằng 03 lỗi "Nặng" và tổng số lỗi "Nhẹ" + "Nặng" lớn hơn 08 chỉ tiêu.

III. PHƯƠNG PHÁP THẨM ĐỊNH

A. Ghi biên bản thẩm định:

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định

B. Nguyên tắc đánh giá:

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

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

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

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

BB 2.6

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

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

1. Địa điểm cơ sở sản xuất chế biến:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b; **NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:** Điều 19, Khoản 1, Khoản 2;	**Địa điểm cơ sở chế biến** (có địa điểm, diện tích thích hợp, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố; các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT)	[ ]	[ ]	[ ]		

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) phải có địa điểm, diện tích phù hợp với quy mô chế biến; có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT về nước sinh hoạt.

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực chế biến và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Khu vực chế biến muối có địa điểm, diện tích phù hợp với quy mô sản xuất chế biến địa phương giao đất, cho thuê đất; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như: các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện...; có đủ nước sạch sinh hoạt cho nhu cầu sơ chế, chế biến.

- Không bị đọng nước, ngập nước.

BB 2.6

2. Kết cấu nhà xưởng, bố trí dây chuyền chế biến

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b Điều 25, Khoản 2; **NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:** Điều 21, Khoản 3, điểm a, điểm b, điểm c và điểm d;	**Kết cấu nhà xưởng, bố trí dây chuyền chế biến** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)	[ ]	[ ]	[ ]		

2.1. Yêu cầu:

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối.

- Nền, tường, trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.

- Khu vực chế biến được bố trí phù hợp với quy trình công nghệ theo nguyên tắc 1 chiều, hạn chế sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động chế biến và làm vệ sinh.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực chế biến.

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Diện tích nhà xưởng, các khu vực phải phù hợp với công năng chế biến.

- Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh.

- Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.

BB 2.6

- Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.

- Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn.

- Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản nguyên liệu, sản phẩm; bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

3. Trang thiết bị chế biến muối

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; **NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:** Điều 21, Khoản 4, điểm b, điểm d và điểm đ.	**Trang thiết bị chế biến** (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).	[ ]	[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

3.1. Yêu cầu:

- Vật liệu thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.

- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Đủ trang thiết bị được thiết kế, chế tạo phù hợp, bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Các thiết bị, dụng cụ chế biến, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

- Trang thiết bị chế biến trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

BB 2.6

4. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c, d; **NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:** Điều 21, Khoản 3, điểm h và điểm i;	**Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị** (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)	[ ]	[ ]	[ ]		

4.1. Yêu cầu

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng.

4.2. Phạm vi:

Tất cả các khu vực chế biến; dụng cụ làm vệ sinh, hóa chất tẩy rửa, khử trùng.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có dấu hiệu để phân biệt giữa các dụng cụ.
- Đủ số lượng. Có nơi bảo quản và sắp xếp đúng nơi quy định.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

5. Người trực tiếp chế biến, điều kiện vệ sinh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; **NĐ số 66/2016/NĐ-**	**Người trực tiếp chế biến, điều kiện vệ sinh** (người trực tiếp chế biến được khám sức khỏe định kỳ;	[ ]	[ ]	[ ]	[ ] (nếu phát hiện người	

BB 2.6

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 1.	được tập huấn kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh...)				trực tiếp chế biến có dấu hiệu bệnh)	

5.1. Yêu cầu

- Người trực tiếp sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe định kỳ

- Người trực tiếp chế biến có bảo hộ lao động và có nơi thay bảo hộ lao động.

- Có phương tiện rửa, khử trùng tay và có nhà vệ sinh phù hợp.

- Có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh.

5.2. Phạm vi:

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.

- Bảo hộ lao động, nhà vệ sinh, phương tiện rửa, khử trùng tay.

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Người trực tiếp sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.

- Người trực tiếp sơ chế, chế biến có bảo hộ lao động. Cơ sở có nơi thay bảo hộ lao động.

- Có vòi nước rửa tay và xà phòng được bố trí tại khu vực sản xuất, khu vực nhà vệ sinh.

- Có nhà vệ sinh có đủ nước, được trang bị thùng rác và giấy chuyên dụng.

- Các điều kiện về vệ sinh trong tình trạng bảo trì tốt.

BB 2.6

6. Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào trong quá trình chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; **NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018:** Điều 33	**Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào trong quá trình chế biến** (nước đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia trong danh mục được phép sử dụng, và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để chế biến muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối; kim loại nặng trong giới hạn cho phép)	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

6.1. Yêu cầu:

- Nguyên liệu đưa vào chế biến phải đáp ứng yêu cầu để chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối.

- Có đủ nước để chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối đạt quy chuẩn kỹ thuật QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm; sản phẩm muối đạt chất lượng theo công bố của đơn vị.

- Sử dụng phụ gia thực phẩm theo đúng quy định.

6.2. Phạm vi:

- Hồ sơ ghi chép về nguyên liệu.

- Khu vực chứa hóa chất, phụ gia.

- Nguồn nước, dụng cụ chứa đựng. Kết quả phân tích nước (nếu có).

- Sử dụng trong thực tế.

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Nguyên liệu muối đưa vào sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

BB 2.6

- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm và sử dụng đúng theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

7. Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, điểm c, điểm d; Điều 20, Khoản 1, điểm b;	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)	[ ]	[ ]	[ ]		

7.1. Yêu cầu:

- Có biện pháp ngăn chặn hiệu quả động vật gây hại.

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

- Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

7.2. Phạm vi:

- Khu vực sản xuất trong nhà và ngoài trời.

- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.

- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực sản xuất chế biến, bảo quản muối.

BB 2.6

- Rãnh thoát nước thải: thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo mối nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực sản xuất chế biến.

- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải có nắp đậy hoặc ở ngoài khu vực sản xuất chế biến.

8. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2, điểm b, c Điều 18; Điều 19, Khoản 1, điểm c và điểm đ Điều 20, Khoản 1, điểm a và điểm c. **NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:** Điều 19, Khoản 3; Điều 21, Khoản 4, điểm b.	**Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)	[ ]	[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	

8.1. Yêu cầu:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi, vị lạ vào muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối, bảo đảm chất lượng muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối trong thời hạn sử dụng.

- Nhãn được ghi đúng quy định.

- Điều kiện/phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm muối, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

8.2. Phạm vi:

- Nhãn sản phẩm.

- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.

BB 2.6

- Phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm, không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).

- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

9. Điều kiện bảo đảm ATTP và quản lý chất lượng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
9	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; **NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018:** Điều 11, Khoản 1; Điều 28, Khoản 1, điểm a.	**Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL** (Có Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm còn thời hạn; duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định về kiểm tra, giám sát chất lượng và thực hành vệ sinh tốt (SOP) trong quá trình sản xuất và lưu thông sản phẩm đảm bảo chất lượng theo tiêu chuẩn đã công bố)	[ ]	[ ]	[ ]		

9.1. Yêu cầu:

- Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến muối.

- Có Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm còn thời hạn; có quy định về kiểm tra, giám sát chất lượng và thực

hành vệ sinh tốt (SOP) trong quá trình sản xuất và lưu thông sản phẩm đảm bảo chất lượng theo tiêu chuẩn đã công bố.

9.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các khu vực chế biến, trang thiết bị chế biến, kho bảo quản...

- Các quy định về làm vệ sinh và ghi chép, theo dõi quá trình chế biến.

- Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP, Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm còn thời hạn.

- Hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng (nếu có).

9.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm còn thời hạn

- Có quy định về kiểm tra, giám sát (nội kiểm, ngoại kiểm) chất lượng trong quá trình sản xuất và lưu thông sản phẩm, phân công người theo dõi, kiểm soát điều kiện vệ sinh trong quá trình chế biến.

- Có quy định về làm vệ sinh khu vực chế biến; thiết bị, dụng cụ chế biến.

- Có hồ sơ ghi chép việc làm vệ sinh khu vực chế biến, hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng.

10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
10	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; **NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018:** Điều 35 khoản 1	**Ghi chép và truy xuất nguồn gốc** (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu kiểm tra, giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.6

10.1. Yêu cầu:

- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm (nguyên liệu, sản phẩm chế biến)

10.2. Phạm vi:

- Người được phân công quản lý chất lượng, người tham gia chế biến.

- Ghi chép, hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, sản phẩm.

10.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi nguồn nguyên liệu, phụ gia, bao bì bao gói,... (*thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày mua, tên nguyên liệu, người bán, khối lượng, tình trạng nguyên liệu*).

- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi phân phối sản phẩm (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày, tên sản phẩm, người mua, khối lượng).

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

BB 2.7

Phụ lục I

(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT)

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH)

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ KINH DOANH MUỐI, MUỐI I-ỐT (MUỐI THỰC PHẨM)

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp.....
5. Số điện thoại:..... Số Fax (*nếu có*):..... Email:.....
5. Mã số *(nếu có)*:.....
6. Mặt hàng thu gom, sơ chế, chế biến:.....
8. Ngày thẩm định:.....
8. Hình thức thẩm định:.....
9. Thành phần Đoàn thẩm định:

1).....
2).....
3).....

10. Đại diện cơ sở: 1).....
2).....

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b; **NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:** Điều 19, Khoản 1, Khoản 2. Điều 23, Khoản 2	**Địa điểm kinh doanh** (phù hợp; đủ diện tích để bày bán muối và các sản phẩm muối, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
		nguồn gây ô nhiễm khác; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT)					
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, điểm đ; Điều 27, Khoản 1, điểm c;	**Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh** (nền, tường, trần, cửa... phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh với các loại sản phẩm khác...)	[ ]	[ ]	[ ]		
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b Điều 27, Khoản 1, điểm b. **NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:** Điều 23, Khoản 3	**Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh** (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)	[ ]	[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
4	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Điều 12, Khoản 2, Khoản 3; **NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018:** Điều 35, Khoản 1.	**Muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối kinh doanh tại cơ sở** (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc; muối và các sản phẩm muối bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
5	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2, điểm a, điểm c; Điều 19, Khoản 1, điểm b; **NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018:** Điều 33.	**Các yếu tố đầu vào phục vụ việc kinh doanh muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối** (nước đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, điểm c; Điều 20, Khoản 1, điểm b, điểm d.	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)	[ ]	[ ]	[ ]		
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, điểm e; **NĐ 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016** Điều 23, Khoản 1	**Người trực tiếp bán hàng** (đảm bảo sức khỏe để KD, được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm)	[ ]	[ ]	[ ]		
8	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2, điểm b, điểm c; Điều 18, Khoản 1, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, điểm c, điểm đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; **NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:** Điều 19, Khoản 3; Điều 21, Khoản 4, điểm b	**Bao gói, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)	[ ]	[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu							**Xếp loại:**

BB 2.7

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO

.....

.....

.....

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

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

.....

.....

.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....

.....

.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....

.....

BB 2.7

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

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

BB 2.7

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ KINH DOANH MUỐI, MUỐI I-ỐT (MUỐI THỰC PHẨM)

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tài liệu này hướng dẫn thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở kinh doanh muối, muối i-ốt (muối thực phẩm).

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

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

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

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi / Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 4	0	0
Loại B	> 4	0	0
	Mi + Ma ≤ 6 và Ma ≤ 3		0
Loại C	Mi + Ma > 6 và Ma > 3		0
	-	≥ 4	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

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

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

BB 2.7

- Không có lỗi "Nặng" và lỗi "Nghiêm trọng";

và - Tổng số sai lỗi "Nhẹ" không quá 04 chỉ tiêu.

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

- Không có lỗi "Nghiêm trọng" và

- Một trong Hai trường hợp sau:

+ Không có lỗi "Nặng", số lỗi "Nhẹ" lớn hơn 04 chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi "Nặng" không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi "Nhẹ" và lỗi "Nặng" không quá 06 chỉ tiêu.

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

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

- Có lỗi "Nghiêm trọng" hoặc

- Một trong các trường hợp sau:

+ Có số lỗi "Nặng" ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc

+ Có dưới hoặc bằng 03 lỗi "Nặng" và tổng số lỗi "Nhẹ" và lỗi "Nặng" lớn hơn 06 chỉ tiêu.

III. PHƯƠNG PHÁP THẨM ĐỊNH

A. Ghi biên bản thẩm định:

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

B. Nguyên tắc đánh giá:

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

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

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

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

BB 2.7

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

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

1. Địa điểm kinh doanh:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b; **NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:** Điều 19, Khoản 1, Khoản 2. Điều 23, Khoản 2	**Địa điểm kinh doanh** (phù hợp; đủ diện tích để bày bán muối và các sản phẩm muối, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT)	[ ]	[ ]	[ ]		

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở kinh doanh muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối (chuyên doanh) phải có địa điểm, diện tích thích hợp, không bị ngập nước; có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT.

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực kinh doanh và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Khu vực kinh doanh có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối; khu vực chứa đựng, bảo quản phải thuận tiện để vận chuyển sản phẩm; có đủ nước sạch sinh hoạt cho nhu cầu kinh doanh.

- Không bị đọng nước, ngập nước.

BB 2.7

- Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.

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

2. Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, điểm đ; Điều 27, Khoản 1, điểm c;	**Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh** (nền, tường, trần, cửa... phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh với các loại sản phẩm khác...)	[ ]	[ ]	[ ]		

2.1. Yêu cầu:

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô kinh doanh muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối.

- Nền, tường, trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.

- Bố trí các khu vực kinh doanh phù hợp với các loại sản phẩm khác nhau.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực kinh doanh (tường, trần, nền, cửa ra vào, cửa sổ, thông gió, ánh sáng...)

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh.

- Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.

BB 2.7

- Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.

- Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn.

- Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

3. Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b Điều 27, Khoản 1, điểm b. **NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:** Điều 23, Khoản 3	**Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh** (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)	[ ]	[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

3.1. Yêu cầu:

- Vật liệu thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.

- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong hoạt động kinh doanh.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Đủ trang thiết bị, phù hợp với yêu cầu kinh doanh của từng loại muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối.

- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

- Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

BB 2.7

4. Muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối kinh doanh tại cơ sở

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Điều 12, Khoản 2, Khoản 3; **NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018:** Điều 35, Khoản 1.	**Muối và các sản phẩm muối kinh doanh tại cơ sở** (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc; muối và các sản phẩm muối bao gói phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

4.1. Yêu cầu:

- Muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.

- Sản phẩm muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định.

4.2. Phạm vi:

- Toàn bộ muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối kinh doanh tại cơ sở.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.

- Nhãn hàng hóa đối với sản phẩm muối, muối i-ốt bao gói sẵn với đầy đủ thông tin theo quy định.

