VĂN BẢN PHÁP LUẬT KHÁC

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

Văn bản hợp nhất số 03/VBHN-BNNPTNT ngày 23 tháng 02 năm 2023 hợp nhất 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

(Tiếp theo Công báo số 609 + 610)

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)

BB 2.2

(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 THU GOM, SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

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)*:

BB 2.2

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; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Địa điểm sản xuất** (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)		[ ]	[ ]		
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)		[ ]	[ ]		
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Trang thiết bị sản xuất** (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).		[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

BB 2.2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị** (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)		[ ]	[ ]		
5	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân** (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ; có kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh công nhân; có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân...)		[ ]	[ ]	[ ] (nếu phát hiện người trực tiếp SX có dấu hiệu bệnh)	
6	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm** (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)		[ ]	[ ]	[ ]	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)		[ ]	[ ]		

BB 2.2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	**Luật ATTP:** Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b,c Điều 19, Khoản 1, Điểm c,đ Điều 20, Khoản 1, Điểm a,c; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	
9	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL** (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000; riêng cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP)		[ ]	[ ]		
10	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Ghi chép và truy xuất nguồn gốc** (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)		[ ]	[ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu							**Xếp loại:**

BB 2.2

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 KIỂM TRA:

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

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

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

BB 2.2

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ THU GOM, SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở thu gom, sơ chế, chế biến nông, lâm, thủy sản *(trừ cơ sở sơ chế nhỏ lẻ)*.

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

2. Bảng xếp loại:

<table>
<tr><th>Mức lỗi
Xếp loại</th><th>Nhẹ</th><th>Nặng</th><th>Nghiêm trọng</th></tr>
<tr><td>Loại A</td><td>≤ 5</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Loại B</td><td>> 5 đến 10</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Mi + Ma ≤ 8 và Ma ≤ 3</td><td>0</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Loại C</td><td colspan="2">Mi + Ma > 8 và Ma > 3</td><td>0</td></tr>
<tr><td>-</td><td>≥ 4</td><td>0</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td><td>≥ 1</td></tr>
</table>

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

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

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

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;

và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 05 chỉ tiêu.

BB 2.2

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

- Không có lỗi Nghiêm trọng và

- Một trong Hai trường hợp sau:

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

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

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

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

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

- Một trong các trường hợp sau:

+ Có số lỗi Nặng ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc

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

III. PHƯƠNG PHÁP THẨM ĐỊNH:

A. Ghi biên bản thẩm định:

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

• Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

B. Nguyên tắc đánh giá:

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

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

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

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

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

BB 2.2

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

1. Địa điểm sản xuất:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Địa điểm sản xuất** (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)		[ ]	[ ]		

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở sản xuất thực phẩm nông, lâm, thủy sản phải có địa điểm phù hợp quy hoạch của địa phương, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực sản xuất và các khu vực phụ trợ.

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

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

- Khu vực sản xuất có địa điểm phù hợp quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp...

- Không bị đọng nước, ngập nước.

2. Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a;	**Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm		[ ]	[ ]		

BB 2.2

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)	
	Điều 25, Khoản 2; **QCKT tương ứng** (nếu có);	cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)					

2.1. Yêu cầu:

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô sản xuất thực phẩm;

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

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

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực sản xuất (thu gom, sơ chế, chế biến...)

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

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

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

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

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

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

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

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

BB 2.2

3. Trang thiết bị sản xuất

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Trang thiết bị sản xuất** (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).		[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

3.1. Yêu cầu:

- Vật liệu và cấu trúc thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong trong sản xuất thực phẩm.

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

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

- Đủ trang thiết bị, được thiết kế, chế tạo phù hợp, bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

4. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị** (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)		[ ]	[ ]		

BB 2.2

4.1. Yêu cầu

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.

- Có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng.

4.2. Phạm vi:

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

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

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

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.

- Có dấu hiệu để phân biệt giữa các dụng cụ.

- Đủ số lượng. Có nơi bảo quản; sắp xếp đúng nơi quy định.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân** (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ; có kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh công nhân; có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân...)		[ ]	[ ]	[ ] (nếu phát hiện người trực tiếp SX có dấu hiệu bệnh)	

5.1. Yêu cầu

- Người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ và có kiến thức ATTP theo quy định.

- Công nhân có bảo hộ lao động và có nơi thay bảo hộ lao động.

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

- Có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân;

- Trang thiết bị vệ sinh công nhân trong tình trạng hoạt động, được bảo trì tốt.

BB 2.2

5.2. Phạm vi:

- Kiến thức ATTP của người trực tiếp bán hàng theo quy định;

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.

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

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

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

- Công nhân có kiến thức về an toàn thực phẩm và được khám sức khỏe theo quy định.

- Công nhân có bảo hộ lao động. Cơ sở có nơi thay bảo hộ lao động.

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

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

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

6. Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm** (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)		[ ]	[ ]	[ ]	

6.1. Yêu cầu:

- Nguyên liệu đưa vào sản xuất phải đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm (có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y);

- Có đủ nước, nước đá để sản xuất thực phẩm đạt quy chuẩn kỹ thuật;

BB 2.2

- Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất thực phẩm theo đúng quy định.

6.2. Phạm vi:

- Hồ sơ ghi chép về nguyên liệu.

- Khu vực, thùng, tủ, ngăn chứa hóa chất, phụ gia;

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

- Sử dụng trong thực tế.

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

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

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.

- Giấy chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;

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

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

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

7.1. Yêu cầu:

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

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

BB 2.2

- 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, đánh giá:

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

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

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

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

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

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

BB 2.2

8.1. Yêu cầu:

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

- Nhãn được ghi đúng quy định.

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

8.2. Phạm vi:

- Nhãn sản phẩm.

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

- Phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

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

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

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

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

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

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
9	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL** (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000,...; riêng cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP)		[ ]	[ ]		

BB 2.2

9.1. Yêu cầu:

- Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

- Có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000...; riêng cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP theo quy định.

9.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các khu vực sản xuất, trang thiết bị sản xuất, kho bảo quản...

- Các quy định về làm vệ sinh và ghi chép, theo dõi sản xuất.

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

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

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

- Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất.

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

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

10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

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

10.1. Yêu cầu:

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

BB 2.2

10.2. Phạm vi:

- Người được phân công quản lý chất lượng, người tham gia sản xuất.

