PHẦN I. VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

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

(Tiếp theo Công báo số 207 + 208)

Biểu mẫu 1b-1

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

....., ngày.... tháng.... năm.....

BIỂU MẪU
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG CƠ SỞ SẢN XUẤT THỨC ĂN THỦY SẢN

1. Ngày kiểm tra: .....

2. Tên cơ sở kiểm tra:.....

- Địa chỉ:.....

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

- Số giấy đăng ký kinh doanh/giấy phép đầu tư:..... tên cơ quan cấp: .....

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

3. Đại diện Đoàn kiểm tra:...... Chức vụ: .....

4. Sản phẩm sản xuất: .....

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

STT chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá			Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Chưa đạt		
			Nhẹ	Nặng	
I	**Nhóm các tiêu chí về địa điểm, nhà xưởng, trang thiết bị**				
	Địa điểm				
1	Giấy phép đầu tư/giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	[ ]	[ ]	[ ]	
2	Nằm trong quy hoạch của Nhà nước	[ ]		[ ]	
3	Có nguồn cung cấp nước sạch và nguồn điện đáp ứng được yêu cầu hoạt động sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]	
4	Cách biệt với khu dân cư và nguồn gây nhiễm	[ ]	[ ]	[ ]	
5	Vị trí đảm bảo không bị ngập, đọng nước; giao thông thuận tiện cho việc đi lại và vận chuyển	[ ]	[ ]	[ ]	
6	Có tường bao ngăn cách cơ sở với bên ngoài	[ ]	[ ]	[ ]	
	Nhà xưởng, kho chứa				
7	Nhà xưởng phải được thiết kế để có thể giảm thiểu được sự bám bụi; phải có hệ thống thông gió đảm bảo loại trừ được hơi nóng, hơi nước, bụi và khí thải	[ ]	[ ]	[ ]	
8	Bố trí trong nhà xưởng phải đảm bảo cho các dây chuyền sản xuất phải liên thông, một chiều, tránh gây nhiễm cho sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]	
9	Khu vực ướt (nếu có), khu xử lý nhiệt (nồi hơi, thủy phân, hấp, xay, nghiền) phải được thiết kế đảm bảo thông thoáng, thoát nhiệt, thoát ẩm và thoát mùi nhanh, dễ làm sạch và khử trùng	[ ]	[ ]	[ ]	

STT chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá			Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Chưa đạt		
			Nhẹ	Nặng	
10	Nhà xưởng phải có kích thước đủ cho việc bố trí thiết bị và có thể tiếp cận được để vệ sinh cả bên trong và bên ngoài máy; khoảng cách tối thiểu giữa thiết bị với tường hoặc vách ngăn là 45 cm và với nền là 15 cm	[ ]	[ ]	[ ]	
11	Tường, trần, vách ngăn và mái nhà xưởng, kho tàng phải làm bằng vật liệu bền không ngấm nước, không có vết nứt; nền nhà xưởng phải cứng, phẳng, chịu tải trọng, không trơn trượt, dễ làm vệ sinh và thoát nước tốt	[ ]	[ ]	[ ]	
12	Sân và đường đi nội bộ phải được đổ bê tông hoặc lát gạch, có độ dốc đảm bảo dễ thoát nước và vệ sinh khử trùng	[ ]	[ ]	[ ]	
13	Cửa ra vào, cửa sổ phải được chế tạo bằng vật liệu bền, ngăn chặn được côn trùng và động vật gây hại, dễ làm vệ sinh và khử trùng	[ ]	[ ]	[ ]	
14	Nhà xưởng phải có kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất và quy mô sản xuất của cơ sở; đảm bảo an toàn và phòng chống cháy nổ	[ ]	[ ]	[ ]	
15	Kho chứa thành phẩm phải đảm bảo thoáng mát, khô ráo và được thiết kế xây dựng thuận tiện cho việc xuất nhập sản phẩm; kho không tạo ra nơi ẩn náu của côn trùng và động vật gây hại; phải có giá kệ để xếp sản phẩm cao ít nhất 20 cm; phải được định kỳ chống mối mọt và dễ làm vệ sinh, khử trùng	[ ]	[ ]	[ ]	

STT chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá			Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Chưa đạt		
			Nhẹ	Nặng	
16	Kho chứa xăng dầu hóa chất phải đặt cách biệt với khu sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]	
17	Kho chứa phải đảm bảo vệ sinh	[ ]	[ ]	[ ]	
18	Cơ sở phải có các kho riêng để chứa nguyên liệu; sản phẩm; thiết bị; dụng cụ; xăng dầu và hóa chất	[ ]	[ ]	[ ]	
	Trang thiết bị	[ ]	[ ]	[ ]	
19	Có trang thiết bị phù hợp với quy trình công nghệ sản xuất thức ăn thủy sản	[ ]	[ ]	[ ]	
20	Có quy trình công nghệ phù hợp sản xuất từng loại thức ăn thủy sản	[ ]	[ ]	[ ]	
21	Máy móc, thiết bị và dụng cụ phải được lắp đặt theo một yêu cầu vệ sinh đã được thiết kế	[ ]	[ ]	[ ]	
22	Thiết bị tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, sản phẩm phải làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, có kết cấu dễ thao tác sử dụng và vệ sinh	[ ]	[ ]	[ ]	
23	Dụng cụ thiết bị dùng để hấp, lên men, nghiền ướt và dụng cụ chứa đựng phải được làm bằng vật liệu không gỉ, không ăn mòn, dễ làm sạch và khử trùng	[ ]	[ ]	[ ]	
24	Thiết bị, dụng cụ phải có lịch bảo dưỡng và vệ sinh định kỳ	[ ]	[ ]	[ ]	
II	**Nhóm các tiêu chí yêu cầu trong sản xuất**				
	Nguyên liệu				
25	Có tiêu chuẩn bắt buộc áp dụng cho từng loại nguyên liệu đầu vào	[ ]	[ ]	[ ]	

STT chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá			Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Chưa đạt		
			Nhẹ	Nặng	
26	Nguyên liệu phải đảm bảo chất lượng, không lẫn tạp chất lạ, không nhiễm bẩn. Không được sử dụng nguyên liệu có chứa các chất bị cấm sử dụng; có xuất xứ rõ ràng; không có mối mọt, nguyên liệu phải đạt chỉ tiêu về dinh dưỡng, vi sinh và không có độc tố	[ ]	[ ]	[ ]	
27	Nguyên liệu nhập khẩu phải có giấy chứng nhận chất lượng đạt tiêu chuẩn nhập khẩu do cơ quan có thẩm quyền cấp	[ ]	[ ]	[ ]	
28	Sử nguyên liệu theo nguyên tắc: nguyên liệu nhập kho trước - sản xuất trước, nguyên liệu nhập kho sau - sản xuất sau	[ ]	[ ]	[ ]	
	Quá trình sản xuất				
29	Dây chuyền sản xuất phải tuân thủ nguyên tắc đi theo một chiều và có tính liên tục. Trường hợp dây chuyền sản xuất hở thì đường đi của dây chuyền không được bị cắt ngang bởi hoạt động khác hoặc lối đi lại gây ra nhiễm chéo cho sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]	
30	Phải xây dựng công thức phối chế thức ăn cho từng loại sản phẩm; phải kiểm tra, kiểm soát hệ thống cân nạp thường xuyên đảm bảo độ chính xác khối lượng nguyên liệu trước khi đưa vào phối trộn	[ ]	[ ]	[ ]	

STT chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá			Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Chưa đạt		
			Nhẹ	Nặng	
	Quản lý thành phẩm				
31	Thức ăn nuôi thủy sản phải được công bố phù hợp với tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm đã đăng ký	[ ]	[ ]	[ ]	
32	Việc bao gói sản phẩm phải đảm bảo giữ được phẩm chất sản phẩm và phù hợp với mục đích sử dụng; việc ghi nhãn phải đúng theo quy định	[ ]	[ ]	[ ]	
33	Chất lượng thức ăn sản xuất ra phải đúng với chất lượng công bố và thành phần không được chứa bất kỳ chất nào gây hại cho sức khỏe con người và thủy sản nuôi	[ ]	[ ]	[ ]	
	Hệ thống kiểm soát chất lượng				
34	Phải áp dụng hệ thống kiểm soát chất lượng GMP trong sản xuất	[ ]		[ ]	
35	Có phòng kiểm tra chất lượng được trang bị đủ thiết bị dụng cụ và hóa chất chuyên dùng hoặc hợp đồng thuê phòng kiểm nghiệm được công nhận để phân tích và kiểm soát các chỉ tiêu chất lượng sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]	
III	**Nhóm các tiêu chí về nhân lực, vệ sinh công nhân, vệ sinh công nghiệp, khử trùng, sử dụng hóa chất, phụ gia, chất bổ sung**				
	Nhân viên kỹ thuật				
36	Có nhân viên kỹ thuật có trình độ từ trung cấp trở lên về chuyên ngành liên quan, đáp ứng yêu cầu công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng thức ăn thủy sản	[ ]	[ ]	[ ]	

STT chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá			Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Chưa đạt		
			Nhẹ	Nặng	
	Hệ thống xử lý chất thải				
37	Cở sở phải có hệ thống xử lý nước thải đảm bảo vệ sinh	[ ]	[ ]	[ ]	
38	Có dụng cụ thu gom và vận chuyển chất thải rắn ra khỏi khu vực sản xuất sau mỗi ca sản xuất; nơi chứa chất thải phải kín, cách biệt với khu sản xuất; dụng cụ thu gom, dụng cụ chứa đựng và vận chuyển phải dễ làm vệ sinh và khử trùng	[ ]	[ ]	[ ]	
	Quy định về vệ sinh cá nhân, bảo hộ lao động				
39	Người làm việc tại cơ sở sản xuất phải tuân thủ các quy định về vệ sinh cá nhân và phải bảo đảm sức khỏe khi tuyển dụng; được kiểm tra sức khỏe định kỳ hàng năm	[ ]	[ ]	[ ]	
40	Có đầy đủ bảo hộ lao động cho công nhân	[ ]	[ ]	[ ]	
	Vệ sinh cơ sở sản xuất				
41	Cơ sở phải định kỳ vệ sinh sạch sẽ, dọn dẹp và sắp xếp ngăn nắp; phải xây dựng chương trình, kế hoạch làm vệ sinh khử trùng các khu vực sản xuất và các thiết bị dụng cụ; phải có trang thiết bị kiểm soát côn trùng và động vật gây hại	[ ]	[ ]	[ ]	

STT chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá			Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Chưa đạt		
			Nhẹ	Nặng	
42	Cơ sở phải trang bị đủ hệ thống nhà vệ sinh tự hoại có đủ nước và xà phòng rửa tay; có nhà tắm cho công nhân trực tiếp sản xuất. Phải có người chịu trách nhiệm chính về công tác an toàn vệ sinh lao động	[ ]	[ ]	[ ]	
43	Cơ sở phải trang bị đủ hệ thống nhà vệ sinh tự hoại có đủ nước và xà phòng rửa tay; có nhà tắm cho công nhân trực tiếp sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]	
44	Phải có người chịu trách nhiệm chính về công tác an toàn vệ sinh lao động	[ ]	[ ]	[ ]	
	Sử dụng hóa chất, phụ gia, chất tẩy rửa....				
45	Sử dụng hóa chất, kháng sinh cấm, chất phụ gia, chất tẩy rửa, khử trùng đúng quy định	[ ]	[ ]	[ ]	
46	Chất tẩy rửa và khử trùng phải phù hợp với mục đích sử dụng	[ ]	[ ]	[ ]	
47	Không được sử dụng hóa chất diệt động vật và côn trùng trong khu vực sản xuất, khu vực chứa sản phẩm và đóng gói	[ ]		[ ]	
IV	**Nhóm các tiêu chí về hệ thống quản lý chất lượng của cơ sở**				
	Chứng nhận và công bố hợp quy				
48	Cơ sở sản xuất sản xuất thức ăn công nghiệp nuôi thủy sản phải thực hiện chứng nhận hợp quy về điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định	[ ]	[ ]	[ ]	

STT chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá			Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Chưa đạt		
			Nhẹ	Nặng	
	Đảm bảo chất lượng sản phẩm				
49	Hồ sơ theo dõi cho từng lô sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]	
50	Kiểm nghiệm, lưu kết quả kiểm nghiệm và lưu mẫu nguyên liệu, sản phẩm xuất xưởng; bảo quản các mẫu lưu 01 năm kể từ khi hết hạn sử dụng sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]	
Tổng hợp (50 chỉ tiêu)					

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

6. Kết luận của đoàn kiểm tra:

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

6.2. Cơ sở xếp loại:

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:

Ghi chú:

- Tại các kết quả kiểm tra, đánh giá không có "[ ]" thì không đánh giá vào mức độ đó.

- Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục cần ghi chi tiết và rõ ràng.

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

HƯỚNG DẪN
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG CƠ SỞ SẢN XUẤT THỨC ĂN THỦY SẢN

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC LỖI

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

2. Lỗi nhẹ: Là sai lệch so với tiêu chuẩn gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng.

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

1. Địa điểm

1. Giấy phép đầu tư/giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng hết hiệu lực

- Lỗi nặng: Không có hoặc không đúng ngành nghề.

2. Nằm trong quy hoạch của Nhà nước

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nặng: Không nằm trong quy hoạch.

3. Có nguồn cung cấp nước sạch và nguồn điện đáp ứng được yêu cầu hoạt động sản xuất

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Thiếu

- Lỗi nặng: Không có

4. Cách biệt với khu dân cư và nguồn gây nhiễm

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Chưa đủ khoảng cách

- Lỗi nặng: Không cách

5. Vị trí đảm bảo không bị ngập, đọng nước; giao thông thuận tiện cho việc đi lại và vận chuyển

- Đạt yêu cầu: Đảm bảo

- Lỗi nhẹ: Có bị ảnh hưởng.

- Lỗi nặng: Có bị đọng nước, giao thông không thuận tiện

6. Có tường bao ngăn cách cơ sở với bên ngoài

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có

2. Nhà xưởng, kho chứa

7. Nhà xưởng phải được thiết kế để có thể giảm thiểu được sự bám bụi; phải có hệ thống thông gió đảm bảo loại trừ được hơi nóng, hơi nước, bụi và khí thải

- Đạt yêu cầu: Đảm bảo

- Lỗi nhẹ: hạn chế tuy nhiên vẫn bị bám bụi, chưa thông gió hết hơi nóng, bụi,...

- Lỗi nặng: Không có

8. Bố trí trong nhà xưởng

- Đạt yêu cầu: Thuận lợi cho hoạt động kiểm tra, giám sát

- Lỗi nhẹ: Lối đi lại trật hẹp, khó cho hoạt động kiểm tra, giám sát

- Lỗi nặng: Không thuận lợi

9. Khu vực ướt (nếu có), khu xử lý nhiệt (nồi hơi, thủy phân, hấp, xay, nghiền) phải được thiết kế đảm bảo thông thoáng, thoát nhiệt, thoát ẩm và thoát mùi nhanh, dễ làm sạch và khử trùng

- Đạt yêu cầu: Có đảm bảo

- Lỗi nhẹ: Không đảm bảo thông thoáng hoặc khó làm sạch

- Lỗi nặng: Không đảm bảo thông thoáng và khó làm sạch.

10. Nhà xưởng phải có kích thước đủ cho việc bố trí thiết bị và có thể tiếp cận được để vệ sinh cả bên trong và bên ngoài máy; khoảng cách tối thiểu giữa thiết bị với tường hoặc vách ngăn là 45 cm và với nền là 15 cm

- Đạt yêu cầu: Đảm bảo.

- Lỗi nhẹ: Không đủ kích thước để bố trí hoặc khoảng cách với vách và nền không đáp ứng.

- Lỗi nặng: Không đảm bảo

11. Tường, trần, vách ngăn và mái nhà xưởng, kho tàng phải làm bằng vật liệu bền không ngấm nước, không có vết nứt; nền nhà xưởng phải cứng, phẳng, chịu tải trọng, không trơn trượt, dễ làm vệ sinh và thoát nước tốt

- Đạt yêu cầu: Đảm bảo

- Lỗi nhẹ: Không đáp ứng một trong các nội dung: ngấm nước/có vết nứt/nền nhà xưởng không cứng, phẳng, không chịu tải trọng/trơn trượt, khó làm vệ sinh và thoát nước kém.

- Lỗi nặng: Không bảo đảm

12. Sân và đường đi nội bộ phải được đổ bê tông hoặc lát gạch, có độ dốc đảm bảo dễ thoát nước và vệ sinh khử trùng

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Chưa bảo đảm

- Lỗi nặng: Không bảo đảm

13. Cửa ra vào, cửa sổ phải được chế tạo bằng vật liệu bền, ngăn chặn được côn trùng và động vật gây hại, dễ làm vệ sinh và khử trùng

- Đạt yêu cầu: Đảm bảo

- Lỗi nhẹ: Chưa bảo đảm

- Lỗi nặng: Không bảo đảm

14. Nhà xưởng phải có kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất và quy mô sản xuất của cơ sở; đảm bảo an toàn và phòng chống cháy nổ

- Đạt yêu cầu: Đảm bảo

- Lỗi nhẹ: Chưa bảo đảm

- Lỗi nặng: Không bảo đảm

15. Kho chứa thành phẩm phải đảm bảo thoáng mát, khô ráo và được thiết kế xây dựng thuận tiện cho việc xuất nhập sản phẩm; kho không tạo ra nơi ẩn náu của côn trùng và động vật gây hại; phải có giá kệ để xếp sản phẩm cao ít nhất 20 cm; phải được định kỳ chống mối mọt và dễ làm vệ sinh, khử trùng

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Chưa bảo đảm

- Lỗi nặng: Không bảo đảm

16. Kho chứa xăng dầu hóa chất phải đặt cách biệt với khu sản xuất

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Chưa bảo đảm

- Lỗi nặng: Không bảo đảm

17. Kho chứa phải đảm bảo vệ sinh

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Chưa bảo đảm

- Lỗi nặng: Không bảo đảm

18. Cơ sở phải có các kho riêng để chứa nguyên liệu; sản phẩm; thiết bị; dụng cụ; xăng dầu và hóa chất

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có nhưng, chưa bảo đảm

- Lỗi nặng: Không bảo đảm.

3. Trang thiết bị

19. Có trang thiết bị phù hợp với quy trình công nghệ sản xuất thức ăn thủy sản

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng chưa phù hợp

- Lỗi nặng: Không có

20. Có quy trình công nghệ phù hợp sản xuất từng loại thức ăn thủy sản

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng chưa phù hợp

- Lỗi nặng: Không có

21. Máy móc, thiết bị và dụng cụ phải được lắp đặt theo một yêu cầu vệ sinh đã được thiết kế

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng chưa phù hợp

- Lỗi nặng: Không đúng quy định

22. Thiết bị tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, sản phẩm phải làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, có kết cấu dễ thao tác sử dụng và vệ sinh

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không phù hợp.

23. Dụng cụ thiết bị dùng để hấp, lên men, nghiền ướt và dụng cụ chứa đựng phải được làm bằng vật liệu không gỉ, không ăn mòn, dễ làm sạch và khử trùng

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không phù hợp.

24. Thiết bị, dụng cụ phải có lịch bảo dưỡng và vệ sinh định kỳ

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không thực hiện bảo dưỡng, vệ sinh

- Lỗi nặng: Không có.

4. Nguyên liệu

25. Phải có tiêu chuẩn bắt buộc áp dụng cho từng loại nguyên liệu đầu vào

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng chưa phù hợp

- Lỗi nặng: Không có

26. Nguyên liệu phải đảm bảo chất lượng tốt, không lẫn tạp chất lạ, không nhiễm bẩn. Không được sử dụng nguyên liệu có chứa các chất bị cấm sử dụng; có xuất xứ rõ ràng; không có mối mọt, sâu bệnh; nguyên liệu phải đạt chỉ tiêu về dinh dưỡng, vi sinh và độc tố

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không bảo đảm

27. Nguyên liệu nhập khẩu phải có giấy chứng nhận chất lượng đạt tiêu chuẩn nhập khẩu do cơ quan có thẩm quyền cấp

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có

28. Việc sử nguyên liệu theo nguyên tắc: nguyên liệu nhập kho trước - sản xuất trước, nguyên liệu nhập kho sau - sản xuất sau; nguyên liệu của từng lô sản phẩm phải lưu mẫu cho đến lúc tiêu thụ hết sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Không đủ

- Lỗi nặng: Không có

5. Quá trình sản xuất

29. Dây chuyền sản xuất phải tuân thủ nguyên tắc đi theo một chiều và có tính liên tục. Trường hợp dây chuyền sản xuất hở thì đường đi của dây chuyền không được bị cắt ngang bởi hoạt động khác hoặc lối đi lại gây ra nhiễm chéo cho sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng chưa đảm bảo

- Lỗi nặng: Gây nhiễm chéo cho sản phẩm.