- Bảo quản sản phẩm ở điều kiện thích hợp, bảo đảm không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

BB 2.7

5. Các yếu tố đầu vào phục vụ việc kinh doanh muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2, điểm a, điểm c; Điều 19, Khoản 1, điểm b; **NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018:** Điều 33.	**Các yếu tố đầu vào phục vụ việc kinh doanh muối và các sản phẩm muối** (nước đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)	[ ]	[ ]	[ ]		

5.1. Yêu cầu:

- Nước phục vụ hoạt động kinh doanh phải đủ và đảm bảo an toàn thực phẩm, không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) trong danh mục được phép sử dụng.

5.2. Phạm vi:

- Nguồn cung cấp nước; dụng cụ chứa đựng nước.

- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng).

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Nước đủ cho việc sử dụng trong hoạt động kinh doanh, làm vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ...

- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

6. Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, điểm c; Điều 20, Khoản 1, điểm b, điểm d.	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
		thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)					

6.1. Yêu cầu:

- Có biện pháp ngăn chặn hiệu quả động vật gây hại.

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

- Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

6.2. Phạm vi:

- Khu vực bao gói, bảo quản, kinh doanh sản phẩm... trong nhà và ngoài trời.

- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.

- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực kinh doanh, bảo quản muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối.

- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo mối nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực kinh doanh.

- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải ngoài khu vực kinh doanh.

BB 2.7

7. Người trực tiếp bán hàng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, điểm e; **NĐ 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016** Điều 23, Khoản 1	**Người trực tiếp bán hàng** (đảm bảo sức khỏe để kinh doanh, được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm)	[ ]	[ ]	[ ]		

7.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp bán hàng có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

7.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp bán hàng.
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Người trực tiếp bán hàng đã được khám sức khỏe theo quy định.
- Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình kinh doanh thực phẩm, đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình kinh doanh thực phẩm.

8. Bao gói, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2, điểm b, điểm c; Điều 18, Khoản 1,	**Bao gói, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện	[ ]	[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	

BB 2.7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, điểm c, điểm đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; **NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:** Điều 19, Khoản 3; Điều 21, Khoản 4, điểm b	bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)					

8.1. Yêu cầu:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào muối và các sản phẩm muối, muối i-ốt bảo đảm chất lượng sản phẩm trong thời hạn sử dụng.

- Điều kiện/phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

8.2. Phạm vi:

- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.

- Điều kiện, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm; không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).

- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

BB 2.8

Phụ lục I

(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT)

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

....., ngày... tháng... năm.....

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ SẢN XUẤT MUỐI

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Ngày thẩm định: .....

2. Tên cơ sở thẩm định:.....

- Địa chỉ: .....

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

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

- Mã số cơ sở (nếu có): .....

3. Địa điểm thẩm định:

- Địa chỉ: .....

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

4. Thành phần Đoàn thẩm định: ..... Chức vụ:.....

.....

.....

.....

5. Đối tượng sản xuất muối:.....; diện tích sản xuất:.....; Hình thức sản xuất muối:.....

BB 2.8

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a;	**Địa điểm cơ sở sản xuất muối** (Có địa điểm, diện tích thích hợp, phù hợp với kế hoạch sử dụng đất của địa phương, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố; các khu tập trung xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp bệnh viện;	[ ]		[ ]	[ ]	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c	Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để sản xuất, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)	[ ]	[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm b;	Nước cấp đảm bảo phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước biển QCVN 10-MT:2015/BTNMT	[ ]		[ ]		
4	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d;	Xử lý chất thải	[ ]		[ ]		
5	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e.	**Người trực tiếp sản xuất muối, điều kiện vệ sinh** "Người trực	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.8

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
		tiếp sản xuất muối, điều kiện vệ sinh bảo đảm sức khỏe để sản xuất; được tập huấn kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh...)”					
6	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; **NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018:** Điều 35 khoản 1	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc	[ ]	[ ]	[ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /6 nhóm chỉ tiêu							**Xếp loại:**

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

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

.....

.....

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

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

.....

.....

BB 2.8

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....

.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét của đoàn thẩm định:

.....

.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

.....

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

BB 2.8

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT MUỐI

I. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

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

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

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi / Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 3	0	0
Loại B	> 3	0	0
	Mi + Ma ≤ 3 và Ma ≤ 2		0
Loại C	Mi + Ma > 3 và Ma > 2		0
	-	≥ 3	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

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

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

- Không có lỗi nặng và lỗi nghiêm trọng;

- Tổng số sai lỗi nhẹ (Mi) không quá 03 chỉ tiêu.

BB 2.8

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

- Không có lỗi nghiêm trọng và

- Một trong hai trường hợp sau:

+ Không có lỗi nặng, số lỗi nhẹ lớn hơn 03 chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi nặng nhỏ hơn 02 chỉ tiêu.

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

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

- Có lỗi nghiêm trọng hoặc

- Một trong các trường hợp sau:

+ Có số lỗi nặng ≥ 03 chỉ tiêu; hoặc

+ Có số nghiêm trọng ≥ 1 chỉ tiêu.

II. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH

A. Ghi biên bản thẩm định:

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

• Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

• Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

B. Nguyên tắc đánh giá:

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

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

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

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

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

BB 2.8

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

1. Địa điểm của cơ sở sản xuất muối

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

- Lỗi nặng: Đất sản xuất muối không phù hợp với kế hoạch sử dụng đất làm muối của địa phương.

- Lỗi nghiêm trọng: Gần khu vực chứa, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện gây mất an toàn thực phẩm đối với muối.

2. Trang thiết bị sản xuất, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp với sản phẩm

- Đạt: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh

- Lỗi nhẹ: Khó làm vệ sinh

- Lỗi nặng: gây độc cho sản phẩm

3. Nước cấp

- Đạt: Nguồn nước không bị ảnh hưởng bởi các nguồn xả thải của khu dân cư/bệnh viện/khu công nghiệp, đảm bảo các yêu cầu về an toàn thực phẩm đối với muối. Phù hợp với phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước biển QCVN 10-MT:2015/BTNMT

- Lỗi nặng: Nguồn nước bị ảnh hưởng bởi nguồn xả thải của khu dân cư/bệnh viện/khu công nghiệp gây mất an toàn thực phẩm đối với sản xuất muối, không phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước biển QCVN 10-MT:2015/BTNMT

4. Xử lý chất thải

- Đạt: Có nơi chứa, xử lý chất thải không làm ảnh hưởng đến môi trường.

- Lỗi nặng: Không có nơi chứa, xử lý chất thải gây ô nhiễm môi trường.

5. Người trực tiếp sản xuất

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

BB 2.8

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

- Lỗi nặng: Không bố trí khu vệ sinh ở vị trí thích hợp, gây ô nhiễm môi trường.

6. Ghi chép, truy xuất nguồn gốc

- Đạt: Ghi chép hoạt động sản xuất từ khâu lấy nước biển đến khi thu hoạch muối.

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

- Lỗi nặng: Không có nhật ký hoặc không ghi chép hoạt động sản xuất muối.

BB 2.1

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH)

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

....., ngày tháng năm

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

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....

2. Địa chỉ:.....

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

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

5. Mã số *(nếu có)*:.....

6. Động vật giết mổ:.....

7. Ngày thẩm định.....

8. Hình thức thẩm định.....

9. Thành phần Đoàn thẩm định:

1).....

2).....

3).....

4).....

10. Đại diện cơ sở:

1).....

2).....