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

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

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

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

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

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

BB 2.3

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH)
.....
.....

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP KHO LẠNH BẢO QUẢN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....
Địa chỉ: .....
Số điện thoại:..... Số Fax (nếu có):.....
2. Tên thương mại:.....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số..... Ngày cấp..... Nơi cấp.....
4. Mã số *(nếu có)*:.....
5. Ngày thẩm định:.....
6. Hình thức thẩm định:.....
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
8. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
1	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Địa điểm và bố trí mặt bằng** (Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm; thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản sản phẩm)		[ ]	[ ]			

BB 2.3

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
2	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng** (có phòng đệm, có thiết kế, cấu tạo phù hợp; hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng)		[ ]	[ ]			
3	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Tường, trần, nền** (kết cấu, vật liệu phù hợp; tường, trần, nền không có màu tối; dễ làm vệ sinh và khử trùng; bảo trì tốt và có hệ thống chiếu sáng đảm bảo)		[ ]	[ ]			
4	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Cửa kho lạnh, cửa phòng đệm (**Được làm bằng vật liệu phù hợp; cửa kín; dễ làm vệ sinh và khử trùng và bảo trì tốt)		[ ]	[ ]			
5	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển** (thiết bị làm lạnh đủ công suất; không có môi chất lạnh trong danh mục không được phép sử dụng; có phương tiện, dụng cụ, thiết bị phù hợp để bốc dỡ, bảo quản và vận chuyển sản phẩm; bảo trì tốt; Xe lạnh chuyên dùng và đảm bảo yêu cầu duy trì nhiệt độ)			[ ]	[ ]		
6	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Vệ sinh cá nhân** (phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp; công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động)		[ ]	[ ]			

BB 2.3

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
7	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh** (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế tự ghi và lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp; không khí lạnh lưu thông tốt)			[ ]	[ ]		
8	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng** (phương tiện làm vệ sinh đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và bảo quản đúng nơi quy định; hóa chất tẩy rửa, khử trùng trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế)			[ ]	[ ]		
9	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng** (có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng; thiết lập chương trình quản lý chất lượng và quy định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp; người tiếp xúc với thủy sản có kiến thức về ATTP; có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho hoạt động quản lý chất lượng và thực hiện kiểm định, hiệu chuẩn theo đúng tần suất quy định)			[ ]	[ ]		

BB 2.3

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
10	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng** (khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất; thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định; bốc dỡ, bảo quản sản phẩm đúng quy định; thiết lập, lưu trữ hồ sơ chương trình quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp)			[ ]	[ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu								**Xếp loại:**

III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....

.....

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

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

BB 2.3

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN KHO LẠNH:

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

BB 2.3

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM KHO LẠNH BẢO QUẢN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

I. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

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

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

2. Bảng xếp loại:

<table>
<tr><th>Mức lỗi
Xếp loại</th><th>Nhẹ</th><th>Nặng</th><th>Nghiêm trọng</th></tr>
<tr><td>Loại A</td><td>≤ 3</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Loại B</td><td>Từ 4 đến 10</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ma ≤ 5 và tổng Mi + Ma ≤ 8</td><td>0</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Loại C</td><td colspan="2">Ma < 6 và tổng Mi + Ma > 8</td><td>0</td></tr>
<tr><td>-</td><td>≥ 6</td><td>0</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td><td>≥ 1</td></tr>
</table>

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải

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

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

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

BB 2.3

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

• Không có lỗi Nghiêm trọng và

• Một trong 2 trường hợp sau:

- Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ từ 4 đến 10 nhóm chỉ tiêu; hoặc

- Số lỗi Nặng không quá 5 và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 8 nhóm chỉ tiêu.

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

3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi:

• Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

• Một trong 2 trường hợp sau:

- Có số lỗi Nặng lớn hơn hoặc bằng 6 nhóm chỉ tiêu; hoặc

- Có dưới 6 nhóm chỉ tiêu lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 8 nhóm chỉ tiêu.

II. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản thẩm định

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

• Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

B. Nguyên tắc đánh giá

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

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

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

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

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

BB 2.3

C. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp thẩm định

1. ĐỊA ĐIỂM VÀ BỐ TRÍ MẶT BẰNG

1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
1	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Địa điểm và bố trí mặt bằng** (Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm; thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản sản phẩm)		[ ]	[ ]			

1.2. Cách tiến hành:

1.2.1. Yêu cầu:

- Không bị tác động từ các nguồn lây nhiễm từ bên ngoài vào cơ sở.

- Không bị lây nhiễm từ các khu vực sản xuất khác như khu vực phòng máy, khu vực chứa xăng dầu, nhà vệ sinh.

- Có đủ nguồn nước sạch và nguồn điện phục vụ cho sản xuất và làm vệ sinh.

- Không bị đọng nước, ngập nước khi trời mưa hoặc khi thủy triều lên.

- Thuận lợi cho sản xuất và làm vệ sinh và khử trùng.

1.2.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển sản phẩm và các khu vực lân cận.

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

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

- Khả năng ảnh hưởng bởi các nguồn gây ô nhiễm từ môi trường xung quanh vào kho lạnh (trại chăn nuôi gia súc, bãi rác thải, khí thải...).

- Khả năng cung cấp đủ nguồn điện và nguồn nước sạch để sản xuất và làm vệ sinh.

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

BB 2.3

- Sự ngăn cách giữa khu vực sản xuất (tiếp nhận, bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm) với các khu vực khác như khu vực phòng máy, nhà vệ sinh, khu vực chứa xăng dầu.

- Có mặt bằng đủ rộng cả trong lẫn ngoài, bố trí thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng.

2. PHÒNG ĐỆM VÀ KHU VỰC BỐC DỠ HÀNG:

2.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
2	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng** (có phòng đệm, có thiết kế, cấu tạo phù hợp; hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng)		[ ]	[ ]			

2.2. Cách tiến hành:

2.2.1. Yêu cầu: Thiết kế, cấu tạo phù hợp, hạn chế dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng.

2.2.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng.

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

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

- Chiều rộng tối thiểu của phòng đệm phù hợp với diện tích kho

- Thiết kế, cấu tạo đảm bảo ngăn chặn, hạn chế khí nóng và hơi nước vào kho lạnh, hạn chế dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng.