30. Phải xây dựng công thức phối chế thức ăn cho từng loại sản phẩm; phải kiểm tra, kiểm soát hệ thống cân nạp thường xuyên đảm bảo độ chính xác khối lượng nguyên liệu trước khi đưa vào phối trộn

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng chưa đảm bảo

- Lỗi nặng: Không thực hiện

6. Quản lý thành phẩm

31. Thức ăn nuôi thủy sản phải được công bố phù hợp với tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm đã đăng ký

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Không đúng công bố

- Lỗi nặng: Không có

32. Việc bao gói sản phẩm phải đảm bảo giữ được phẩm chất sản phẩm và phù hợp với mục đích sử dụng; việc ghi nhãn phải đúng theo quy định

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Chưa đảm bảo

- Lỗi nặng: Không theo quy định

33. Chất lượng thức ăn sản xuất ra phải đúng với chất lượng công bố và thành phần không được chứa bất kỳ chất nào gây hại cho sức khỏe con người và thủy sản nuôi

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Chưa đảm bảo

- Lỗi nặng: Không theo quy định, gây hại cho con người, thủy sản nuôi

7. Hệ thống kiểm soát chất lượng

34. Phải áp dụng hệ thống kiểm soát chất lượng GMP trong sản xuất

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nặng: Không có

35. Có phòng kiểm tra chất lượng được trang bị đủ thiết bị dụng cụ và hóa chất chuyên dùng hoặc hợp đồng thuê phòng kiểm nghiệm được công nhận để phân tích và kiểm soát các chỉ tiêu chất lượng sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ hoặc không thực hiện phân tích theo quy định

- Lỗi nặng: Không có

8. Nhân viên kỹ thuật

36. Có nhân viên kỹ thuật có trình độ từ trung cấp trở lên về chuyên ngành liên quan, đáp ứng yêu cầu công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng thức ăn thủy sản

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không phù hợp hoặc hết hiệu lực

- Lỗi nặng: Không có

9. Hệ thống xử lý chất thải

37. Cơ sở phải có hệ thống xử lý nước thải

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có nhưng chưa đảm bảo

- Lỗi nặng: Không có

38. Có dụng cụ thu gom và vận chuyển chất thải rắn ra khỏi khu vực sản xuất sau mỗi ca sản xuất; nơi chứa chất thải phải kín, cách biệt với khu sản xuất; dụng cụ thu gom, dụng cụ chứa đựng và vận chuyển phải dễ làm vệ sinh và khử trùng

- Đạt yêu cầu: Có và đảm bảo theo quy định

- Lỗi nhẹ: Có nhưng chưa đảm bảo theo quy định

- Lỗi nặng: Không có

10. Quy định về vệ sinh cá nhân, bảo hộ lao động

39. Người làm việc tại cơ sở sản xuất phải tuân thủ các quy định về vệ sinh cá nhân và phải bảo đảm sức khỏe khi tuyển dụng; được kiểm tra sức khỏe định kỳ hàng năm

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có

40. Có đầy dủ bảo hộ lao động

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có quy định, nhưng không sử dụng hoặc không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có

11. Vệ sinh cơ sở sản xuất

41. Cơ sở sản xuất phải định kỳ vệ sinh sạch sẽ, dọn dẹp và sắp xếp ngăn nắp; phải xây dựng chương trình, kế hoạch làm vệ sinh khử trùng các khu vực sản xuất và các thiết bị dụng cụ; phải có trang thiết bị kiểm soát côn trùng và động vật gây hại

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có

42. Cơ sở phải trang bị đủ hệ thống nhà vệ sinh tự hoại có đủ nước và xà phòng rửa tay; có nhà tắm cho công nhân trực tiếp sản xuất. Phải có người chịu trách nhiệm chính về công tác an toàn vệ sinh lao động

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có

43. Cơ sở phải trang bị đủ hệ thống nhà vệ sinh tự hoại có đủ nước và xà phòng rửa tay; có nhà tắm cho công nhân trực tiếp sản xuất

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không đảm bảo

44. Phải có người chịu trách nhiệm chính về công tác an toàn vệ sinh lao động

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không thực hiện

- Lỗi nặng: Không có

12. Sử dụng hóa chất, phụ gia,....

45. Sử dụng hóa chất, kháng sinh cấm, chất phụ gia, chất tẩy rửa, khử trùng đúng quy định

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Không bảo đảm

- Lỗi nặng: Không theo quy định

46. Chất tẩy rửa và khử trùng phải phù hợp với mục đích sử dụng

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Chưa bảo đảm

- Lỗi nặng: Không theo quy định

47. Không được sử dụng hóa chất diệt động vật và côn trùng trong khu vực sản xuất, khu vực chứa sản phẩm và đóng gói

- Đạt yêu cầu: Đảm bảo

- Lỗi nặng: Có sử dụng

13. Chứng nhận và công bố hợp quy

48. Cơ sở sản xuất sản xuất thức ăn công nghiệp nuôi thủy sản phải thực hiện chứng nhận hợp quy về điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có

14. Đảm bảo chất lượng sản phẩm

49. Hồ sơ theo dõi cho từng lô sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có

50. Kiểm nghiệm, lưu kết quả kiểm nghiệm và lưu mẫu nguyên liệu, sản phẩm xuất xưởng; bảo quản các mẫu lưu 01 năm kể từ khi hết hạn sử dụng sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có

III. PHÂN LOẠI

- **Loại A:** Cơ sở đạt tất cả các chỉ tiêu hoặc chỉ mắc tối đa 12 lỗi nhẹ.

- **Loại B:** Cơ sở mắc tối đa 12 lỗi nhẹ và mắc tối đa 05 lỗi nặng.

- **Loại C:** Cơ sở mắc trên 12 lỗi nhẹ và có lỗi nặng hoặc Cơ sở mắc các lỗi nhẹ và mắc trên trên 05 lỗi nặng.

Xử lý:

- **Loại A:** Tần suất kiểm tra thấp: 1 lần/năm.

- **Loại B:** Tần suất kiểm tra cao: 2 lần/năm.

- **Loại C:** Cảnh cáo, cho thời gian khắc phục, sau đó kiểm tra lại. Nếu không khắc phục: đề nghị rút giấy phép kinh doanh/giấy chứng nhận đầu tư hoặc công khai thông báo trên các phương tiện truyền thông đại chúng.

Ghi chú:

- Tại các kết quả kiểm tra, đánh giá không có "[ ]" thì không đánh giá vào mức độ đó.

- Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục cần ghi chi tiết và rõ ràng.

Biểu mẫu 1b-2

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

....., ngày.... tháng.... năm 20....

BIỂU MẪU
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG CƠ SỞ KINH DOANH THỨC ĂN THỦY SẢN

1. Ngày kiểm tra:.....

2. Tên cơ sở kiểm tra:.....

- Số giấy đăng ký kinh doanh:..... cơ quan cấp:.....
- Địa chỉ:.....
- Điện thoại:..... Fax:..... Email:.....
- Người đại diện:..... Chức vụ:.....

3. Đại diện Đoàn kiểm tra:..... Chức vụ:.....

4. Kinh doanh sản phẩm:.....

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

STT chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá			Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Chưa đạt		
			Nhẹ	Nặng	
I	**Địa điểm cơ sở kinh doanh**				
1	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	[ ]	[ ]	[ ]	
2	Cửa hàng, biển hiệu, địa chỉ rõ ràng	[ ]	[ ]	[ ]	
3	Người quản lý phải có chứng chỉ được tập huấn về thức ăn, hoặc có trình độ trung cấp trở lên	[ ]	[ ]	[ ]	
4	Kinh doanh các sản phẩm đã có tên trong danh mục, có nhãn hàng hóa theo quy định hiện hành	[ ]	[ ]	[ ]	

STT chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá			Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Chưa đạt		
			Nhẹ	Nặng	
5	Địa điểm kinh doanh	[ ]	[ ]	[ ]	
6	Có công cụ, thiết bị, phương tiện để chứa đựng, lưu giữ hoặc vận chuyển phù hợp	[ ]	[ ]	[ ]	
7	Nơi bày bán hàng hóa phải bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn thức ăn thủy sản	[ ]	[ ]	[ ]	
II	**Khu kinh doanh, kho chứa**				
8	Bố trí khu kinh doanh	[ ]	[ ]	[ ]	
9	Bố trí kho chứa	[ ]	[ ]	[ ]	
10	Thực hiện kiểm soát động vật gây hại	[ ]	[ ]	[ ]	
11	Kệ, giá đựng sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]	
12	Dụng cụ cân đo	[ ]	[ ]		
III	**Đảm bảo chất lượng sản phẩm**				
13	Hồ sơ theo dõi trong quá trình kinh doanh	[ ]	[ ]	[ ]	
14	Lưu giữ hồ sơ công bố hợp chuẩn, hợp quy, công bố TCCS	[ ]	[ ]	[ ]	
15	Áp dụng các biện pháp kiểm soát chất lượng nhằm duy trì chất lượng hàng hóa thức ăn	[ ]	[ ]	[ ]	
16	Niêm yết giá thức ăn theo quy định của pháp luật	[ ]	[ ]	[ ]	
17	Nguồn gốc xuất xứ của hàng hóa	[ ]		[ ]	
18	Chấp hành các quy định khác	[ ]	[ ]	[ ]	
Tổng hợp (18 chỉ tiêu)					

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

6. Kết luận của đoàn kiểm tra:

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

6.2. Cơ sở xếp loại:.....

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

Ghi chú:

- Tại các kết quả kiểm tra, đánh giá không có "[ ]" thì không đánh giá vào mức độ đó.

- Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục cần ghi chi tiết và rõ ràng.

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

HƯỚNG DẪN
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG CƠ SỞ KINH DOANH THỨC ĂN THỦY SẢN

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC LỖI

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

2. Lỗi nhẹ: Là sai lệch so với tiêu chuẩn gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng.

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

1. Địa điểm cơ sở kinh doanh

1. Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh

- Đạt yêu cầu: Có
- Lỗi nhẹ: Có, nhưng hết hiệu lực, không đúng ngành nghề
- Lỗi nặng: Không có

2. Cửa hàng, biển hiệu, địa chỉ rõ ràng

- Đạt yêu cầu: Có
- Lỗi nhẹ: Chưa đầy đủ
- Lỗi nặng: Không có

3. Người quản lý phải có chứng chỉ được tập huấn về thức ăn, hoặc có trình độ trung cấp trở lên

- Đạt yêu cầu: Có
- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không phù hợp.
- Lỗi nặng: Không có

4. Kinh doanh các sản phẩm đã có tên trong danh mục, có nhãn hàng hóa theo quy định hiện hành

- Đạt yêu cầu: Có
- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không phù hợp.
- Lỗi nặng: Không có

5. Địa điểm kinh doanh

- Đạt yêu cầu: Không làm ảnh hưởng, ô nhiễm với môi trường xung quanh.
- Lỗi nhẹ: Ảnh hưởng ít
- Lỗi nặng: Ảnh hưởng nhiều

6. Có công cụ, thiết bị, phương tiện để chứa đựng, lưu giữ hoặc vận chuyển phù hợp

- Đạt yêu cầu: Có
- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không phù hợp.
- Lỗi nặng: Không có

7. Nơi bày bán hàng hóa phải bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn thức ăn thủy sản

- Đạt yêu cầu: Có
- Lỗi nhẹ: Chưa đảm bảo.
- Lỗi nặng: Không đảm bảo

2. Khu kinh doanh, kho chứa

8. Bố trí khu kinh doanh

- Đạt yêu cầu: Thuận lợi cho hoạt động kiểm tra, giám sát, ngăn nắp.
- Lỗi nhẹ: Lối đi chật hẹp, ẩm thấp khó cho hoạt động kiểm tra, giám sát
- Lỗi nặng: Không thuận lợi

9. Bố trí kho chứa

- Đạt yêu cầu: Ngăn nắp, theo trình tự,...
- Lỗi nhẹ: Chưa ngăn nắp
- Lỗi nặng: Không ngăn nắp

10. Thực hiện kiểm soát động vật gây hại

- Đạt yêu cầu: Có
- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ
- Lỗi nặng: Không

11. Kệ, giá để sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Có đầy đủ, đạt yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không đầy đủ
- Lỗi nặng: Không

12. Dụng cụ cân đo

- Đạt yêu cầu: Có
- Lỗi nhẹ: Không có

3. Đảm bảo chất lượng sản phẩm

13. Hồ sơ theo dõi trong quá trình kinh doanh

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không áp dụng

- Lỗi nặng: Không có

14. Lưu giữ hồ sơ công bố hợp chuẩn, hợp quy, công bố TCCS

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có

15. Áp dụng các biện pháp kiểm soát chất lượng nhằm duy trì chất lượng hàng hóa thức ăn

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có

16. Niêm yết giá thức ăn theo quy định của pháp luật

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có

17. Nguồn gốc xuất xứ của hàng hóa

- Đạt yêu cầu: rõ ràng, có trong danh mục được phép lưu hành

- Lỗi nặng: Có, nhưng không đầy đủ hoặc không rõ ràng, không có trong danh mục được phép lưu hành.

18. Chấp hành các quy định khác

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không đáp ứng yêu cầu

- Lỗi nặng: Không có

III. PHÂN LOẠI

- **Loại A:** Cơ sở đạt tất cả các chỉ tiêu hoặc chỉ mắc tối đa 05 lỗi nhẹ.

- **Loại B:** Cơ sở mắc tối đa 05 lỗi nhẹ và mắc tối đa 03 lỗi nặng.

- **Loại C:** Cơ sở mắc trên 05 lỗi nhẹ và có lỗi nặng hoặc Cơ sở mắc các lỗi nhẹ và mắc trên trên 03 lỗi nặng.

Xử lý:

- **Loại A:** Tần suất kiểm tra thấp: 1 lần/năm.

- **Loại B:** Tần suất kiểm tra cao: 2 lần/năm.

- **Loại C:** Cảnh cáo, cho thời gian khắc phục, sau đó kiểm tra lại. Nếu không khắc phục: đề nghị rút giấy phép kinh doanh/giấy chứng nhận đầu tư hoặc công khai thông báo trên các phương tiện truyền thông đại chúng.

Biểu mẫu 1c-1

Tên cơ quan kiểm tra

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

....., ngày... tháng... năm...

BIỂU MẪU
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT THỨC ĂN CHĂN NUÔI

1. Ngày kiểm tra:

2. Tên cơ sở kiểm tra:

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

3. Đại diện Đoàn kiểm tra: Chức vụ:

4. Sản phẩm:

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

STT Chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải lý do các sai lỗi chưa đạt
		Đạt	Chưa đạt			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
	Quy định chung					
	1. Địa điểm xây dựng và môi trường xung quanh					
1	Vị trí xây dựng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2	Nguồn gây ô nhiễm	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
3	Khả năng thoát nước	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
	2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng					
4	Tường bao ngăn cách với bên ngoài	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

STT Chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải lý do các sai lỗi chưa đạt
		Đạt	Chưa đạt			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
5	Bản vẽ thiết kế nhà xưởng phù hợp	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
6	Diện tích nhà xưởng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
7	Thiết kế khu vực sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
8	Sự cách biệt giữa các khu vực	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
	3. Các công trình và phương tiện phụ trợ					
9	Công suất của hệ thống thông gió	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
10	Hiệu quả của hệ thống thông gió	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
11	Cường độ hệ thống chiếu sáng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
12	Hơi nước sử dụng cho chế biến	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
13	Phòng chống cháy nổ	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
14	Hệ thống xử lý chất thải	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
15	Phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước khi vào làm việc	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
16	Hệ thống nhà vệ sinh	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
	4. Thiết bị, dụng cụ					
17	Dây truyền sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
18	Các thiết bị, dụng cụ đo lường, giám sát chất lượng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
19	Thiết bị nồi hơi	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
	5. Yêu cầu về con người					
20	Điều kiện sức khỏe của người tham gia trực tiếp sản xuất chế biến	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
21	Kiến thức về VSATTP của người tham gia chế biến, sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
22	Thực hành vệ sinh cá nhân	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
23	Khách tham quan	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

STT Chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải lý do các sai lỗi chưa đạt
		Đạt	Chưa đạt			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
	6. Kiểm soát quá trình sản xuất					
24	Bộ phận kỹ thuật	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
25	Các quy trình công nghệ của từng loại sản phẩm, quy trình vận hành thiết bị, quy trình vệ sinh nhà xưởng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
26	Kiểm tra chất lượng, nguồn gốc xuất xứ nguyên vật liệu	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
27	Vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ.	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
28	Kiểm soát các sản phẩm và nguyên vật liệu bị hư hỏng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
	7. Bảo quản nguyên liệu					
29	Các loại nguyên liệu thông thường	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
	8. Ghi nhãn sản phẩm					
30	Ghi nhãn sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
	9. Quy định khác					
31	Báo cáo sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
32	Chấp hành các yêu cầu khác	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
	Tổng hợp					

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

6. Nhận xét chung:

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

6.2. Cơ sở xếp loại:

7. Kết quả xếp loại:

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu - nếu có)

ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký tên)

HƯỚNG DẪN
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT THỨC ĂN CHĂN NUÔI

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC LỖI

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

2. Lỗi nhẹ: Là sai lệch so với tiêu chuẩn gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng.

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

1. Địa điểm xây dựng và môi trường xung quanh

Vị trí xây dựng

- Đạt yêu cầu: Khi cơ sở phải được bố trí nằm trong khu quy hoạch

- Lỗi nhẹ: Cơ sở xây dựng không theo quy hoạch

- Lỗi nặng: Cơ sở xây dựng không theo quy hoạch, gần khu dân cư, bệnh viện, trường học, các cơ sở công cộng khác.

Nguồn gây ô nhiễm

- Đạt yêu cầu: Không có nguy cơ bị ô nhiễm bởi những yếu tố như chất thải, hóa chất độc hại, chuồng trại chăn nuôi, nghĩa trang,....

- Lỗi nhẹ: Có nguy cơ bị ô nhiễm bởi những yếu tố trên

- Lỗi nặng: Có bị ô nhiễm bởi những yếu tố trên.

Khả năng thoát nước

- Đạt yêu cầu: Khu vực xung quanh nhà xưởng, đường, lối đi và các khu vực khác trong cơ sở sản xuất phải có độ nghiêng thoát nước cần thiết và được lát bằng vật liệu cứng, bền hoặc phủ cỏ, trồng cây.

- Lỗi nhẹ: Không đảm bảo yêu cầu.

2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng

Tường bao ngăn cách với bên ngoài:

- Đạt yêu cầu: Có tường bao ngăn cách với bên ngoài.

- Lỗi nhẹ: Có tường ngăn nhưng không đảm bảo.

- Lỗi nặng: Không có tường ngăn cách.

Bản vẽ thiết kế nhà xưởng phù hợp

- Đạt yêu cầu: Có bản vẽ thiết kế và được cơ quan có thẩm quyền phê duyệt

- Lỗi nhẹ: Không có bản vẽ thiết kế.

Diện tích nhà xưởng

- Đạt yêu cầu: Diện tích nhà xưởng phải phù hợp với công suất thiết kế của cơ sở.

- Lỗi nhẹ: Diện tích nhà xưởng không phù hợp.

Thiết kế khu vực sản xuất

- Đạt yêu cầu: Khu vực chế biến phải được thiết kế và bố trí thiết bị theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng để tránh lây nhiễm chéo.

- Lỗi nhẹ: Còn một số vị trí không theo nguyên tắc một chiều.

- Lỗi nặng: Khu vực chế biến thiết kế lộn xộn, không theo nguyên tắc một chiều.

Sự cách biệt giữa các khu vực

- Đạt yêu cầu: Có sự cách biệt giữa khu sản xuất và không sản xuất, giữa các khu tiếp nhận nguyên liệu, kho hàng, khu thay trang phục, khu nhà ăn, khu vệ sinh để tránh lây nhiễm chéo.

- Lỗi nhẹ: Một số khu vực chưa cách biệt.

- Lỗi nặng: Không có sự cách biệt.

3. Các công trình và phương tiện phụ trợ

Công suất của hệ thống thông gió

- Đạt yêu cầu: Hệ thống thông gió phải có công suất phù hợp và được lắp đặt tại các vị trí cần thiết nhằm loại bỏ hơi nước ngưng tụ, không khí nóng, không khí bị ô nhiễm, mùi lạ và bụi.

- Lỗi nhẹ: Không đảm bảo yêu cầu;

- Lỗi nặng: Không có hệ thống thông gió của nhà xưởng và kho tàng.

Hiệu quả của hệ thống thông gió

- Đạt yêu cầu:Hệ thống thông gió phải đảm bảo cho dòng không khí chuyển động từ nơi có yêu cầu vệ sinh cao sang nơi có yêu cầu vệ sinh thấp hơn, từ nơi có thành phẩm về phía nguyên liệu.

- Lỗi nhẹ: Không đảm bảo yêu cầu

Cường độ hệ thống chiếu sáng

- Đạt yêu cầu: Hệ thống chiếu sáng: sử dụng ánh sáng tự nhiên hay nhân tạo phải đảm bảo cường độ ánh sáng không nhỏ hơn 540 lux ở các khu vực sản xuất; các khu vực khác không nhỏ hơn 220 lux.

