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 1327 + 1328)

BB 2.3

3. Tường, trần, nền

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 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Tường, trần, nền** (kết cấu, vật liệu phù hợp; tường, trần, nền không có màu tối; dễ làm vệ sinh và khử trùng; bảo trì tốt và có hệ thống chiếu sáng đảm bảo)			

3.1. Yêu cầu:

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

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

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

3.2. Phạm vi:

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

BB 2.3

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

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

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

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

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

- Có bề mặt nhẵn, màu sáng.

- Cấu tạo dễ làm vệ sinh và khử trùng.

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

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

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

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

4. Cửa

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 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Cửa kho lạnh, cửa phòng đệm** (được làm bằng vật liệu phù hợp; cửa kín; dễ làm vệ sinh và khử trùng và bảo trì tốt)			

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

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

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

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

BB 2.3

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

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

- Khi đóng cửa phải đảm bảo kín.

5. Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển

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 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển** (thiết bị làm lạnh đủ công suất; không có môi chất lạnh trong danh mục không được phép sử dụng; có phương tiện, dụng cụ, thiết bị phù hợp để bốc dỡ, bảo quản và vận chuyển sản phẩm; bảo trì tốt; Xe lạnh chuyên dùng và đảm bảo yêu cầu duy trì nhiệt độ)			

5.1. Yêu cầu:

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

- Phương tiện bốc dỡ, vận chuyển phù hợp.

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

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

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

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

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

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

BB 2.3

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

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

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

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

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

6. Vệ sinh cá nhân

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 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Vệ sinh cá nhân** a. Phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp b. Công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động			

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

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

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

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

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

BB 2.3

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

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

7. Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh

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 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh** (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế được lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp; không khí lạnh lưu thông tốt)			

7.1. Yêu cầu:

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

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

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

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:

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

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

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

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

BB 2.3

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

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

8. Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng

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 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng** (phương tiện làm vệ sinh đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và bảo quản đúng nơi quy định; hóa chất tẩy rửa, khử trùng trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế)			

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

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

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

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

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

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

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

BB 2.3

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

9. Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng

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	
9	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng** (có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng; thiết lập chương trình quản lý chất lượng và quy định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp; người tiếp xúc với sản phẩm có kiến thức về ATTP; có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho hoạt động quản lý chất lượng và thực hiện kiểm định, hiệu chuẩn theo đúng tần suất quy định)			

9.1. Yêu cầu:

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

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

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

9.2. Phạm vi:

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

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

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

BB 2.3

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

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

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

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

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

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

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

10. Thực hiện chương trình quản lý chất lượng

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

10.1. Yêu cầu:

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

- Duy trì tốt chế độ vệ sinh chung.

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

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

BB 2.3

10.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

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

- Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung.

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

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

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

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

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

BB 2.4

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CHỢ ĐẦU MỐI, ĐẤU GIÁ THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:

2. Địa chỉ:

3. Số điện thoại: (*nếu có*):

4. Mã số đăng ký kinh doanh:

5. Mặt hàng kinh doanh:

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 2.4

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; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Địa điểm kinh doanh** (phù hợp với quy hoạch của địa phương; khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)			
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b: Điều 27, Khoản 1, Điểm c; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Bố trí các khu vực kinh doanh** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín/đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau...)			
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Vật dụng, dụng cụ** (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			

BB 2.4

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 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thực phẩm kinh doanh tại chợ** (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/ bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)			
5	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2, Điểm a, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm** (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước sinh hoạt; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)			
6	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu			

BB 2.4

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	
		gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)			
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Người trực tiếp bán hàng** (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP ...)			
8	**Luật ATTP:** Điều 18, Khoản 1, 2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Bao gói, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 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...),

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

(kèm theo Biên bản lấy mẫu)

BB 2.4

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):

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 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 2.4

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)*

Tên cơ sở:

1. Mã số đăng ký kinh doanh:

2. Ngày thẩm định

3. Thông tin Báo cáo khắc phục:

- Số văn bản, ngày:

- Ngày nhận được báo cáo:

4. 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

5. 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 2.4

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

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định, đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với chợ đầu mối, chợ đấu giá nông, lâm, thủy sản.

II. HƯỚNG DẪN XẾP 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 (áp dụng đối với Cơ quan thẩm quyền Trung ương).

BB 2.4

- 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 kinh doanh:

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

BB 2.4

1.1. Yêu cầu:

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

1.2. Phạm vi:

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

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

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

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

- Không bị đọng nước, ngập nước.

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

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

2. Bố trí các khu vực kinh doanh

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 đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b: Điều 27, Khoản 1, Điểm c; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Bố trí các khu vực kinh doanh** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín/đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau...)			

BB 2.4

2.1. Yêu cầu:

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

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực kinh doanh

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

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

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

3. Vật dụng, dụng cụ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không Đạt	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Vật dụng, dụng cụ** (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			

3.1. Yêu cầu:

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

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

3.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

BB 2.4

4. Thực phẩm kinh doanh tại chợ

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 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thực phẩm kinh doanh tại chợ** (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)			

4.1. Yêu cầu:

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

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

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

4.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

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

BB 2.4

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

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

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

5.1. Yêu cầu:

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

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

5.2. Phạm vi:

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

- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng).