BB 2.1

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
I	**Địa điểm và cơ sở vật chất**					
1.1	**Địa điểm**					
1	- Có nằm trong quy hoạch được Ủy ban nhân dân cấp tỉnh phê duyệt và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép không? - Cơ sở có cách biệt với khu dân cư, trường học, bệnh viện, nơi thường xuyên tập trung đông người, đường quốc lộ, sông, suối, nguồn cung cấp nước sinh hoạt không? - Cơ sở có cách biệt với trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc, gia cầm và các nguồn gây ô nhiễm như bãi rác, nghĩa trang, nhà máy thải bụi và hóa chất độc hại không?	[ ]		[ ]	[ ]	
1.2	**Bố trí mặt bằng**					
2	- Có tường rào bao quanh, cách biệt với khu vực xung quanh không? - Có hố sát trùng hoặc có phương tiện khử trùng người và xe tại cổng cơ sở giết mổ không? - Đường nhập động vật sống và xuất thịt động vật sau khi giết mổ riêng biệt không? - Có 2 khu vực riêng biệt gồm khu vực hành chính và khu vực sản xuất không? - Có bố trí phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc không? - Nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ có tách biệt với khu cách ly động vật nghi mắc bệnh, xử lý động vật chết không?	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.1

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	- Có bố trí khu bẩn và khu sạch tại khu vực giết mổ tách biệt nhau để bảo đảm không nhiễm chéo giữa hai khu và bảo đảm quá trình giết mổ theo nguyên tắc một chiều từ khu bẩn đến khu sạch không? - Nhà vệ sinh có cách biệt với khu vực giết mổ; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực giết mổ không? - Nơi xử lý động vật chết, nội tạng không ăn được có đảm bảo không có sự lây nhiễm với các sản phẩm ăn được không? - Có các kho riêng biệt: kho chứa dụng cụ giết mổ; kho để hóa chất; kho bao bì và vật liệu bao gói không? - Kho lạnh (nếu có) có nhiệt kế và bộ phận kiểm soát nhiệt độ không?					
1.3	**Nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ**					
3	- Mái che, nền được có được làm bằng các vật liệu bền, không trơn trượt, dễ thoát nước, dễ làm sạch, khử trùng và được chia thành các ô chuồng không? - Có chuồng hoặc lồng với diện tích tối thiểu đủ để nhốt giữ số lượng động vật gấp đôi công suất giết mổ của cơ sở, bảo đảm động vật không bị sốc nhiệt không? - Có hệ thống cung cấp nước cho tất cả động vật uống trước khi giết mổ không; động vật có tiếp cận nước dễ dàng bất kỳ lúc nào chúng muốn trong nơi nhốt giữ không? - Có đường dẫn liền với nơi nhốt động vật để việc lùa dẫn và di chuyển của động vật được dễ dàng, thoải mái không?	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.1

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
1.4	**Khu vực giết mổ**					
4	- Mái hoặc trần của khu vực giết mổ có kín, được làm bằng vật liệu bền, không bị dột, không thấm nước không? - Tường phía trong khu vực giết mổ có được làm bằng vật liệu chắc chắn, bền, nhẵn, chống ẩm mốc, dễ làm sạch; xây nghiêng hoặc ốp lòng máng nơi tiếp giáp giữa mặt sàn và tường không? - Khoảng cách từ sàn đến mái hoặc trần tối thiểu có theo quy định không? - Sàn có được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ làm sạch và khử trùng; mặt sàn phẳng, dốc về phía hệ thống thu gom chất thải, bảo đảm thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn không? có lắp đặt các lưới chắn hoặc dụng cụ tương tự trên sàn nhà để bảo đảm không lọt chất thải rắn trong quá trình sản xuất xuống đường thoát nước thải không? - Khu vực giết mổ có đặt dụng cụ chứa đựng chất thải rắn phù hợp tại nơi phát sinh chất thải không?; các thùng đựng phế phụ phẩm có nắp đậy và ghi nhãn theo chức năng sử dụng (màu sắc, ký hiệu) không? - Khu vực giết mổ có thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại được làm bằng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp, đảm bảo phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại không? - Có giá treo hoặc giá đỡ; bàn hoặc bệ lấy phủ tạng không?	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.1

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	- Nơi làm sạch lòng, dạ dày có tách biệt với nơi để tim, gan, thận và thịt, bảo đảm không làm vấy nhiễm chéo không? - Đối với cơ sở giết mổ gia cầm: Nơi làm sạch và khám thân thịt có thoáng mát, hợp vệ sinh, có lưới chống côn trùng và động vật gây hại; có vật dụng chứa thân thịt chưa sạch lông, dính dị vật, bị trầy xước hoặc không đáp ứng yêu cầu, chờ xử lý; có bàn để kiểm tra thân thịt hoặc bố trí nơi khám thân thịt tại cuối dây chuyền giết mổ treo không? - Sử dụng thuốc hoặc động vật để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực giết mổ không? - Có hệ thống bồn rửa tay cho công nhân không? bồn rửa và khử trùng dụng cụ giết mổ phù hợp với quy trình giết mổ không?					
1.5	**Chiếu sáng và thông khí**					
6	- Bóng đèn có lưới hoặc chụp bảo vệ không? - Khu giết mổ có được trang bị đủ ánh sáng không? - Hệ thống thông khí có bảo đảm không khí lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn không? - Cửa thông gió có lưới bảo vệ chống côn trùng và động vật gây hại không?	[ ]	[ ]	[ ]		
1.6	**Trang thiết bị, dụng cụ**					
6	- Trang thiết bị, dụng cụ có được làm bằng vật liệu bền, không gỉ, không bị ăn mòn, không độc, dễ làm sạch, khử trùng và không gây chấn thương cho động vật không? - Dụng cụ và đồ dùng cho từng khu vực có được sử dụng riêng không?	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.1

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	- Dao và dụng cụ cắt thịt có được làm sạch, khử trùng trước và sau khi sử dụng, bảo quản đúng nơi quy định không? - Có các thùng chứa nước nóng đạt nhiệt độ tối thiểu 82^{0}C hoặc dung dịch khử trùng đặt tại các vị trí thích hợp để sát trùng dụng cụ không? - Có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị không?; việc bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, máy móc có tiến hành sau ca giết mổ, khi thịt đã được chuyển đi hết; có lưu giữ đầy đủ hồ sơ bảo dưỡng không?					
1.7	**Nhà vệ sinh**					
7	- Có đủ nhà vệ sinh cho công nhân theo quy định không? - Có đủ nước, giấy vệ sinh và xà phòng rửa tay phục vụ vệ sinh cá nhân; duy trì nhà vệ sinh trong tình trạng hoạt động tốt, thông thoáng, sạch sẽ không?	[ ]	[ ]	[ ]		
II	**Vệ sinh và an toàn thực phẩm**					
2.1	**Nước dùng và nước đá**					
8	- Có quy định về giám sát chất lượng nước và bảo trì hệ thống cung cấp nước dùng cho hoạt động giết mổ không?; hồ sơ về kết quả phân tích nước có được lưu tại cơ sở không? - Nước cho hoạt động giết mổ có đạt yêu cầu theo quy định tại QCVN 01:2009/BYT; việc phân tích về các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa có được thực hiện 6 tháng một lần không? - Nước nóng sử dụng để làm lông tại cơ sở giết mổ có bảo đảm đủ và được duy trì từ 60^{0}C đến 70^{0}C không?	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