3. TƯỜNG, TRẦN, NỀN

3.1. Chỉ tiêu

BB 2.3

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
3	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Tường, trần, nền** (kết cấu, vật liệu phù hợp; tường, trần, nền không có màu tối; dễ làm vệ sinh và khử trùng; bảo trì tốt và có hệ thống chiếu sáng đảm bảo)		[ ]	[ ]			

3.2. Cách tiến hành:

3.2.1. Yêu cầu:

- Tường và trần kho lạnh được làm bằng vật liệu phù hợp, màu sáng, kết cấu dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Nền được làm bằng vật liệu và kết cấu trúc phù hợp, phẳng, chịu tải trọng và không trơn trượt.

- Đủ sáng cho hoạt động sản xuất và có chụp đèn ở những nơi phù hợp.

3.2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ tường và trần kho lạnh, phòng đệm, phòng thay bao bì, đóng gói lại.

- Nền kho lạnh, phòng đệm, phòng thay bao bì, đóng gói lại (nếu có).

- Toàn bộ hệ thống đèn chiếu sáng trong khu vực kho lạnh, phòng đệm, phòng thay bao bì, đóng gói lại.

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

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

- Tường và trần được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, không bị ăn mòn, không ngấm nước và cách nhiệt tốt.

- Có bề mặt nhẵn, màu sáng.

- Cấu tạo dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Đảm bảo phẳng, chịu tải trọng, không trơn trượt.

- Đảm bảo thoát hết nước ra ngoài khi xả băng.

BB 2.3

- Đủ sáng cho mọi hoạt động xếp dỡ, vận chuyển sản phẩm. Ánh sáng đạt cường độ 200 lux trong kho và 220 lux tại phòng bao gói lại và phòng đệm.

- Đèn chiếu sáng trong kho lạnh, phòng bao gói lại và phòng đệm phải đảm bảo an toàn và có chụp bảo vệ.

4. CỬA

4.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
4	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Cửa kho lạnh, cửa phòng đệm** (được làm bằng vật liệu phù hợp; cửa kín; dễ làm vệ sinh và khử trùng và bảo trì tốt)		[ ]	[ ]			

4.2. Cách tiến hành:

4.2.1. Yêu cầu: Được làm bằng vật liệu phù hợp, đảm bảo kín, cấu tạo dễ làm vệ sinh và khử trùng.

4.2.2. Phạm vi: Cửa và màng che kho lạnh, phòng đệm.

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

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

- Cửa và các tấm màng che của kho lạnh, phòng đệm được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, không ngấm nước, cách nhiệt tốt.

- Có bề mặt nhẵn, cấu tạo dễ làm vệ sinh, khử trùng.

- Khi đóng cửa phải đảm bảo kín.

BB 2.3

5. THIẾT BỊ, PHƯƠNG TIỆN BỐC DỠ, BẢO QUẢN, VẬN CHUYỂN

5.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
5	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển** (thiết bị làm lạnh đủ công suất; không có môi chất lạnh trong danh mục không được phép sử dụng; có phương tiện, dụng cụ, thiết bị phù hợp để bốc dỡ, bảo quản và vận chuyển sản phẩm; bảo trì tốt; Xe lạnh chuyên dùng và đảm bảo yêu cầu duy trì nhiệt độ)			[ ]	[ ]		

5.2. Cách tiến hành:

5.2.1. Yêu cầu:

- Thiết bị làm lạnh đủ công suất, môi chất làm lạnh phù hợp.

- Phương tiện bốc dỡ, vận chuyển phù hợp.

- Xe lạnh chuyên dùng vận chuyển sản phẩm đông lạnh phải đủ công suất lạnh, đảm bảo nhiệt độ bảo quản phù hợp.

5.2.2. Phạm vi: Thiết bị và môi chất làm lạnh, phương tiện bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm. Xe lạnh vận chuyển nông lâm thủy sản đông lạnh.

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

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

- Thiết bị làm lạnh đủ công suất để bảo quản sản phẩm ở nhiệt độ cần thiết và ổn định, kể cả khi kho chứa hàng đạt mức tối đa.

- Các thiết bị áp lực chứa môi chất lạnh, ống dẫn, thiết bị trao đổi nhiệt phải đảm bảo an toàn, không bị rò rỉ và phải kiểm định theo quy định.

- Môi chất làm lạnh là loại môi chất được phép sử dụng, không ảnh hưởng đến môi trường.

BB 2.3

- Giá kê hàng được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, không ngấm nước, có cấu trúc chắc chắn, được thiết kế thuận tiện cho việc bốc dỡ, dễ làm vệ sinh.

- Thiết bị nâng hàng, bốc dỡ hàng, phương tiện vận chuyển được sử dụng trong kho lạnh phải được làm bằng vật liệu phù hợp, không rò dầu, không có nguồn gây ô nhiễm, có cấu trúc chắc chắn, được thiết kế thuận tiện cho việc bốc dỡ, vận chuyển, dễ làm vệ sinh, khử trùng.

- Quá trình bốc dỡ và vận chuyển sản phẩm ra hoặc vào kho lạnh phải nhẹ nhàng, nhanh chóng, tránh ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và tránh sự tăng nhiệt độ trong kho.

- Nhiệt độ bảo quản trên xe lạnh được duy trì phù hợp theo quy định: ≤ - 18^{o}C. Nhiệt độ bảo quản trên xe được theo dõi đúng cách và hữu hiệu trong suốt quá trình vận chuyển, bảo quản sản phẩm trên xe.

6. VỆ SINH CÁ NHÂN

6.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
6	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Vệ sinh cá nhân** a. Phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp b. Công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

6.2. Cách tiến hành:

6.2.1. Yêu cầu: Công nhân phải đảm bảo yêu cầu vệ sinh cá nhân khi tham gia sản xuất.

6.2.2. Phạm vi: Trang bị BHLĐ, phòng thay BHLĐ, phương tiện rửa và khử trùng tay, nhà VSCN.

BB 2.3

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

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

- Công nhân được trang bị đủ bảo hộ lao động cần thiết và đảm bảo vệ sinh: quần áo chống lạnh, mũ, ủng, găng tay, khẩu trang.

- Có đủ vòi nước, xà phòng và dụng cụ làm khô tay cho công nhân rửa và khử trùng tay trước khi tham gia sản xuất và sau khi đi vệ sinh.