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

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

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

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

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

BB 2.4

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

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

6.1. Yêu cầu:

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

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

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

6.2. Phạm vi:

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

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

- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

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

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

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

BB 2.4

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

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

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

7. Người trực tiếp bán hàng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không Đạt	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Người trực tiếp bán hàng** (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP...)			

7.1. Yêu cầu:

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

7.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

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

BB 2.4

8. Bao gói, bảo quản, vận chuyển

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

8.1. Yêu cầu:

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

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

8.2. Phạm vi:

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

- Kho chứa, bảo quản sản phẩm.

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

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

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

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

BB 2.4

- 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 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 2.5

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH)

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN
(cơ sở chuyên doanh)

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:

2. Địa chỉ:

3. Số điện thoại: (*nếu có*):

4. Mã số đăng ký kinh doanh:

5. Mặt hàng kinh doanh:

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 2.5

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; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Địa điểm kinh doanh** (phù hợp; đủ diện tích để bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...)			
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b: Điều 27, Khoản 1, Điểm c; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh** (nền, tường, trần, cửa... phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín hoặc đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau...)			
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c;	**Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh** (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng			

BB 2.5

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	
	Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)			
4	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở** (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)			
5	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2, Điểm a, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm** (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)			
6	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c;	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có biện			

BB 2.5

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	
	Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)			
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Người trực tiếp bán hàng** (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP...)			
8	**Luật ATTP:** Điều 18, Khoản 1,2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Bao gói, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu					

BB 2.5

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. 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 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 2.5

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 2.5

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

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản (cơ sở chuyên doanh).

II. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, 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 (áp dụng đối với Cơ quan thẩm quyền Trung ương).

- 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 chưa 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 kinh doanh:

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

BB 2.5

1.1. Yêu cầu:

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

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

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

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

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

- Không bị đọng nước, ngập nước.

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

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

2. Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh

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

2.1. Yêu cầu:

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

BB 2.5

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

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

2.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BB 2.5

3.1. Yêu cầu:

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

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

3.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

4. Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở

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 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở** (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)			

4.1. Yêu cầu:

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

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

BB 2.5

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

4.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

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

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

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
5	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2, Điểm a, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm** (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)			

5.1. Yêu cầu:

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

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

5.2. Phạm vi:

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

- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng).

BB 2.5

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

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

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

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

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

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

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

6.1. Yêu cầu:

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

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

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

BB 2.5

6.2. Phạm vi:

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

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

- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

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

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

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

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

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

7. Người trực tiếp bán hàng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Người trực tiếp bán hàng** (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP...)			

7.1. Yêu cầu:

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

7.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp bán hàng có kiến thức ATTP;

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

BB 2.5

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

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

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

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

8. Bao gói, 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, Khoản 1, 2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điêu 21; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Bao gói, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)			

8.1. Yêu cầu:

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

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

8.2. Phạm vi:

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

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

BB 2.5

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.

** 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 2.6

(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 CHẾ BIẾN MUỐI

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:

2. Địa chỉ:

3. Số điện thoại: (*nếu có*):

4. Mã số:

5. Mặt hàng:

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 2.6

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, điểm b; Điều 25, khoản 2; **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Địa điểm, kết cấu nhà xưởng, bố trí dây chuyền chế biến** (Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác; có nước sạch đáp ứng QCKT tương ứng; Quy trình sơ chế, chế biến phải bảo đảm thực phẩm không bị ô nhiễm chéo, tiếp xúc với các yếu tố gây ô nhiễm hoặc độc hại.)			
2	**Luật ATTP:** Điều 19, khoản 1, điểm c, d **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Trang thiết bị chế biến** (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại; Có hệ thống xử lý chất thải).			
3	**Luật ATTP:** Điều 19, khoản 1, điểm e;	**Người trực tiếp chế biến, điều kiện vệ sinh** (người trực tiếp chế biến được khám			

BB 2.6

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	
	QCKT tương ứng (nếu có).	sức khỏe định kỳ; có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp chế biến muối do Chủ cơ sở tổ chức tập huấn và thực hiện xác nhận...)			
4	**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 trong quá trình chế biến** (nước đáp ứng quy định QCKT tương ứng; phụ gia trong danh mục được phép sử dụng, và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để chế biến muối và các sản phẩm muối; kim loại nặng trong giới hạn cho phép)			
5	**Luật ATTP:** Điều 10, khoản 2, điểm b, c Điều 18; Điều 20, khoản 1 **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển** (phải bảo đảm các điều kiện về bảo quản thực phẩm; 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			

BB 2.6

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	
		hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)			
6	**Luật ATTP:** Điều 11, khoản 2; Điều 19, khoản 1, điểm đ; **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Ghi chép và truy xuất nguồn gốc** (lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /6 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:

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)

BB 2.6

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 2.6

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:

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 2.6

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ SẢN XUẤT CHẾ BIẾN MUỐI

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất chế biến muối.

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.