BB 2.1

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	- Nước đá sử dụng có nguồn gốc rõ ràng không? Nước đá có được phân tích về các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa 6 tháng một lần không? - Việc vận chuyển, bảo quản nước đá có đảm bảo không bị vấy nhiễm từ bên ngoài không?					
2.2	**Người tham gia giết mổ**					
9	- Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia giết mổ có được tập huấn và cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm do đơn vị có chức năng, nhiệm vụ cấp theo quy định hiện hành không? - Có được định kỳ khám lại sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế; không được mắc các bệnh thuộc danh mục các bệnh truyền nhiễm theo quy định của Bộ Y tế và được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe trước khi hành nghề không? - Có tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh cá nhân (mang bảo hộ lao động; Không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực giết mổ; rửa tay bằng xà phòng trước khi giết mổ...) không? - Có được đào tạo về quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y và đối xử nhân đạo với động vật theo quy định của pháp luật thú y không?	[ ]	[ ]	[ ]		
2.3	**Làm sạch và khử trùng**					
10	- Có quy trình làm sạch và khử trùng bao gồm: danh sách thiết bị, máy móc, các bước và tần suất làm sạch và khử trùng, loại hóa chất, nồng độ hóa chất được sử dụng không?	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.1

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	- Sử dụng hóa chất để tẩy rửa, sát trùng có theo quy định của Bộ Y tế; sử dụng nồng độ thuốc sát trùng theo hướng dẫn của nhà sản xuất không? - Tình trạng vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ trước khi bắt đầu mỗi ca giết mổ có được kiểm tra lại không? - Có sổ nhật ký theo dõi hoạt động làm sạch và khử trùng không?					
2.4	**Thu gom và quản lý chất thải**					
11	- Hệ thống thoát nước thải, thu gom và xử lý chất thải có bảo đảm dòng chảy của cống thoát nước thải trong khu vực giết mổ chảy từ khu sạch đến khu bẩn không? Đường thu gom nước thải nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật có đảm bảo không chảy qua khu vực giết mổ không? - Công suất hệ thống thu gom và xử lý nước thải có phù hợp với lượng nước thải phát sinh của cơ sở không? - Cống thoát nước thải có nắp bảo vệ và kích thước phải đủ công suất thoát nước, có gây tình trạng bị ứ đọng hoặc tắc không? - Cửa xả nước thải có thuận lợi cho việc kiểm tra, giám sát, lấy mẫu không? - Lưới chắn rác, bể tách mỡ và bể lắng cặn có được đặt ở các vị trí phù hợp của hệ thống thu gom nước thải không? - Cơ sở có quy trình thu gom chất thải rắn thông thường, quy trình phải quy định tần suất thực hiện để đảm bảo không lưu giữ trong cơ sở giết mổ quá 24 giờ và được xử lý như rác thải sinh hoạt không? - Hàng ngày, có làm sạch dụng cụ chứa đựng, thu gom lông, biểu bì, phủ tạng, mỡ	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.1

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	vụn, chất chứa trong đường tiêu hóa; quét dọn và xử lý phân, chất thải hàng ngày trong chuồng nhốt giữ động vật không? - Cơ sở giết mổ có quy trình thu gom chất thải rắn, chất thải nguy hại không?; xác gia súc, gia cầm chết do bệnh hay nghi bệnh, các loại thịt, phủ tạng có bệnh tích có được đưa vào bao bì màu vàng, bên ngoài có dán biểu tượng chỉ chất thải nguy hại không? - Chủ cơ sở có ký hợp đồng với tổ chức được cấp phép hành nghề xử lý chất thải để xử lý chất thải rắn nguy hại không? - Chất thải rắn nguy hại lưu trữ tại cơ sở giết mổ quá 8 giờ không?; Chủ cơ sở có mang chất thải nguy hại đi xử lý theo quy định ngay sau khi có quyết định xử lý của cơ quan hoặc người có thẩm quyền không? - Nước thải trước khi thải ra môi trường có đạt yêu cầu quy định tại QCVN 62-MT:2016/BTNMT mức độ B không? - Việc xử lý nước thải có được giám sát định kỳ và lưu giữ hồ sơ theo quy định không?					
2.5	**Hoạt động giết mổ và kiểm soát giết mổ**					
12	- Cơ sở giết mổ có quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm không? - Hoạt động giết mổ có được kiểm soát bởi nhân viên thú y theo quy định tại Thông tư số 09/2016/TT-BNNPTNT không? - Cơ sở giết mổ có bố trí một người chịu trách nhiệm về vệ sinh thú y, bảo đảm an toàn thực phẩm trong hoạt động giết mổ hoặc chủ cơ sở phải thành lập và quản lý đội ngũ công nhân giết mổ không?	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.1

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	- Cơ sở giết mổ có hồ sơ ghi chép việc kiểm soát hoạt động giết mổ và lưu tại cơ sở giết mổ không? - Đối với cơ sở giết mổ thủy cầm: Hóa chất sử dụng để nhổ lông con có nằm trong danh mục các chất phụ gia do Bộ Y tế quy định không?					
2.6	**Hệ thống quản lý chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm**					
13	- Cơ sở có thành lập đội hoặc người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm; thực hiện việc tự kiểm tra chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm hằng năm không? - Có lưu giữ tối thiểu là 3 năm tất cả hồ sơ, tài liệu liên quan không?	[ ]	[ ]	[ ]		
	Tổng số					

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

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

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

BB 2.1

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

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

BB 2.1

HƯỚNG DẪN
Thẩm tra điều kiện vệ sinh thú y,
an toàn thực phẩm đối với cơ sở giết mổ động vật tập trung

I. Hướng dẫn xếp loại

1.1. Định nghĩa các mức lỗi

a. Lỗi nghiêm trọng (*Se*): Là sai lệch so với tiêu chuẩn, gây mất an toàn thực phẩm (ATTP), tác động xấu đến môi trường, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

b. Lỗi nặng (*Ma*): Là sai lệch so với tiêu chuẩn, có thể ảnh hưởng đến ATTP, nếu kéo dài sẽ gây mất ATTP, tác động xấu đến môi trường.

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

1.2. Bảng xếp loại cơ sở:

Xếp loại	**Mức lỗi**		
	Nhẹ (Mi)	**Nặng (Ma)**	**Nghiêm trọng (Se)**
Loại A	≤ 4	0	0
Loại B	Từ 5 đến 10	0	0
	Ma ≤ 4 và tổng Mi + Ma ≤ 10		0
Loại C	Ma ≤ 4 và tổng Mi + Ma > 10		0
	-	> 4	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

1.3. Diễn giải:

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

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

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;

và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 4 chỉ tiêu.

BB 2.1

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

- Không có lỗi Nghiêm trọng và

- Một trong Hai trường hợp sau:

+ Không có lỗi Nặng, tổng số lỗi Nhẹ từ 5-10 chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 4 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 10 chỉ tiêu.

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

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

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

- Một trong các trường hợp sau:

+ Có số lỗi Nặng lớn hơn 4 chỉ tiêu; hoặc

+ Có dưới hoặc bằng 4 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ và Nặng lớn hơn 10 chỉ tiêu.

II. Các chỉ tiêu đánh giá:

III. Phương pháp thẩm định:

3.1. Ghi biên bản thẩm định:

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

- Thẩm định và ghi thông tin chính xác.

