VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28 tháng 11 năm 2024 sửa đổi, bổ sung một số Thông tư quy định thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

(Tiếp theo Công báo số 1325 + 1326)

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TÀU CÁ

(Đối với tàu cá có chiều dài lớn nhất từ 15 mét trở lên)

I. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI

A. Ghi biên bản thẩm định:

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Kết quả đánh giá chỉ tiêu là "Đạt" hoặc "Không đạt" và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu "Không đạt" đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục các điểm không phù hợp sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng).

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

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

- Điểm 2 Mục VI. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.

- Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chỉ áp dụng đối với trường hợp các điểm chưa phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng.

- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

- Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá "ĐẠT" đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả "Không đạt". Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục sai lỗi kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

D. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp thẩm định

1. ĐỊA ĐIỂM SẢN XUẤT

Nhóm chỉ tiêu	**Điều khoản tham chiếu**	**Nhóm chỉ tiêu đánh giá**	**Kết quả đánh giá**		**Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục**
			Đạt	**Không đạt**	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*
1	**LUẬT ATTP** Điều 19 Khoản 1 điểm a; c Điều 23 Khoản 1 Điểm a **QCKT tương ứng** (nếu có)	**1. Địa điểm sản xuất**			

1.1. Yêu cầu:

- Sàn tàu làm bằng vật liệu cứng, bền, phẳng, không độc, không trơn trượt, dễ vệ sinh, dễ khử trùng, dễ thoát nước, thuận tiện cho việc tiếp nhận, xử lý, sơ chế thủy sản.

- Khu vực tiếp nhận, xử lý và bảo quản thủy sản phải được bố trí ngăn cách với các khu vực khác có thể gây nhiễm bẩn, mất an toàn thực phẩm sản phẩm thủy sản như: buồng máy, khu vực sinh hoạt dành cho người trên tàu, khu vệ sinh, các đường dẫn nước thải.

1.2. Phương pháp đánh giá: xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn trực tiếp để xác định

2. NGUỒN NƯỚC: PHỤC VỤ SẢN XUẤT

Nhóm chỉ tiêu	**Điều khoản tham chiếu**	**Nhóm chỉ tiêu đánh giá**	**Kết quả đánh giá**		**Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục**
			Đạt	**Không đạt**	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*
2	**LUẬT ATTP** Điều 19 Khoản 1 điểm b; Điều 23 Khoản 1 điểm a **QCKT tương ứng** (nếu có)	**Nguồn nước: phục vụ sản xuất**			

2.1. Yêu cầu:

- Nước sử dụng để rửa thủy sản hoặc rửa các bề mặt của thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thủy sản phải là nước sạch. Không được dùng nước biển ở cảng cho mục đích này.

- Nước đá dùng trong bảo quản sản phẩm thủy sản phải được thu mua từ cơ sở sản xuất nước đá đã được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; được vận chuyển trong điều kiện hợp vệ sinh.

- Máy xay đá có kết cấu thích hợp, được làm bằng vật liệu bền, không gỉ và không gây nhiễm độc cho thủy sản, dễ làm vệ sinh, thường xuyên bảo trì.

2.2. Phương pháp đánh giá: xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn trực tiếp để xác định

3. TRANG THIẾT BỊ XỬ LÝ, BẢO QUẢN SẢN PHẨM

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*
3	**LUẬT ATTP** Điều 19 Khoản 1 điểm c; Điều 20 khoản 1 điểm a, b **QCKT tương ứng** (nếu có)	**3. Trang thiết bị xử lý, bảo quản sản phẩm:** **3.1. Thiết bị cấp đông, làm lạnh (nếu có):** **3.2. Kho bảo quản lạnh (nếu có)** **3.3. Hầm chứa và thùng bảo quản:**			

3.1. Yêu cầu:

a. Thiết bị cấp đông, làm lạnh (nếu có)

- Phải có công suất đủ mạnh để cấp đông nhanh sản phẩm đánh bắt.

- Nếu sử dụng thiết bị có dùng nước muối để làm lạnh, thì thiết bị lạnh và khuấy phải đủ công suất để duy trì nhiệt độ của thủy sản theo quy định. Nước muối phải được thay mới trước mỗi chuyến biển.

- Chỉ được phép sử dụng các tác nhân lạnh bay hơi tiếp xúc trực tiếp với thủy sản là: không khí, nitơ lỏng, điôxyt cacbon rắn.

b. Kho bảo quản lạnh (nếu có)

- Phải được cách nhiệt tốt, làm bằng vật liệu bền, nhẵn, không thấm nước và không gỉ sét.

- Thiết bị làm lạnh phải có công suất đủ mạnh để giữ thủy sản trong kho ở nhiệt độ bảo quản thích hợp và ổn định.

- Nhiệt kế phải được lắp đặt đúng cách để theo dõi nhiệt độ của kho.

c. Thùng bảo quản thủy sản (nếu có)

- Phải có cấu trúc chắc chắn, làm bằng vật liệu chống ăn mòn, không độc, được bọc cách nhiệt và có nắp đậy, có lỗ thoát nước đá tan ở đáy;

- Bề mặt nhẵn, không ngấm nước, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Phải vệ sinh thường xuyên, khử trùng.

d. Hầm chứa:

- Mặt trong của hầm chứa tiếp xúc với thủy sản phải được làm bằng vật liệu nhẵn, không gỉ, không độc, không thấm nước, dễ làm vệ sinh và khử trùng; có lỗ thoát nước đá tan ở đáy, phải đảm bảo không bị đọng nước gây nhiễm bẩn, mất vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Vách ngăn hầm chứa phải được cách nhiệt tốt.

3.2. Phương pháp đánh giá: Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định

4. DỤNG CỤ, PHƯƠNG TIỆN RỬA, KHỬ TRÙNG:

Nhóm chỉ tiêu	**Điều khoản tham chiếu**	**Nhóm chỉ tiêu đánh giá**	**Kết quả đánh giá**		**Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục**
			Đạt	**Không đạt**	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*
4	**LUẬT ATTP** Điều 19 Khoản 1 điểm c Điều 23 Khoản 1 điểm đ. **QCKT tương ứng** (nếu có)	**4. Dụng cụ, phương tiện rửa, khử trùng**			

4.1. Yêu cầu:

- Dụng cụ làm vệ sinh phải được làm bằng vật liệu phù hợp, không làm hư hại bề mặt các thiết bị trên tàu hoặc dụng cụ chứa đựng thủy sản; phải vệ sinh sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng; bảo quản ở nơi khô ráo và để đúng nơi quy định.

- Các hóa chất tẩy rửa và khử trùng khi sử dụng phải đảm bảo an toàn cho con người, phải bảo quản ở nơi riêng biệt trong thùng chứa kín, cách xa nơi tiếp nhận, xử lý và khu vực bảo quản sản phẩm thủy sản, có ghi rõ tên hóa chất và phương pháp sử dụng.

4.2. Phương pháp đánh giá: Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định

5. XỬ LÝ CHẤT THẢI:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*
5	**LUẬT ATTP** Điều 23 khoản 1 điểm d **QCKT tương ứng** (nếu có)	**5. Xử lý chất thải**			

5.1. Yêu cầu:

- Tàu phải có đường dẫn nước thải khu vực sàn tàu, hầm chứa thủy sản, phòng vệ sinh phải được bố trí ngăn cách để không làm nhiễm bẩn thủy sản.

- Phế liệu thủy sản sau khi sơ chế (nếu có) phải được chuyển nhanh khỏi mặt sàn tàu và được bảo quản riêng.

- Chất thải phòng vệ sinh phải được xử lý phù hợp, không gây ô nhiễm môi trường, cách xa khu tiếp nhận, xử lý, sơ chế và bảo quản sản phẩm thủy sản

5.2. Phương pháp đánh giá: Xem xét, thẩm định thực tế, kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

6. NGƯỜI TRỰC TIẾP SẢN XUẤT

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*
6	**LUẬT ATTP** Điều 19 Khoản 1 điểm e **QCKT tương ứng** (nếu có)	**6. Người trực tiếp sản xuất**			

6.1. Yêu cầu:

- Thuyền viên/người làm việc trên tàu cá phải khám sức khỏe định kỳ theo quy định của Bộ Y tế;

- Thuyền viên/người làm việc trên tàu cá phải tuân thủ các biện pháp đảm bảo vệ sinh khi tham gia phân loại, sơ chế thủy sản hoặc có mặt ở khu vực tiếp nhận bốc dỡ, phân loại, sơ chế, bảo quản thủy sản như: rửa tay bằng nước sạch, sát trùng, trang bị bảo hộ hợp vệ sinh.