- Lỗi nhẹ: Không đảm bảo yêu cầu.

- Lỗi nặng: Quá tối làm ảnh hưởng đến sản xuất.

Phòng chống cháy nổ

- Đạt yêu cầu: Phòng chống cháy nổ: Phải có hệ thống báo động chung và đối với từng khu vực trong trường hợp khẩn cấp. Có hệ thống dẫn nước phòng chống cháy xung quanh cơ sở, trang bị đủ các phương tiện phòng chống cháy tại mỗi phân xưởng.

- Lỗi nhẹ: Có trang bị phương tiện phòng chống cháy nổ nhưng không đạt yêu cầu.

- Lỗi nặng: Không trang bị phương tiện phòng chống cháy nổ.

Hệ thống xử lý chất thải

- Đạt yêu cầu: Cơ sở sản xuất thức ăn chăn nuôi phải có hệ thống thoát nước thải, hệ thống thu gom, xử lý chất thải hợp lý, hiệu quả để tránh nhiễm bẩn cho sản phẩm. Các chất thải dạng rắn, lỏng, khí đều phải được xử lý đạt các tiêu chuẩn theo quy định hiện hành mới được thải ra môi trường.

- Lỗi nhẹ: Có hệ thống thu gom, xử lý chất thải nhưng không đầy đủ;

- Lỗi nặng: Không có hệ thống thu gom, xử lý chất thải.

Phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước khi vào làm việc

- Đạt yêu cầu: Có phòng riêng biệt, thiết kế hợp lý để nhân viên thay trang phục bảo hộ lao động trước khi vào làm việc.

- Lỗi nhẹ: Có phòng thay bảo hộ lao động nhưng không hợp lý;

- Lỗi nặng: Không có phòng thay bảo hộ lao động.

Hệ thống nhà vệ sinh

- Đạt yêu cầu: Hệ thống nhà vệ sinh phải được bố trí cách biệt, không gây ô nhiễm với khu sản xuất và có đầy đủ thiết bị, phương tiện, dụng cụ đảm bảo vệ sinh. Khu vực vệ sinh phải có hệ thống chiếu sáng, thông gió, thoát nước, dễ dàng loại bỏ chất thải và dễ làm vệ sinh.

- Lỗi nhẹ: Có đủ nhà vệ sinh, không gây ô nhiễm; trang bị chưa đầy đủ phương tiện, dụng cụ đảm bảo vệ sinh.

- Lỗi nặng: Không có đủ nhà vệ sinh hoặc nhà vệ sinh gây ô nhiễm nhẹ.

4. Thiết bị, dụng cụ

Dây truyền sản xuất

- Đạt yêu cầu: Có dây truyền sản xuất tự động hóa.

- Lỗi nhẹ: Còn một số khâu thủ công.

- Lỗi nặng: Đa số khâu không đạt yêu cầu.

*Các thiết bị, dụng cụ đo lường, giám sát chất lượng***:**

- Đạt yêu cầu: Tất cả các thiết bị, dụng cụ đo lường, giám sát chất lượng phải đảm bảo độ chính xác và được bảo dưỡng, kiểm định thường xuyên.

- Lỗi nhẹ: Một số dụng cụ đo lường không đảm bảo độ chính xác, không được kiểm tra, kiểm định thường xuyên;

- Lỗi nặng: Tất cả các dụng cụ đo lường không chính xác, không được định kỳ kiểm tra, kiểm định.

Thiết bị nồi hơi

- Đạt yêu cầu: Nồi hơi phải bố trí khu vực riêng, có tường ngăn cách biệt với khu vực sản xuất để tránh gây ô nhiễm do bụi, khí thải; có quy định bằng văn bản về chế độ vận hành, kiểm tra, bảo dưỡng để đảm bảo an toàn lao động;

- Lỗi nhẹ: Một số chỉ tiêu nêu trên không đạt yêu cầu;

- Lỗi nặng: Các yêu cầu và chỉ tiêu đánh giá đều không đạt.

5. Yêu cầu về con người

Điều kiện sức khỏe của người tham gia trực tiếp sản xuất chế biến

- Đạt yêu cầu: Người tham gia trực tiếp sản xuất phải có Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế và khám sức khỏe định kỳ ít nhất 1 năm một lần.

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không có.

Kiến thức về VSATTP của người tham gia sản xuất

- Đạt yêu cầu: Phải học tập và có giấy chứng nhận đã tham dự tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, hàng năm phải học tập bổ sung và cập nhật kiến thức mới

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không có.

*Thực hiện vệ sinh an toàn lao động***:**

- Đạt yêu cầu: Cơ sở phải xây dựng, áp dụng nội quy về đảm bảo vệ sinh cá nhân và nơi làm việc. Cá nhân phải có trách nhiệm đảm bảo vệ sinh, trước khi vào làm việc phải thay trang phục bảo hộ lao động phù hợp: mặc quần, áo, mũ bảo hộ lao động, đi ủng, găng tay, đeo khẩu trang khi làm việc.

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không có.

Khách tham quan

- Đạt yêu cầu: Có trang phục bảo hộ lao động cho khách đến tham quan.

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không có.

6. Kiểm soát quá trình sản xuất

Bộ phận kỹ thuật:

- Đạt yêu cầu: Có bộ phận kỹ thuật, cán bộ kỹ thuật có trình độ chuyên môn từ trung cấp trở lên.

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ cả hai nội dung trên.

- Lỗi nặng: Không có.

Các quy trình công nghệ của từng loại sản phẩm, quy trình vận hành thiết bị, quy trình vệ sinh nhà xưởng

- Đạt yêu cầu: Cơ sở sản xuất phải ban hành bằng văn bản các quy trình công nghệ của từng loại sản phẩm, quy trình vận hành thiết bị, quy trình vệ sinh nhà xưởng và tất cả mọi hoạt động sản xuất phải tuân thủ các quy trình này.

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không có.

Kiểm tra chất lượng, nguồn gốc xuất xứ nguyên vật liệu

- Đạt yêu cầu: Có tiêu chuẩn cơ sở đánh giá, phân loại chất lượng nguyên liệu; Tất cả các nguyên vật liệu, bao bì, chất phụ gia phải được kiểm tra chất lượng, nguồn gốc xuất xứ.

- Lỗi nhẹ: Có tiêu chuẩn đánh giá và kiểm tra nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có tiêu chuẩn hoặc không kiểm tra đánh giá.

Vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ

- Đạt yêu cầu: Có quy trình và thực hiện vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ.

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không thực hiện đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không có hoặc có nhưng không thực hiện.

Kiểm soát các sản phẩm và nguyên vật liệu bị hư hỏng

- Đạt yêu cầu: Có quy trình kiểm tra và xử lý các sản phẩm và nguyên liệu hư hỏng, phế thải.

- Lỗi nhẹ: Có quy trình nhưng không phù hợp.

- Lỗi nặng: Không có quy trình kiểm soát hoặc sử dụng các loại nguyên liệu kém chất lượng, đã hết hạn sử sụng.

- Lỗi nghiêm trọng: Sản xuất, kinh doanh, tàng trữ dưới bất cứ hình thức nào đối với các chất cấm trong chăn nuôi (xem lại có trang chất cấm riêng).

7. Bảo quản nguyên liệu

- Đạt yêu cầu: Có quy trình và thực hiện kiểm soát, bảo quản từng loại nguyên liệu.

- Lỗi nhẹ: Có quy trình nhưng thực hiện không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không có quy trình hoặc không thực hiện.

8. Ghi nhãn sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Phải ghi đầy đủ các thông tin theo Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và các quy định khác của Pháp luật.

- Lỗi nhẹ: (Thiếu một số thông tin hoặc ghi không đúng quy định); Vi phạm nội dung tại khoản 1 và khoản 2 Điều 23 Nghị định xử phạt số 06/2008/NĐ-CP về Quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong hoạt động thương mại.

- Lỗi nặng: Nhãn hàng hóa không rõ ràng, Vi phạm nội dung tại khoản 3 Điều 23 Nghị định xử phạt số 06/2008/NĐ-CP về Quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong hoạt động thương mại.

- Lỗi nghiêm trọng: Nhãn mác hàng hóa ghi sai với chất lượng hàng hóa. Vi phạm nội dung tại khoản 4 Điều 23 Nghị định xử phạt số 06/2008/NĐ-CP về Quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong hoạt động thương mại.

9. Quy định khác

Báo cáo sản xuất

- Đạt yêu cầu: Có báo cáo định kỳ về sản xuất theo yêu cầu cho các cơ quan quản lý nhà nước theo quy định;

- Lỗi nhẹ: Có báo cáo nhưng không đầy đủ và kịp thời;

- Lỗi nặng: Không báo cáo hoặc báo cáo sai.

Chấp hành các yêu cầu khác về quản lý

- Đạt yêu cầu: Chấp hành sự kiểm tra, thanh tra của các cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền; cụ thể bố trí thời gian, cán bộ và tạo điều kiện cho các đoàn kiểm tra tác nghiệp chuyên môn;

- Lỗi nhẹ: Không đáp ứng được một trong những yêu cầu nêu trên;

- Lỗi nặng: Không chấp hành các yêu cầu của đoàn thanh kiểm tra;

- Lỗi nghiêm trọng: Có hành vi chống lại người thi hành công vụ.

III. PHÂN LOẠI

Loại A: Cơ sở đạt ít nhất 80% các chỉ tiêu đạt yêu cầu và không vi phạm lỗi nặng hoặc lỗi nghiêm trọng.

Loại B: Cơ sở đạt từ 60% - < 80% các chỉ tiêu đạt yêu cầu và tối đa không quá 20% lỗi nặng đồng thời không có lỗi nghiêm trọng.

Loại C: Cơ sở không thuộc hai loại trên.

Biểu mẫu 1c-2

Tên cơ quan kiểm tra

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

....., ngày.... tháng.... năm....

BIỂU MẪU
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ KINH DOANH THỨC ĂN CHĂN NUÔI

1. Ngày kiểm tra:

2. Tên cơ sở kiểm tra:

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

- Người đại diện: Chức vụ:

3. Đại diện Đoàn kiểm tra: Chức vụ:

4. Sản phẩm:

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

STT Chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải lý do các sai lỗi chưa đạt
		Đạt	Chưa đạt			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
I	**Điều kiện kinh doanh đảm bảo chất lượng và ATVSTP**					
1	**Địa điểm kinh doanh**	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2	**Giấy phép kinh doanh**	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
	Nơi bán hàng và kho chứa hàng hóa					
2	Nơi bán hàng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
4	Kho chứa hàng hóa	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

STT Chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải lý do các sai lỗi chưa đạt
		Đạt	Chưa đạt			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
	Thiết bị dụng cụ kinh doanh					
5	Kệ, giá	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
6	Dụng cụ cân đo	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
7	Phương tiện vận chuyển	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
II	**Quản lý kinh doanh đảm bảo chất lượng và ATVSTP hàng hóa kinh doanh**					
8	**Hợp đồng và các cam kết trong kinh doanh**	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
9	**Hình thức kinh doanh**	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
10	**Nguồn gốc xuất xứ của hàng hóa**	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
11	**Niêm yết giá**	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
12	**Theo dõi kinh doanh**	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
13	**Chấp hành các quy định khác**	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
	Tổng hợp					

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

6. Nhận xét chung:

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

6.2. Cơ sở xếp loại:

7. Kết quả xếp loại:

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu - nếu có)

ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký tên)

HƯỚNG DẪN
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ KINH DOANH THỨC ĂN CHĂN NUÔI

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC LỖI

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

2. Lỗi nhẹ: Là sai lệch so với tiêu chuẩn gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng.

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

A. Điều kiện kinh doanh đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thức ăn chăn nuôi

1. Địa điểm kinh doanh

- Đạt yêu cầu: Có vị trí thuận tiện cho việc nhập, xuất hàng, có biển hiện rõ ràng dễ quan sát, không gần các cơ sở chăn nuôi và những nguồn ô nhiễm về vệ sinh thú ý và vệ sinh an toàn thức ăn chăn nuôi;

- Lỗi nhẹ: không đảm bảo một trong những yêu cầu trên;

- Lỗi nặng: không đảm bảo phần lớn các yêu cầu trên.

2. Giấy phép kinh doanh

- Đạt yêu cầu: Cơ sở có giấy phép kinh doanh theo quy định.

- Lỗi nặng: Cơ sở không đạt tiêu chí trên.

3. Nơi bán hàng và kho chứa hàng hóa

a) Nơi bán hàng

- Đạt yêu cầu: Có diện tích nơi bán hàng riêng, đảm bảo việc bày bán, sắp xếp được các loại hàng hóa theo từng nhóm loại riêng biệt không ảnh hưởng đến chất lượng và vệ sinh an toàn thức ăn chăn nuôi;

- Lỗi nhẹ: Có nơi bán hàng hóa riêng, nhưng diện tích chưa phù hợp;

b) Kho chứa hàng hóa

- Đạt yêu cầu: Cơ sở kinh doanh có kho chứa hàng hóa bảo đảm giữ chất lượng và vệ sinh an toàn thức ăn chăn nuôi;

- Lỗi nhẹ: Không định kỳ vệ sinh kho, hàng hóa sắp xếp không ngăn nắp giữa các loại thức ăn chăn nuôi, dễ gây nhiễm chéo, có nguy cơ không đảm bảo vệ sinh an toàn;

- Lỗi nặng: Kho chứa hàng hóa bẩn, mất vệ sinh hoặc có chứa các loại hàng hóa, vật tư khác gây mất an toàn vệ sinh cho thức ăn chăn nuôi (ví dụ: thuốc bảo vệ thực vật, phân bón).

4. Thiết bị và dụng cụ kinh doanh

a) Kệ, giá

- Đạt yêu cầu: Cơ sở có kệ, giá phù hợp cho việc bày bán và bảo quản riêng cho từng loại hàng hóa;

- Lỗi nhẹ: Cơ sở có kệ, giá nhưng chưa phù hợp cho từng loại hàng hóa;

- Lỗi nặng: Không có kệ giá hoặc sàn nền không đảm bảo vệ sinh.

b) Dụng cụ cân đo

- Đạt yêu cầu: Cơ sở có dụng cụ cân đo chính xác và được kiểm định, hiệu chỉnh định kỳ;

- Lỗi nhẹ: Cơ sở có dụng cụ cân đo chính xác nhưng không được kiểm định, hiệu chỉnh theo định kỳ;

- Lỗi nặng: Dụng cụ cân đo không chính xác tại thời điểm kiểm tra.

c) Phương tiện vận chuyển

- Đạt yêu cầu: Phương tiện vận chuyển đảm bảo điều kiện vệ sinh;

- Lỗi nặng: Phương tiện vận chuyển không đảm bảo điều kiện vệ sinh.

B. Quản lý kinh doanh đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thức ăn chăn nuôi

1. Hợp đồng và các cam kết trong kinh doanh

a) Với nơi sản xuất hoặc nơi cung cấp hàng hóa

- Đạt yêu cầu: Có hợp đồng và các cam kết trong kinh doanh với nơi sản xuất hoặc nhà cung cấp về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thức ăn chăn nuôi;

- Lỗi nhẹ: Có hợp đồng nhưng thiếu các điều khoản cam kết về chất lượng và vệ sinh an toàn thức ăn chăn nuôi;

- Lỗi nặng: Không có hợp đồng và các cam kết trong kinh doanh.

b) Với người sử dụng hàng hóa

- Đạt yêu cầu: Có hợp đồng cam kết và trách nhiệm với người sử dụng (tiêu thụ) đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thức ăn chăn nuôi;

- Lỗi nhẹ: Có hợp đồng nhưng thiếu các điều khoản cam kết về chất lượng và ATVSTP đối với hàng hóa kinh doanh;

2. Chủng loại hàng hóa kinh doanh

- Đạt yêu cầu: Trên cùng một mặt bằng (cửa hàng hoặc kho tàng) chỉ kinh doanh chuyên thức ăn chăn nuôi hoặc nếu kết hợp kinh doanh với các loại vật tư chăn nuôi, thú y nhưng không gây ảnh hưởng đến chất lượng và vệ sinh an toàn thức ăn chăn nuôi;

- Lỗi nhẹ: Có kết hợp kinh doanh thêm một số hàng hóa khác nhưng không gây ảnh hưởng đến chất lượng và vệ sinh an toàn thức ăn chăn nuôi;

- Lỗi nặng: Kinh doanh hoặc để lẫn hàng hóa với các loại vật tư khác gây ảnh hưởng tới chất lượng và vệ sinh an toàn thức ăn chăn nuôi. Kinh doanh các hàng hóa đã hết hạn sử dụng;

- Lỗi nghiêm trọng: Kinh doanh, tàng trữ thức ăn chăn nuôi giả hoặc có chứa các chất cấm sử dụng trong chăn nuôi dưới bất cứ mọi hình thức nào.

3. Nguồn gốc xuất xứ của hàng hóa

- Đạt yêu cầu: Các loại hàng hóa kinh doanh có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng đảm bảo có thể truy xét được nơi sản xuất hoặc nơi cung cấp;

- Lỗi nặng: Cơ sở có kinh doanh mặt hàng đã qua chế biến mà không có xuất xứ nguồn gốc;

- Lỗi nghiêm trọng: Cơ sở kinh doanh tự ý chỉ dẫn sai nguồn gốc, xuất xứ của hàng hóa.

4. Niêm yết giá

- Đạt yêu cầu: Niêm yết giá công khai cho từng loại sản phẩm;

- Lỗi nhẹ: Không có niêm yết giá đối với một số mặt hàng kinh doanh không phải là nhóm hàng hóa chính kinh doanh;

- Lỗi nặng: Không niêm yết giá của các loại hàng hóa kinh doanh;

5. Theo dõi kinh doanh

- Đạt yêu cầu: Có sổ ghi chép kinh doanh về xuất nhập cho từng loại hàng, số lượng bán từng loại cho từng khách hàng.

- Lỗi nhẹ: Cơ sở có sổ sách ghi chép quá trình kinh doanh nhưng chưa phù hợp;

- Lỗi nặng: Không có sổ sách ghi chép.

6. Chấp hành các quy định khác

- Đạt yêu cầu: Chấp hành và tạo điều kiện cho sự kiểm tra, thanh tra của các cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền.

- Lỗi nhẹ: Chấp hành nhưng không tạo điều kiện cho cán bộ kiểm tra, thanh tra tác nghiệp;

- Lỗi nặng: Không chấp hành và không có lý do chính đáng.

- Lỗi nghiêm trọng: Chống lại người thi hành công vụ.

III. PHÂN LOẠI CƠ SỞ KINH DOANH

Loại A: Cơ sở đạt ít nhất 80% các chỉ tiêu đạt yêu cầu và không vi phạm lỗi nặng.

Loại B: Cơ sở đạt từ 60% - < 80% các chỉ tiêu đạt yêu cầu và tối đa không quá 20% lỗi nặng đồng thời không có lỗi nghiêm trọng.

Loại C: Cơ sở không thuộc hai loại trên.

Biểu mẫu 1d

Tên cơ quan kiểm tra

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

....., ngày.... tháng.... năm...

BIỂU MẪU
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH GIỐNG CÂY TRỒNG LÂM NGHIỆP

1. Ngày kiểm tra:

2. Tên cơ sở kiểm tra:

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

- Người đại diện: Chức vụ:

3. Đại diện Đoàn kiểm tra: Chức vụ:

4. Sản phẩm:

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

Chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá			Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Chưa đạt		
			Nhẹ	Nặng	
I	**Cơ sở sản xuất, kinh doanh giống; Điều kiện sản xuất, kinh doanh**				
	- Giấy chứng nhận kinh doanh về giống cây trồng	[ ]	[ ]	[ ]	
	- Giấy chứng nhận đủ điều kiện sản xuất kinh doanh giống cây trồng lâm nghiệp chính	[ ]	[ ]	[ ]	
	- Có địa điểm sản xuất, kinh doanh giống phù hợp với quy hoạch của ngành, phù hợp với quy trình kỹ thuật sản xuất, kinh doanh từng loại giống, cấp giống				

Chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá			Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Chưa đạt		
			Nhẹ	Nặng	
	- Điều kiện vật chất, trang thiết kỹ thuật phù hợp với quy trình kỹ thuật sản xuất từng loại giống, cấp giống	[ ]	[ ]	[ ]	
	- Có hoặc thuê nhân viên kỹ thuật đào tạo về chuyên ngành lâm sinh	[ ]	[ ]	[ ]	
	- Chứng nhận nguồn gốc vật liệu giống đưa vào sản xuất giống	[ ]		[ ]	
II	**Vườn ươm phục vụ sản xuất giống**				
	- Diện tích vườn ươm phù hợp với công suất sản xuất giống	[ ]		[ ]	
	- Thời gian sử dụng vườn ươm	[ ]	[ ]	[ ]	
	- Nguồn nước tưới	[ ]	[ ]	[ ]	
	- Nguồn điện	[ ]	[ ]	[ ]	
	- Giao thông	[ ]	[ ]	[ ]	
	- Độ thoát nước	[ ]	[ ]	[ ]	
	- Độ dầy tầng đất	[ ]	[ ]	[ ]	
	- Các loại luống và giàn che ươm cây	[ ]	[ ]	[ ]	
	- Nhà giâm hom (nếu sản xuất cây hom)	[ ]	[ ]	[ ]	
	- Khu huấn luyện cây (nếu sản xuất cây mô)	[ ]	[ ]	[ ]	

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

6. Kết luận của đoàn kiểm tra:

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

6.2. Cơ sở xếp loại:

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:

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

HƯỚNG DẪN
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM CHẤT LƯỢNG CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH GIỐNG CÂY TRỒNG LÂM NGHIỆP

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC LỖI

1. Lỗi nặng: Là sai lệch so với tiêu chuẩn, ảnh hưởng xấu đối với chất lượng giống cây trồng, nếu để kéo dài sẽ tác động xấu đến chất lượng của rừng trồng và môi trường.