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

3.2. Sử dụng biểu mẫu thẩm định

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

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

- Dùng ký hiệu ✗ hoặc ✓ đánh dấu vào vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu (mỗi chỉ tiêu chỉ xác định 1 mức lỗi).

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

BB 2.1

- Hướng dẫn được sử dụng để kiểm tra việc tuân thủ các yêu cầu ở một hoặc nhiều nơi trong cơ sở.

IV. Hướng dẫn phương pháp thẩm định, đánh giá các nhóm chỉ tiêu

1.1. Nhóm chỉ tiêu 1: Địa điểm

1.1.1. **Yêu cầu:**

a) Phải nằm trong quy hoạch được Ủy ban nhân dân cấp tỉnh phê duyệt và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép.

b) Phải cách biệt tối thiểu 500 m với khu dân cư, trường học, bệnh viện, nơi thường xuyên tập trung đông người, đường quốc lộ, sông, suối, nguồn cung cấp nước sinh hoạt.

c) Phải cách biệt tối thiểu 01 km với trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc, gia cầm và các nguồn gây ô nhiễm như bãi rác, nghĩa trang, nhà máy thải bụi và hóa chất độc hại.

1.1.2. **Phương pháp:** Xem xét giấy chứng nhận quyền sở hữu đất, giấy cấp đất, hợp đồng thuê đất, hồ sơ quy hoạch được cấp có thẩm quyền phê duyệt hoặc văn bản cho phép hoạt động do cơ quan có thẩm quyền cấp

1.1.3. **Đánh giá**:

- Phù hợp với (a): đánh giá đạt (Ac)

- Không phù hợp với (a): đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se).

- Không phù hợp với (b) hoặc (c): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.2. Nhóm chỉ tiêu 2: Bố trí mặt bằng

1.2.1. **Yêu cầu**

a) Phải có tường rào bao quanh, cách biệt với khu vực xung quanh.

b) Phải có hố sát trùng với kích thước tối thiểu là 0,8 m x 0,4 m x 0,15 m (dài x rộng x cao) hoặc có phương tiện khử trùng người và xe tại cổng cơ sở giết mổ.

c) Phải có đường nhập động vật sống và xuất thịt động vật sau khi giết mổ riêng biệt, không được vận chuyển động vật sống đi qua khu sạch.

d) Phải có 2 khu vực riêng biệt gồm khu vực hành chính và khu vực sản xuất.

đ) Phải bố trí phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc.

BB 2.1

e) Phải bố trí nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ và phải tách biệt với khu cách ly động vật nghi mắc bệnh, xử lý động vật chết.

g) Phải bố trí khu bẩn và khu sạch tại khu vực giết mổ tách biệt nhau để bảo đảm không nhiễm chéo giữa hai khu và bảo đảm quá trình giết mổ theo nguyên tắc một chiều từ khu bẩn đến khu sạch.

h) Phải bố trí nhà vệ sinh cách biệt với khu vực giết mổ; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực giết mổ.

i) Phải bố trí nơi xử lý động vật chết, nội tạng không ăn được đảm bảo không có sự lây nhiễm với các sản phẩm ăn được.

k) Phải thiết kế thành các kho riêng biệt kho chứa dụng cụ giết mổ; kho để hóa chất; kho bao bì và vật liệu bao gói; kho lạnh (nếu có).

l) Kho lạnh (chỉ kiểm tra, đánh giá đối với những cơ sở có thiết kế kho lạnh): phải có nhiệt kế và bộ phận kiểm soát nhiệt độ.

- Thiết bị làm lạnh của kho lạnh phải bảo đảm sản phẩm được làm lạnh ở nhiệt độ từ 0^0C - 5^0C;

- Thiết bị đông lạnh của kho lạnh phải bảo đảm sản phẩm được cấp đông ở nhiệt độ - 40^oC đến - 50^0C, bảo quản ở nhiệt độ - 18^0C đến - 20^0C.

1.2.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế, xem hồ sơ ghi chép

1.2.3. **Đánh giá**

- Phù hợp với các yêu cầu từ (a) đến (l) đánh giá đạt (Ac);

- Không đạt yêu cầu về kích thước tại b: đánh giá lỗi nhẹ (Mi);

- Không có hố sát trùng hoặc không có phương tiện khử trùng người và xe tại cổng cơ sở giết mổ; không phù hợp một trong các yêu cầu từ (a) đến (l): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.3. Nhóm chỉ tiêu 3: Nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ

1.3.1. **Yêu cầu:**

a) Có mái che, nền được làm bằng các vật liệu bền, không trơn trượt, dễ thoát nước, dễ làm sạch, khử trùng và được chia thành các ô chuồng;

b) Có chuồng hoặc lồng với diện tích tối thiểu đủ để nhốt giữ số lượng động vật gấp đôi công suất giết mổ của cơ sở, bảo đảm động vật không bị sốc nhiệt:

BB 2.1

- Diện tích tối thiểu 0,05 m^2/con để nhốt giữ gia cầm, thỏ (trọng lượng 1,5 - 3,0 kg);

- Diện tích tối thiểu 0,8 m^2/con để nhốt giữ lợn, dê, cừu (trọng lượng 100 - 120 kg);

- Diện tích tối thiểu 2,0 m^2/con để nhốt giữ trâu, bò, ngựa (trọng lượng 200 - 350 kg).

c) Có hệ thống cung cấp nước cho tất cả động vật uống trước khi giết mổ; động vật phải được tiếp cận nước dễ dàng bất ký lúc nào chúng muốn trong nơi nhốt giữ và không được bố trí hệ thống uống nước cưỡng bức;

d) Có đường dẫn liền với nơi nhốt động vật để việc lùa dẫn và di chuyển của động vật được dễ dàng, thoải mái.

1.3.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế

1.3.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với các yêu cầu từ (a) đến (d): đánh giá đạt (Ac)

- Chỉ đạt yêu cầu về diện tích tối thiểu; thiếu hệ thống cung cấp nước; đường dẫn chật hẹp: đánh giá lỗi nhẹ (Mi);

- Không đủ diện tích tối thiểu, có hệ thống uống nước cưỡng bức, không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (d): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.4. Nhóm chỉ tiêu 4: Khu vực giết mổ

1.4.1.**Yêu cầu:**

a) Mái hoặc trần của khu vực giết mổ phải kín, được làm bằng vật liệu bền, không bị dột, không thấm nước;

b) Tường phía trong khu vực giết mổ làm bằng vật liệu chắc chắn, bền, nhẵn, chống ẩm mốc, dễ làm sạch; xây nghiêng hoặc ốp lòng máng nơi tiếp giáp giữa mặt sàn và tường;

c) Khoảng cách từ sàn đến mái hoặc trần tối thiểu là 3,6 m tại nơi tháo tiết; 4,8 m tại nơi đun nước nóng và làm lông (đối với cơ sở giết mổ lợn, dê, cừu); 3,0 m tại nơi pha lóc thịt; có khoảng cách từ thiết bị treo đến trần hoặc mái ít nhất là 1,0 m;

d) Khu vực giết mổ gia súc phải có giá treo hoặc giá đỡ để bảo đảm thân thịt cao hơn mặt sàn ít nhất 0,3 m; Khu vực giết mổ gia cầm phải có bàn hoặc bệ lấy phủ tạng, chiều cao của bàn, bệ lấy phủ tạng ít nhất 0,9 m và làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ làm sạch và khử trùng;