- Khu vực vệ sinh phải có khoảng cách an toàn với với các khu vực tiếp nhận bốc dỡ, phân loại, sơ chế, bảo quản sản phẩm thủy sản.

6.2. Phương pháp đánh giá: Kiểm tra hồ sơ, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định.

7. DUY TRÌ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM

Nhóm chỉ tiêu	**Điều khoản tham chiếu**	**Nhóm chỉ tiêu đánh giá**	**Kết quả đánh giá**		**Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục**
			Đạt	**Không đạt**	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*
7	**LUẬT ATTP** Điều 19 Khoản 1 điểm đ; Điều 23 Khoản 1 điểm e. **QCKT tương ứng** (nếu có)	**7. Duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm**			

7.1. Yêu cầu:

a. Yêu cầu thực hiện vệ sinh:

- Mỗi tàu cá phải xây dựng nội quy về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trên tàu cá; phổ biến cho thuyền viên trên tàu về công tác vệ sinh, khử trùng thiết bị, sàn tàu, hầm chứa, dụng cụ chứa và các bề mặt khác tiếp xúc với thủy sản trước và sau mỗi chuyến đi biển.

- Phải quy định rõ tần suất làm vệ sinh cho phù hợp, phân công cụ thể người theo dõi, kiểm soát điều kiện vệ sinh trên tàu.

b. Yêu cầu về việc thực hiện xử lý, bảo quản, vận chuyển:

- Thủy sản phải được nhanh chóng phân loại, làm sạch và bảo quản đúng yêu cầu kỹ thuật đảm bảo tiêu chí: nhanh - lạnh - sạch (trừ sản phẩm sống, ướp muối và làm khô ngay trên biển).

- Dụng cụ chứa đựng thủy sản phải được kê xếp hợp lý, thủy sản không bị dập nát trong quá trình vận chuyển và bốc dỡ.

- Nước đá đã sử dụng trong bảo quản thủy sản không được sử dụng lại.

c. Yêu cầu đối với cấp đông và bảo quản thủy sản đông lạnh (đối với tàu cá có thiết bị cấp đông và kho lạnh):

- Thủy sản xếp trong hầm đông phải đảm bảo để quá trình lạnh đông nhanh và đều, nhiệt độ trung tâm sản phẩm phải đạt -18^{0}C hoặc thấp hơn.

- Thủy sản sau khi đưa ra khỏi tủ cấp đông phải được bao gói và đưa ngay vào kho lạnh bảo quản.

- Trong kho lạnh, thủy sản phải được kê xếp theo từng lô riêng biệt, ghi chép rõ vị trí và ngày, tháng bảo quản của từng lô. Nhiệt độ sản phẩm trong kho lạnh đảm bảo đạt -18^{0}C hoặc thấp hơn; nhiệt độ trong kho không được dao động quá mức cho phép là ± 3^{0}C.

- Có biện pháp ngăn chặn sự xâm nhập của động vật gây hại. Không được phép nuôi gia súc, gia cầm trên tàu cá.

7.2. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá: Kiểm tra hồ sơ, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định

8. LƯU HỒ SƠ

Nhóm chỉ tiêu	**Điều khoản tham chiếu**	**Nhóm chỉ tiêu đánh giá**	**Kết quả đánh giá**		**Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục**
			Đạt	**Không đạt**	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*
8	**LUẬT ATTP** Điều 23 Khoản 1 điểm e. **QCKT tương ứng** (nếu có)	**8. Lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc**			

8.1. Yêu cầu:

- Tàu cá phải ghi nhật ký khai thác mỗi chuyến biển, lưu giữ hồ sơ theo dõi xử lý, sơ chế, chế biến trên tàu bảo đảm dễ dàng trong việc truy xuất nguồn gốc và đánh giá chất lượng thủy sản.

8.2. Phương pháp đánh giá: Kiểm tra hồ sơ, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định.

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CẢNG CÁ
(Áp dụng đối với cảng cá có giấy phép đăng ký kinh doanh)

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cảng cá:.....

2. Địa chỉ:.....

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

4. Mã số đăng ký kinh doanh:.....

5. Thời điểm thẩm định:.....

6. Hình thức thẩm định:.....

7. Thành phần Đoàn thẩm định:

(1).....

(2).....

(3).....

8. Đại diện cơ sở cảng cá:

(1).....

(2).....

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):

Số:..... Ngày cấp:.....

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

☐ Đáp ứng quy định ☐ Không đáp ứng quy định, lý do:

3. Xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp

☐ Đáp ứng quy định ☐ Không đáp ứng quy định, lý do:

III. NỘI DUNG THẨM ĐỊNH, ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm a Điều 23 khoản 1 Điểm a **QCKT tương ứng** (nếu có)	**1. Địa điểm sản xuất**			
2	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm a Điều 23 khoản 1 Điểm a **QCKT tương ứng** (nếu có)	**2. Khu tiếp nhận, bốc dỡ, phân loại**			
3	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm c **QCKT tương ứng** (nếu có)	**3. Trang thiết bị, dụng cụ chứa đựng, xử lý thủy sản**			
4	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm b	**4. Nước, nước đá phục vụ sản xuất**			
5	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm c Điều 21 khoản 1 điểm a, b **QCKT tương ứng** (nếu có)	**5. Phương tiện vận chuyển**			
6	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm c Điều 23 Khoản 1 Điểm đ **QCKT tương ứng** (nếu có)	**6. Dụng cụ, hóa chất làm vệ sinh, khử trùng**			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
7	**Luật ATTP** Điều 20 khoản 1 điểm a, b **QCKT tương ứng** (nếu có)	**7. Kho bảo quản thủy sản**			
8	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm c, d Điều 23 Điểm d, đ **QCKT tương ứng** (nếu có)	**8. Xử lý chất thải, phòng chống động vật gây hại** 8.1.Chất thải 8.2. Nước thải 8.3. Phòng chống động vật gây hại.			
9	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm e **QCKT tương ứng** (nếu có)	**9. Vệ sinh cá nhân**			
10	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm đ **QCKT tương ứng** (nếu có)	**10. Duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm:**			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10					

IV. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

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

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

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

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

2. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt):

Đạt □

Không đạt □ (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

.....
.....

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

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

Biên bản này được lập thành 02 bản, có giá trị như nhau, giao cơ quan chịu trách nhiệm thẩm định 01 bản, cơ sở được thẩm định lưu 01 bản.

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

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC *(áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)*

1. Tên cơ sở:

2. Mã số đăng ký kinh doanh:

3. Ngày thẩm định:

4. Thông tin Báo cáo khắc phục:

- Số văn bản, ngày:

- Ngày nhận được báo cáo:

5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung cần khắc phục tại Biên bản thẩm định ngày....	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):.....

....., ngày..... tháng..... năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CẢNG CÁ

I. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, PHÂN LOẠI CƠ SỞ

A. Ghi biên bản thẩm định:

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Kết quả đánh giá chỉ tiêu là "Đạt" hoặc "Không đạt" và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu "Không đạt" đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục các điểm không phù hợp sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng).

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

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

- Điểm 2 Mục VI. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.

- Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chỉ áp dụng đối với trường hợp các điểm chưa phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng.

- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

C. Hướng dẫn phân loại:

1. Phân loại ĐẠT:

- Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá "ĐẠT" đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả "Không đạt". Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục sai lỗi kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

D. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp thẩm định

1. ĐỊA ĐIỂM SẢN XUẤT

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm a Điều 23 khoản 1 Điểm a **QCKT tương ứng** (nếu có)	**1. Địa điểm sản xuất**			

1.1. Yêu cầu:

a. Yêu cầu về địa điểm:

- Phù hợp với Quy hoạch của địa phương, có vị trí địa lý thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, xử lý, bảo quản, vận chuyển sản phẩm thủy sản.

b. Yêu cầu về bố trí mặt bằng:

- Các công trình tại cảng cá được bố trí hợp lý, thuận tiện cho các hoạt động sản xuất và vệ sinh khử trùng. Các khu vực bốc dỡ, xử lý, bảo quản và hệ thống đường giao thông vận chuyển nguyên liệu thủy sản phải tách biệt với các khu vực dịch vụ hậu cần khác tại cảng cá.