2. Lỗi nhẹ: Là sai lệch so với tiêu chuẩn gây trở ngại cho việc kiểm soát chất lượng giống cây trồng nhưng chưa đến mức nặng.

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

1. Cơ sở sản xuất, kinh doanh giống; Điều kiện sản xuất, kinh doanh

Giấy chứng nhận kinh doanh về giống cây trồng

- Đạt yêu cầu: Có
- Lỗi nhẹ: Có nhưng hết hiệu lực
- Lỗi nặng: Không có

Giấy chứng nhận đủ điều kiện sản xuất kinh doanh giống cây trồng lâm nghiệp chính

- Đạt yêu cầu: Có
- Lỗi nhẹ: Có nhưng hết hiệu lực
- Lỗi nặng: Không có

Có địa điểm sản xuất, kinh doanh giống phù hợp với quy hoạch của ngành, phù hợp với quy trình kỹ thuật sản xuất, kinh doanh từng loại giống, cấp giống

- Đạt yêu cầu: Phù hợp
- Lỗi nhẹ: Phù hợp một phần
- Lỗi nặng: Chưa phù hợp

Điều kiện vật chất, trang thiết bị kỹ thuật phù hợp với quy trình kỹ thuật sản xuất từng loại giống, cấp giống

- Đạt yêu cầu: Đầy đủ
- Lỗi nhẹ: Thiếu một phần
- Lỗi nặng: Thiếu nhiều

Có hoặc thuê nhân viên kỹ thuật đào tạo về chuyên ngành lâm sinh

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có nhưng chuyên ngành khác

- Lỗi nặng: Không có

Chứng nhận nguồn gốc vật liệu giống đưa vào sản xuất giống

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nặng: Không có; hoặc có giấy chứng nhận nguồn gốc giống nhưng không phù hợp với số lượng cây con đã gieo ươm (số lượng cây con đã gieo ươm > số lượng hạt có thể nảy mầm thành cây con theo quy định của từng loài cây).

2. Vườn ươm phục vụ sản xuất giống

Diện tích vườn ươm phù hợp với công suất sản xuất giống

- Đạt yêu cầu: Phù hợp

- Lỗi nặng: Không phù hợp

Thời gian sử dụng vườn ươm

- Đạt yêu cầu: Đúng quy định

- Lỗi nhẹ: Quá quy định 1 - 2 năm

- Lỗi nặng: Quá quy định trên 2 năm

Nguồn nước tưới

- Đạt yêu cầu: Thích hợp

- Lỗi nhẹ: Chấp nhận được

- Lỗi nặng: Không thích hợp

Nguồn điện

- Đạt yêu cầu: Thích hợp

- Lỗi nhẹ: Chấp nhận được

- Lỗi nặng: Không thích hợp

Giao thông

- Đạt yêu cầu: Thích hợp

- Lỗi nhẹ: Chấp nhận được

- Lỗi nặng: Không thích hợp

Độ thoát nước

- Đạt yêu cầu: Thích hợp

- Lỗi nhẹ: Chấp nhận được

- Lỗi nặng: Không thích hợp

Độ dầy tầng đất

- Đạt yêu cầu: Thích hợp

- Lỗi nhẹ: Chấp nhận được

- Lỗi nặng: Không thích hợp

Các loại luống và giàn che ươm cây

- Đạt yêu cầu: Thích hợp

- Lỗi nhẹ: Chấp nhận được

- Lỗi nặng: Không thích hợp

Nhà giâm hom (nếu sản xuất cây hom)

- Đạt yêu cầu: Thích hợp

- Lỗi nhẹ: Chấp nhận được

- Lỗi nặng: Không thích hợp

Khu huấn luyện cây (nếu sản xuất cây mô)

- Đạt yêu cầu: Thích hợp

- Lỗi nhẹ: Chấp nhận được

- Lỗi nặng: Không thích hợp

III. PHÂN LOẠI

- Loại A: Không có lỗi chưa đạt nặng, < 1/3 các tiêu chí kiểm tra thuộc mức chưa đạt nhẹ;

- Loại B: Không có lỗi chưa đạt nặng, > 1/3 các tiêu chí kiểm tra thuộc mức chưa đạt nhẹ;

- Loại C: Kết quả kiểm tra có lỗi chưa đạt nặng.

Biểu mẫu 1e-1

Tên cơ quan kiểm tra

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

....., ngày... tháng... năm...

BIỂU MẪU
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG CƠ SỞ SẢN XUẤT PHÂN BÓN

1. Ngày kiểm tra:

2. Tên cơ sở kiểm tra:

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

- Người đại diện: Chức vụ:

3. Đại diện Đoàn kiểm tra: Chức vụ:

4. Sản phẩm:

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

Chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		A	Chưa đạt			
			B	C	Nghiêm trọng	
1	Hệ thống quản lý chất lượng	[ ]	[ ]	[ ]		
2	Máy móc thiết bị	[ ]	[ ]	[ ]		
3	Phòng kiểm nghiệm					
3.1	Có phòng kiểm nghiệm chất lượng	[ ]	[ ]	[ ]		
3.2	Không có phòng kiểm nghiệm chất lượng	[ ]	[ ]	[ ]		
4	Điều kiện môi trường sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]		
5	Có kho chứa sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		

Chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		A	Chưa đạt			
			B	C	Nghiêm trọng	
6	Điều kiện phòng chữa cháy, nổ	[ ]	[ ]	[ ]		
7	Điều kiện an toàn lao động	[ ]	[ ]	[ ]		
8	Đội ngũ cán bộ	[ ]	[ ]	[ ]		
9	Chất lượng phân bón	[ ]	[ ]	[ ]		
Tổng hợp						

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

6. Kết luận của đoàn kiểm tra:

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

6.2. Cơ sở xếp loại:

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu - nếu có)

ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký tên)

HƯỚNG DẪN
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG CƠ SỞ SẢN XUẤT PHÂN BÓN

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC LỖI

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

2. Lỗi nhẹ: Là sai lệch so với tiêu chuẩn gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

1. Hệ thống quản lý chất lượng

- Đạt yêu cầu A: Có chứng nhận hệ thống quản lý chất lượng ISO... và thực hiện đúng theo quy định

- Lỗi nhẹ B: Có chứng nhận hệ thống quản lý chất lượng ISO... nhưng còn một số quy định thực hiện chưa đúng

- Lỗi nặng C: Không có chứng nhận hệ thống quản lý chất lượng

2. Máy móc thiết bị

- Đạt yêu cầu A: Hiện đại (điều khiển tự động ở những khâu quan trọng)

- Lỗi nhẹ B: Trung bình, cơ giới

- Lỗi nặng C: Thủ công (máy móc đơn giản, chủ yếu làm thủ công, cuốc xẻng)

3. Có phòng kiểm nghiệm chất lượng

- Đạt yêu cầu A: Phân tích được toàn bộ các chỉ tiêu do đơn vị sản xuất ra

- Lỗi nhẹ B: Phân tích được các chỉ tiêu đa lượng hoặc các thành phần dinh dưỡng chính trong phân bón do đơn vị sản xuất ra

- Lỗi nặng C: Có một số máy móc, thiết bị đơn giản chưa tự phân tích chất lượng sản phẩm phân bón do đơn vị sản xuất ra

4. Không có phòng kiểm nghiệm chất lượng

- Đạt yêu cầu A: Có Hợp đồng phân tích cho từng lô sản phẩm sản xuất ra

- Lỗi nhẹ B: Có hợp đồng phân tích nhưng không thực hiện phân tích chất lượng cho từng lô sản phẩm sản xuất ra.

- Lỗi nặng C: Không có Hợp đồng phân tích chất lượng sản phẩm do đơn vị sản xuất ra

5. Điều kiện môi trường sản xuất

- Đạt yêu cầu A: Sạch sẽ, (có hệ thống xử lý bụi, nước thải, mùi)

- Lỗi nhẹ B: Cơ bản đáp ứng được yêu cầu (có thiết bị xử lý bụi, nước thải, mùi nhưng chưa hoạt động tốt)

- Lỗi nặng C: Có một hoặc hai điều kiện về xử lý bụi, nước thải hoặc mùi chưa đạt yêu cầu

6. Có kho chứa sản phẩm

- Đạt yêu cầu A: Đảm bảo chứa hết sản phẩm; Đáp ứng tiêu chuẩn kho chứa

- Lỗi nhẹ B: Đảm bảo chứa hết sản phẩm; Điều kiện kho chứa chưa đáp ứng tiêu chuẩn kho chứa

- Lỗi nặng C: Không đủ năng lực chứa sản phẩm hoặc không đáp ứng tiêu chuẩn kho chứa

7. Điều kiện phòng chữa cháy, nổ

- Đạt yêu cầu A: Có chứng nhận của cơ quan PCCC tốt

- Lỗi nhẹ B: Có thiết bị phòng chống cháy nổ nhưng không có xác nhận của cơ quan PCCC

- Lỗi nặng C: Chưa có xác nhận của cơ quan PCCC nhưng chỉ có rất ít thiết bị chống cháy nổ

8. Điều kiện an toàn lao động

- Đạt yêu cầu A: Có đầy đủ điều kiện, được xác nhận của cơ quan bảo hộ lao động

- Lỗi nhẹ B: Chưa có xác nhận của cơ quan bảo hộ lao động, nhưng có một số điều kiện an toàn lao động

- Lỗi nặng C: Chưa có xác nhận của cơ quan bảo hộ lao động, chỉ có rất ít điều kiện an toàn lao động

9. Đội ngũ cán bộ

- Đạt yêu cầu A: Có từ 1 cán bộ kỹ thuật đúng chuyên môn trở lên thường xuyên hoạt động theo dõi trong quá trình sản xuất

- Lỗi nhẹ B: Có từ 1 cán bộ kỹ thuật đúng chuyên môn trở lên, nhưng không hoạt động thường xuyên theo dõi sản xuất

- Lỗi nặng C: Có 1 cán bộ kỹ thuật, nhưng chuyên môn không phù hợp quy định hoặc không có cán bộ kỹ thuật

10. Chất lượng phân bón

- Đạt yêu cầu A: Đạt chất lượng theo công bố đối với tất cả các chỉ tiêu

- Lỗi nhẹ B: Đạt chất lượng chỉ ở mức theo quy định cho phép đối với tất cả các chỉ tiêu

- Lỗi nặng C: Không đạt chất lượng theo quy định từ một chỉ tiêu trở lên

III. PHÂN LOẠI

- Đơn vị được xếp loại A nếu có:

+ 10 chỉ tiêu đạt yêu cầu hoặc

+ 6 chỉ tiêu đạt yêu cầu, 4 chỉ tiêu là lỗi nhẹ và điều kiện số 10 phải đạt yêu cầu.

- Đơn vị được xếp loại B nếu có:

+ Từ 4 - 5 chỉ tiêu đạt yêu cầu, không quá 4 chỉ tiêu bị lỗi nặng và điều kiện số 10 phải đạt yêu cầu.

- Đơn vị được xếp loại C nếu có: 6 chỉ tiêu bị lỗi nặng trở lên.

Biểu mẫu 1e-2

Tên cơ quan kiểm tra

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

....., ngày.... tháng.... năm....

BIỂU MẪU
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG CƠ SỞ KINH DOANH PHÂN BÓN

1. Ngày kiểm tra:

2. Tên cơ sở kiểm tra:

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

- Người đại diện: Chức vụ:

3. Đại diện Đoàn kiểm tra: Chức vụ:

4. Sản phẩm:

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

Chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		A	Chưa đạt			
			B	C	Nghiêm trọng	
1	Đăng ký kinh doanh	[ ]	[ ]	[ ]		
2	Phiếu kiểm nghiệm chất lượng phân bón kèm theo lô phân bón	[ ]	[ ]	[ ]		
3	Điều kiện môi trường nơi kinh doanh phân bón	[ ]	[ ]	[ ]		
4	Có kho chứa sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		
5	Điều kiện phòng chữa cháy, nổ	[ ]	[ ]	[ ]		
6	Điều kiện an toàn lao động	[ ]	[ ]	[ ]		

Chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		A	Chưa đạt			
			B	C	Nghiêm trọng	
7	Đội ngũ cán bộ	[ ]	[ ]	[ ]		
8	Chất lượng phân bón	[ ]	[ ]	[ ]		
Tổng hợp						

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

6. Kết luận của đoàn kiểm tra:

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

6.2. Cơ sở xếp loại:

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:

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

HƯỚNG DẪN
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG CƠ SỞ KINH DOANH PHÂN BÓN

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC LỖI

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

2. Lỗi nhẹ: Là sai lệch so với tiêu chuẩn gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng.

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

1. Đăng ký kinh doanh

- Đạt yêu cầu A: Có chứng nhận đăng ký kinh doanh phân bón.

- Lỗi nghiêm trọng: Không có chứng nhận đăng ký kinh doanh phân bón.

2. Phiếu kiểm nghiệm chất lượng

- Đạt yêu cầu A: Phiếu kiểm nghiệm có đủ các chỉ tiêu công bố chất lượng phân bón của phòng kiểm nghiệm hoặc tổ chức chứng nhận được cấp có thẩm quyền chỉ định.

- Lỗi nhẹ B: Phiếu kiểm nghiệm chỉ có các chỉ tiêu đa lượng hoặc các thành phần dinh dưỡng chính trong phân bón do đơn vị kinh doanh.

- Lỗi nặng C: Không có phiếu kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm phân bón kèm theo lô phân bón đang kinh doanh.

3. Điều kiện môi trường kinh doanh

- Đạt yêu cầu A: Sạch sẽ, (có hệ thống xử lý bụi, nước thải, mùi).

- Lỗi nhẹ B: Cơ bản đáp ứng được yêu cầu (có thiết bị xử lý bụi, nước thải, mùi nhưng chưa hoạt động tốt).

- Lỗi nặng C: Có một hoặc hai điều kiện về xử lý bụi, nước thải hoặc mùi chưa đạt yêu cầu.

4. Có kho chứa sản phẩm

- Đạt yêu cầu A: Đảm bảo chứa hết các loại phân bón kinh doanh; Đáp ứng tiêu chuẩn kho chứa phân bón riêng biệt, đảm bảo chất lượng phân bón trong điều kiện mưa to, gió lớn, Bão.

- Lỗi nhẹ: Đảm bảo chứa hết sản phẩm; Điều kiện kho chứa chưa đáp ứng tiêu chuẩn để bảo quản phân bón trong điều kiện thời tiết bất thuận.

- Lỗi nặng C: Không đủ năng lực chứa sản phẩm hoặc không đáp ứng tiêu chuẩn kho chứa.

5. Điều kiện phòng chữa cháy, nổ

- Đạt yêu cầu A: Có chứng nhận của cơ quan PCCC tốt.

- Lỗi nhẹ B: Có thiết bị phòng chống cháy nổ nhưng không có xác nhận của cơ quan PCCC.

- Lỗi nặng C: Chưa có xác nhận của cơ quan PCCC nhưng chỉ có rất ít thiết bị chống cháy nổ.

6. Điều kiện an toàn lao động

- Đạt yêu cầu A: Có đầy đủ điều kiện, được xác nhận của cơ quan bảo hộ lao động.

- Lỗi nhẹ B: Chưa có xác nhận của cơ quan bảo hộ lao động, nhưng có một số điều kiện an toàn lao động.

- Lỗi nặng C: Chưa có xác nhận của cơ quan bảo hộ lao động, chỉ có rất ít điều kiện an toàn lao động.

7. Đội ngũ cán bộ

- Đạt yêu cầu A: Có từ 1 cán bộ kỹ thuật đúng chuyên môn trở lên thường xuyên hoạt động theo dõi trong quá trình kinh doanh phân bón.

- Lỗi nhẹ B: Có từ 1 cán bộ kỹ thuật đúng chuyên môn trở lên, nhưng không hoạt động thường xuyên theo dõi kinh doanh phân bón.

- Lỗi nặng C: Có 1 cán bộ kỹ thuật, nhưng chuyên môn không phù hợp quy định hoặc không có cán bộ kỹ thuật.

8. Chất lượng phân bón

- Đạt yêu cầu A: Đạt chất lượng theo công bố đối với tất cả các chỉ tiêu

- Lỗi nhẹ B: Đạt chất lượng chỉ ở mức theo quy định cho phép đối với tất cả các chỉ tiêu.

- Lỗi nặng C: Không đạt chất lượng theo quy định từ một chỉ tiêu trở lên.

III. PHÂN LOẠI

- Đơn vị được xếp loại A nếu có:

+ 8 chỉ tiêu đạt yêu cầu hoặc.

+ 5 chỉ tiêu đạt yêu cầu, 3 chỉ tiêu là lỗi nhẹ và điều kiện số 8 phải đạt yêu cầu.

- Đơn vị được xếp loại B nếu có:

+ Từ 3 - 4 chỉ tiêu đạt yêu cầu, không quá 4 chỉ tiêu bị lỗi nặng và điều kiện số 8 phải đạt yêu cầu.

- Đơn vị được xếp loại C nếu có: 6 chỉ tiêu bị lỗi nặng trở lên.

Biểu mẫu 1g

Tên cơ quan kiểm tra

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

....., ngày... tháng... năm...