BB 2.1

đ) Sàn khu vực giết mổ phải làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ làm sạch và khử trùng; mặt sàn phẳng, dốc về phía hệ thống thu gom chất thải, bảo đảm thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn; phải lắp đặt các lưới chắn hoặc dụng cụ tương tự trên sàn nhà để bảo đảm không lọt chất thải rắn trong quá trình sản xuất xuống đường thoát nước thải;

e) Khu vực giết mổ phải đặt dụng cụ chứa đựng chất thải rắn phù hợp tại nơi phát sinh chất thải; phải có nắp đậy cho các thùng đựng phế phụ phẩm và ghi nhãn theo chức năng sử dụng (màu sắc, ký hiệu);

g) Nơi làm sạch lòng, dạ dày phải tách biệt với nơi để tim, gan, thận và thịt, bảo đảm không làm vấy nhiễm chéo;

h) Nơi làm sạch và khám thân thịt gia cầm phải bảo đảm thoáng mát, hợp vệ sinh, có lưới chống côn trùng và động vật gây hại; có vật dụng chứa thân thịt chưa sạch lông, dính dị vật, bị trầy xước hoặc không đáp ứng yêu cầu, chờ xử lý; có bàn để kiểm tra thân thịt hoặc bố trí nơi khám thân thịt tại cuối dây chuyền giết mổ treo;

i) Khu vực giết mổ phải có hệ thống bồn rửa tay cho công nhân, bồn rửa và khử trùng dụng cụ giết mổ phù hợp với quy trình giết mổ;

k) Khu vực giết mổ phải có thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại được làm bằng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp, đảm bảo phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại;

l) Trong khu vực giết mổ không được sử dụng thuốc hoặc động vật để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại.

1.4.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế, thẩm định hồ sơ sổ sách

1.4.3. **Đánh giá**:

- Phù hợp với các yêu cầu từ a đến l: đánh giá đạt (Ac);
- Sai lệch 10% yêu cầu về khoảng cách tại điểm (c) và (d): đánh giá lỗi nhẹ (Mi);
- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (l): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.5. Nhóm chỉ tiêu 5: Chiếu sáng và thông khí

1.5.1. **Yêu cầu:**

a) Bóng đèn phải có lưới hoặc chụp bảo vệ.

BB 2.1

b) Cường độ ánh sáng trắng phải đạt tối thiểu tại khu vực giết mổ là 300 Lux; riêng nơi lấy phủ tạng, nơi khám thịt và kiểm tra lần cuối là 500 Lux; nơi bảo quản lạnh là 200 Lux.

c) Hệ thống thông khí phải thiết kế để bảo đảm không khí lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn.

d) Cửa thông gió của cơ sở phải có lưới bảo vệ chống côn trùng và động vật gây hại.

1.5.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế với máy đo cường độ ánh sáng (Lux meter)

1.5.3. **Đánh giá**:

- Phù hợp với các yêu cầu từ (a) đến (d): đánh giá đạt (Ac)

- Sai lệch 10% yêu cầu về cường độ ánh sáng tại điểm (b): đánh giá lỗi nhẹ (Mi);

- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (d): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.6. Nhóm chỉ tiêu 6: Trang thiết bị, dụng cụ

1.6.1. **Yêu cầu:**

a) Sử dụng trang thiết bị, dụng cụ làm bằng vật liệu bền, không gỉ, không bị ăn mòn, không độc, dễ làm sạch, khử trùng và không gây chấn thương cho động vật.

b) Phải sử dụng riêng dụng cụ và đồ dùng cho từng khu vực.

c) Làm sạch, khử trùng trước và sau khi sử dụng, bảo quản đúng nơi quy định dao và dụng cụ cắt thịt.

d) Phải có các thùng chứa nước nóng đạt nhiệt độ tối thiểu 82^0C hoặc dung dịch khử trùng đặt tại các vị trí thích hợp để sát trùng dụng cụ.

đ) Có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị; chỉ được tiến hành việc bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, máy móc sau ca giết mổ, khi thịt đã được chuyển đi hết; lưu giữ đầy đủ hồ sơ bảo dưỡng.

1.6.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế, thẩm định hồ sơ sổ sách

1.6.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với các yêu cầu từ a đến đ: đánh giá đạt (Ac);

BB 2.1

- Nhiệt độ tối thiểu sai lệch thấp hơn 10 % tại điểm (d); lưu giữ không đầy đủ hồ sơ bảo dưỡng: đánh giá lỗi nhẹ (Mi);

- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (đ): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.7. Nhóm chỉ tiêu 7: Nhà vệ sinh

1.7.1. **Yêu cầu:**

a) Phải có ít nhất 01 (một) nhà vệ sinh cho 25 người.

b) Phải có đủ nước, giấy vệ sinh và xà phòng rửa tay phục vụ vệ sinh cá nhân; duy trì nhà vệ sinh trong tình trạng hoạt động tốt, thông thoáng, sạch sẽ.

1.7.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế

1.7.3. **Đánh giá**:

- Phù hợp với các yêu cầu từ a và b: đánh giá đạt (Ac);
- Không đạt yêu cầu về số lượng nhà vệ sinh: đánh giá lỗi nhẹ (Mi);
- Không có nhà vệ sinh: đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.8. Nhóm chỉ tiêu 8: Nước dùng và nước đá

1.8.1. **Yêu cầu:**

a) Cơ sở giết mổ phải có quy định về giám sát chất lượng nước và bảo trì hệ thống cung cấp nước dùng cho hoạt động giết mổ; hồ sơ về kết quả phân tích nước phải được lưu tại cơ sở.

b) Nước cho hoạt động giết mổ phải đạt yêu cầu theo quy định tại QCVN 01:2009/BYT; việc phân tích về các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa phải được thực hiện 6 tháng một lần.

c) Nước nóng sử dụng để làm lông tại cơ sở giết mổ phải bảo đảm đủ và được duy trì từ 60^0C đến 70^0C.

d) Chỉ sử dụng nước đá có nguồn gốc rõ ràng; nước trong cơ sở giết mổ sử dụng làm nước đá phải đạt QCVN 01:2009/BYT.

đ) Nước đá phải được phân tích về các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa 6 tháng một lần; kết quả kiểm tra phải lưu tại cơ sở.

e) Việc vận chuyển, bảo quản nước đá phải đảm bảo không bị vấy nhiễm từ bên ngoài.

1.8.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế, xem hồ sơ lưu kết quả phân tích nước, giám sát chất lượng nước

BB 2.1

1.8.3. **Đánh giá**:

- Phù hợp với các yêu cầu từ a đến e: đánh giá đạt (Ac);

- Không thực hiện 6 tháng một lần phân tích các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa: đánh giá lỗi nhẹ (Mi);

- Không phù hợp 1 trong các yêu cầu từ a đến e; kết quả phân tích nước và nước đá không đạt chỉ tiêu vi sinh vật hoặc lý hóa: đánh giá lỗi nặng (Ma).

- Kết quả phân tích nước và nước đá không đạt cả 2 chỉ tiêu vi sinh vật và lý hóa: đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se).