1.2. Phương pháp đánh giá: Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

2. KHU TIẾP NHẬN, PHÂN LOẠI

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
2	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm a Điều 23 khoản 1 Điểm a **QCKT tương ứng** (nếu có)	**2. Khu tiếp nhận, bốc dỡ, phân loại**			

2.1. Yêu cầu:

- Nền, tường, mái che/trần được làm bằng vật liệu phù hợp, chắc chắn, mặt nền nhẵn, không ngấm nước, không trơn trượt, dễ vệ sinh, khử trùng, dễ thoát nước.

- Có bồn rửa tay hợp vệ sinh được đặt gần khu vực tiếp nhận, bốc dỡ, phân loại, xử lý nguyên liệu/sản phẩm thủy sản phòng tránh trường hợp lây nhiễm chéo.

- Có hệ thống phòng chống động vật gây hại phù hợp, hiệu quả.

2.2. Phương pháp đánh giá: Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

3. TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ CHỨA ĐỰNG, XỬ LÝ NGUYÊN LIỆU

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Không đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
3	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm c **QCKT tương ứng** (nếu có)	**3. Trang thiết bị, dụng cụ chứa đựng, xử lý thủy sản**			

3.1. Yêu cầu:

- Trang thiết bị, dụng cụ: Tất cả các thiết bị dùng để bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm thủy sản (khay chứa, rổ chứa, thùng chứa), bề mặt nơi tiếp xúc sản phẩm thủy sản, dụng cụ xử lý thủy sản phải làm bằng vật liệu bền, không độc; không ngấm nước, không gỉ, không bị ăn mòn, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Bảo quản dụng cụ chứa đựng, dụng cụ xử lý thủy sản ở kho riêng, kho bố trí gần nơi tiếp nhận sản phẩm thủy sản, các giá kê xếp dụng cụ trong kho phải cách sàn nhà ít nhất 0,3m.

3.2. Phương pháp đánh giá: Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

4. NƯỚC, NƯỚC ĐÁ PHỤC VỤ SẢN XUẤT

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
4	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm b **QCKT tương ứng** (nếu có)	**4. Nước, nước đá phục vụ sản xuất**			

4.1. Yêu cầu:

- Nước: sử dụng trong trong cảng cá phải phải là nước sạch, có hồ sơ đánh giá chất lượng nước đáp ứng quy định của Bộ Y tế, phù hợp nhu cầu sản xuất.

- Nước đá: phải được sản xuất tại các cơ sở sản xuất nước đá đã được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Phương tiện vận chuyển, thiết bị xay nghiền nước đá có kết cấu thích hợp, dễ làm vệ sinh, được chế tạo bằng vật liệu bền, không gỉ, không gây nhiễm độc cho sản phẩm thủy sản.

- Kho bảo quản nước đá phải có bề mặt nhẵn, không gỉ, không thấm nước, cách nhiệt tốt, dễ làm vệ sinh, bố trí tránh được khả năng lây nhiễm từ công nhân.

4.2. Phương pháp đánh giá: Kiểm tra thực tế, kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

5. PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
5	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm c Điều 21 khoản 1 điểm a, b **QCKT tương ứng** (nếu có)	**5. Phương tiện vận chuyển**			

5.1. Yêu cầu:

- Thủy sản phải được vận chuyển trong các phương tiện chuyên dùng; được thiết kế và trang bị để duy trì nhiệt độ lạnh cần thiết trong thời gian vận chuyển. Bề mặt tiếp xúc với sản phẩm thủy sản của phương tiện phải nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

5.2. Phương pháp đánh giá: Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

6. DỤNG CỤ, HÓA CHẤT LÀM VỆ SINH, KHỬ TRÙNG:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
6	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm c Điều 23 Khoản 1 Điểm đ. **QCKT tương ứng** (nếu có)	**6. Dụng cụ, hóa chất làm vệ sinh, khử trùng**			

6.1. Yêu cầu:

a. Phương tiện làm vệ sinh và khử trùng dụng cụ:

- Cảng cá phải trang bị đủ phương tiện làm vệ sinh và khử trùng; thiết bị khử trùng phải phù hợp với dụng cụ và thiết bị tiếp nhận, bốc dỡ, xử lý, bảo quản sản phẩm thủy sản.

- Khu vực tẩy rửa phải được bố trí riêng tránh nhiễm bẩn cho sản phẩm thủy sản. Phải có kho riêng biệt để đựng các thiết bị, dụng cụ vệ sinh.

b. Yêu cầu đối với kho hóa chất:

- Chất tẩy rửa và khử trùng phải được đựng trong thùng chứa kín, bảo quản riêng biệt trong kho thông thoáng, có khóa. Trên các thùng chứa phải ghi rõ bằng tiếng Việt tên chất tẩy rửa và khử trùng.

6.2. Phương pháp đánh giá: Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

7. KHO BẢO QUẢN THỦY SẢN

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
7	**Luật ATTP** Điều 20 khoản 1 điểm a, b **QCKT tương ứng** (nếu có)	**7. Kho bảo quản thủy sản**			

7.1. Yêu cầu:

- Nếu cảng cá có kho lạnh đông thì vật liệu làm kho phải đảm bảo cách nhiệt tốt, bền, nhẵn, không ngấm nước, không gỉ; có nhiệt kế theo dõi nhiệt độ kho và được lắp đặt đúng cách; kho trang bị máy lạnh đủ công suất để bảo đảm nhiệt độ của toàn bộ sản phẩm phải đạt -18°C, hoặc thấp hơn.

- Kho mát chứa nguyên liệu thủy sản phải có kết cấu vững chắc, có bề mặt nhẵn, không thấm nước, dễ làm vệ sinh; được thiết kế và bảo trì sao cho không

gây ra các biến đổi vật lý, sinh học, hóa học có thể ảnh hưởng đến an toàn và độ tươi của nguyên liệu.

7.3. Phương pháp đánh giá: Kiểm tra thực tế, kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

8. XỬ LÝ CHẤT THẢI, PHÒNG CHỐNG ĐỘNG VẬT GÂY HẠI

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
8	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm c, d Điều 23 Điểm d, đ **QCKT tương ứng** (nếu có)	**8. Xử lý chất thải, phòng chống động vật gây hại** 8.1. Chất thải 8.2. Nước thải 8.3. Phòng chống động vật gây hại			

8.1. Yêu cầu:

a. Yêu cầu đối với xử lý chất thải

- Phải có đủ dụng cụ thu gom chất thải rắn. Chất thải rắn phải được thu gom và được vận chuyển ra khỏi khu vực cảng cá ít nhất 4 giờ/1 lần.

- Thùng chứa phế thải tại khu tiếp nhận và xử lý nguyên liệu phải có nắp đậy kín, làm bằng vật liệu không ngấm nước, không gỉ, dễ vệ sinh, nhanh chóng được đưa ra khỏi khu vực tiếp nhận và xử lý nguyên liệu sản phẩm thủy sản.

b. Yêu cầu đối với hệ thống xử lý nước thải

- Hệ thống cống rãnh thoát nước được thiết kế phù hợp đảm bảo thoát nước tốt; đảm bảo dễ làm vệ sinh và không tạo ra nơi ẩn náu của chuột bọ, côn trùng.

- Nước thải từ khu vực tiếp nhận, sơ chế, xử lý thủy sản phải được tách riêng và được xử lý theo đúng quy định.

c. Phải lắp thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại hiệu quả.

8.2. Phương pháp đánh giá: Xem xét, kiểm tra trên hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

9. VỆ SINH CÁ NHÂN

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
9	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm e **QCKT tương ứng** (nếu có)	**9. Vệ sinh cá nhân**			

9.1. Yêu cầu:

- Cán bộ quản lý cảng cá phải được tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân trước khi tiếp xúc với sản phẩm thủy sản và khám sức khỏe định kỳ theo quy định của Bộ Y tế (người có bệnh truyền nhiễm không được làm việc hoặc tiếp xúc với thủy sản);

- Bồn rửa tay có kết cấu hợp lý đảm bảo phòng tránh lây nhiễm chéo, đặt tại các vị trí phù hợp: đặt trước lối vào khu vực tiếp nhận, xử lý nguyên liệu; trong khu vực xử lý và tiếp nhận nguyên liệu và cạnh nhà vệ sinh; có xà phòng để rửa tay.

- Bảo hộ lao động: những người làm việc ở các khu vực tiếp nhận, bốc dỡ, vận chuyển và kho bảo quản thủy sản phải được trang bị quần áo bảo hộ lao động.