BIỂU MẪU
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ CHẾ BIẾN RAU, QUẢ

1. Ngày kiểm tra:

2. Tên cơ sở kiểm tra:

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

- Người đại diện: Chức vụ:

3. Đại diện Đoàn kiểm tra: Chức vụ:

4. Sản phẩm:

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

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

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng	
6	Diện tích nhà xưởng	[ ]	[ ]	[ ]		
7	Thiết kế khu vực chế biến	[ ]	[ ]	[ ]		
8	Sự cách biệt giữa các khu vực	[ ]	[ ]	[ ]		
9	Thiết kế bể nước sát trùng ủng	[ ]	[ ]	[ ]		
	3. Kết cấu nhà xưởng					
10	Trần nhà	[ ]	[ ]	[ ]		
11	Sàn nhà	[ ]	[ ]	[ ]		
12	Tường và góc nhà	[ ]	[ ]	[ ]		
13	Cửa ra vào	[ ]	[ ]	[ ]		
14	Cửa sổ	[ ]	[ ]			
	4. Các công trình và phương tiện phụ trợ					
15	Hệ thống thông gió	[ ]	[ ]			
16	Hệ thống chiếu sáng	[ ]	[ ]	[ ]		
17	Hệ thống cung cấp nước	[ ]		[ ]	[ ]	
18	Hơi nước sử dụng cho chế biến	[ ]		[ ]		
19	Nồi hơi	[ ]		[ ]		
20	Khí nén	[ ]		[ ]		
21	Phòng chống cháy nổ	[ ]	[ ]	[ ]		
22	Hệ thống thoát nước thải, thu gom xử lý chất thải	[ ]	[ ]		[ ]	
23	Phòng thay trang phục bảo hộ lao động	[ ]		[ ]		
24	Phương tiện rửa tay	[ ]	[ ]	[ ]		
25	Bể nước sát trùng ủng	[ ]	[ ]	[ ]		
26	Hệ thống nhà vệ sinh	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng	
	5. Thiết bị, dụng cụ					
27	Vật liệu chế tạo	[ ]	[ ]	[ ]		
28	Thiết kế, lắp đặt các thiết bị	[ ]	[ ]	[ ]		
29	Thiết kế các thiết bị cấp đông, kho mát, kho lạnh, xe lạnh hoặc các thiết bị gia nhiệt, thanh trùng	[ ]	[ ]	[ ]		
30	Các thiết bị yêu cầu độ an toàn cao (như nồi hơi, nồi hai vỏ, thiết bị thanh trùng cao áp, bình khí nén áp lực cao, máy nâng hạ...)	[ ]	[ ]		[ ]	
31	Các thiết bị, dụng cụ đo lường, giám sát chất lượng	[ ]		[ ]	[ ]	
32	Các dụng cụ và phương tiện cầm tay	[ ]	[ ]	[ ]		
33	Thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại	[ ]	[ ]	[ ]		
	6. Yêu cầu về con người					
34	Điều kiện sức khỏe của người tham gia trực tiếp sản xuất chế biến	[ ]	[ ]	[ ]		
35	Kiến thức về VSATTP của người tham gia chế biến, sản xuất.	[ ]	[ ]	[ ]		
36	Thực hành vệ sinh cá nhân	[ ]	[ ]	[ ]		
37	Khách tham quan	[ ]	[ ]	[ ]		
	7. Kiểm soát quá trình chế biến rau quả					
38	Bộ phận kỹ thuật	[ ]	[ ]		[ ]	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng	
39	Các quy trình công nghệ của từng loại sản phẩm, quy trình vận hành thiết bị, quy trình vệ sinh nhà xưởng	[ ]		[ ]	[ ]	
40	Hệ thống kiểm soát chất lượng, VSATTP	[ ]		[ ]		
41	Kiểm tra chất lượng, nguồn gốc xuất xứ nguyên vật liệu	[ ]	[ ]	[ ]		
42	Vệ sinh, khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ	[ ]		[ ]	[ ]	
43	Kiểm soát các công đoạn chế biến	[ ]		[ ]	[ ]	
44	Kiểm soát việc phối chế các thành phần và các chất phụ gia thực phẩm	[ ]		[ ]	[ ]	
45	Kiểm soát các thông số kỹ thuật trong quá trình chế biến	[ ]		[ ]	[ ]	
46	Kiểm soát các thông số của sản phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản	[ ]		[ ]	[ ]	
47	Kiểm soát các sản phẩm và nguyên vật liệu bị hư hỏng	[ ]		[ ]	[ ]	
	8. Sử dụng và bảo quản hóa chất					
48	Các loại chất phụ gia thực phẩm, hóa chất	[ ]		[ ]	[ ]	
49	Bảo quản hóa chất	[ ]	[ ]	[ ]		
	9. Ghi nhãn sản phẩm					
50	Ghi nhãn sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng	
	10. Chất lượng sản phẩm					
51	Công bố tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm rau quả	[ ]	[ ]	[ ]		
52	Chất lượng sản phẩm rau quả	[ ]	[ ]	[ ]		
	Tổng hợp					

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

6. Kết luận của đoàn kiểm tra:

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

6.2. Cơ sở xếp loại:

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:

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

HƯỚNG DẪN
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ CHẾ BIẾN RAU, QUẢ

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC ĐÁNH GIÁ

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

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
	1. Địa điểm xây dựng và môi trường xung quanh				
1	Vị trí xây dựng	Thuận tiện về giao thông, có đủ nguồn nước sạch, nguồn điện, thoát nước tốt	Đủ nguồn nước sạch và điện, có hệ thống thoát nước nhưng vẫn có thể bị ngập úng	Không đủ nguồn nước sạch, nguồn điện, thường xuyên ngập úng	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
2	Nguồn gây ô nhiễm	Cách xa tối thiểu 500 m và không bị ảnh hưởng của các nguồn gây ô nhiễm như khu vực chứa chất thải, hóa chất độc hại, chuồng trại chăn nuôi, nghĩa trang,...	Cách xa tối thiểu 200 m và có thể bị ảnh hưởng của các nguồn gây ô nhiễm ở mức độ nhẹ	Gần các nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nặng	Gần các nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nghiêm trọng
3	Môi trường xung quanh nhà xưởng	Xung quanh nhà xưởng, đường, lối đi và các khu vực khác trong cơ sở chế biến phải có độ nghiêng thoát nước cần thiết và được lát bằng vật liệu cứng, bền hoặc phủ cỏ, trồng cây	Không đảm bảo yêu cầu		
	2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng				
4	Tường bao ngăn cách với bên ngoài	Có tường bao ngăn cách với bên ngoài đầy đủ	Có tường bao ngăn cách với bên ngoài nhưng không đầy đủ	Không có tường bao ngăn cách với bên ngoài	
5	Vật liệu xây dựng nhà xưởng	Được xây dựng vững chắc bằng các vật liệu không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, tránh được sự xâm nhập của sinh vật gây hại và các chất gây nhiễm bẩn.	Nhà xưởng tương đối vững chắc nhưng vẫn có thể bị sinh vật gây hại và các chất gây nhiễm bẩn xâm nhập	Nhà xưởng cũ nát	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
6	Diện tích nhà xưởng	Phù hợp với công suất thiết kế của cơ sở, dễ áp dụng các biện pháp vệ sinh công nghiệp	Diện tích nhà xưởng không phù hợp	Nhà xưởng chật hẹp, khó áp dụng các biện pháp vệ sinh công nghiệp	
7	Thiết kế khu vực chế biến	Thiết kế và bố trí thiết bị theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng để tránh lây nhiễm chéo	Còn một số vị trí không theo nguyên tắc một chiều	Khu vực chế biến thiết kế lộn xộn, không theo nguyên tắc một chiều	
8	Sự cách biệt giữa các khu vực	Có sự cách biệt giữa khu sản xuất và không sản xuất, giữa các khu tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, bao gói, kho hàng, khu thay trang phục, khu nhà ăn, khu vệ sinh để tránh lây nhiễm chéo	Một số khu vực chưa cách biệt, có thể lây nhiễm chéo	Không có sự cách biệt, có nhiều khả năng lây nhiễm chéo	
9	Thiết kế bể nước sát trùng ủng tại cửa ra vào bộ phận chế biến	Có thiết kế bể nước sát trùng ủng tại cửa ra vào bộ phận chế biến sao cho bắt buộc người ra vào phải lội qua.	Có bể nước sát trùng ủng nhưng thiết kế chưa đảm bảo yêu cầu kỹ thuật	Không có bể nước sát trùng ủng tại cửa ra vào bộ phận chế biến	
	3. Kết cấu nhà xưởng				

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
10	Trần nhà	Đảm bảo kín, sáng màu, làm bằng các vật liệu không thấm nước, không rạn nứt, không bị mốc, đọng nước và các chất bẩn	Một số vị trí chưa đảm bảo yêu cầu	Không đảm bảo yêu cầu	
11	Sàn nhà	Sàn nhà có bề mặt cứng, bền vững, làm bằng các vật liệu không ngấm nước, không trơn, không bị hóa chất làm thôi nhiễm, không gây độc đối với thực phẩm, dễ làm vệ sinh và thoát nước tốt	Một số vị trí chưa đảm bảo yêu cầu	Hầu hết sàn nhà không đảm bảo yêu cầu	
12	Tường và góc nhà	Tường phẳng, sáng màu, các góc nhà phải làm tròn, không ngấm nước, không gây ô nhiễm đối với thực phẩm, dễ làm vệ sinh	Một số vị trí chưa đảm bảo yêu cầu	Không đảm bảo yêu cầu	
13	Cửa ra vào	Có bề mặt nhẵn, không ngấm nước, dễ làm vệ sinh	Có cửa ra vào nhưng không đảm bảo yêu cầu	Không có cửa ra vào	
14	Cửa sổ	Có lưới bảo vệ làm bằng vật liệu không gỉ, tránh sự xâm nhập của	Không đảm bảo yêu cầu		

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
		côn trùng và động vật gây hại; thuận tiện cho việc làm vệ sinh. Riêng đối với phòng cấp đông, phòng đóng gói sản phẩm rau quả đông lạnh không bố trí cửa sổ.			
	4. Các công trình và phương tiện phụ trợ				
15	Hệ thống thông gió	Có công suất phù hợp, đảm bảo cho dòng không khí chuyển động từ nơi có yêu cầu vệ sinh cao sang nơi có yêu cầu vệ sinh thấp hơn, từ nơi có thành phẩm về phía nguyên liệu	Không đảm bảo yêu cầu		
16	Hệ thống chiếu sáng	Cường độ ánh sáng không nhỏ hơn 540 lux ở các khu vực chế biến thủ công, phân loại, kiểm tra nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm; các khu vực khác không nhỏ hơn 220 lux. Đèn chiếu sáng phải có chụp bảo vệ an toàn và bảo đảm nếu bị vỡ các mảnh vỡ không rơi vào thực phẩm.	Không đủ cường độ ánh sáng, đèn chiếu sáng có chụp bảo vệ	Đèn chiếu sáng không có chụp bảo vệ	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
17	Hệ thống cung cấp nước	Hệ thống cung cấp nước phải đầy đủ, chất lượng nước sử dụng cho chế biến rau quả phải đạt yêu cầu theo QCVN 01:2009/BYT		Hệ thống cung cấp nước không đầy đủ	Hệ thống cung cấp nước thiếu, không đảm bảo chất lượng theo QCVN 01:2009/BYT
18	Hơi nước sử dụng cho chế biến	Hơi nước sử dụng cho chế biến rau quả phải bảo đảm sạch, an toàn, không gây ô nhiễm cho rau quả.		Không đảm bảo yêu cầu	
19	Nồi hơi	Nồi hơi phải bố trí khu vực riêng, có tường ngăn cách biệt với khu vực chế biến rau quả để tránh gây ô nhiễm do bụi, khí thải.		Không đảm bảo yêu cầu	
20	Khí nén	khí nén phải bảo đảm sạch, an toàn, không gây ô nhiễm và ảnh hưởng đến chất lượng rau quả.		Không đảm bảo yêu cầu	
21	Phòng chống cháy nổ	Phải có hệ thống báo động chung và ở từng khu vực trong trường hợp khẩn cấp. Có hệ thống dẫn	Có trang bị phương tiện phòng chống cháy nổ nhưng không đầy đủ	Không trang bị phương tiện phòng chống cháy nổ	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
		nước phòng chống cháy xung quanh cơ sở, trang bị đủ các phương tiện phòng chống cháy tại mỗi phân xưởng			
22	Hệ thống thoát nước thải, thu gom xử lý chất thải	Cơ sở chế biến rau quả phải có hệ thống thoát nước thải, hệ thống thu gom, xử lý chất thải hợp lý, hiệu quả để tránh nhiễm bẩn cho sản phẩm.	Có hệ thống thu gom, xử lý chất thải nhưng không đầy đủ		Không có hệ thống thu gom, xử lý chất thải
23	Phòng thay trang phục bảo hộ lao động	Có phòng thay trang phục riêng cho nam và nữ, đảm bảo vệ sinh		Không có phòng thay bảo hộ lao động	
24	Phương tiện rửa tay	Xưởng sản xuất phải có phương tiện rửa tay bố trí ở vị trí thích hợp, có đầy đủ nước sạch, xà phòng; khăn, giấy lau tay sạch hay máy sấy khô tay. Trung bình tối thiểu phải có 01 bồn rửa tay cho 50 công nhân và ít nhất một phân xưởng phải có 01 bồn rửa tay	Có phương tiện rửa tay nhưng không đầy đủ	Không có phương tiện rửa tay	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
25	Bể nước sát trùng ủng	Bể nước sát trùng ủng được bố trí tại cửa ra vào bộ phận chế biến, phải có độ ngập nước không dưới 0,15m, có lỗ thoát để thay nước định kỳ, có hàm lượng chlorin dư trong nước sát trùng từ 100 - 200 ppm	Có bể nước sát trùng ủng nhưng chưa đúng kỹ thuật	Không có	
26	Hệ thống nhà vệ sinh	Không gây ô nhiễm với khu sản xuất, có đầy đủ thiết bị, phương tiện, dụng cụ đảm bảo vệ sinh, có hệ thống chiếu sáng, thông gió, thoát nước, dễ dàng loại bỏ chất thải và dễ làm vệ sinh. Trung bình tối thiểu phải có 01 nhà vệ sinh cho 25 người; tách riêng cho nam và nữ	Có đủ nhà vệ sinh, không gây ô nhiễm; trang bị chưa đầy đủ phương tiện, dụng cụ đảm bảo vệ sinh	Không có đủ nhà vệ sinh hoặc nhà vệ sinh không đảm bảo yêu cầu	Không có nhà vệ sinh
	5. Thiết bị, dụng cụ				
27	Vật liệu chế tạo	Không độc, không hấp thụ, không thôi nhiễm, không gây mùi vị lạ hay làm biến đổi màu sắc sản phẩm.	≤ 50% số thiết bị không đạt yêu cầu	> 50% số thiết bị, dụng cụ không đạt yêu cầu	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
		Các bộ phận tiếp xúc trực tiếp với rau quả phải được làm bằng vật liệu không gỉ. Phải an toàn, dễ làm vệ sinh và bảo dưỡng			
28	Thiết kế, lắp đặt các thiết bị	Đảm bảo sản phẩm rau quả không bị nhiễm bẩn do dầu mỡ bôi trơn, mảnh vụn kim loại hay bất cứ sự nhiễm bẩn nào khác từ thiết bị	≤ 50% số thiết bị không đạt yêu cầu	> 50% số thiết bị, dụng cụ không đạt yêu cầu	
29	Các thiết bị cấp đông, kho mát, kho lạnh, xe lạnh hoặc các thiết bị gia nhiệt, thanh trùng	Đảm bảo theo dõi và kiểm soát được chế độ nhiệt theo yêu cầu công nghệ	≤ 50% số thiết bị không đạt yêu cầu	> 50% số thiết bị, dụng cụ không đạt yêu cầu	
30	Các thiết bị yêu cầu độ an toàn cao (như nồi hơi, nồi hai vỏ, thiết bị thanh trùng cao áp, bình khí nén áp lực cao, máy nâng hạ...)	Phải đảm bảo an toàn khi hoạt động và phải thực hiện đúng chế độ kiểm định theo Thông tư số 04/2008/TT-BLĐTBXH ngày 27/02/2008 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội	Còn một số chi tiết nhỏ chưa đảm bảo an toàn (như thiếu đường thoát hơi của van an toàn nồi hai vỏ, nồi thanh trùng cao áp)		Các thiết bị không thực hiện kiểm định theo Thông tư số 04/2008/TT-BLĐTBXH

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
31	Các thiết bị, dụng cụ đo lường, giám sát chất lượng	Đảm bảo độ chính xác và được hiệu chuẩn, kiểm định định kỳ		≤ 50% số thiết bị không đạt yêu cầu	> 50% số thiết bị, dụng cụ không đạt yêu cầu
32	Các dụng cụ và phương tiện cầm tay	Các dụng cụ và phương tiện cầm tay được làm bằng các vật liệu phù hợp, không thôi nhiễm (bàn chế biến bằng nhôm/inox, dao bằng inox với chuôi dao bằng nhựa, rổ rá, khay chậu bằng nhựa/inox,...)	≤ 50% số thiết bị không đạt yêu cầu	> 50% số thiết bị, dụng cụ không đạt yêu cầu	
33	Thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại	Xưởng sản xuất, các kho nguyên liệu, thành phẩm phải lắp đặt thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại đảm bảo vệ sinh và hiệu quả	Thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại không đầy đủ	Không có thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại	
	6. Yêu cầu về con người				
34	Điều kiện sức khỏe của người tham gia sản xuất chế biến	Người tham gia sản xuất chế biến rau quả có Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế và khám sức khỏe định kỳ ít nhất 1 năm một lần	Có nhưng không đầy đủ	Không có	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
35	Kiến thức về VSATTP	Người tham gia sản xuất chế biến được học tập và có giấy chứng nhận đã tham dự tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, hàng năm được học tập bổ sung và cập nhật kiến thức mới	Có nhưng không đầy đủ	Không có	
36	Thực hành vệ sinh cá nhân	Cơ sở phải có nội quy về đảm bảo vệ sinh cá nhân và nơi làm việc. Mỗi cá nhân trước khi vào làm việc phải thay trang phục bảo hộ lao động phù hợp: mặc quần, áo, mũ bảo hộ lao động, đi ủng, găng tay, đeo khẩu trang, không đeo đồng hồ, đồ trang sức,... khi làm việc	Có nhưng không đầy đủ	Không có	
37	Khách tham quan	Khách đến tham quan phải thay trang phục bảo hộ lao động và thực hiện đầy đủ các quy định về vệ sinh cá nhân.	Có nhưng không đầy đủ	Không có	
	7. Kiểm soát quá trình chế biến rau quả				

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
38	Bộ phận kỹ thuật	Có bộ phận kỹ thuật giám sát quá trình sản xuất, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và ghi chép đầy đủ kết quả vào hồ sơ theo dõi. Bộ phận Kỹ thuật phải có cán bộ chuyên trách có trình độ chuyên môn từ trung cấp trở lên.	Có nhưng không đầy đủ		Không có
39	Các quy trình công nghệ của từng loại sản phẩm, quy trình vận hành thiết bị, quy trình vệ sinh nhà xưởng	Cơ sở chế biến có ban hành bằng văn bản các quy trình công nghệ của từng loại sản phẩm, quy trình vận hành thiết bị, quy trình vệ sinh nhà xưởng và tất cả mọi hoạt động chế biến rau quả phải tuân thủ các quy trình này		Có nhưng không đầy đủ	Không có
40	Hệ thống kiểm soát chất lượng, VSATTP	Xác định các điểm kiểm soát quan trọng, xây dựng hệ thống kiểm soát chất lượng, VSATTP phù hợp và kiểm soát trong suốt quá trình chế biến một cách hiệu quả		Không có	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
41	Kiểm tra chất lượng, nguồn gốc xuất xứ nguyên vật liệu	Tất cả các nguyên vật liệu, bao bì, chất phụ gia thực phẩm phải được kiểm tra chất lượng, nguồn gốc xuất xứ (nơi bán, nơi sản xuất), phải đạt tiêu chuẩn kỹ thuật và đảm bảo VSATTP mới được đưa vào sản xuất	Có kiểm tra nhưng không đầy đủ	Không kiểm tra	
42	Vệ sinh, khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ	Nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ phải được vệ sinh, khử trùng trước khi sản xuất và định kỳ trong ca sản xuất.		Có nhưng không đầy đủ	Không vệ sinh, khử trùng
43	Kiểm soát các công đoạn chế biến	Kiểm soát các công đoạn chế biến tránh nhiễm bẩn chéo giữa nguyên liệu, vật liệu với sản phẩm, đặc biệt là nguy cơ nhiễm bẩn từ phụ phẩm, chất thải		Có nhưng không đầy đủ	Không kiểm soát
44	Kiểm soát việc phối chế các thành phần và các chất phụ gia thực phẩm	Kiểm soát chặt chẽ việc phối chế các các thành phần và các chất phụ gia thực phẩm.		Có nhưng không đầy đủ	Không kiểm soát

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
45	Kiểm soát các thông số kỹ thuật trong quá trình chế biến	Kiểm soát các thông số nhiệt độ, thời gian, áp suất trong thanh trùng, ghép mí; các thông số nhiệt độ, thời gian của các quá trình: chần, hấp, đun nóng, làm nguội, làm lạnh, đông lạnh,... theo yêu cầu của quy trình chế biến		Có nhưng không đầy đủ	Không kiểm soát
46	Kiểm soát các thông số của sản phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản	Các sản phẩm dễ bị nhiễm vi sinh vật, sản phẩm có độ axít thấp, sản phẩm khô phải được kiểm soát, điều chỉnh các thông số về nhiệt độ, pH, độ ẩm,... theo các yêu cầu kỹ thuật của quy trình chế biến. Sản phẩm lạnh đông phải duy trì nhiệt độ tâm sản phẩm không lớn hơn âm 18^0C (-18^0C)		Có nhưng không đầy đủ	Không kiểm soát
47	Kiểm soát các sản phẩm và nguyên vật liệu bị hư hỏng	Trong quá trình chế biến phải kiểm tra và loại bỏ các sản phẩm và nguyên vật liệu bị hư hỏng		Có nhưng không đầy đủ	Không kiểm soát
	8. Sử dụng và bảo quản hóa chất				

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	**Lỗi nhẹ**	**Lỗi nặng**	**Lỗi nghiêm trọng**
48	Các loại chất phụ gia thực phẩm, hóa chất	Các chất phụ gia thực phẩm, hóa chất để khử trùng, tẩy rửa,... phải nằm trong danh mục được phép sử dụng và sử dụng đúng nồng độ theo quy định hiện hành		Sử dụng sai nồng độ, sai hóa chất, phụ gia thực phẩm	Sử dụng các chất phụ gia thực phẩm, hóa chất nằm ngoài danh mục được phép sử dụng
49	Bảo quản hóa chất	Mỗi nhóm hóa chất phải được bảo quản riêng, đựng trong bao bì dễ nhận biết, có đầy đủ nhãn mác, đặc tính sử dụng, cách dùng. Kho bảo quản phải cách biệt với khu chế biến	Hóa chất được bảo quản riêng, có nhãn mác nhưng không đầy đủ	Hóa chất không được bảo quản riêng, không có nhãn mác	
	9. Ghi nhãn sản phẩm				
50	Ghi nhãn sản phẩm	Phải ghi đầy đủ các thông tin theo Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về nhãn hàng hóa	Có nhưng không đầy đủ	Sản phẩm không có nhãn hiệu	
	10. Chất lượng sản phẩm				

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
51	Công bố tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm rau quả	Cơ sở có công bố tiêu chuẩn áp dụng cho sản phẩm rau quả với cơ quan có thẩm quyền và phải đảm bảo chất lượng sản phẩm theo đúng tiêu chuẩn đã công bố	Có nhưng không đầy đủ	Không công bố tiêu chuẩn sản phẩm	
52	Chất lượng sản phẩm rau quả	chất lượng sản phẩm rau quả phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế ban hành "Quy định tối đa ô nhiễm và hóa học trong thực phẩm" (Phải có phiếu kết quả phân tích)	Có nhưng không đầy đủ	Không phân tích chất lượng sản phẩm	

III. PHÂN LOẠI

Loại A: Cơ sở không có chỉ tiêu bị lỗi nặng và lỗi nghiêm trọng; lỗi nhẹ tối đa là 16.