1.9. Nhóm chỉ tiêu 9: Người tham gia giết mổ

1.9.1. **Yêu cầu:**

a) Phải được tập huấn và cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm do đơn vị có chức năng, nhiệm vụ cấp theo quy định hiện hành cho chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia giết mổ.

b) Phải được định kỳ khám lại sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế; không được mắc các bệnh thuộc danh mục các bệnh truyền nhiễm theo quy định của Bộ Y tế và được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe trước khi hành nghề.

c) Phải tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh cá nhân như mang bảo hộ lao động; không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực giết mổ; rửa tay bằng xà phòng trước khi giết mổ…

1.9.2. **Phương pháp:** thẩm định hồ sơ nhân sự và thẩm định thực tế

1.9.3. **Đánh giá**:

- Phù hợp với các yêu cầu từ a đến c: đánh giá đạt (Ac);

- Không thực hiện khám lại sức khỏe định kỳ: đánh giá lỗi nhẹ (Mi);

- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (c): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.10. Nhóm chỉ tiêu 10: Làm sạch và khử trùng

1.10.1. **Yêu cầu:**

a) Có quy trình làm sạch và khử trùng bao gồm: danh sách thiết bị, máy móc, các bước và tần suất làm sạch và khử trùng, loại hóa chất, nồng độ hóa chất được sử dụng.

b) Chỉ sử dụng hóa chất để tẩy rửa, sát trùng theo quy định của Bộ Y tế; sử dụng nồng độ thuốc sát trùng theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

BB 2.1

c) Phải kiểm tra lại tình trạng vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ trước khi bắt đầu mỗi ca giết mổ; chỉ bắt đầu sản xuất khi nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ đạt yêu cầu. Sử dụng dụng cụ, thiết bị sau khi làm sạch, khử trùng phải đáp ứng quy định tại mục 1.1. Phụ lục 1 của Quy chuẩn 01-150:2017/BNNPTNT.

d) Có sổ nhật ký theo dõi hoạt động làm sạch và khử trùng.

1.10.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế, thẩm định hồ sơ

1.10.3. **Đánh giá**:

- Phù hợp với các yêu cầu từ a đến d: đánh giá đạt (Ac)
- Nhật ký theo dõi hoạt động làm sạch và khử trùng không đầy đủ: đánh giá lỗi nhẹ (Mi)
- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (d): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.11. Nhóm chỉ tiêu 11: Thu gom và quản lý chất thải

1.11.1. **Yêu cầu:**

a) Hệ thống thu gom chất thải

- Hệ thống thoát nước thải, thu gom và xử lý chất thải phải thiết kế để bảo đảm dòng chảy của cống thoát nước thải trong khu vực giết mổ chảy từ khu sạch đến khu bẩn;
- Đường thu gom nước thải nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật để đổ thẳng vào nơi xử lý chất thải lỏng, các đường thoát nước thải này không được chảy qua khu vực giết mổ;
- Công suất hệ thống thu gom và xử lý nước thải phù hợp với lượng nước thải phát sinh của cơ sở;
- Cống thoát nước thải phải có nắp bảo vệ và kích thước phải đủ công suất thoát nước, không gây tình trạng bị ứ đọng hoặc tắc;
- Cửa xả nước thải thuận lợi cho việc kiểm tra, giám sát, lấy mẫu;
- Lưới chắn rác, bể tách mỡ và bể lắng cặn được đặt ở các vị trí phù hợp của hệ thống thu gom nước thải.

b) Chất thải rắn thông thường

- Có quy trình thu gom chất thải rắn thông thường, quy trình phải quy định tần suất thực hiện để đảm bảo không lưu giữ trong cơ sở giết mổ quá 24 giờ và được xử lý như rác thải sinh hoạt;
- Hàng ngày, làm sạch dụng cụ chứa đựng, thu gom lông, biểu bì, phủ tạng, mỡ vụn, chất chứa trong đường tiêu hóa;

BB 2.1

- Phải quét dọn và xử lý phân, chất thải hàng ngày trong chuồng nhốt giữ động vật.

c) Chất thải rắn nguy hại

- Cơ sở giết mổ phải có quy trình thu gom chất thải rắn, chất thải nguy hại; xác gia súc, gia cầm chết do bệnh hay nghi bệnh, các loại thịt, phủ tạng có bệnh tích được đưa vào bao bì màu vàng, bên ngoài có dán biểu tượng chỉ chất thải nguy hại;

- Chủ cơ sở phải lập tức mang chất thải nguy hại đi xử lý theo quy định ngay sau khi có quyết định xử lý của cơ quan hoặc người có thẩm quyền;

- Chất thải rắn nguy hại không được lưu trữ tại cơ sở giết mổ quá 8 giờ;

- Chủ cơ sở không tự xử lý được chất thải phải ký hợp đồng với tổ chức được cấp phép hành nghề xử lý chất thải.

d) Chất thải lỏng

- Hệ thống xử lý nước thải phải đảm bảo để trước khi thải ra môi trường đạt yêu cầu quy định tại QCVN 62-MT:2016/BTNMT mức độ B (Phụ lục 2 của QCVN 01-150:2017/BNNPTNT);

- Việc xử lý nước thải phải được giám sát định kỳ và lưu giữ hồ sơ theo quy định.

1.11.2. **Phương pháp:** thẩm định hồ sơ, thẩm định thực tế.

1.11.3. **Đánh giá:**

- Phù với các yêu cầu từ a đến d: đánh giá đạt (Ac)
- Thiếu hợp đồng xử lý chất thải: đánh giá lỗi nhẹ (Mi)
- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (d): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.12. Nhóm chỉ tiêu 12: Hoạt động giết mổ và kiểm soát giết mổ

1.12.1. **Yêu cầu:**

a) Cơ sở giết mổ phải có quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm;

b) Hoạt động giết mổ phải được kiểm soát bởi nhân viên thú y theo quy định tại Thông tư số 09/2016/TT-BNNPTNT;

c) Việc lấy phủ tạng phải thực hiện trên giá treo, giá đỡ; phải kiểm soát việc lấy phủ tạng để hạn chế tối đa ô nhiễm vào thân thịt.

d) Hóa chất sử dụng trong cơ sở giết mổ thủy cầm để nhổ lông con phải nằm trong danh mục các chất phụ gia do Bộ Y tế quy định.

BB 2.1

đ) Cơ sở giết mổ phải bố trí một người chịu trách nhiệm về vệ sinh thú y, bảo đảm an toàn thực phẩm trong hoạt động giết mổ hoặc chủ cơ sở phải thành lập và quản lý đội ngũ công nhân giết mổ; báo cáo ngay cho nhân viên thú y và cơ quan liên quan khi phát hiện các hành vi vi phạm theo quy định của pháp luật.

e) Cơ sở giết mổ phải có hồ sơ ghi chép việc kiểm soát hoạt động giết mổ và phải được lưu tại cơ sở giết mổ.

1.12.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế.

1.12.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với các yêu cầu từ a đến e: đánh giá đạt (Ac)
- Lưu hồ sơ không đầy đủ: đánh giá lỗi nhẹ (Mi)
- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (e): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.13. Nhóm chỉ tiêu 13: Hệ thống quản lý chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm

1.13.1. **Yêu cầu:**

a) Phải thành lập đội hoặc người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm; phải thực hiện việc tự kiểm tra chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm hằng năm.

b) Phải lưu giữ tối thiểu là 3 năm tất cả hồ sơ, tài liệu liên quan.

1.13.2. **Phương pháp:** thẩm định hồ sơ, thẩm định thực tế.

1.13.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với các yêu cầu a và b: đánh giá đạt (Ac)
- Thực hiện tự kiểm tra; lưu hồ sơ không đầy đủ: đánh giá lỗi nhẹ (Mi)
- Không thực hiện một trong hai yêu cầu: đánh giá lỗi nặng (Ma).

(Xem tiếp Công báo số 611 + 612)

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