9.2. Phương pháp đánh giá: Kiểm tra trên hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

10. DUY TRÌ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM; LƯU HỒ SƠ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
10	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm đ **QCKT tương ứng** (nếu có)	**10. Duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm:**			

10.1. Yêu cầu:

- Cảng cá phải xây dựng chương trình quản lý chất lượng (SSOP) phù hợp với điều kiện khả năng của cảng, có cán bộ được phân công kiểm soát hệ thống QLCL tại cảng.

- Cảng cá phải có người chịu trách nhiệm chính về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm. Mỗi người làm việc tại cảng cá phải nắm vững các biện pháp phòng tránh nhiễm bẩn hoặc những nguyên nhân làm hư hại đến thủy sản trong quá trình tiếp nhận, xử lý, bảo quản, bốc dỡ và vận chuyển.

- Cán bộ cảng cá tiếp xúc với sản phẩm thủy sản phải được tập huấn/đào tạo kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Cảng cá phải xây dựng kế hoạch làm vệ sinh, khử trùng các khu vực tiếp nhận, bốc dỡ, xử lý và vận chuyển thủy sản (ghi rõ tần suất làm vệ sinh phù hợp cho từng khu vực, chế độ giám sát việc vệ sinh và xác định trách nhiệm cụ thể của từng cá nhân đối với từng nội dung công việc)

- Nhà vệ sinh: được thiết kế hợp vệ sinh, đủ số lượng; nước, xà phòng và giấy vệ sinh được cung cấp đủ theo nhu cầu; thường xuyên phải duy tu, bảo trì.

- Phải có hồ sơ theo dõi thủy sản qua cảng, lưu trữ dễ truy cập (sắp xếp theo chủ đề, trình tự quy trình và thời gian) đảm bảo dễ dàng trong việc truy xuất nguồn gốc, đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản.

10.2. Phương pháp đánh giá: Xem xét, kiểm tra trên hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

BB 1.6

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC ĐÁ PHỤC VỤ SẢN XUẤT VÀ BẢO QUẢN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:

2. Địa chỉ:

3. Số điện thoại: (*nếu có*):

4. Mã số đăng ký kinh doanh:

5. Mặt hàng sản xuất: Nước đá phục vụ sản xuất, bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản

6. Ngày thẩm định:

7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)

8. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):

Số:..... Ngày cấp:.....

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

☐ Đáp ứng quy định ☐ Không đáp ứng quy định, lý do:

3. Xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp

☐ Đáp ứng quy định ☐ Không đáp ứng quy định, lý do:

BB 1.6

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Địa điểm và bố trí mặt bằng**			
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Kết cấu nhà xưởng**			
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Hệ thống cung cấp nước**			
4	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ sản xuất**		[ ]	
5	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Yêu cầu vệ sinh trong sản xuất, bốc dỡ và vận chuyển nước đá**		[ ]	
6	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Vệ sinh cá nhân**		[ ]	

BB 1.6

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Điều kiện bảo đảm ATTP**		[ ]	
8	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thực hiện chương trình bảo đảm ATTP**			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu					**Xếp loại:**

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

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

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

2. Đề xuất kết quả đánh giá (Đạt/Không đạt):

Đạt □

Không đạt □ (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

BB 1.6

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản hoàn thành lúc.... h..... phút, được lập thành..... bản, có giá trị như nhau. Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản, ...(cơ quan có liên quan) 01 bản....

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

BB 1.6

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC *(áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)*

1. Tên cơ sở:

2. Mã số đăng ký kinh doanh:

3. Ngày thẩm định

4. Thông tin Báo cáo khắc phục:

- Số văn bản, ngày:

- Ngày nhận được báo cáo:

5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung cần khắc phục tại Biên bản thẩm định ngày....	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):.....

....., ngày..... tháng..... năm.....
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BB 1.6

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC ĐÁ PHỤC VỤ SẢN XUẤT VÀ BẢO QUẢN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định, đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất nước đá phục vụ sản xuất và bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản.

II. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản thẩm định

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Kết quả đánh giá chỉ tiêu là "Đạt" hoặc "Không đạt" và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu "Không đạt" đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục các điểm không phù hợp sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng).

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

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

- Điểm 2 Mục VI. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.

- Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chỉ áp dụng đối với trường hợp các điểm chưa phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. Nguyên tắc đánh giá

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng.

BB 1.6

- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

- Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá "ĐẠT" đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả "Không đạt". Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục sai lỗi kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

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

1. Địa điểm và bố trí mặt bằng:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Địa điểm và bố trí mặt bằng** (Tránh được khả năng gây nhiễm cho nước đá; Thuận tiện cho sản xuất)			

1.1. Yêu cầu:

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

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

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

BB 1.6

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

- Thuận lợi cho việc sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá và làm vệ sinh và khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ sản xuất.

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực sản xuất đá và các khu vực lân cận.

1.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

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

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

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

- Sự ngăn cách giữa khu vực sản xuất nước đá (bể chứa nước làm đá, bể làm đá, khu vực ra đá, khu vực phân phối vận chuyển nước đá, kho bảo quản nước đá) với các khu vực khác như khu vực phòng máy, nhà vệ sinh, khu vực chứa xăng dầu.

- Diện tích, không gian phục vụ cho hoạt động sản xuất, bảo quản và vận chuyển nước đá; điều kiện, diện tích khu vực làm vệ sinh và khử trùng.

2. Kết cấu nhà xưởng:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Kết cấu nhà xưởng** (Có tường bao ngăn cách cơ sở sản xuất với bên ngoài; Kết cấu vững chắc, có mái che chắc chắn, không bị dột; Có nền cứng, chịu tải trọng, không trơn trượt; Thoát nước tốt; Dễ làm vệ sinh; Bảo trì tốt)			

BB 1.6

2.1. Yêu cầu:

- Có tường bao ngăn cách cơ sở sản xuất đá với bên ngoài.
- Nhà xưởng có kết cấu vững chắc; mái che chắc chắn, không dột.
- Nền được làm bằng chất liệu phù hợp, chịu tải trọng, không trơn trượt.
- Đảm bảo thoát nước tốt.
- Dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Tình trạng bảo trì tốt.

2.2. Phạm vi: Tường rào, mái che, nền của phân xưởng sản xuất và các khu vực phụ trợ.

2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Có tường rào phù hợp giảm thiểu khả năng xâm nhập của động vật gây hại từ môi trường bên ngoài.
- Nhà xưởng có kết cấu vững chắc, mái che phải kín, đảm bảo không bị dột đặc biệt khi trời mưa.
- Mặt bể làm nước đá, bể chứa nước làm nước đá, bể ra khuôn nước đá được thiết kế cao hơn nền phân xưởng từ 60 cm trở lên.
- Nền cứng, phẳng, chịu tải trọng, không trơn trượt, không bị thấm nước (tại các khu vực có nước thải).
- Hệ thống thoát nước phải nhẵn, đảm bảo khả năng thoát nước tốt
- Thiết kế, lắp đặt đảm bảo dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

3. Hệ thống cung cấp nước

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a;	**Hệ thống cung cấp nước** (Sử dụng nước sạch để sản xuất nước đá và nước dùng			

BB 1.6

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	QCKT tương ứng (nếu có);	để ra khuôn nước đá; Hệ thống bể chứa, đường ống, vòi nước được làm bằng vật liệu phù hợp; Có sự phân biệt giữa hệ thống cung cấp nước sạch sử dụng cho sản xuất nước đá và hệ thống nước sử dụng cho mục đích khác)			

3.1. Yêu cầu:

- Nước sử dụng cho sản xuất nước đá và nước dùng để ra khuôn nước đá phải là nước sạch.

- Hệ thống cung cấp nước được làm bằng vật liệu phù hợp.

- Có sự phân biệt giữa hệ thống nước sử dụng cho sản xuất đá và hệ thống nước sử dụng cho mục đích khác.

3.2. Phạm vi: Toàn bộ hệ thống cung cấp nước như bể chứa, đường ống, vòi nước.

3.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Nước sử dụng cho sản xuất nước đá, nước dùng để ra khuôn nước đá, nước dùng làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với nước đá phải đảm bảo an toàn vệ sinh, không chứa các hóa chất độc hại, vi sinh vật gây bệnh, hóa chất, kháng sinh cấm sử dụng.

- Nắp các bể làm nước đá phải làm bằng vật liệu không độc; bể chứa, đường ống, vòi nước được làm bằng vật liệu không gỉ.