- Phòng thay BHLĐ, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp, đảm bảo an toàn vệ sinh.

7. BẢO QUẢN SẢN PHẨM TRONG KHO LẠNH

7.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
7	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh** (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế được lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp; không khí lạnh lưu thông tốt)			[ ]	[ ]		

7.2. Cách tiến hành:

7.2.1. Yêu cầu:

- Kho lạnh phải đảm bảo duy trì nhiệt độ trung tâm sản phẩm ≤ -18^{0}C và được kiểm soát một cách hữu hiệu.

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

7.2.2. Phạm vi: Toàn bộ kho lạnh bảo quản thành phẩm.

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

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

- Nhiệt độ kho lạnh phải đạt ổn định ở - 20^{0}C ± 2^{0}C; nhiệt độ tâm sản phẩm phải ≤ -18^{0}C.

BB 2.3

- Sản phẩm bảo quản trong kho lạnh phải được bao gói phù hợp và ghi nhãn theo quy định.

- Có nhiệt kế được lắp đặt ở nơi dễ nhìn, dễ đọc, nhiệt kế có độ chính xác $0,5^0$C. Đầu cảm biến của nhiệt kế được bố trí ở vị trí có nhiệt độ cao nhất trong kho.

- Không bảo quản lẫn các thực phẩm khác nhau, các thực phẩm này phải được bao gói kín, xếp lô riêng và không là nguồn lây nhiễm chéo.

- Có hệ thống quản lý, theo dõi việc sắp xếp hàng hóa để sản phẩm trong kho được nhận dạng dễ dàng.

- Đảm bảo khoảng cách tối thiểu giữa hàng hóa với sàn là 15cm; với tường, với trần, với giàn lạnh và với quạt gió là 50cm; thể tích từng lô hàng phải thích hợp, có lối đi bảo đảm thuận tiện cho người và phương tiện khi xếp dỡ hàng.

8. DỤNG CỤ LÀM VỆ SINH, CHẤT TẨY RỬA, KHỬ TRÙNG

8.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
8	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng** (phương tiện làm vệ sinh đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và bảo quản đúng nơi quy định; hóa chất tẩy rửa, khử trùng trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế)			[ ]	[ ]		

8.2. Cách tiến hành:

8.2.1. Yêu cầu: Phương tiện và tác nhân làm vệ sinh phải đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

8.2.2. Phạm vi: Toàn bộ các phương tiện và tác nhân làm vệ sinh và khử trùng kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại sản phẩm.

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

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

BB 2.3

- Trang bị đủ về số lượng, đúng chủng loại các phương tiện chuyên dùng để làm vệ sinh và khử trùng cho kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại sản phẩm.

- Phương tiện làm vệ sinh được làm bằng vật liệu không thấm nước, kết cấu dễ làm sạch.

- Các hóa chất tẩy rửa, khử trùng phải được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế;

- Các dụng cụ làm vệ sinh sau mỗi lần sử dụng phải được làm vệ sinh sạch sẽ và để đúng nơi quy định.

9. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

9.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
9	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng** (có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng; thiết lập chương trình quản lý chất lượng và quy định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp; người tiếp xúc với sản phẩm có kiến thức về ATTP; có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho hoạt động quản lý chất lượng và thực hiện kiểm định, hiệu chuẩn theo đúng tần suất quy định)			[ ]	[ ]		

9.2. Cách tiến hành

9.2.1. Yêu cầu:

- Cán bộ, công nhân có kiến thức về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Chương trình QLCL của cơ sở phải đầy đủ, phù hợp với quy định và thực tế.

- Đủ điều kiện cần thiết để thực hiện hoạt động quản lý chất lượng.

BB 2.3

9.2.2. Phạm vi:

- Kế hoạch đào tạo và kết quả đào tạo kiến thức về chất lượng, an toàn thực phẩm.

- Toàn bộ chương trình QLCL và các tài liệu liên quan đến chương trình QLCL của cơ sở.

- Trang thiết bị có liên quan đến hoạt động quản lý chất lượng.

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

Xem xét toàn bộ các quy định về bảo quản, vận chuyển, làm vệ sinh, khử trùng; thẩm định đối chiếu với các Quy chuẩn và các văn bản pháp lý có liên quan và phỏng vấn để xác định:

- Cơ sở có xây dựng chương trình làm vệ sinh, khử trùng cho kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại sản phẩm, phương tiện kê xếp và vận chuyển hàng.

- Có đầy đủ các quy định về tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển tại cơ sở.

- Chương trình QLCL của cơ sở phải phù hợp với quy định và thực tế sản xuất của cơ sở.

- Cán bộ, công nhân đã được đào tạo, cập nhật các kiến thức về chất lượng và ATTP.

- Có đầy đủ các trang thiết bị, dụng cụ kiểm soát cần thiết để thực hiện QLCL.

10. THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

10.1. Chỉ tiêu

TT	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
10	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng** (có khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất; thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định; bốc dỡ, bảo quản sản phẩm đúng quy định; thiết lập, lưu trữ hồ sơ chương trình quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp)			[ ]	[ ]		

BB 2.3

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. Yêu cầu:

- Thực hiện theo đúng các quy định đã đề ra trong chương trình quản lý chất lượng.

- Duy trì tốt chế độ vệ sinh chung.

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

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

10.2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ hồ sơ có liên quan đến thực hiện chương trình QLCL tại cơ sở.

- Các hồ sơ (đào tạo, ghi chép...) và các hoạt động thực tế.

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

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

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

- Hoạt động vệ sinh, khử trùng định kỳ kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại và kết quả thực hiện.

- Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung.

- Các thiết bị áp lực chứa môi chất, nhiệt kế tự ghi được kiểm định và hiệu chuẩn đúng quy định.

- Thực hiện khám sức khỏe định kỳ công nhân 1 năm/1 lần theo quy định của Bộ Y tế, có giám sát tình trạng sức khỏe công nhân hàng ngày đảm bảo không để những người mắc bệnh truyền nhiễm tham gia sản xuất.

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

- Các hồ sơ lưu trữ phải rõ ràng, chính xác, phù hợp với thực tế sản xuất. Hồ sơ lưu trữ phải dễ truy cập, xuất trình khi có yêu cầu.