Loại B: Cơ sở không có chỉ tiêu bị lỗi nghiêm trọng; lỗi nặng và lỗi nhẹ tối đa là 26 (trong đó lỗi nặng tối đa là 16).

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

Biểu mẫu 1h-1

Tên cơ quan kiểm tra

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

....., ngày... tháng... năm...

BIỂU MẪU
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG CƠ SỞ SẢN XUẤT THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT

1. Ngày kiểm tra:

2. Tên cơ sở kiểm tra:

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

3. Đại diện Đoàn kiểm tra: Chức vụ:

4. Sản phẩm:

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

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

Chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Chưa đạt			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
	- Khoảng cách với khu dân cư, trường học, bệnh viện, chợ, nguồn nước.	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Không bị ngập nước					
2	***Nhà xưởng, kho chứa***	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Thiết kế xây dựng	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Bố trí trong nhà xưởng, kho chứa	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Nhà xưởng và kho chứa					
3	***Trang thiết bị***					
	- Có trang thiết bị phù hợp với quy trình công nghệ sản xuất thuốc BVTV	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Có quy trình công nghệ phù hợp với sản xuất từng chủng loại thuốc BVTV	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Có trang thiết bị tự động, bán tự động, thủ công	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Toàn bộ hệ thống, dây chuyền sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Thời hạn khấu hao	[ ]	[ ]	[ ]		
II	**Nhóm các tiêu chí về hệ thống phụ trợ, hệ thống xử lý nước thải, khí thải, chất thải rắn, lỏng**					
1	***Hệ thống thông gió***					
	- Thiết bị thông gió	[ ]	[ ]	[ ]		
2	***Hệ thống phòng chống cháy nổ***					
	- Thiết bị phòng chống cháy nổ	[ ]	[ ]	[ ]		
3	***Hệ thống xử lý chất thải***					

Chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Chưa đạt			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
	- Hệ thống xử lý nước thải	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Thiết bị xử lý nước thải	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Xử lý chất thải rắn, lỏng, khí	[ ]	[ ]	[ ]		
III	**Nhóm các tiêu chí về nhân lực, vệ sinh công nhân, vệ sinh công nghiệp, khử trùng, sử dụng hóa chất, phụ gia, chất bổ sung**					
1	***Nhân lực***					
	- Người trực tiếp điều hành	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Người trực tiếp sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Tổ chức đào tạo cho người trực tiếp sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]		
2	***Vệ sinh***					
	- Người trực tiếp điều hành					
	- Người trực tiếp sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Người trực tiếp sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]		
IV	**Nhóm các tiêu chí về hệ thống quản lý chất lượng của cơ sở**	[ ]	[ ]	[ ]		
1	***Hệ thống quản lý***					
	- ISO, GMP...	[ ]	[ ]	[ ]		
2	***Đảm bảo chất lượng sản phẩm***					
	- Hồ sơ theo dõi cho từng lô sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Phiếu kiểm nghiệm từng lô sản phẩm (Áp dụng đối với các cơ sở nhập khẩu thuốc BVTV)	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Sổ sách theo dõi xuất, nhập hàng	[ ]	[ ]	[ ]		
Tổng hợp						

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

6. Kết luận của đoàn kiểm tra:

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

6.2. Cơ sở xếp loại:

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:

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

HƯỚNG DẪN
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG CƠ SỞ SẢN XUẤT THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC LỖI

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

2. Lỗi nhẹ: Là sai lệch so với tiêu chuẩn gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng.

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

1. Địa điểm

Giấy phép đầu tư

- Đạt yêu cầu: Có
- Lỗi nhẹ: Có nhưng hết hiệu lực
- Lỗi nặng: Không có

Khoảng cách với khu dân cư, trường học, bệnh viện, chợ, nguồn nước

- Đạt yêu cầu: Rất xa
- Lỗi nhẹ: Xa
- Lỗi nặng: Gần sát

Không bị ngập nước

- Đạt yêu cầu: Không bị ngập trong mọi tình huống
- Lỗi nhẹ: Bị ngập trong một vài tình huống
- Lỗi nặng: Ngập thường xuyên

2. Nhà xưởng, kho chứa

Thiết kế xây dựng

- Đạt yêu cầu: Có thiết kế xây dựng phù hợp với sản xuất thuốc BVTV
- Lỗi nhẹ: Có thiết kế xây dựng, nhưng chưa phù hợp với sản xuất thuốc BVTV
- Lỗi nặng: Không có

Bố trí trong nhà xưởng, kho chứa

- Đạt yêu cầu: Thuận lợi cho hoạt động, kiểm tra, giám sát

- Lỗi nhẹ: Lối đi lại trật hẹp, khó cho hoạt động kiểm tra, giám sát

- Lỗi nặng: Không thuận lợi

Nhà xưởng và kho chứa

- Đạt yêu cầu: Nhà xưởng sản xuất và kho chứa tách rời, kho chứa có khu thành phẩm và khu nguyên liệu riêng

- Lỗi nhẹ: Nhà xưởng sản xuất và kho chứa tách rời, kho chứa không có khu thành phẩm và khu nguyên liệu riêng

- Lỗi nặng: Không tách rời

3. Trang thiết bị

Trang thiết bị phù hợp với quy trình công nghệ sản xuất thuốc BVTV

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có nhưng chưa phù hợp

- Lỗi nặng: Không

Quy trình công nghệ phù hợp với sản xuất từng chủng loại thuốc BVTV

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có nhưng chưa phù hợp

- Lỗi nặng: Không

Trang thiết bị tự động, bán tự động, thủ công

- Đạt yêu cầu: 100% tự động

- Lỗi nhẹ: 100% bán tự động

- Lỗi nặng: 100% thủ công.

Thời hạn khấu hao

- Đạt yêu cầu: > 2/3 thời gian

- Lỗi nhẹ: < 2/3 thời gian

- Lỗi nặng: Hết thời gian khấu hao

3. Hệ thống phụ trợ, hệ thống xử lý nước thải, khí thải, chất thải rắn, lỏng

Thiết bị thông gió

- Đạt yêu cầu: Có, hoạt động tốt

- Lỗi nhẹ: Có, hoạt động chưa tốt

- Lỗi nặng: Không có hoặc có nhưng không vận hành được

Phòng chống cháy nổ

- Đạt yêu cầu: Có giấy chứng nhận
- Lỗi nhẹ: Có, nhưng hết hiệu lực
- Lỗi nặng: Không có

Thiết bị phòng chống cháy nổ

- Đạt yêu cầu: Có, hoạt động tốt
- Lỗi nhẹ: Có, nhưng chưa đầy đủ hoặc để ở vị trí không phù hợp
- Lỗi nặng: Không có hoặc có nhưng không thể vận hành được

Hệ thống xử lý nước thải

- Đạt yêu cầu: Có giấy chứng nhận của cơ quan thẩm quyền
- Lỗi nhẹ: Có, nhưng hết hiệu lực
- Lỗi nặng: Không có

Thiết bị xử lý nước thải

- Đạt yêu cầu: Có, hoạt động tốt 100%
- Lỗi nhẹ: Có, hoạt động chưa hiệu quả 100%
- Lỗi nặng: Không có hoặc có nhưng không hoạt động hiệu quả

Xử lý chất thải rắn, lỏng, khí

- Đạt yêu cầu: Có, hoạt động tốt 100%
- Lỗi nhẹ: Có, hoạt động chưa hiệu quả 100%
- Lỗi nặng: Không có hoặc có nhưng không hoạt động hiệu quả

4. Nhân lực

Người trực tiếp điều hành

- Đạt yêu cầu: Có chứng chỉ hành nghề do Chi cục cấp
- Lỗi nhẹ: Có nhưng đã hết hạn
- Lỗi nặng: Không có

Người trực tiếp sản xuất

- Đạt yêu cầu: Được đào tạo thường xuyên
- Lỗi nhẹ: Được đào tạo không thường xuyên
- Lỗi nặng: Không được đào tạo

Tổ chức đào tạo cho người trực tiếp sản xuất

- Đạt yêu cầu: Đơn vị mời cơ quan có chuyên môn đào tạo

- Lỗi nhẹ: Đơn vị tự đào tạo

- Lỗi nặng: Không tổ chức

Người trực tiếp sản xuất

- Đạt yêu cầu: Có giấy chứng nhận sức khỏe do cơ quan y tế cấp huyện trở lên cấp

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng hết hiệu lực

- Lỗi nặng: Không có giấy chứng nhận sức khỏe do cơ quan y tế cấp huyện trở lên cấp

Vệ sinh công nhân, vệ sinh công nghiệp

- Đạt yêu cầu: Có quy định và có phương tiện vệ sinh phù hợp

- Lỗi nhẹ: Có quy định và phương tiện vệ sinh nhưng chưa đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có

Bảo hộ lao động

- Đạt yêu cầu: Có quy định và trang bị bảo hộ

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có

5. Hệ thống quản lý chất lượng của cơ sở

ISO, GMP

- Đạt yêu cầu: Có và được chứng nhận

- Lỗi nhẹ: Có, chưa được chứng nhận

- Lỗi nặng: Không có

Tiêu chuẩn chất lượng áp dụng và công bố tiêu chuẩn chất lượng

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không áp dụng

- Lỗi nặng: Không có

Hồ sơ theo dõi cho từng lô sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có

Phiếu kiểm nghiệm từng lô sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có nhưng chưa đúng quy định

- Lỗi nặng: Không có

Phòng thí nghiệm phân tích chất lượng (thiết bị và phương pháp kiểm tra phù hợp với sản phẩm sản xuất) hoặc đăng ký kiểm tra với cơ quan kiểm tra chất lượng phù hợp với sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có nhưng chưa phù hợp

- Lỗi nặng: Không có

III. PHÂN LOẠI

- Loại A: Không có lỗi chưa đạt nặng, < 1/3 kết quả kiểm tra chưa đạt nhẹ

- Loại B: Không có lỗi chưa đạt nặng, > 1/3 kết quả kiểm tra chưa đạt nhẹ

- Loại C: Kết quả kiểm tra có lỗi chưa đạt nặng.

Biểu mẫu 1h-2

Tên cơ quan kiểm tra

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

....., ngày.... tháng.... năm....

BIỂU MẪU
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG CƠ SỞ KINH DOANH THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT

1. Ngày kiểm tra:

2. Tên cơ sở kiểm tra:

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

3. Đại diện Đoàn kiểm tra: Chức vụ:

4. Sản phẩm:

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

Chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Chưa đạt			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
II	**Nhóm các tiêu chí về địa điểm, nhà xưởng, trang thiết bị**					
1	***Địa điểm***					
	- Giấy phép kinh doanh	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Khoảng cách với khu dân cư, trường học, bệnh viện, chợ, nguồn nước.	[ ]	[ ]	[ ]		

Chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Chưa đạt			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
	- Không bị ngập nước	[ ]	[ ]	[ ]		
2	***Khu kinh doanh, kho chứa***	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Thiết kế xây dựng	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Bố trí trong khu kinh doanh, kho chứa	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Khu kinh doanh và kho chứa	[ ]	[ ]	[ ]		
II	**Nhóm các tiêu chí về hệ thống phụ trợ, hệ thống xử lý nước thải**					
1	***Hệ thống thông gió***					
	- Thiết bị thông gió	[ ]	[ ]	[ ]		
2	***Hệ thống phòng chống cháy nổ***					
	- Phòng chống cháy nổ	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Thiết bị phòng chống cháy nổ	[ ]	[ ]	[ ]		
3	***Hệ thống xử lý chất thải***					
	- Khu vực xử lý chất thải (bao bì thuốc bị rách, thuốc đổ vỡ)	[ ]	[ ]	[ ]		
III	**Nhóm các tiêu chí về nhân lực, vệ sinh công nhân, vệ sinh công nghiệp, khử trùng, sử dụng hóa chất, phụ gia, chất bổ sung**					
1	***Nhân lực***					
	- Người trực tiếp điều hành	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Người trực tiếp bán hàng	[ ]	[ ]	[ ]		
2	***Vệ sinh***	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Bảo hộ lao động					
IV	**Nhóm các tiêu chí về hệ thống quản lý chất lượng của cơ sở**					
1	***Hệ thống quản lý***					
	- ISO, GMP...	[ ]	[ ]			
2	***Đảm bảo chất lượng sản phẩm***					

Chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Chưa đạt			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
	- Hồ sơ theo dõi cho từng lô sản phẩm (áp dụng với các cơ sở nhập khẩu)	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Phiếu kiểm nghiệm từng lô sản phẩm (Áp dụng đối với các cơ sở nhập khẩu thuốc BVTV)	[ ]	[ ]	[ ]		
	- Sổ sách theo dõi xuất, nhập hàng	[ ]	[ ]	[ ]		
Tổng hợp						

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

6. Kết luận của đoàn kiểm tra:

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

6.2. Cơ sở xếp loại:

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:

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

HƯỚNG DẪN
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG CƠ SỞ KINH DOANH THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC LỖI

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

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

3. Lỗi nhẹ: Là sai lệch so với tiêu chuẩn gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng.

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

1. Địa điểm

Giấy phép kinh doanh

- Đạt yêu cầu: Có
- Lỗi nhẹ: Có nhưng hết hiệu lực
- Lỗi nặng: Không có

Khoảng cách với khu dân cư, trường học, bệnh viện, chợ, nguồn nước

- Đạt yêu cầu: Rất xa
- Lỗi nhẹ: Xa
- Lỗi nặng: Gần

Không bị ngập nước

- Đạt yêu cầu: Không bị ngập trong mọi tình huống
- Lỗi nhẹ: Bị ngập trong một vài tình huống
- Lỗi nặng: Ngập thường xuyên

2. Khu kinh doanh, kho chứa

Thiết kế xây dựng

- Đạt yêu cầu: Có thiết kế xây dựng phù hợp với kinh doanh thuốc BVTV
- Lỗi nhẹ: Có thiết kế xây dựng, nhưng chưa phù hợp với kinh doanh thuốc BVTV
- Lỗi nặng: Không có

Bố trí trong khu kinh doanh, kho chứa

- Đạt yêu cầu: Thuận lợi cho hoạt động, kiểm tra, giám sát

- Lỗi nhẹ: Phân bón, thuốc BVTV chất lẫn lộn với nhau trong cửa hàng, phân bón để trực tiếp dưới nền nhà không có pallet. Lối đi lại chật hẹp, khó cho hoạt động kiểm tra, giám sát

Khu kinh doanh và kho chứa

- Đạt yêu cầu: Khu kinh doanh và kho chứa tách rời

- Lỗi nhẹ: Khu kinh doanh và kho chứa không tách rời.

3. Hệ thống phụ trợ, hệ thống xử lý nước thải, khí thải, chất thải rắn, lỏng

Thiết bị thông gió

- Đạt yêu cầu: Có, hoạt động tốt

- Lỗi nhẹ: Có, hoạt động kém

- Lỗi nặng: Không có hoặc có nhưng không hoạt động

Phòng chống cháy nổ: chỉ là nội dung tham khảo chứ không đánh giá phân loại tiêu chí này vì hầu hết các cửa hàng tại Tiền Giang đều không được tập huấn về phòng chống cháy nổ (do chưa quy định tiêu chí này trong kinh doanh thuốc thuốc BVTV nên đa phần các cơ sở đều bị lỗi này dẫn đến đều bị xếp loại C).

- Đạt yêu cầu: Có giấy chứng nhận

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng hết hiệu lực

- Lỗi nặng: Không có

Thiết bị phòng chống cháy nổ

- Đạt yêu cầu: Có, hoạt động tốt

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng chưa đầy đủ hoặc để ở vị trí không phù hợp

- Lỗi nặng: Không có hoặc có nhưng không thể vận hành được

Khu vực xử lý chất thải (bao bì thuốc bị rách, thuốc đổ vỡ)

- Đạt yêu cầu: Có đúng quy định

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đúng quy định

- Lỗi nặng: Không có

4. Nhân lực

Người trực tiếp điều hành

- Đạt yêu cầu: Có chứng chỉ hành nghề do Chi cục cấp

- Lỗi nhẹ: Có nhưng đã hết hạn

- Lỗi nặng: Không có

Người trực tiếp bán hàng

- Đạt yêu cầu: Được đào tạo thường xuyên theo quy định

- Lỗi nhẹ: Được đào tạo không thường xuyên

- Lỗi nặng: Không được đào tạo

Người trực tiếp bán hàng

- Đạt yêu cầu: Có giấy chứng nhận sức khỏe do cơ quan y tế cấp huyện trở lên cấp

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng hết hiệu lực

- Lỗi nặng: Không Có giấy chứng nhận sức khỏe do cơ quan y tế cấp huyện trở lên cấp

Bảo hộ lao động

- Đạt yêu cầu: Có quy định

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không áp dụng

- Lỗi nặng: Không có

5. Hệ thống quản lý chất lượng của cơ sở

ISO, GMP

Khuyến khích, không bắt buộc phải sử dụng

Hồ sơ theo dõi cho từng lô sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có

Phiếu kiểm nghiệm từng lô sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Có

- Lỗi nhẹ: Có nhưng chưa đúng quy định

- Lỗi nặng: Không có

III. PHÂN LOẠI

- Loại A: Không có lỗi chưa đạt nặng, < 1/3 kết quả kiểm tra chưa đạt nhẹ

- Loại B: Không có lỗi chưa đạt nặng, > 1/3 kết quả kiểm tra chưa đạt nhẹ

- Loại C: Kết quả kiểm tra có lỗi chưa đạt nặng.

Biểu mẫu 1i

(Tên cơ quan kiểm tra)

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

....., ngày.... tháng.... năm....

BIỂU MẪU
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG NƯỚC SINH HOẠT NÔNG THÔN

1. Ngày kiểm tra:.....

2. Loại công trình cấp nước:.....

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

3. Đại diện Đoàn kiểm tra:..... Chức vụ:.....

4. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

STT chỉ tiêu	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải lý do các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục
		Đạt		Chưa đạt (C)		
		A	B	Nhẹ	Nặng	
1	Cấp nước tập trung quy mô > 1000m^3/ngày đêm					
2	Cấp nước tập trung quy mô < 1000m^3/ngày đêm					
3	Cấp nước tập trung quy mô nhỏ (cấp nước tự chảy ở các vùng miền núi; các công trình nối mạng...), các loại hình cấp nước nhỏ lẻ quy mô hộ gia đình					

5. Kết luận của đoàn kiểm tra:

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

5.2. Cơ sở xếp loại:

6. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:

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

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

HƯỚNG DẪN
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG NƯỚC SINH HOẠT NÔNG THÔN

I. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ

1. Cấp nước tập trung quy mô > 1000m^3/ngày đêm.

- Đạt yêu cầu: Bắt buộc đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về chất lượng nước ăn uống (QCVN01:2009/BYT).

2. Cấp nước tập trung quy mô < 1000m^3/ngày đêm.

- Đạt yêu cầu: Bắt buộc đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về chất lượng nước sinh hoạt (QCVN02:2009/BYT).

3. Cấp nước tập trung quy mô nhỏ (cấp nước tự chảy ở các vùng miền núi; các công trình nối mạng...), các loại hình cấp nước nhỏ lẻ quy mô hộ gia đình: áp dụng theo định nghĩa chỉ số 01: Nước hợp vệ sinh tại Quyết định số 51/QĐ-BNN-TL ngày 14/4/2008 và nước được cải thiện theo định nghĩa của Tổ chức Y tế thế giới (WHO) có phụ lục kèm theo).

II. PHÂN LOẠI

Cấp độ A: "Nước đáp ứng quy chuẩn QCVN 02:2009/BYT đối với chất lượng nước ăn uống và QCVN 02: 2009/BYT" là đối với chất lượng nước sinh hoạt và đạt chỉ số 13, 14 theo Quyết định số 51/QĐ-BNN-TL ngày 14/4/2008.

Cấp độ B "Nước hợp vệ sinh": định nghĩa chỉ số 01 theo Quyết định số 51/QĐ-BNN-TL ngày 14/4/2008 và nước được cải thiện: Là nước theo định nghĩa của Tổ chức Y tế thế giới (WHO).

Cấp độ C "Nước không được sử dụng cho sinh hoạt": Là nước không đáp ứng tiêu chuẩn của cấp độ A và B nêu trên và được phân thành 02 loại như sau:

+ Nhẹ: có hệ thống xử lý nhưng không đạt yêu cầu kỹ thuật và nước cấp không đạt yêu cầu vệ sinh.