- Có sự phân biệt, không gây nhiễm chéo giữa hệ thống nước dùng cho sản xuất đá với hệ thống nước sử dụng cho các mục đích khác như làm vệ sinh, cứu hỏa.

BB 1.6

4. Trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ sản xuất:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
4	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ sản xuất** (Được làm bằng vật liệu phù hợp; Kết cấu dễ làm vệ sinh; Bảo quản đúng nơi quy định; Bảo trì tốt)			

4.1. Yêu cầu: Vật liệu và kết cấu trúc phù hợp, dễ làm vệ sinh khử trùng, bảo quản đúng nơi quy định.

4.2. Phạm vi: Tất cả các thiết bị, phương tiện, dụng cụ phục vụ sản xuất, bảo quản và vận chuyển đá.

4.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

Xem xét kiểm tra trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định: các thiết bị, phương tiện, dụng cụ (khuôn/khay đá, nơi ra đá, bể chứa nước, xe vận chuyển đá, kho bảo quản đá, ống gas, ống nước...) đảm bảo các yêu cầu:

- Được làm bằng vật liệu không gây độc, không bị thấm nước.
- Bề mặt nhẵn, cấu trúc dễ làm vệ sinh.
- Bảo quản đúng nơi quy định, tránh bị nhiễm bẩn.
- Không bị hư hỏng, không bị gỉ sét.

5. Yêu cầu vệ sinh trong sản xuất, bốc dỡ và vận chuyển nước đá:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
5	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a;	**Yêu cầu vệ sinh trong sản xuất, bốc dỡ và vận chuyển nước đá** (Dung			

BB 1.6

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	QCKT tương ứng (nếu có);	dịch nước muối sử dụng để sản xuất nước đá được lắng lọc, làm vệ sinh sạch trước khi đưa vào bể nước đá; Nhà xưởng, dụng cụ, thiết bị được làm vệ sinh định kỳ đúng quy định; Quá trình bảo quản, bốc dỡ, vận chuyển và sử dụng nước đá không làm nhiễm bẩn nước đá)			

5.1. Yêu cầu: Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp và không tiếp xúc trực tiếp với nước đá phải được làm vệ sinh, khử trùng trước khi sử dụng và định kỳ đúng quy định.

5.2. Phạm vi:

- Nguồn nước muối, nước sản xuất, nước trong bể ra khuôn, nước vệ sinh, khử trùng nhà xưởng, dụng cụ, thiết bị.

- Nhà xưởng, phương tiện, dụng cụ, thiết bị sản xuất và phục vụ cho sản xuất.

5.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Dung dịch nước muối sử dụng để sản xuất đá được lắng lọc, làm sạch trước khi đưa vào bể làm nước đá.

- Nước dùng trong các bể ra khuôn nước đá phải đảm bảo vệ sinh và được thay nước sau mỗi ca sản xuất.

- Quá trình bốc dỡ, vận chuyển và sử dụng nước đá phải tránh làm nhiễm bẩn nước đá. Bề mặt vật liệu tiếp xúc trực tiếp với nước đá phải đảm bảo được vệ sinh sạch sẽ. Tuyệt đối không để nước đá tiếp xúc trực tiếp trên nền đất, nền nhà xưởng.

BB 1.6

- Nền nhà xưởng, cống rãnh phải được quét dọn, cọ rửa làm vệ sinh và khử trùng sau mỗi ngày sản xuất.

- Các bể chứa nước phải định kỳ được làm vệ sinh, và thay nước đảm bảo đáp ứng yêu cầu về nguồn nước sạch cho sản xuất.

- Thiết bị xay nước đá, các khuôn làm nước đá, máng dẫn nước đá xay phải được làm vệ sinh sạch sẽ sau mỗi chu kỳ sử dụng và được bảo quản ở nơi khô ráo, sạch sẽ.

6. Vệ sinh cá nhân:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
6	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có)	**Vệ sinh cá nhân** (Công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động trong quá trình sản xuất; Có bồn nước khử trùng ủng trước khi đi vào khu vực sản xuất đá; Có đầy đủ phương tiện rửa và khử trùng tay cho công nhân trước khi làm việc và sau khi đi vệ sinh; Nhà vệ sinh công nhân được thiết kế và bố trí hợp vệ sinh, đủ số lượng và được bảo trì tốt)			

6.1. Yêu cầu: Công nhân tham gia sản xuất phải được trang bị bảo hộ lao động sạch, được khử trùng tay và ủng trước khi tiếp xúc với nước đá.

6.2. Phạm vi: Đồ bảo hộ lao động, khu vực thay bảo hộ lao động, khu vực nhà vệ sinh, phương tiện rửa, khử trùng tay, bồn nhúng ủng lối vào khu sản xuất.

6.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động (quần áo, ủng) trong quá trình sản xuất. Bảo hộ lao động phải thường xuyên được giữ gìn vệ sinh sạch sẽ.

BB 1.6

- Có bể nhúng ủng khử trùng trước cửa vào xưởng.

- Công nhân phải rửa sạch tay bằng xà phòng và khử trùng ủng trước khi làm việc hoặc ngay sau khi đi vệ sinh.

- Nhà vệ sinh cho công nhân phải được thiết kế hợp vệ sinh, ở vị trí phù hợp, đủ số lượng. Nước, xà phòng và giấy vệ sinh được cung cấp đủ theo nhu cầu.

7. Điều kiện đảm bảo ATTP:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có)	**Điều kiện bảo đảm ATTP** (Công nhân được đào tạo về an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân; Có đầy đủ tài liệu, trang thiết bị phục vụ cho hoạt động kiểm soát ATTP)			

7.1. Yêu cầu:

- Công nhân được đào tạo, tập huấn về an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân.

- Cơ sở có đủ tài liệu, trang thiết bị để thực hiện hoạt động kiểm soát ATTP.

7.2. Phạm vi:

- Tất cả công nhân tham gia sản xuất.

- Các tài liệu và thiết bị phục vụ cho hoạt động kiểm soát chất lượng.

7.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Công nhân sản xuất đã được đào tạo về an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân.

- Có đầy đủ các tài liệu tham khảo và các trang thiết bị phục vụ cho hoạt động kiểm soát ATTP.

BB 1.6

8. Thực hiện chương trình đảm bảo ATTP:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
8	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có)	**Thực hiện chương trình bảo đảm ATTP** (Kiểm soát đúng quy định các thông số kỹ thuật quy định trong chương trình bảo đảm ATTP; Kiểm soát sức khỏe công nhân đúng quy định; Kiểm tra định kỳ các chỉ tiêu vi sinh của nguồn nước sản xuất nước đá và nước đá đúng quy định; Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm; Duy trì được điều kiện vệ sinh chung; Lưu trữ các hồ sơ sản xuất và giám sát theo quy định)			

8.1. Yêu cầu: Cơ sở phải thực hiện tốt các quy định trong chương trình bảo đảm ATTP.

8.2. Phạm vi: Toàn bộ các kết quả thực hiện chương trình bảo đảm ATTP của cơ sở.

8.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

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

- Thực hiện kiểm tra định kỳ sức khỏe công nhân 1 năm/1 lần, có thực hiện kiểm tra, giám sát tình trạng sức khỏe công nhân hàng ngày đảm bảo không để những người mắc bệnh truyền nhiễm tham gia sản xuất.

BB 1.6

- Lấy mẫu kiểm tra định kỳ các chỉ tiêu vệ sinh của nguồn nước sản xuất nước đá và nước đá theo quy định của Bộ Y tế.

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

- Cơ sở thiết lập và lưu trữ đầy đủ kết quả kiểm tra chất lượng nguồn nước, nước đá; hồ sơ làm vệ sinh và kết quả kiểm soát vệ sinh an toàn của cơ sở.

- Các hồ sơ lưu trữ phải rõ ràng, chính xác, phù hợp với thực tế sản xuất.

- Hồ sơ lưu trữ phải dễ truy cập, xuất trình khi có yêu cầu.

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

BB 2.1

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

....., ngày tháng năm

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

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:

2. Địa chỉ:

3. Số điện thoại: (*nếu có*):

4. Mã số đăng ký kinh doanh:

5. Loài động vật đưa vào giết mổ:

6. Ngày thẩm định:

7. Thành phần Đoàn thẩm định:

1)

2)

3)

8. Đại diện cơ sở:

1)

2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc tương đương (có/không):

Số:..... Ngày cấp:.....