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

BB 2.4

(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 CHỢ ĐẦU MỐI, ĐẤU GIÁ THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

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. Mặt hàng kinh doanh:
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; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Địa điểm kinh doanh** (phù hợp với quy hoạch của địa phương; khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)		[ ]	[ ]		

BB 2.4

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b: Điều 27, Khoản 1, Điểm c; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Bố trí các khu vực kinh doanh** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín/đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau...)		[ ]	[ ]		
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Vật dụng, dụng cụ** (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).		[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
4	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thực phẩm kinh doanh tại chợ** (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)		[ ]	[ ]	[ ]	

BB 2.4

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2, Điểm a,c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm** (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước sinh hoạt; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)		[ ]	[ ]		
6	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)		[ ]	[ ]		
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Người trực tiếp bán hàng** (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP...)		[ ]	[ ]		
8	**Luật ATTP:** Điều 18, Khoản 1,2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điêu 21; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Bao gói, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu							**Xếp loại:**

BB 2.4

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

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

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

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

BB 2.4

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CHỢ ĐẦU MỐI, ĐẤU GIÁ THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tài liệu này hướng dẫn thẩm định, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với chợ đầu mối, chợ đấu giá nông, lâm, thủy sản.

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

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

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

2. Bảng xếp loại:

<table>
<tr><th>Mức lỗi
Xếp loại</th><th>Nhẹ</th><th>Nặng</th><th>Nghiêm trọng</th></tr>
<tr><td>Loại A</td><td>≤ 4</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Loại B</td><td>> 4</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Mi + Ma ≤ 6 và Ma ≤ 3</td><td>0</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Loại C</td><td colspan="2">Mi + Ma > 6 và Ma > 3</td><td>0</td></tr>
<tr><td>-</td><td>≥ 4</td><td>0</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td><td>≥ 1</td></tr>
</table>

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

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

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

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;

và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 04 chỉ tiêu.

BB 2.4

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

- Không có lỗi Nghiêm trọng và

- Một trong Hai trường hợp sau:

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

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

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

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

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

- Một trong các trường hợp sau:

+ Có số lỗi Nặng ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc

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

III. PHƯƠNG PHÁP THẨM ĐỊNH:

A. Ghi biên bản thẩm định:

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

• Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

B. Nguyên tắc đánh giá:

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

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

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

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

BB 2.4

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

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

1. Địa điểm kinh doanh:

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

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản phải có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác.

1.2. Phạm vi:

Toàn bộ khu vực kinh doanh và các khu vực phụ trợ.

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

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

- Khu vực kinh doanh có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản và thuận tiện để vận chuyển nguyên liệu, sản phẩm.

- Không bị đọng nước, ngập nước.

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

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

BB 2.4

2. Bố trí các khu vực kinh doanh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b: Điều 27, Khoản 1, Điểm c; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Bố trí các khu vực kinh doanh** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín/đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau...)		[ ]	[ ]		

2.1. Yêu cầu:

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

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực kinh doanh

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

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

- Các khu vực kinh doanh các dạng sản phẩm khác nhau (đồ tươi sống, đồ chín hoặc sản phẩm thịt, thủy sản, rau...) được bố trí riêng, đủ diện tích, dễ làm vệ sinh.

3. Vật dụng, dụng cụ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Vật dụng, dụng cụ** (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).		[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

BB 2.4

3.1. Yêu cầu:

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

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

3.2. Phạm vi:

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

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

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

- Đủ trang thiết bị, phù hợp với yêu cầu kinh doanh của từng loại thực phẩm.

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

- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

4. Thực phẩm kinh doanh tại chợ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thực phẩm kinh doanh tại chợ** (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)		[ ]	[ ]	[ ]	

4.1. Yêu cầu:

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.

- Thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định.

- Có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;

BB 2.4

4.2. Phạm vi:

- Toàn bộ thực phẩm nông lâm thủy sản kinh doanh tại chợ.

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

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

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.

- Nhãn hàng hóa đối với thực phẩm bao gói sẵn với đầy đủ thông tin theo quy định.

- Giấy chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;

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

5. Các yếu tố đầu vào phục vụ việc kinh doanh thực phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2, Điểm a,c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm** (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)		[ ]	[ ]		

5.1. Yêu cầu:

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

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

5.2. Phạm vi:

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

- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng).

BB 2.4

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

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

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

- Bảo quản, sử dụng nước đá trong điều kiện an toàn vệ sinh, nếu có sử dụng (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không gỉ và dễ làm vệ sinh, không để đá trực tiếp dưới nền).

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

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)		[ ]	[ ]		

6.1. Yêu cầu:

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

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

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

6.2. Phạm vi:

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

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

- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

BB 2.4

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

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

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

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

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

7. Người trực tiếp bán hàng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Người trực tiếp bán hàng** (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP...)		[ ]	[ ]		

7.1. Yêu cầu:

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

7.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp bán hàng được khám sức khỏe theo quy định;

- Kiến thức ATTP của người trực tiếp bán hàng theo quy định.

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

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

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

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

BB 2.4

8. Bao gói, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	**Luật ATTP:** Điều 18, Khoản 1,2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điêu 21; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Bao gói, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	

8.1. Yêu cầu:

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

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

8.2. Phạm vi:

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

- Kho chứa, bảo quản sản phẩm.

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

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

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

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

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

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

BB 2.5

(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 THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN
(cơ sở chuyên doanh)

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. Mặt hàng kinh doanh:
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; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Địa điểm kinh doanh** (phù hợp; đủ diện tích để bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật,		[ ]	[ ]		

BB 2.5

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
		côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...)					
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b: Điều 27, Khoản 1, Điểm c; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh** (nền, tường, trần, cửa... phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín hoặc đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau...)		[ ]	[ ]		
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh** (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
4	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở** (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)		[ ]	[ ]	[ ]	

BB 2.5

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2, Điểm a, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm** (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)		[ ]	[ ]		
6	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)		[ ]	[ ]		
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Người trực tiếp bán hàng** (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP ...)		[ ]	[ ]		
8	**Luật ATTP:** Điều 18, Khoản 1, 2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Bao gói, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu							**Xếp loại:**

BB 2.5

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

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

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

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

BB 2.5

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN (cơ sở chuyên doanh)

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tài liệu này hướng dẫn thẩm định, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản (cơ sở chuyên doanh).