+ Nặng: Nước bị ô nhiễm nhưng không có hệ thống xử lý nước.

Biểu mẫu 1k-1

Tên cơ quan kiểm tra

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

....., ngày... tháng... năm...

BIỂU MẪU
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y, AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỔ GIA SÚC

I. THÔNG TIN CHUNG

Tên cơ sở giết mổ:.....

Địa chỉ:.....

Số điện thoại:..... Fax:..... Email:..... Mã số cơ sở (nếu có).....

II. CHỈ TIÊU KIỂM TRA

Mức độ A = Bắt buộc thực hiện; B= Khuyến khích thực hiện

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá				Lỗi vi phạm và hành động khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	1. Cơ sở hạ tầng và trang thiết bị					
	1.1. Vị trí					

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá				Lỗi vi phạm và hành động khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
1	Vị trí của cơ sở có phù hợp với mục đích sử dụng đất theo quy định của cơ quan có thẩm quyền không?	[ ]			[ ]	
2	Vị trí của cơ sở có xa khu dân cư, xa các nguồn gây ô nhiễm không?	[ ]			[ ]	
3	Cơ sở có được xây dựng ở nơi có nguồn cung cấp điện, nước ổn định, cách xa sông suối là nguồn cung cấp nước sinh hoạt không?	[ ]		[ ]		
	1.2. Thiết kế và bố trí					
4	Có phương tiện khử trùng tại cổng ra vào không? Lối nhập lợn sống và xuất thịt lợn có riêng biệt không?	[ ]	[ ]	[ ]		
5	Trong khu vực sản xuất có đủ các khu tồn trữ, giết mổ và xử lý chất thải không?	[ ]		[ ]		
6	Thứ tự các hoạt động trong khu giết mổ có lưu thông theo một chiều từ khu bẩn đến khu sạch không?	[ ]		[ ]		
	4. Khu giết mổ					
7	Tường phía trong, trần/mái có được làm bằng vật liệu bền, chống thấm, dễ vệ sinh, khử trùng không? trần có cao hơn thiết bị giết mổ treo ít nhất là 1m và cao hơn mặt sàn ít nhất 0,3m không?	[ ]	[ ]	[ ]		

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá				Lỗi vi phạm và hành động khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
8	Sàn của khu giết mổ lợn có được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, chống trơn trượt, dễ vệ sinh, có độ dốc phù hợp không?	[ ]		[ ]		
9	Khu giết mổ có được trang bị đủ ánh sáng theo yêu cầu và bóng đèn có chụp bảo vệ không?	[ ]	[ ]	[ ]		
10	Có hệ thống cống thu gom nước thải tại khu vực bốc dỡ và chuồng nuôi nhốt gia súc. Hệ thống cống thu gom nước thải có nắp đậy không?	[ ]	[ ]			
11	Thông khí có bảo đảm chỉ lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn không?	[ ]		[ ]		
12	Hệ thống thoát nước thải của cơ sở giết mổ có đủ công suất và hiệu quả không?	[ ]		[ ]		
13	Nước thải trước khi thải ra môi trường có đảm bảo các tiêu chuẩn kỹ thuật theo quy định hiện hành không?	[ ]		[ ]	[ ]	
14	Nơi nhập động vật và nhốt động vật chờ giết mổ có theo quy định không?	[ ]	[ ]	[ ]		
15	Có bố trí hệ thống bồn rửa tay, khử trùng dụng cụ giết mổ tại những vị trí thuận tiện cho công nhân không?	[ ]		[ ]		

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá				Lỗi vi phạm và hành động khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
16	Cơ sở giết mổ gia súc có đủ phòng vệ sinh và phòng thay quần áo, bảo quản thiết bị cá nhân cho công nhân không? Phòng vệ sinh và phòng thay quần áo có đạt yêu cầu không?	[ ]	[ ]	[ ]		
17	Có khu vực bảo quản dự trữ dụng cụ giết mổ, hóa chất dùng vệ sinh cơ sở không?	[ ]	[ ]	[ ]		
18	Nguồn nước cung cấp nước cho tất cả các hoạt động sản xuất như làm sạch và vệ sinh có đủ về số lượng, nhiệt độ và áp suất không?	**[ ]**		**[ ]**		
19	Nước sử dụng cho các hoạt động giết mổ và làm sạch có phù hợp với quy định hiện hành không?	**[ ]**		**[ ]**	**[ ]**	
20	Nước có được phân tích ít nhất 6 tháng/lần không? Hồ sơ có được lưu lại không?	**[ ]**	**[ ]**	**[ ]**		
21	Bàn, dụng cụ và đồ dùng sử dụng cho giết mổ có được làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không ăn mòn, không độc?	**[ ]**		**[ ]**		
22	Dụng cụ và đồ dùng có được sử dụng riêng cho mỗi khu vực giết mổ và các loại sản phẩm kém vệ sinh để xử lý không?	**[ ]**		**[ ]**		
23	Dao và dụng cụ cắt thịt có được bảo quản ở nơi quy định trong lò mổ và được vệ sinh trước và sau khi sử dụng không	**[ ]**		**[ ]**		

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá				Lỗi vi phạm và hành động khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
24	Cơ sở có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị tiếp súc với thịt và duy trì chương trình này để bảo đảm các thiết bị không bị ô nhiễm không?	[ ]		[ ]		
25	Có quy trình tiêu độc khử trùng trong lò mổ và duy trì quy trình hàng ngày không?	[ ]		[ ]		
26	Trước mỗi ca sản xuất có kiểm tra lại việc làm sạch, vệ sinh khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ theo quy định không?	[ ]		[ ]		
27	Cơ sở giết mổ có chương trình và biện pháp hữu hiệu chống côn trùng và động vật gây hại không?	[ ]		[ ]		
28	Có nuôi chim, chó, mèo và bất kỳ động vật nào khác trong khu giết mổ không?	[ ]		[ ]		
29	Cơ sở giết mổ có văn bản quy định về sức khỏe đối với công nhân liên quan trực tiếp đến quá trình sản xuất thực phẩm và các văn bản quy phạm về vệ sinh cá nhân không?	[ ]	[ ]			
30	Những người có vết thương hở có được băng bó bằng vật liệu chống thấm không?	[ ]		[ ]		
31	Công nhân tiếp súc trực tiếp với thịt có được trang bị bảo hộ lao động theo quy định không?	[ ]		[ ]		
32	Công nhân làm việc có duy trì vệ sinh cá nhân trong suốt quá trình làm việc không?	[ ]		[ ]		

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá				Lỗi vi phạm và hành động khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
33	Có chương trình tập huấn và chương trình tập huấn có đảm bảo cho tất cả các công nhân trong cơ sở giết mổ gia súc phải hoạt động và vận hành đúng quy trình không?	[ ]	[ ]			
34	Gia súc có được chuyển đến cơ sở giết mổ ít nhất 6 giờ trước khi giết mổ không?	[ ]	[ ]			
35	Tất cả gia súc có được tắm rửa trước khi giết mổ không?	[ ]		[ ]		
36	Có chích sốc điện gia súc trước khi giết mổ, thời gian lấy tiết có đúng kỹ thuật không?	[ ]	[ ]	[ ]		
37	Việc lấy phủ tạng có được thực hiện trên giá treo hay trên giá đỡ cao hơn mặt sàn ít nhất 30 cm không?	[ ]		[ ]		
38	Quá trình lột phủ tạng có được thực hiện và kiểm soát nhằm đảm bảo mức độ ô nhiễm nằm trong giới hạn kiểm soát hay không?	[ ]		[ ]		
39	Tất cả thân thịt, đầu và phụ tạng có được kiểm tra bởi Thú y viên không?	[ ]		[ ]		
40	Tất cả thân thịt, phủ tạng đạt tiêu chuẩn vệ sinh có được đóng dấu kiểm soát giết mổ và các sản phẩm không đạt vệ sinh có được xử lý cấp giấy chứng nhận kiểm dịch theo quy định không?	[ ]		[ ]	[ ]	

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá				Lỗi vi phạm và hành động khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
41	Xe và thùng xe chứa thịt có được làm sạch, khử trùng trước và sau khi vận chuyển theo quy trình không?	[ ]		[ ]		
42	Trước khi khởi hành, sản phẩm có được Thú y kiểm tra theo quy định và người lái xe có chịu trách nhiệm cung cấp thông tin pháp lý từ người bán hàng tới người mua hàng không?	[ ]	[ ]			
43	Cơ sở giết mổ có thành lập đội hoặc người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình kiểm soát vệ sinh thú y không?	[ ]		[ ]		
44	Tất cả tài liệu liên quan có được lưu giữ theo yêu cầu của nhà chức trách tối thiểu là 2 năm không?	[ ]	[ ]			
45	Cơ sở giết mổ có thực hiện việc tự kiểm tra hàng năm không?	[ ]		[ ]		
	Tổng số					

III. KẾT LUẬN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:.....

.....

.....

.....

IV. CƠ SỞ XẾP LOẠI:.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:.....

.....

.....

.....

.....

....., ngày..... tháng.....năm 201....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA
(Ký tên, đóng dấu)

TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký tên)

HƯỚNG DẪN
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y, AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỔ GIA SÚC

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC LỖI

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

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

3. Lỗi nhẹ (*Mi*): Là sai lệch so với tiêu chuẩn gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng.

II. SỬ DỤNG BIỂU MẪU KIỂM TRA

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

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

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

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

Hướng dẫn được sử dụng để kiểm tra việc tuân thủ các yêu cầu vệ sinh thú y trong cơ sở.

III. HƯỚNG DẪN PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ

1. Địa điểm

1.1. Chỉ tiêu 1: Vị trí xây dựng cơ sở giết mổ có phù hợp với quy hoạch sử dụng đất của địa phương và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép không? (A- 1 mức lỗi Se)

1.1.1. **Yêu cầu:** Vị trí xây dựng cơ sở giết mổ phải phù hợp với quy hoạch sử dụng đất của địa phương và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép.

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

1.1.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.1.1 đánh giá đạt (Ac):

- Cơ sở giết mổ phải phù hợp với quy hoạch sử dụng đất của địa phương.

- Hoặc được các cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cho phép.

- Đầy đủ hồ sơ.

• Không phù hợp với 1.1.1 đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se).

1.2. Chỉ tiêu 2: Vị trí của cơ sở giết mổ có xa khu dân cư, xa các nguồn gây ô nhiễm không? (A - 1 mức lỗi Se).

1.2.1. **Yêu cầu:** Vị trí của cơ sở giết mổ phải xa khu dân cư, xa các nguồn gây ô nhiễm, không ở trong vùng ảnh hưởng của bụi khói, hóa chất độc hại của nhà máy, xí nghiệp.

1.2.2. **Phương pháp:** Xem kết quả thẩm định môi trường của cơ quan chức năng, hồ sơ quy hoạch được cấp có thẩm quyền phê duyệt và kiểm tra thực tế.

1.2.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.2.1 đánh giá đạt (Ac):

- Khoảng cách từ cơ sở giết mổ đến trường học, bệnh viện, khu dân cư, nơi thường xuyên tập trung đông người, đường giao thông chính, nguồn nước mặt tối thiểu 100m;

- Cách trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc tối thiểu 1 km.

- Kết quả thẩm định môi trường của cơ quan chức năng về môi trường đánh giá đạt yêu cầu.

• Không phù hợp với 1.2.1 đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se).

1.3. Chỉ tiêu 3: Cơ sở giết mổ có được xây dựng ở nơi có nguồn cung cấp điện, cung cấp nước ổn định ? (A- 1 mức lỗi Se).

1.3.1. **Yêu cầu:** Cơ sở giết mổ phải được xây dựng ở nơi có nguồn cung cấp điện, cung cấp nước ổn định.

1.3.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ thiết kế và kiểm tra thực tế.

1.3.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.3.1. đánh giá đạt (Ac): Cơ sở giết mổ phải được xây dựng ở nơi có nguồn cung cấp điện, cung cấp nước ổn định

• Không phù hợp với 1.3.1: đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.4. Chỉ tiêu 4: Cơ sở có hố sát trùng tại mỗi cổng và có lối ra, vào để xuất nhập gia súc riêng biệt không? (A- 1 mức lỗi nặng hoặc nhẹ).

1.4.1. **Yêu cầu:** Cơ sở giết mổ phải có hố sát trùng tại mỗi cổng và có lối ra, vào để xuất nhập gia súc riêng biệt.

1.4.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ thiết kế và kiểm tra thực tế.

1.4.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.1.1. đánh giá đạt (Ac):

- Có lối ra vào riêng để xuất nhập gia súc sống và thịt

- Có hố sát trùng tại mỗi cổng ra vào

• Không đạt yêu cầu của 1.1.1. đánh giá lỗi nặng (Ma).

• Không có hố sát trùng (Mi): đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

1.5. Chỉ tiêu 5: Cơ sở có đủ các khu khu tồn trữ, giết mổ và xử lý chất thải không? (A- 1 mức lỗi Ma).

1.5.1. **Yêu cầu:** Cơ sở phải có đủ các khu khu tồn trữ, khu giết mổ và xử lý chất thải

1.5.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ thiết kế và kiểm tra thực tế.

1.5.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.5.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.5.1: đánh giá (Ma)

1.6. Chỉ tiêu 6: Thứ tự các hoạt động trong cơ sở giết mổ gia súc có lưu thông theo một chiều từ khu bẩn đến khu sạch.? (A- Ma).

1.6.1. **Yêu cầu:** Thứ tự các hoạt động trong cơ sở giết mổ gia súc phải lưu thông theo một chiều từ khu bẩn đến khu sạch: tồn trữ - khu tắm gia súc - khu gây sốc, - lấy huyết - cạo lông - moi phủ tạng - rửa - chẻ thân thịt và khám thịt.

1.6.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế quá trình giết mổ.

1.6.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.6.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.6.1: hoạt động tùy tiện, làm lòng chung trong khu xẻ thịt; đánh giá (Ma)

1.7. Chỉ tiêu 7: Tường phía trong và trần/mái khu giết mổ (nếu có) có được lát bằng vật liệu nhẵn, không thấm nước, dễ vệ sinh khử trùng không? (A- 2 mức lỗi hoặc nhẹ).

1.7.1. **Yêu cầu:** Tường phía trong khu giết mổ và trần/mái khu giết mổ (nếu có) phải được lát bằng vật liệu nhẵn, không thấm nước, dễ vệ sinh khử trùng;

1.7.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ thiết kế và kiểm tra thực tế.

1.7.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.7.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không phù hợp với 1.7.1. đánh giá đạt (Ma)

1.8. Chỉ tiêu 8: Sàn của khu giết mổ gia súc có làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, không trơn trượt, dễ làm sạch, dốc về hệ thống thu gom chất thải để không đọng nước, chất thải không? (A- 1 mức lỗi Ma).

1.8.1. **Yêu cầu:** Sàn của khu giết mổ gia súc phải làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, chống trơn trượt, dễ làm sạch, dốc về hệ thống thu gom chất thải để không đọng nước, chất thải.

1.8.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ thiết kế và kiểm tra thực tế.

1.8.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.8.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.8.1: đánh giá (Ma)

1.9. Chỉ tiêu 9: Khu giết mổ có được trang bị đủ ánh sáng theo yêu cầu và bóng đèn có chụp bảo vệ không? (A- 2 mức lỗi nhẹ hoặc nặng

1.9.1. **Yêu cầu:** Cường độ ánh sáng phải đạt yêu cầu: Khu vực kiểm tra thịt xẻ, đầu và nội trạng 500Lux

1.9.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế (Lux meter)

1.9.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.9.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt yêu cầu ánh sáng khu kiểm tra của cán bộ lò mổ: đánh giá (Ma)

• Bóng đèn không có chụp bảo vệ: đánh giá (Ma)

1.10. Chỉ tiêu 10: Có hệ thống cống thu gom nước thải tại khu vực bốc dỡ và chuồng nuôi nhốt gia súc. Hệ thống cống thu gom nước thải có nắp đậy không? (A- 1 mức lỗi nhẹ)

1.10.1. **Yêu cầu: C**ó hệ thống cống thu gom nước thải tại khu vực bốc dỡ và chuồng nuôi nhốt gia súc. Hệ thống cống thu gom nước thải có nắp đậy

1.10.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ thiết kế và kiểm tra thực tế.

1.10.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.10.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.10.1: đánh giá (Mi)

1.11. Chỉ tiêu 11: Thông khí có bảo đảm chỉ lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn không? (A- 1 mức lỗi nặng).

1.11.1. **Yêu cầu:** Hệ thống thông khí phải được thiết kế để cho phép không khí chỉ lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn.

1.11.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế

1.11.3. **Đánh giá**

• Phù hợp với 1.11.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.11.1: đánh giá (Ma)

1.12. Chỉ tiêu 12: Hệ thống thoát nước thải của cơ sở giết mổ có đủ công suất và hiệu quả không? (A- 1 mức lỗi nặng).

1.12.1. **Yêu cầu:** Hệ thống thoát nước thải vận hành tốt trong quá trình làm vệ sinh cơ sở giết mổ và vệ sinh xe vận chuyển gia súc: không có hiện tượng ứ đọng trên sàn khi giết mổ (ngay cả khi giết mổ công suất tối đa);

1.12.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ thiết kế và kiểm tra thực tế.

1.12.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.12.1. đánh giá đạt (Ac)

• Nước không thoát hết trong khi giết mổ: đánh giá (Ma)

1.13. Chỉ tiêu 13: Nước thải trước khi thải ra môi trường có đảm bảo các tiêu chuẩn kỹ thuật theo quy định hiện hành không? (A- 2 mức lỗi Se hoặc nặng).

1.13.1. **Yêu cầu:** Nước thải trước khi thải ra môi trường phải đảm bảo các tiêu chuẩn kỹ thuật theo quy định hiện hành; cống thoát nước thải đầu ra dễ tìm thấy. (Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN: 24-2009/BTNMT)

1.13.2. **Phương pháp:** kết quả xét nghiệm mẫu nước thải, có thể lấy mẫu nước thải đầu ra để xét nghiệm nếu cần thiết.

1.13.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.13.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt tất cả các chỉ tiêu 1.13.1: đánh giá (Se)

• Không đạt các chỉ tiêu vi sinh vật: đánh giá Ma

1.14. Chỉ tiêu 14: Nơi nhập động vật và nhốt động vật chờ giết mổ có theo quy định không? (A- 1 mức lỗi nhẹ hoặc nặng).

1.14.1. **Yêu cầu:** Nơi nhập động vật phải có trang thiết bị đảm bảo việc bốc dỡ động vật an toàn tránh gây thương tích cho động vật giết mổ; Chuồng nuôi nhốt gia súc trước khi giết mổ có hệ thống cung cấp nước uống, mái che, nền có lát bằng chất liệu chống trơn trượt, dễ thoát nước, dễ vệ sinh tiêu độc

1.14.2. **Phương pháp:** quan sát, kiểm tra thực tế.

1.14.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.14.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.14.1: đánh giá (Ma)

• Không bảo đảm an toàn cho động vật: đánh giá (Mi)

1.15. Chỉ tiêu 15: Có bố trí hệ thống bồn rửa tay, khử trùng dụng cụ giết mổ tại những vị trí thuận tiện cho công nhân không (A - lỗi nặng hoặc nhẹ).

1.15.1. **Yêu cầu:** Có hệ thống bồn rửa tay cho công nhân, rửa ủng và dụng cụ bảo hộ tại vị trí thuận tiện trong khu vực giết mổ

1.15.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.15.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.15.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không có bồn rửa tay, sát trùng ủng: đánh giá (Ma)

• Có bồn rửa nhưng ở vị trí không thuận tiện: đánh giá (Mi)

1.16. Chỉ tiêu 16: Cơ sở giết mổ gia súc có đủ phòng vệ sinh và phòng thay quần áo, bảo quản thiết bị cá nhân cho công nhân không? Phòng vệ sinh và phòng thay quần áo có đạt yêu cầu không? (B - 2 mức lỗi lớn nặng hoặc nhẹ).

1.16.1. **Yêu cầu:** Cơ sở giết mổ gia súc phải có đủ phòng vệ sinh và phòng thay quần áo cho công nhân, Nhà vệ sinh và phòng thay quần áo cho công nhân phải cách biệt hoàn toàn với khu vực sản xuất và không được mở cửa trực tiếp vào khu sản xuất...

1.16.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.16.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.16.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.16.1: đánh giá (Ma)

• Vi phạm một trong 2 yêu cầu: không cách biệt hoàn toàn với khu vực sản xuất hoặc mở cửa trực tiếp vào khu sản xuất: đánh giá (Mi)

1.17. Chỉ tiêu 17: Có khu vực bảo quản dự trữ dụng cụ giết mổ, hóa chất dùng vệ sinh cơ sở không? (A - 2 mức lỗi nhẹ hoặc nặng).