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

☐ Đáp ứng quy định ☐ Không đáp ứng quy định, lý do:

3. Xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp

☐ Đáp ứng quy định ☐ Không đáp ứng quy định, lý do:

BB 2.1

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **Luật Thú y:** Điều 69, Khoản 1, Điểm a	**Địa điểm sản xuất** (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp, trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc, gia cầm, sông, suối, nguồn cung cấp nước sinh hoạt....			
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **Luật Thú y:** Điều 69, Khoản 1, Điểm b **QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: 2.2.1.; 2.2.2.**	**Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)			
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 23, Khoản 1, Điểm c	**Trang thiết bị sản xuất** (phù hợp để giết mổ, sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm:			

BB 2.1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	Luật Thú y: Điều 69, Khoản 1, Điểm c **QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: 2.2.3. 2.2.4.**	không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			
4	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT:** 2.3.7.; 2.3.8	**Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị** (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; đầy đủ dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng; có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị...)			
5	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **Luật Thú y:** Điều 69, Khoản 1, Điểm đ **QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT:** Khoản 2.3.5	**Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân** (được khám sức khỏe định kỳ; có kiến thức về ATTP; được đào tạo về quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y và đối xử nhân đạo với động vật...; khu vực thay bảo hộ lao động bảo đảm yêu cầu; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy trình và đủ trang thiết bị để công nhân thực hiện vệ sinh đúng quy định;			

BB 2.1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
6	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **Luật Thú y:** Điều 21, Khoản 1, Điểm b Điều 64, Khoản 1 và 3 **QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT:** Khoản 2.3.1; Khoản 2.3.2; Khoản 2.3.3	**Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm** (nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm..., động vật được đưa vào giết mổ phải khỏe mạnh, bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y và được đối xử nhân đạo; nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ giết mổ, sơ chế, chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định;			
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT:** Khoản 2.3.1; Khoản 2.3.2; Khoản 2.3.3	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp/phương án thu gom, xử lý chất thải rắn...)			
8	**Luật ATTP:** Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c	**Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói đảm bảo yêu cầu, không gây ô nhiễm			

BB 2.1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ Điều 20, Khoản 1, Điểm a, c; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **QCKT tương ứng** (nếu có);	cho sản phẩm; Ghi nhãn đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh đúng quy trình;...)			
9	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT:** 2.4.1.; 2.6.;	**Điều kiện bảo đảm VSTY, ATTP và QLCL** (duy trì điều kiện bảo đảm VSTY, ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000,... nếu có)			
10	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT:** Khoản 2.6.2.	**Ghi chép và truy xuất nguồn gốc** (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp, kết quả khắc phục các điểm không phù hợp; Có quy trình truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu					

BB 2.1

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

V. LẤY MẪU *(nếu có):*

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

***(kèm theo Biên bản lấy mẫu)*:**

VI. KẾT LUẬN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

2. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt):

Đạt ☐

Không đạt ☐ (**Có thể/Không thể** khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản được lập thành... bản, có giá trị như nhau. Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản,... (cơ quan có liên quan) 01 bản.

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

BB 2.1

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC *(áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)*

1. Tên cơ sở:

2. Mã số đăng ký kinh doanh:

3. Ngày thẩm định:

4. Thông tin Báo cáo khắc phục:

- Số văn bản, ngày:

- Ngày nhận được báo cáo:

5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Điểm chưa phù hợp tại Biên bản thẩm định ngày....	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):.....

....., ngày..... tháng..... năm.....

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

BB 2.1

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, PHÂN LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ GIẾT MỔ ĐỘNG VẬT TẬP TRUNG

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm cơ sở giết mổ động vật tập trung.

II. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

A. Ghi biên bản thẩm định:

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Kết quả đánh giá chỉ tiêu là "Đạt" hoặc "Không đạt" và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu "Không đạt" đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục các điểm không phù hợp sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng hoặc quy định của thị trường nhập khẩu mà cơ sở có đăng ký xuất khẩu).

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

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

- Điểm 2 Mục VI. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.

- Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chỉ áp dụng đối với trường hợp các điểm chưa phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng và quy định của thị trường nhập khẩu mà cơ sở có đăng ký xuất khẩu.

BB 2.1

- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá "ĐẠT" đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả "Không đạt". Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục điểm không phù hợp kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

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

1. Địa điểm sản xuất:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm c Luật Thú y: Điều 69, Khoản 1, Điểm a	**Địa điểm sản xuất** (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp, trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc, gia cầm, sông, suối, nguồn cung cấp nước sinh hoạt....			

BB 2.1

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở giết mổ tập trung phải có địa điểm phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp, trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc, gia cầm sông, suối, nguồn cung cấp nước sinh hoạt... nhằm tránh ô nhiễm và tránh sự lây lan dịch bệnh động vật.

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

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

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

a) Khu vực sản xuất có địa điểm theo quy hoạch của chính quyền địa phương và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép;

b) Có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp....

c) Không bị đọng nước, ngập nước.

2. Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **Luật Thú y:** Điều 69, Khoản 1, Điểm b **QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: 2.2.1.; 2.2.2.**	**Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)			

BB 2.1

2.1. Yêu cầu:

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

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

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

2.2. Phạm vi:

Toàn bộ khu vực sản xuất (nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ, khu vực giết mổ, sơ chế, chế biến...)

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

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

2.3.1. Bố trí mặt bằng

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BB 2.1

2.3.2. Nơi nhập động vật

a) Trang thiết bị chuyển động vật xuống đảm bảo thuận tiện, an toàn, tránh gây thương tích cho động vật;

b) Cầu dẫn trâu, bò, ngựa từ phương tiện vận chuyển xuống với độ dốc không quá 20^0;

c) Cầu dẫn lợn, dê, cừu từ phương tiện vận chuyển xuống với độ dốc không quá 15^0.

2.3.3. Nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ

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

b) Có chuồng hoặc lồng bảo đảm động vật không bị sốc nhiệt:

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

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

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

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

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

2.3.4. Khu vực giết mổ

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

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

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

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

BB 2.1

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

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

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

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

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

k) Có thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại.

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

2.3.5. Nhà kho

a) Có các kho riêng biệt kho chứa dụng cụ giết mổ; kho để hóa chất; kho bao bì và vật liệu bao gói; kho lạnh (nếu có).

b) Kho lạnh (nếu có) phải có nhiệt kế và bộ phận kiểm soát nhiệt độ.

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

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

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

BB 2.1

2.3.6. Hệ thống thông khí

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

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

3. Trang thiết bị sản xuất

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **Luật Thú y:** Điều 69, Khoản 1, Điểm c **QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: 2.2.3. 2.2.4.**	**Trang thiết bị sản xuất** (phù hợp để giết mổ, sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			

3.1. Yêu cầu:

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

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

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong quá trình giết mổ, sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển.

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

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

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

BB 2.1

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

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

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

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

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

4. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
4	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT:** 2.3.7.; 2.3.8	**Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị** (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; đầy đủ dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng; có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị...)			

4.1. Yêu cầu

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

4.2. Phạm vi:

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

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

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

BB 2.1

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

b) Điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.

c) Dụng cụ, thiết bị

- Có dấu hiệu để phân biệt giữa các dụng cụ,
- Đủ số lượng.
- Có nơi bảo quản;
- Sắp xếp đúng nơi quy định.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.
- Sau khi làm sạch, khử trùng phải đáp ứng:

Chỉ tiêu kiểm tra	Mức cho phép
Tổng số vi sinh vật	0 - 10 CFU/cm^2
Enterobacteriaceae	0 - 1 CFU/cm^2

** Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm không phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP, Luật Thú y, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật quốc gia tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn cấp Giấy chứng nhận.*

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
5	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **Luật Thú y:** Điều 69, Khoản 1, Điểm đ	**Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân** (được khám sức khỏe định kỳ; có kiến thức về ATTP; được đào tạo về quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y và đối xử nhân đạo với động			

BB 2.1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: Khoản 2.3.5	vật...; khu vực thay bảo hộ lao động bảo đảm yêu cầu; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy trình và đủ trang thiết bị để công nhân thực hiện vệ sinh đúng quy định			

5.1. Yêu cầu

- Người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ và có kiến thức ATTP, thực hành tốt về giết mổ và đối xử nhân đạo với động vật theo quy định.

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

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

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

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

5.2. Phạm vi:

- Kiến thức ATTP, thực hành tốt về giết mổ và đối xử nhân đạo đối với động vật của người trực tiếp sản xuất theo quy định;

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.