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

2. Bảng xếp loại:

<table>
<tr><th>Mức lỗi
Xếp loại</th><th>Nhẹ</th><th>Nặng</th><th>Nghiêm trọng</th></tr>
<tr><td>Loại A</td><td>≤ 4</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Loại B</td><td>> 4</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Mi + Ma ≤ 6 và Ma ≤ 3</td><td>0</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Loại C</td><td colspan="2">Mi + Ma > 6 và Ma > 3</td><td>0</td></tr>
<tr><td>-</td><td>≥ 4</td><td>0</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td><td>≥ 1</td></tr>
</table>

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 2.5

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;

và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 04 chỉ tiêu.

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

- Không có lỗi Nghiêm trọng và

- Một trong Hai trường hợp sau:

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

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

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

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

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

- Một trong các trường hợp sau:

+ Có số lỗi Nặng ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc

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

III. PHƯƠNG PHÁP THẨM ĐỊNH:

A. Ghi biên bản thẩm định:

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

• Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

B. Nguyên tắc đánh giá:

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

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

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

BB 2.5

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

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

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

1. Địa điểm kinh doanh:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Địa điểm kinh doanh** (phù hợp; đủ diện tích để bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...)		[ ]	[ ]		

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản (chuyên doanh) phải có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;

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

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

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

- Khu vực kinh doanh có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản và thuận tiện để vận chuyển nguyên liệu, sản phẩm.

- Không bị đọng nước, ngập nước.

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

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

BB 2.5

2. Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b: Điều 27, Khoản 1, Điểm c; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh** (nền, tường, trần, cửa... phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín hoặc đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau...)		[ ]	[ ]		

2.1. Yêu cầu:

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô kinh doanh thực phẩm;

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

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

2.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

BB 2.5

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

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

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

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh** (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

3.1. Yêu cầu:

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

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

3.2. Phạm vi:

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

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

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

- Đủ trang thiết bị, phù hợp với yêu cầu kinh doanh của từng loại thực phẩm.

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

- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

BB 2.5

4. Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở** (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)		[ ]	[ ]	[ ]	

4.1. Yêu cầu:

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.

- Thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định.

- Có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;

4.2. Phạm vi:

- Toàn bộ thực phẩm nông lâm thủy sản kinh doanh tại cơ sở.

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

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

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.

- Nhãn hàng hóa đối với thực phẩm bao gói sẵn với đầy đủ thông tin theo quy định.

- Giấy chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;

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

BB 2.5

5. Các yếu tố đầu vào phục vụ việc kinh doanh thực phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2, Điểm a, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm** (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)		[ ]	[ ]		

5.1. Yêu cầu:

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

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

5.2. Phạm vi:

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

- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng).

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

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

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

- Bảo quản, sử dụng nước đá trong điều kiện an toàn vệ sinh, nếu có sử dụng (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không gỉ và dễ làm vệ sinh, không để đá trực tiếp dưới nền).

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

BB 2.5

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)		[ ]	[ ]		

6.1. Yêu cầu:

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

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

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

6.2. Phạm vi:

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

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

- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

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

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

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

BB 2.5

côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực kinh doanh, bảo quản thực phẩm.

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

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

7. Người trực tiếp bán hàng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Người trực tiếp bán hàng** (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP...)		[ ]	[ ]		

7.1. Yêu cầu:

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

7.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp bán hàng có kiến thức ATTP;

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

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

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

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

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

BB 2.5

8. Bao gói, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	**Luật ATTP:** Điều 18, Khoản 1,2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điêu 21; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Bao gói, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	

8.1. Yêu cầu:

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

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

8.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

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

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

BB 1.1

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC THỰC VẬT

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. Mặt hàng sản xuất (trồng trọt, thu hái...):
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; Điều 23, Khoản 1, Điểm a;	**Địa điểm sản xuất** (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư,		[ ]	[ ]		

BB 1.1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	QCKT tương ứng (nếu có);	bệnh viện, các lò giết mổ tập trung, nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)					
2	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Đất trồng và giá thể** (có kết quả kiểm nghiệm hóa học, sinh học đạt yêu cầu; không chăn thả vật nuôi...)		[ ]	[ ]		
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Nước tưới** (đáp ứng quy định về nước tưới tiêu; trong sản xuất rau mầm phải đạt tiêu chuẩn nước sinh hoạt)		[ ]	[ ]	[ ] (với sản xuất rau mầm)	
4	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Cây giống** (trong danh mục được phép sử dụng trong SXKD nông nghiệp tại VN; giống cây không có khả năng chứa độc tố...)		[ ]	[ ]		
5	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Phân bón** (có trong danh mục được phép sử dụng; phân chuồng được xử lý (ủ) trước khi sử dụng; bảo quản phân bón, phối trộn, sử dụng phân bón không gây ô nhiễm cho sản phẩm...)		[ ]	[ ]	[ ]	
6	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thuốc bảo vệ thực** vật (có trong danh mục được phép sản xuất kinh doanh, sử dụng 4 đúng...; lưu giữ, bảo quản thuốc BVTV, hóa chất đảm bảo an toàn cho người sử dụng và sản phẩm...)		[ ]	[ ]	[ ]	

BB 1.1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thu gom, xử lý bao bì thuốc BVTV, chất thải, nước thải** (Có biện pháp thu gom, xử lý đối với bao bì thuốc bảo vệ thực vật sau khi sử dụng; biện pháp xử lý chất thải, nước thải không gây ô nhiễm cho sản phẩm và môi trường...)		[ ]	[ ]		
8	**Luật ATTP:** Điều 18; Điều 19, Khoản 1, Điểm b, c; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thu gom, sơ chế** (nước dùng cho thu gom, sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt; vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; tuân thủ quy định về vệ sinh công nhân, vệ sinh nhà xưởng trang thiết bị - nếu có cơ sở sơ chế gắn liền;...)		[ ]	[ ]	[ ] (với sản phẩm ăn sống, ăn liền)	
9	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân** (người trực tiếp sản xuất đảm bảo sức khỏe để sản xuất; có kiến thức ATTP; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý...)		[ ]	[ ]		
10	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Ghi chép, truy xuất nguồn gốc** (có ghi chép việc sử dụng thuốc BVTV, phân bón, thời gian thu hoạch và nơi tiêu thụ sản phẩm...)		[ ]	[ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu							**Xếp loại:**

BB 1.1

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

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

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

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

BB 1.1

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

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

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

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

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

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

2. Bảng xếp loại:

<table>
<tr><th>Mức lỗi
Xếp loại</th><th>Nhẹ</th><th>Nặng</th><th>Nghiêm trọng</th></tr>
<tr><td>Loại A</td><td>≤ 5</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Loại B</td><td>> 5 đến 10</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Mi + Ma ≤ 8 và Ma ≤ 3</td><td>0</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Loại C</td><td colspan="2">Mi + Ma > 8 và Ma > 3</td><td>0</td></tr>
<tr><td>-</td><td>≥ 4</td><td>0</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td><td>≥ 1</td></tr>
</table>

Ghi chú: (-) Không tính đến

BB 1.1

3. Diễn giải:

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

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

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;

và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 05 chỉ tiêu.