1.17.1. **Yêu cầu:** Có khu vực bảo quản dự trữ dụng cụ giết mổ, hóa chất dùng vệ sinh cơ sở; kho phải cao ráo sạch sẽ, không bị ẩm mốc, ngăn chặn được động vật gây hại; không bị dột, tạt nước; thông thoáng (A- 2 nhẹ hoặc nặng)

1.17.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế kho dự trữ

1.17.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.17.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.17.1 về hóa chất: đánh giá (Ma)

• Không đạt yêu cầu bảo quản dụng cụ: đánh giá (Mi)

1.18. Chỉ tiêu 18: Nguồn nước cung cấp nước cho tất cả các hoạt động sản xuất như làm sạch và vệ sinh có đủ về số lượng, nhiệt độ và áp suất không? (A - 1 mức lỗi Ma).

1.18.1. **Yêu cầu**: Nguồn nước cung cấp nước cho tất cả các hoạt động sản xuất như làm sạch và vệ sinh có đủ về số lượng, nhiệt độ và áp suất

1.18.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế

1.18.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.18.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.18.1: đánh giá (Ma)

1.19. Chỉ tiêu 19. Nước sử dụng cho các hoạt động giết mổ và làm sạch có phù hợp với quy định hiện hành không? (A - mức lỗi Se hoặc Ma).

1.19.1. **Yêu cầu:** Nước sử dụng cho các hoạt động giết mổ và làm sạch có phù hợp với quy định hiện hành (QCVN 01/2009 - BYT).

1.19.2. **Phương pháp:** kiểm tra phiếu xét nghiệm, có thể lấy mẫu nếu nghi ngờ.

1.19.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.11.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt cả chỉ tiêu vi sinh vật, lý hóa: đánh giá (Se)

• Không đạt chỉ tiêu vi sinh vật hoặc hóa học: đánh giá (Ma)

1.20. Chỉ tiêu 20. Nước có được phân tích ít nhất 6 tháng/lần không? Hồ sơ có được lưu lại không? (A - 1 mức lỗi nặng hoặc nhẹ).

1.20.1. **Yêu cầu**: Nước phải được phân tích ít nhất 6 tháng/lần. Hồ sơ được lưu lại đầy đủ (bao gồm nguồn lấy mẫu, kết quả phân tích và các biện pháp khắc phục)

1.20.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ.

1.20.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.20.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.20.1: đánh giá (Ma)

• Không lưu hồ sơ: đánh giá (Mi)

1.21. Chỉ tiêu 21. Bàn, dụng cụ và đồ dùng sử dụng cho giết mổ có được làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không ăn mòn, không độc? (A - mức lỗi nặng).

1.21.1. **Yêu cầu:** Bàn, dụng cụ và đồ dùng sử dụng cho giết mổ phải được làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không ăn mòn, không độc

1.21.2. **Phương pháp:** Kiểm tra thực tế.

1.21.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.21.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.21.1: đánh giá (Ma)

1.22. Chỉ tiêu 22. Dụng cụ và đồ dùng có được sử dụng riêng cho mỗi khu vực giết mổ và các loại sản phẩm kém vệ sinh để xử lý không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.22.1. **Yêu cầu:** Dụng cụ và đồ dùng phải được sử dụng riêng cho mỗi khu vực giết mổ. Sử dụng riêng thùng chứa cho các sản phẩm ăn được (tim, gan...) và các sản phẩm kém vệ sinh để xử lý.

1.22.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế, phỏng vấn công nhân.

1.22.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.22.1: đánh giá đạt (Ac)

• Vi phạm một trong 2 lỗi của 1.22.1: đánh giá (Ma)

1.23. Chỉ tiêu 23. Dao và dụng cụ cắt thịt có được bảo quản ở nơi quy định trong lò mổ và được vệ sinh trước và sau khi sử dụng không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.23.1. **Yêu cầu**: Dao và dụng cụ cắt thịt phải được bảo quản ở nơi quy định trong lò mổ và được vệ sinh trước và sau khi sử dụng, không được mang về nhà hoặc chợ buôn bán

1.23.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.23.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.23.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.23.1: đánh giá (Ma):

1.24. Chỉ tiêu 24. Cơ sở có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị tiếp súc với thịt và duy trì chương trình này để bảo đảm các thiết bị không bị ô nhiễm không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.24.1. **Yêu cầu:** Cơ sở giết mổ gia súc phải có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị tiếp súc với thịt và duy trì chương trình này (bao gồm danh mục các thiết bị, tần xuất kiểm tra). Quy trình bảo dưỡng và thời điểm bảo dưỡng phải phù hợp.

1.24.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ và kiểm tra thực tế, phỏng vấn công nhân

1.24.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.24.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt một trong các yêu cầu 1.24.1: đánh giá (Ma):

1.25. Chỉ tiêu 25. Có quy trình tiêu độc khử trùng trong lò mổ và duy trì quy trình hàng ngày không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.25.1. **Yêu cầu**: Có quy trình tiêu độc khử trùng trong lò mổ và duy trì quy trình hàng ngày (bao gồm: sử dụng hóa chất, nồng độ; quy trình TĐKT các thiết bị, máy móc, tần suất cho từng đối tượng trong quá trình giết mổ).

1.25.2. **Phương pháp:** kiểm tra quy trình vệ sinh đã được cơ sở viết và xem xét thực tế.

1.25.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.25.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không có quy trình theo 1.25.1: đánh giá đạt (Ma)

• Có quy trình nhưng không duy trì: đánh giá đạt (Ma)

1.26. Chỉ tiêu 26. Trước mỗi ca sản xuất có kiểm tra lại việc làm sạch, vệ sinh khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ theo quy định không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.26.1. **Yêu cầu:** Trước mỗi ca sản xuất phải kiểm tra lại vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ theo quy định. Hồ sơ thể hiện các phương pháp và kết quả kiểm tra vệ sinh, các biện pháp khắc phục trước khi giết mổ.

1.26.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ và kiểm tra thực tế, có thể lấy mẫu kiểm tra

1.26.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.26.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.26.1: đánh giá đạt (Ma)

1.27. Chỉ tiêu 27. Cơ sở giết mổ có chương trình và biện pháp hữu hiệu chống côn trùng và động vật gây hại không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.27.1. **Yêu cầu:** Cơ sở giết mổ phải có chương trình bằng văn bản và biện pháp hữu hiệu chống côn trùng và động vật gây hại mà không ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm

1.27.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ và kiểm tra thực tế xem có sự xuất hiện của côn trùng hay sự làm tổ của côn trùng, chuột bọ

1.27.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.27.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không có chương trình và biện pháp: đánh giá (Ma)

1.28. Chỉ tiêu 28. Có nuôi chim, chó, mèo và bất kỳ động vật nào khác trong khu giết mổ không? (A - 1 mức lỗi nặng). Tham khảo #10.4

1.28.1. **Yêu cầu:** Không được nuôi chim, chó, mèo và bất kỳ động vật nào khác trong khu giết mổ.

1.28.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.28.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.28.1: đánh giá đạt (Ac)

• Nuôi động vật khác trong khu giết mổ: đánh giá (Ma)

1.29. Chỉ tiêu 29. Cơ sở giết mổ có văn bản quy định về sức khỏe đối với công nhân liên quan trực tiếp đến quá trình sản xuất thực phẩm và các văn bản quy phạm về vệ sinh cá nhân không? (A - 1 mức lỗi nhẹ).

1.29.1. **Yêu cầu:** Cơ sở giết mổ phải có văn bản quy định về sức khỏe đối với công nhân liên quan trực tiếp đến quá trình sản xuất thực phẩm, các văn bản quy phạm vệ sinh cá nhân.

1.29.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ và kiểm tra thực tế.

1.29.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.29.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không có văn bản quy định: đánh giá (Mi)

1.30. Chỉ tiêu 30. Những người có vết thương hở có được băng bó bằng vật liệu chống thấm không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.30.1. **Yêu cầu:** Những người có vết thương hở phải được băng bó bằng vật liệu chống thấm

1.30.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ và kiểm tra thực tế.

1.30.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.30.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.30.1. đánh giá đạt (Ma)

1.31. Chỉ tiêu 31. Công nhân tiếp súc trực tiếp với thịt có được trang bị bảo hộ lao động theo quy định không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.31.1. **Yêu cầu**: Công nhân có được trang bị bảo hộ lao động theo quy định cho từng đối tượng: Công nhân giết mổ, lấy lòng, pha lóc, vệ sinh tiêu độc khử trùng.

1.31.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.31.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.31.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không phù hợp với 1.31.1: đánh giá (Ma)

1.32. Chỉ tiêu 32. Công nhân làm việc có duy trì vệ sinh cá nhân trong suốt quá trình làm việc không? (A - 1 mức lỗi nặng)

1.32.1. **Yêu cầu**: Công nhân làm việc có duy trì vệ sinh cá nhân trong suốt quá trình làm việc; Bảo hộ phải được làm sạch sau mỗi ca sản xuất; có ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất; rửa tay trước khi thao tác, sau khi hỷ mũi, ho và ăn uống, sau khi đi vệ sinh và sau khi cầm nắm những vật liệu bị ô nhiễm

1.32.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.32.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.32.1: đánh giá đạt (Ac)

• Vi phạm bất cứ yêu cầu nào trong 1.32.1 (Ma)

1.33. Chỉ tiêu 33. Có chương trình tập huấn và chương trình tập huấn có đảm bảo cho tất cả các công nhân trong cơ sở giết mổ gia súc phải hoạt động và vận hành đúng quy trình không? (A - 1 mức lỗi nhẹ).

1.33.1. **Yêu cầu**: Phải có chương trình tập huấn và chương trình tập huấn phải đảm bảo cho tất cả các công nhân trong cơ sở giết mổ gia súc phải hoạt động và vận hành đúng quy trình

1.33.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ tập huấn và kiểm tra thực tế.

1.33.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.33.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.33.1: đánh giá đạt (Mi)

1.34. Chỉ tiêu 34. Gia súc có được chuyển đến cơ sở giết mổ ít nhất 6 giờ trước khi giết mổ không? (A-lỗi nhẹ)

1.34.1. **Yêu cầu:** Gia súc phải được chuyển đến cơ sở giết mổ ít nhất 6 giờ trước khi giết mổ

1.34.2. **Phương pháp:** Kiểm tra thực tế

1.34.3. **Đánh giá**

• Phù hợp với 1.34.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.34.1: đánh giá đạt (Mi)

1.35. Chỉ tiêu 35. Tất cả gia súc có được tắm rửa trước khi giết mổ không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.35.1. **Yêu cầu**: Tất cả gia súc phải được tắm rửa trước khi giết mổ.

1.35.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.35.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.35.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không tắm rửa gia súc trước khi giết mổ: đánh giá (Ma)

1.36. Chỉ tiêu 36. Có chích sốc điện gia súc trước khi giết mổ, thời gian lấy tiết có đúng kỹ thuật không? (A - 2 mức lỗi nặng hoặc nhẹ).

1.36.1. **Yêu cầu**: Phải chích sốc điện gia súc trước khi giết mổ; thời gian chích sốc không quá 15 giây; tránh chích điện tại khu vực mặt, bộ phận sinh dục và vùng hậu môn. Thời gian lấy huyết không quá 2 giây.

1.36.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.36.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.36.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không chích sốc điện gia súc trước khi giết mổ hoặc lấy tiết quá 20 phút: đánh giá (Ma)

• Có chích điện nhưng chích điện tại khu vực mặt, bộ phận sinh dục và vùng hậu môn: đánh giá (Mi)

1.37. Chỉ tiêu 37. Việc lấy phủ tạng có được thực hiện trên giá treo hay trên giá đỡ cao hơn mặt sàn ít nhất 30 cm không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.37.1. **Yêu cầu:** Việc lột phủ tạng phải được thực hiện trên giá treo hay trên giá đỡ cao hơn mặt sàn ít nhất 30 cm.

1.37.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.37.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.37.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không lột phủ tạng trên giá treo hay trên giá đỡ cao hơn mặt sàn ít nhất 30 cm: đánh giá (Ma)

1.38. Chỉ tiêu 38. Quá trình lột phủ tạng có được thực hiện và kiểm soát nhằm đảm bảo mức độ ô nhiễm nằm trong giới hạn kiểm soát hay không? (A - mức lỗi nặng).

1.38.1. **Yêu cầu**: Quá trình lột phủ tạng có được thực hiện và kiểm soát nhằm đảm bảo mức độ ô nhiễm nằm trong giới hạn kiểm soát: Phải có hồ sơ, tài liệu hướng dẫn quá trình kiểm soát trong quá trình lột phủ tạng; có nhóm kỹ thuật theo dõi, giám sát và hướng dẫn thực hiện theo yêu cầu của chương trình; Mức độ ô nhiễm vượt

giới hạn cho phép (trên 5% ô nhiễm trong số 60 thân thịt), phải áp dụng các biện pháp khắc phục để giảm ô nhiễm

1.38.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế và kiểm tra hồ sơ

1.38.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.38.1: đánh giá đạt (Ac)

• Vi phạm một trong các lỗi trên: đánh giá (Ma)

1.39. Chỉ tiêu 39. Tất cả thân thịt, đầu và phủ tạng có được kiểm tra bởi Thú y viên không? (A - 2 mức lỗi nặng).

1.39.1. **Yêu cầu:** Tất cả thân thịt, đầu và phủ tạng phải được kiểm tra bởi Thú y viên theo Quyết định số 87/BNNPTNT

1.39.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ, phiếu ghi chép và kiểm tra thực tế.

1.39.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.39.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không kiểm tra: đánh giá (Ma)

1.40. Chỉ tiêu 40. Tất cả thân thịt, phủ tạng đạt tiêu chuẩn vệ sinh có được đóng dấu kiểm soát giết mổ và các sản phẩm không đạt vệ sinh có được xử lý cấp giấy chứng nhận kiểm dịch theo quy định không? (A - 2 mức lỗi nặng hoặc nghiêm trọng)

1.40.1. **Yêu cầu.** Tất cả thân thịt, phủ tạng đạt tiêu chuẩn vệ sinh phải được đóng dấu kiểm soát giết mổ và các sản phẩm không đạt vệ sinh phải được xử lý cấp giấy chứng nhận kiểm dịch theo quy định

1.40.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế

1.40.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.40.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không xử lý sản phẩm không đạt vệ sinh: đánh giá (Se)

• Thịt không được đóng dấu: đánh giá (Ma)

1.41. Chỉ tiêu 41. Xe và thùng xe chứa thịt có được làm sạch, khử trùng trước và sau khi vận chuyển theo quy trình không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.41.1. **Yêu cầu:** Xe và thùng xe chứa thịt phải được làm sạch, khử trùng trước và sau khi vận chuyển đảm bảo rằng thịt không bị ô nhiễm bởi chất tẩy rửa hay chất độc hại; thùng xe phải kín, không tiếp xúc với không khí bên ngoài; Không được dùng xe vận chuyển thịt và phủ tạng ăn được để vận chuyển gia súc, gia cầm sống và các đối tượng khác.

1.41.2. **Phương pháp:** Kiểm tra thực tế.

1.41.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.41.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.41.1: đánh giá (Ma)

1.42. Chỉ tiêu 42. Trước khi khởi hành, sản phẩm có được Thú y kiểm tra theo quy định và người lái xe có chịu trách nhiệm cung cấp thông tin pháp lý từ người bán hàng tới người mua hàng không? (A - 1 mức lỗi nhẹ).

1.42.1. **Yêu cầu**: Trước khi khởi hành, sản phẩm phải được Thú y kiểm tra theo quy định và người lái xe phải chịu trách nhiệm cung cấp thông tin pháp lý từ người bán hàng tới người mua hàng.

1.42.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ vận chuyển và quan sát thực tế.

1.42.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.42.1: đánh giá (Ac)

• Không thực hiện: đánh giá (Mi)

1.43. Chỉ tiêu 43. Cơ sở giết mổ có thành lập đội hoặc người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình kiểm soát vệ sinh thú y không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.43.1. **Yêu cầu**: Cơ sở giết mổ phải thành lập đội hoặc cử người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình kiểm soát vệ sinh thú y. Người này chịu trách nhiệm về việc chỉnh sửa và xây dựng các quy trình thực hành, kiểm tra sản phẩm và áp dụng các biện pháp khắc phục; phối hợp với các nhà chức trách địa phương.

1.43.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ và kiểm tra thực tế.

1.43.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.43.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không có nhân viên chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình: đánh giá (Ma)

1.44. Chỉ tiêu 44. Tất cả tài liệu liên quan có được lưu giữ theo yêu cầu của nhà chức trách tối thiểu là 2 năm không? (A - 1 mức lỗi nhẹ).

1.44.1. **Yêu cầu:** Tất cả tài liệu liên quan phải được lưu giữ theo yêu cầu của nhà chức trách tối thiểu là 2 năm.

1.44.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ và kiểm tra thực tế.

1.44.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.44.1: đánh giá đạt (Ac)

• Không lưu giữ tài liệu, đánh giá (Mi)

1.45. Chỉ tiêu 45. Cơ sở giết mổ có thực hiện việc tự kiểm tra hàng năm không? (A - 1 mức nặng).

1.45.1. **Yêu cầu:** Cơ sở giết mổ phải thực hiện việc tự kiểm tra hàng năm

1.45.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ và kiểm tra thực tế.

1.45.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.45.1: đánh giá đạt (Ac)

• Cơ sở giết mổ không thực hiện việc tự kiểm tra hàng năm

IV. HƯỚNG DẪN XỬ LÝ KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ

1. Xếp loại cơ sở

Xếp loại	Mức lỗi		
	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)
Loại A	≤ 15	0	0
Loại B	Từ 15 đến 30	0	0
	Ma ≤ 15 và tổng Mi + Ma ≤ 30		0
Loại C	Ma ≤ 15 và tổng Mi + Ma > 30		0
	-	> 15	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

2. Xử lý kết quả

2.1. Tổ chức chứng nhận xử lý kết quả do đoàn kiểm tra của Tổ chức chứng nhận thực hiện:

2.1.1. Trường hợp kiểm tra lần đầu, kiểm tra lại (kiểm tra để chứng nhận):

- Chỉ cơ sở xếp loại A, B mới được cấp chứng nhận.

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

2.1.2. Trường hợp kiểm tra định kỳ, kiểm tra đột xuất (để duy trì, gia hạn chứng nhận):

- (1) Cơ sở xếp loại A, B được tiếp tục duy trì, gia hạn chứng nhận.

- (2) Đối với cơ sở xuống hạng B: Thông báo cho cơ sở về việc bị xuống hạng và tần suất kiểm tra áp dụng trong thời gian tới.

- (3) Đối với cơ sở xuống hạng C: Thông báo đình chỉ hiệu lực chứng nhận và yêu cầu có báo cáo kết quả khắc phục cụ thể. Tùy theo mức độ sai lỗi của cơ sở, Tổ chức Chứng nhận quyết định thời hạn khắc phục (nhưng không không quá 3 tháng) và tổ chức kiểm tra lại. Nếu cơ sở không khắc phục, Tổ chức Chứng thu hồi Giấy chứng nhận.

2.2. Cơ quan quản lý xử lý kết quả do đoàn kiểm tra của Cơ quan quản lý thực hiện:

- Cơ sở xếp loại A, B: Cơ quan quản lý yêu cầu Tổ chức Chứng nhận xử lý như mục 3.1.2 (1)

- Đối với cơ sở xuống hạng B: Cơ quan quản lý yêu cầu Tổ chức Chứng nhận xử lý như mục 3.1.2 (2).

- Đối với cơ sở xuống hạng C: Cơ quan quản lý yêu cầu Tổ chức Chứng nhận xử lý như mục 3.1.2 (3).

V. XỬ LÝ VI PHẠM ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỔ

1. Đình chỉ chứng nhận: Cơ sở giết mổ bị Tổ chức Chứng nhận ra Quyết định đình chỉ chứng nhận trong trường hợp Cơ sở xuống loại C (theo kết quả kiểm tra của cơ quan quản lý hoặc kết quả kiểm tra định kỳ, kiểm tra đột xuất của Tổ chức Chứng nhận);

Tổ chức Chứng nhận ra Quyết định đình chỉ chứng nhận và quy định thời hạn để nhà sản xuất khắc phục sai lỗi.

3. Thu hồi chứng nhận: Cơ sở giết mổ bị Tổ chức Chứng nhận ra Quyết định thu hồi chứng nhận trong những trường hợp sau đây:

a) Kết quả kiểm tra lại sau khi đã bị đình chỉ chứng nhận Cơ sở tiếp tục xếp loại C;

b) Không đăng ký kiểm tra lại đúng thời hạn sau khi bị đình chỉ chứng nhận;

c) Từ chối kiểm tra của Tổ chức Chứng nhận;

d) Xin hoãn kiểm tra của Tổ chức Chứng nhận 02 (hai) lần liên tiếp không có lý do chính đáng;

Trong thời hạn 1 năm kể từ ngày có Quyết định thu hồi chứng nhận có hiệu lực, cơ sở sản xuất không được chứng nhận.

(Xem tiếp Công báo số 211 + 212)

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

Giá: 10.000 đồng