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

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

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

- Công nhân có kiến thức về an toàn thực phẩm, thực hành tốt về giết mổ và đối xử nhân đạo đối với động vật và được khám sức khỏe theo quy định.

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

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

BB 2.1

- Có nhà vệ sinh có đủ nước, được trang bị thùng rác và giấy chuyên dụng trong tình trạng bảo trì tốt.

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
6	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **Luật Thú y:** Điều 21, Khoản 1, Điểm b Điều 64, Khoản 1 và 3 **QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT:** Khoản 2.3.1; Khoản 2.3.2; Khoản 2.3.3	**Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm** (nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm..., động vật được đưa vào giết mổ phải khỏe mạnh, bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y và được đối xử nhân đạo; nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ giết mổ, sơ chế, chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định			

6.1. Yêu cầu:

- Động vật được đưa vào giết mổ phải khỏe mạnh, bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y và được đối xử nhân đạo;

- Có đủ nước, nước đá để sản xuất thực phẩm đạt yêu cầu tại quy chuẩn kỹ thuật quốc gia;

BB 2.1

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

6.2. Phạm vi:

- Hồ sơ ghi chép về nguyên liệu.

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

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

- Sử dụng trong thực tế.

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

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

a) Động vật đưa vào giết mổ phải khỏe mạnh, bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y; đối với động vật bị tổn thương, kiệt sức do quá trình vận chuyển, không có khả năng phục hồi nhưng không có triệu chứng lâm sàng của bệnh truyền nhiễm được phép giết mổ trước; có nguồn gốc rõ ràng, cụ thể như sau: có Giấy chứng nhận kiểm dịch động vật vận chuyển ra khỏi địa bàn cấp tỉnh (đối với động vật có nguồn gốc từ địa bàn cấp tỉnh khác); có các giấy tờ như hóa đơn, chứng từ, hợp đồng mua bán, Giấy chứng nhận tiêm phòng hoặc các giấy tờ tương đương khác hoặc được kê khai theo Khoản 3 Điều 1 Thông tư số 18/2023/TT-BNNPTNT ngày 15/12/2023 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 23/2019/TT-BNNPTNT ngày 30/11/2019 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hướng dẫn một số điều của Luật Chăn nuôi về hoạt động chăn nuôi (đối với động vật trong địa bàn cấp tỉnh) để có thể truy xuất nguồn gốc.

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

c) Kết quả phân tích nước, nước đá (nếu có);

BB 2.1

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT:** Khoản 2.3.1; Khoản 2.3.2; Khoản 2.3.3	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp/phương án thu gom, xử lý chất thải rắn...)			

7.1. Yêu cầu:

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

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

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

7.2. Phạm vi:

- Khu vực sản xuất trong nhà và ngoài trời.

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

- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

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

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

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

BB 2.1

b) Dòng chảy của cống thoát nước thải trong khu vực giết mổ chảy từ khu sạch đến khu bẩn;

c) Đường thu gom nước thải nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật phải đổ thẳng vào nơi xử lý chất thải lỏng và không được chảy qua khu vực giết mổ;

d) Công suất hệ thống thu gom và xử lý nước thải phù hợp với lượng nước thải phát sinh của cơ sở;

đ) Cống thoát nước thải phải có nắp bảo vệ, không thấm nước đủ công suất thoát nước, không gây tình trạng bị ứ đọng hoặc tắc;

e) Cửa xả nước thải thuận lợi cho việc kiểm tra, giám sát, lấy mẫu;

g) Lưới chắn rác, bể tách mỡ và bể lắng cặn được đặt ở các vị trí phù hợp của hệ thống thu gom nước thải.

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

** Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm không phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP, Luật Thú y, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật quốc gia tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn cấp Giấy chứng nhận.*

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
8	**Luật ATTP:** Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ Điều 20, Khoản 1, Điểm a, c; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói đảm bảo yêu cầu, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh đúng quy trình;...)			

BB 2.1

8.1. Yêu cầu:

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

- Nhãn được ghi đúng quy định.

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

8.2. Phạm vi:

- Nhãn sản phẩm.

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

- Phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

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

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

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

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

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

** Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm không phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật quốc gia tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn 5 ngày.*

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
9	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ;	**Điều kiện bảo đảm VSTY, ATTP và QLCL** (duy trì điều kiện bảo đảm			

BB 2.1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	QCKT QCVN 01-150: 2017/BNNPTNT: 2.4.1.; 2.6.;	VSTY, ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000,... nếu có)			

9.1. Yêu cầu:

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

- Có quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm; quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000...

9.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

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

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

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

BB 2.1

10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
10	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT:** Khoản 2.6.2.	**Ghi chép và truy xuất nguồn gốc** (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp, kết quả khắc phục các điểm không phù hợp; Có quy trình truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)			

10.1. Yêu cầu:

- Có khả năng truy xuất nguồn gốc động vật, sản phẩm động vật.

10.2. Phạm vi:

- Người được phân công quản lý chất lượng, người tham gia sản xuất.
- Ghi chép, hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, thực phẩm.

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

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

- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi nguồn gốc động vật (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày mua, tên nguyên liệu, người bán, trọng lượng, tình trạng nguyên liệu).
- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi phân phối sản phẩm động vật (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày, tên sản phẩm, người mua, trọng lượng).
- Biện pháp/quy trình xử lý khi động vật, sản phẩm động vật có vấn đề về VSTY, ATTP.

** Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm không phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP, Luật Thú y, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật quốc gia tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn cấp Giấy chứng nhận.*

BB 2.2

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

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

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:

2. Địa chỉ:

3. Số điện thoại: (*nếu có*):

4. Mã số đăng ký kinh doanh:

5. Mặt hàng sản xuất:

6. Ngày thẩm định:

7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)

8. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):

Số:..... Ngày cấp:.....

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

☐ Đáp ứng quy định ☐ Không đáp ứng quy định, lý do:

3. Xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp

☐ Đáp ứng quy định ☐ Không đáp ứng quy định, lý do:

BB 2.2

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Địa điểm sản xuất** (có địa điểm thích hợp, có khoảng cách an toàn với các nguồn gây độc hại, gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác cho thực phẩm;...)			
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)			
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Trang thiết bị sản xuất** (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			

BB 2.2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
4	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị** (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)			
5	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân** (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ đầy đủ; có kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh công nhân; có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân...)			
6	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm** (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng,			

BB 2.2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
		bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)			
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)			
8	**Luật ATTP:** Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ Điều 20, Khoản 1, Điểm a, c; Điều 21 **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, bảo đảm điều kiện vận chuyển, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)			

BB 2.2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
9	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL** (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000)			
10	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Ghi chép và truy xuất nguồn gốc** (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các điểm chưa phù hợp; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu					

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

V. LẤY MẪU *(nếu có):*

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

BB 2.2

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

***(kèm theo Biên bản lấy mẫu)*:**

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

2. Đề xuất phân loại cơ sở:

Đạt ☐

Không đạt ☐ (**Có thể/Không thể** khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản được lập thành..... bản, có giá trị như nhau. Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản,... (cơ quan có liên quan) 01 bản....

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

BB 2.2

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC *(áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)*

1. Tên cơ sở:

2. Mã số đăng ký kinh doanh:

3. Ngày thẩm định

4. Thông tin Báo cáo khắc phục:

- Số văn bản, ngày:

- Ngày nhận được báo cáo:

5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Điểm chưa phù hợp tại Biên bản thẩm định ngày....	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):.....

....., ngày..... tháng..... năm.....
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BB 2.2

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

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định, đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở thu gom, sơ chế, chế biến nông, lâm, thủy sản.

II. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH

A. Ghi biên bản thẩm định:

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Kết quả đánh giá chỉ tiêu là "Đạt" hoặc "Không đạt" và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu "Không đạt" đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục các điểm không phù hợp sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng hoặc quy định của thị trường nhập khẩu mà cơ sở có đăng ký xuất khẩu).

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

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

- Điểm 2 Mục VI. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.

- Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chỉ áp dụng đối với trường hợp các điểm chưa phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng và quy định của thị trường nhập khẩu mà cơ sở có đăng ký xuất khẩu (áp dụng đối với Cơ quan thẩm quyền Trung ương).

BB 2.2

- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá "ĐẠT" đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả "Không đạt". Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục sai lỗi kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

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

1. Địa điểm sản xuất:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Địa điểm sản xuất** (có địa điểm thích hợp, có khoảng cách an toàn với các nguồn gây độc hại, gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác cho thực phẩm;...)			