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

- Không có lỗi Nghiêm trọng và

- Một trong Hai trường hợp sau:

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

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

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

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

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

- Một trong các trường hợp sau:

+ Có số lỗi Nặng ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc

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

III. PHƯƠNG PHÁP THẨM ĐỊNH:

A. Ghi biên bản thẩm định:

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

• 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 [ ].

BB 1.1

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

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

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

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

1. Địa điểm sản xuất:

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

1.1. Yêu cầu:

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

1.2. Phạm vi:

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

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

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

BB 1.1

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

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

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

2. Đất trồng và giá thể

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

2.1. Yêu cầu:

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

2.2. Phạm vi:

- Hồ sơ về kết quả kiểm nghiệm đất trồng và giá thể.

- Xung quanh khu vực sản xuất.

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

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

- Đất trồng hoặc giá thể đảm bảo không là nguồn gây nhiễm tới sản phẩm.

- Không có sự lây nhiễm từ vật nuôi xung quanh hoặc tại khu vực trồng trọt.

BB 1.1

3. Nước tưới

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

3.1. Yêu cầu:

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

3.2. Phạm vi:

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

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

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

- Có nguồn nước đủ cung cấp và bảo đảm an toàn để tưới cho cây trồng.

- Hệ thống cung cấp nước (bể chứa, ống dẫn, vòi...) không là nguồn gây ô nhiễm cho sản phẩm cây trồng.

- Kết quả phân tích mẫu nước dùng để tưới cây trồng theo quy định.

4. Cây giống

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

BB 1.1

4.1. Yêu cầu:

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

4.2. Phạm vi:

- Cây trồng tại cơ sở, vùng trồng.

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

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

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

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

5. Phân bón

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

5.1. Yêu cầu:

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

5.2. Phạm vi:

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

- Nơi xử lý (ủ), phối trộn phân bón.

- Việc sử dụng phân bón trên thực tế.

BB 1.1

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

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

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

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

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

6. Thuốc bảo vệ thực vật

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

6.1. Yêu cầu:

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

6.2. Phạm vi:

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

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

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

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

- Thuốc bảo vệ thực vật có trong danh mục được phép sử dụng;

- Người sử dụng đã được tập huấn và sử dụng theo đúng hướng dẫn trên bao bì thuốc (đúng cách, đúng liều, đúng loại bệnh và đúng thời gian cách ly).

BB 1.1

- Bảo quản thuốc bảo vệ thực vật theo đúng hướng dẫn, không làm lây nhiễm cho sản phẩm...

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

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

7.1. Yêu cầu:

- Bao bì thuốc bảo vệ thực vật không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

- Việc thu gom, xử lý chất thải, nước thải theo đúng quy định, không gây ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm và môi trường.

7.2. Phạm vi:

- Khu vực trồng trọt.

- Việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật trên thực tế (nếu có).

- Hệ thống (địa điểm) thu gom bao bì thuốc bảo vệ thực vật; việc xử lý chất thải, kênh mương xử lý nước thải.

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

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

- Việc thu gom, xử lý bao bì thuốc bảo vệ thực vật sau khi sử dụng của người sản xuất đã tuân thủ theo hướng dẫn trên bao bì thuốc bảo vệ thực vật.

- Việc thu gom, xử lý chất thải, nước thải theo đúng quy định, không gây ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm và môi trường.

BB 1.1

8. Thu gom, sơ chế

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

8.1. Yêu cầu:

- Nước dùng cho sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt.

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

- Nhà xưởng, trang thiết bị của cơ sở sơ chế (nếu có) phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

- Công nhân tuân thủ các quy định về an toàn thực phẩm trong quá trình thu gom, sơ chế sản phẩm.

8.2. Phạm vi:

- Nguồn nước, hệ thống nước (bể chứa, ống dẫn, vòi...) dùng để sơ chế sản phẩm.

- Khu vực thu gom, sơ chế sản phẩm.

- Kho, khu vực chứa vật liệu bao gói sản phẩm.

- Thực hành của người sản xuất.

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

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

- Nước dùng cho sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt.

BB 1.1

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm.

- Khu vực thu gom, sơ chế sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

- Người sản xuất tuân thủ các quy định về ATTP.

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

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

9.1. Yêu cầu:

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

- Bố trí nhà vệ sinh hợp lý, cách xa khu vực sản xuất.

9.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp sản xuất có kiến thức ATTP;

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.

- Khu vực vệ sinh công nhân.

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

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

- Người trực tiếp sản xuất đã được phổ biến, tập huấn về kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.

- Khu vực vệ sinh công nhân cách biệt với khu vực sản xuất.

BB 1.1

10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

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

10.1. Yêu cầu:

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

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

10.2. Phạm vi:

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

- Ghi chép việc mua bán sản phẩm

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

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

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

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

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

BB 1.2

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT TRÊN CẠN

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. Mặt hàng sản xuất (chăn nuôi, bắt...):
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;	**Địa điểm sản xuất** (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện,		[ ]	[ ]		

BB 1.2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	Điều 23, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	các lò giết mổ tập trung, nghĩa trang, khu công nghiệp... tránh gây ô nhiễm cho người...)					
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Kết cấu, bố trí trại nuôi** (đủ diện tích; kết cấu hợp lý; dễ làm vệ sinh; các khu vực nuôi khác nhau có tường rào ngăn cách; có hệ thống vệ sinh sát trùng...)		[ ]	[ ]		
3	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Con giống** (có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng bảo đảm; tuân thủ đúng quy trình nhập đàn: nuôi cách ly, tiêm phòng, sát trùng chuồng trại...)		[ ]	[ ]		
4	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thức ăn** (thức ăn có trong danh mục được phép sử dụng; việc trộn thức ăn, sử dụng thức ăn theo đúng quy định, phù hợp giai đoạn chăn nuôi; kho chứa, bảo quản đúng cách...)		[ ]	[ ]	[ ]	
5	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, sinh trưởng...** (có trong danh mục được phép sử dụng; sử dụng đúng quy định; bảo quản đúng cách; tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất...)		[ ]	[ ]	[ ]	

BB 1.2

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

BB 1.2

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

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

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

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

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

BB 1.2

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 1.2

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

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

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

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- ***Lỗi nghiêm trọng (Se):*** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khoẻ 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	≤ 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

BB 1.2

3. Diễn giải:

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

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

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;

và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 05 chỉ tiêu.

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

- Không có lỗi Nghiêm trọng và

- Một trong Hai trường hợp sau:

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

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

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

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

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

- Một trong các trường hợp sau:

+ Có số lỗi Nặng ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc

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

III. PHƯƠNG PHÁP THẨM ĐỊNH:

A. Ghi biên bản thẩm định:

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

• 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.

BB 1.2

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

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

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

1. Địa điểm sản xuất:

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

1.1. Yêu cầu:

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

1.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

- Không gây ô nhiễm cho môi trường xung quanh.

BB 1.2

2. Kết cấu, bố trí trại nuôi

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

2.1. Yêu cầu:

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

2.2. Phạm vi:

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

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

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

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

3. Con giống

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

BB 1.2

3.1. Yêu cầu:

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

3.2. Phạm vi:

- Vật nuôi tại trang trại.

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

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

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

- Con giống có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng bảo đảm;

- Tuân thủ đúng quy trình nhập đàn: nuôi cách ly, tiêm phòng, sát trùng chuồng trại...

4. Thức ăn

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

4.1. Yêu cầu:

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

4.2. Phạm vi:

- Kho chứa/bảo quản thức ăn (nếu có).

- Khu vực sản xuất, phối trộn thức ăn (nếu có).

- Việc sử dụng thức ăn trên thực tế.

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

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

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

BB 1.2

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

- Bảo quản đúng cách...

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

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

5.1. Yêu cầu:

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

5.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

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

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

BB 1.2

6. Vật nuôi

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

6.1. Yêu cầu:

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

6.2. Phạm vi:

- Vật nuôi trong trang trại chăn nuôi.

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

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

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

- Vật nuôi tuân thủ quy định về kiểm dịch, có chứng nhận vệ sinh thú y;

- Có tiêm phòng; phòng chống dịch bệnh; cách ly khi vật nuôi có dấu hiệu bị bệnh; xuất bán....

- Nhà cung cấp con giống. Kết quả thử nghiệm giống vật nuôi (nếu là giống lạ, giống mới) theo quy định.

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c, d;	**Phòng, chống động vật gây hại; vệ sinh chuồng trại và xử lý chất thải, nước thải** (có trang thiết bị		[ ]	[ ]		

BB 1.2

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)	
	Điều 23, Khoản 1, Điểm d,đ; **QCKT tương ứng** (nếu có);	và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp vệ sinh chăn nuôi, sát trùng chuồng trại; sử dụng chất tẩy rửa, khử trùng nằm trong danh mục được phép sử dụng; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)					

7.1. Yêu cầu:

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

- Chuồng trại được vệ sinh, sát trùng.

- Chất thải rắn, nước thải được thu gom, xử lý theo quy định, tránh gây ô nhiễm ra môi trường.

7.2. Phạm vi:

- Khu vực chăn nuôi và xung quanh trang trại chăn nuôi.

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

- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

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

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

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

BB 1.2

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

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

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

8. Nước uống, thiết bị chăn nuôi

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

8.1. Yêu cầu:

- Nước uống cho vật nuôi đáp ứng quy định của Bộ Nông nghiệp và PTNT.

- Thiết bị chăn nuôi phù hợp, không gây độc cho vật nuôi.

8.2. Phạm vi:

- Hệ thống cung cấp nước, xử lý nước, bể chứa, vòi nước... cho động vật uống và hồ sơ lưu trữ về kết quả phân tích mẫu nước.

- Toàn bộ trang thiết bị ở trang trại nuôi.

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

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

- Hệ thống cung cấp nước (bể chứa, ống dẫn, vòi...) bảo đảm an toàn để cho vật nuôi uống;

- Kết quả phân tích mẫu nước dùng cho vật nuôi uống;

BB 1.2

- Trang thiết bị chăn nuôi phù hợp, không gỉ sét; không gây độc cho vật nuôi;

- Dễ làm vệ sinh và trong tình trạng được bảo trì tốt.

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

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

9.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp sản xuất có kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định, được khám sức khỏe theo quy định; được trang bị bảo hộ lao động;

- Trang trại có thiết bị vệ sinh cá nhân cho người lao động phù hợp; bố trí nhà vệ sinh hợp lý.

9.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp sản xuất.

- Khu vực vệ sinh cá nhân, thay bảo hộ lao động; nhà vệ sinh.

- Kiến thức ATTP của người trực tiếp sản xuất;

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.

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

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

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

BB 1.2

- Người lao động được trang bị bảo hộ lao động (quần áo, ủng, găng tay)

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

- Khu vực vệ sinh công nhân cách biệt với khu vực chăn nuôi.

10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

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

10.1. Yêu cầu:

- Có quy định về vệ sinh chuồng trại...;

- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm; thời gian xuất chuồng và nơi tiêu thụ sản phẩm.

- Có ghi chép việc sử dụng thức ăn, thuốc thú y.

10.2. Phạm vi:

- Người sản xuất.

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

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

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

BB 1.2

- Có quy định về vệ sinh chuồng trại...;

- Có hồ sơ ghi chép theo dõi nguồn cung cấp và việc sử dụng thức ăn, thuốc thú y (ngày mua, tên hàng hóa, người bán, khối lượng, việc sử dụng, thời gian cách ly...).

- Có hồ sơ ghi chép theo dõi tiêu thụ sản phẩm (ngày, tên sản phẩm, người mua, trọng lượng).

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

(Xem tiếp Công báo số 613 + 614)

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