BB 2.2

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở thu gom, sơ chế, chế biến thực phẩm nông, lâm, thủy sản phải có địa điểm thích hợp, có khoảng cách an toàn với các nguồn gây độc hại, gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác cho thực phẩm hoặc có giải pháp xử lý các nguồn gây ô nhiễm để đảm bảo an toàn thực phẩm;

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

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

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

- Khu vực sản xuất có địa điểm thích hợp; có khoảng cách an toàn với các nguồn gây ô nhiễm cho thực phẩm như nghĩa trang, khu công nghiệp...

- Không bị đọng nước, ngập nước.

2. Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không Đạt	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)			

2.1. Yêu cầu:

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

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

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

BB 2.2

2.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Trang thiết bị sản xuất

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Trang thiết bị sản xuất** (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			

BB 2.2

3.1. Yêu cầu:

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

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

3.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

** Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm chưa phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn quy định.*

4. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
4	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị** (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)			

4.1. Yêu cầu

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

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

BB 2.2

4.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

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

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

** Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm chưa phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn quy định.*

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
5	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân** (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ đầy đủ; có kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh công nhân; có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân...)			

5.1. Yêu cầu

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

BB 2.2

- Công nhân có bảo hộ lao động và có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có phương tiện rửa, khử trùng tay và có nhà vệ sinh phù hợp.
- Có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân;
- Trang thiết bị vệ sinh công nhân trong tình trạng hoạt động, được bảo trì tốt.

5. 2. Phạm vi:

- Kiến thức ATTP của người trực tiếp sản xuất theo quy định;
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.
- Bảo hộ lao động; nhà vệ sinh; phương tiện rửa, khử trùng tay.

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

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

- Công nhân có kiến thức về an toàn thực phẩm và được khám sức khỏe đầy đủ theo quy định.
- Công nhân có bảo hộ lao động. Cơ sở có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có vòi nước rửa tay và xà phòng được bố trí tại khu vực sản xuất, khu vực nhà vệ sinh.
- Có nhà vệ sinh có đủ nước, được trang bị thùng rác và giấy chuyên dụng
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

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

BB 2.2

6.1. Yêu cầu:

- Nguyên liệu đưa vào sản xuất phải đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm (có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y hoặc bản cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn,...);

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

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

6.2. Phạm vi:

- Hồ sơ ghi chép về nguyên liệu.

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

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

- Sử dụng trong thực tế.

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

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

- Nguyên liệu phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.

- Giấy chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y hoặc bản cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn;

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

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c;	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có trang			

BB 2.2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)			

7.1. Yêu cầu:

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

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

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

7.2. Phạm vi:

- Khu vực sản xuất trong nhà và ngoài trời.

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

- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

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

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

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

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

BB 2.2

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

** Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm chưa phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn quy định.*

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
8	**Luật ATTP:** Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ Điều 20, Khoản 1, Điểm a, c Điều 21 **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)			

8.1. Yêu cầu:

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

- Nhãn được ghi đúng quy định

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

8.2. Phạm vi:

- Nhãn sản phẩm.

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

- Phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

BB 2.2

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

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

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

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

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

** Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm chưa phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn quy định.*

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
9	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL** (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000,...;			

9.1. Yêu cầu:

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

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

BB 2.2

9.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các khu vực sản xuất, trang thiết bị sản xuất, kho bảo quản...
- Các quy định về làm vệ sinh và ghi chép, theo dõi sản xuất.
- Hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng (nếu có).

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

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

- Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất.
- Có quy định về làm vệ sinh khu vực sản xuất; thiết bị, dụng cụ sản xuất.
- Có hồ sơ ghi chép việc làm vệ sinh khu vực sản xuất, hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng.

10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
10	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Ghi chép và truy xuất nguồn gốc** (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các điểm chưa phù hợp; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)			

10.1. Yêu cầu:

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

10.2. Phạm vi:

- Người được phân công quản lý chất lượng, người tham gia sản xuất.
- Ghi chép, hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, thực phẩm

BB 2.2

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

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

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

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

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

Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm chưa phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn quy định.

BB 2.3

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

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

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:

2. Địa chỉ:

3. Số điện thoại: (*nếu có*):

4. Mã số đăng ký kinh doanh:

5. Mặt hàng bảo quản:

6. Ngày thẩm định:

7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)

2)

3)

8. Đại diện cơ sở: 1)

2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):

Số:..... Ngày cấp:.....

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

☐ Đáp ứng quy định ☐ Không đáp ứng quy định, lý do:

3. Xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp

☐ Đáp ứng quy định ☐ Không đáp ứng quy định, lý do:

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Địa điểm và bố trí mặt bằng** (Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm; thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản sản phẩm)			
2	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng** (có phòng đệm, có thiết kế, cấu tạo phù hợp; hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng)			
3	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Tường, trần, nền** (kết cấu, vật liệu phù hợp; tường, trần, nền không có màu tối; dễ làm vệ sinh và khử trùng; bảo trì tốt và có hệ thống chiếu sáng đảm bảo)			
4	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Cửa kho lạnh, cửa phòng đệm** (Được làm bằng vật liệu phù hợp; cửa kín; dễ làm vệ sinh và khử trùng và bảo trì tốt)			

BB 2.3

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
5	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển** (thiết bị làm lạnh đủ công suất; không có môi chất lạnh trong danh mục không được phép sử dụng; có phương tiện, dụng cụ, thiết bị phù hợp để bốc dỡ, bảo quản và vận chuyển sản phẩm; bảo trì tốt; Xe lạnh chuyên dùng và đảm bảo yêu cầu duy trì nhiệt độ)			
6	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Vệ sinh cá nhân** (phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp; công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động)			
7	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh** (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế tự ghi và lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản			

BB 2.3

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
		phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp; không khí lạnh lưu thông tốt)			
8	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng** (phương tiện làm vệ sinh đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và bảo quản đúng nơi quy định; hóa chất tẩy rửa, khử trùng trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế)			
9	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng** (có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng; thiết lập chương trình quản lý chất lượng và quy định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp; người tiếp xúc với thủy sản có kiến thức về ATTP; có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho hoạt động			

BB 2.3

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
		quản lý chất lượng và thực hiện kiểm định, hiệu chuẩn theo đúng tần suất quy định)			
10	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng** (khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất; thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định; bốc dỡ, bảo quản sản phẩm đúng quy định; thiết lập, lưu trữ hồ sơ chương trình quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá /10 nhóm chỉ tiêu					

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

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

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

(kèm theo Biên bản lấy mẫu)**:**

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

2. Đề xuất xếp loại cơ sở (Đạt/Không đạt):

Đạt □

Không đạt □ **(Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)**

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản hoàn thành lúc....h..... phút, được lập thành..... bản, có giá trị như nhau. Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản,… (cơ quan có liên quan) 01 bản….

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

BB 2.3

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC *(áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)*

1. Tên cơ sở:

2. Mã số đăng ký kinh doanh:

3. Ngày thẩm định

4. Thông tin Báo cáo khắc phục:

- Số văn bản, ngày:

- Ngày nhận được báo cáo:

5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung cần khắc phục tại Biên bản thẩm định ngày….	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):.....

....., ngày..... tháng..... năm.....
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BB 2.3

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

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với kho lạnh bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản.

II. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

A. Ghi biên bản thẩm định:

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Kết quả đánh giá chỉ tiêu là "Đạt" hoặc "Không đạt" và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu "Không đạt" đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục các điểm không phù hợp sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng)

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

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

- Điểm 2 Mục VI. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.

- Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chỉ áp dụng đối với trường hợp các điểm chưa phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng.

- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

BB 2.3

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

- Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá "ĐẠT" đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả "Không đạt". Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục sai lỗi kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

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

1. Địa điểm và bố trí mặt bằng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Địa điểm và bố trí mặt bằng** (Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm; thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản sản phẩm)			

1.1. Yêu cầu:

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

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

BB 2.3

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Phòng đệm và khu vực bốc dỡ hàng:

Nhóm chỉ tiêu	**Điều khoản tham chiếu**	**Chỉ tiêu**	**Kết quả đánh giá**		**Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục**
			Đạt	**Không đạt**	
2	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng** (có phòng đệm, có thiết kế, cấu tạo phù hợp; hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng)			

BB 2.3

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

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

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

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

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

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

(Xem tiếp Công báo số 1329 + 1330)

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ XUẤT BẢN

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