BB 2.6

- 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 cơ sở sản xuất chế biến:

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, điểm b; Điều 25, khoản 2; **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Địa điểm, kết cấu nhà xưởng, bố trí dây chuyền chế biến** (Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác; có nước sạch đáp ứng QCKT tương ứng;			

BB 2.6

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	
		Quy trình sơ chế, chế biến phải bảo đảm thực phẩm không bị ô nhiễm chéo, tiếp xúc với các yếu tố gây ô nhiễm hoặc độc hại.)			

1.1. Yêu cầu:

- Cơ sở chế biến muối phải có địa điểm, diện tích phù hợp với quy mô chế biến; có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác. Có nước sạch đáp ứng QCKT tương ứng.

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

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

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

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

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Thẩm định thực tế và phỏng vấn để xác định:

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

- Không bị đọng nước, ngập nước.

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

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

BB 2.6

- 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 nguyên liệu, sản phẩm; bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

2. Trang thiết bị chế biến muối

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**	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, khoản 1, điểm c, d **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Trang thiết bị chế biến** (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại; Có hệ thống xử lý chất thải).			

2.1. 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.

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

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

BB 2.6

2.2. Phạm vi:

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

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

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

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

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

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

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	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, khoản 1, điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Người trực tiếp chế biến, điều kiện vệ sinh** (người trực tiếp chế biến được khám sức khỏe định kỳ; có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp chế biến muối do Chủ cơ sở tổ chức tập huấn và thực hiện xác nhận...)			

BB 2.6

3.1. Yêu cầu

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

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

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

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

3.2. Phạm vi:

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.

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

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

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

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

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

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

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

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
4	**Luật ATTP:** Điều 10, khoản 1; khoản 2, điểm a; Điều 19, khoản 1, điểm b;	**Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào trong quá trình chế biến** (nước đáp ứng quy định QCKT tương ứng; phụ gia trong danh			

BB 2.6

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	
	QCKT tương ứng (nếu có).	mục được phép sử dụng, và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để chế biến muối và các sản phẩm muối; kim loại nặng trong giới hạn cho phép)			

4.1. Yêu cầu:

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

- Có đủ nước để chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối đạt quy chuẩn kỹ thuật tương ứng; sản phẩm muối đạt chất lượng theo công bố của đơn vị.

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

4.2. Phạm vi:

- Hồ sơ ghi chép về nguyên liệu.

- Khu vực chứa hóa chất, phụ gia.

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

- Sử dụng trong thực tế.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

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

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

BB 2.6

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

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	
5	**Luật ATTP:** Điều 10, khoản 2, điểm b, c Điều 18; Điều 20, khoản 1 **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển** (phải bảo đảm các điều kiện về bảo quản thực phẩm; 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; ...)			

5.1. Yêu cầu:

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

- Nhãn được ghi đúng quy định.

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

5.2. 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 muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối.

BB 2.6

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

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

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

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

6. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

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	
6	**Luật ATTP:** Điều 11, khoản 2; Điều 19, khoản 1, điểm đ; **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Ghi chép và truy xuất nguồn gốc** (lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm)			

6.1. Yêu cầu:

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

6.2. Phạm vi:

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

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

BB 2.6

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

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

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

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

BB 2.7

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ KINH DOANH MUỐI

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:

2. Địa chỉ:

3. Số điện thoại: (*nếu có*):

4. Mã số :

5. Mặt hàng:

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 2.7

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, điểm b, điểm c, điểm d Điều 20, khoản 1, điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Địa điểm, kết cấu, bố trí cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh** (địa điểm phù hợp; đủ diện tích để bày bán muối và các sản phẩm muối, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác; có nước sạch đáp ứng QCKT tương ứng); nền, tường, trần, cửa... phù hợp, dễ làm vệ sinh...); bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh với các loại sản phẩm khác...)			
2	**Luật ATTP:** Điều 19, khoản 1, điểm đ; **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Ghi chép và truy xuất nguồn gốc** (lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm; có hóa đơn hoặc ghi chép về việc			

BB 2.7

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	
		mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc; muối và các sản phẩm muối bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)			
3	**Luật ATTP:** Điều 19, khoản 1, điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Người trực tiếp kinh doanh** (người trực tiếp kinh doanh được khám sức khỏe định kỳ; có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp kinh doanh muối do Chủ cơ sở tổ chức tập huấn và thực hiện xác nhận...)			
4	**Luật ATTP:** Điều 20, khoản 1 Điều 21; Điều 27, khoản 1 **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển** (phải bảo đảm các điều kiện về bảo quản thực phẩm; 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; ...)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /4 nhóm chỉ tiêu					

BB 2.7

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:

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 2.7

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:

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 2.7

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ KINH DOANH MUỐI

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tài liệu này hướng dẫn thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở kinh doanh muối.

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.

BB 2.7

- 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 kinh doanh

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, điểm b, điểm c, điểm d Điều 20, khoản 1, điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Địa điểm, kết cấu, bố trí cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh** (địa điểm phù hợp; đủ diện tích để bày bán muối và các sản phẩm muối, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn			

BB 2.7

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	
		trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác; có nước sạch đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật tương ứng); nền, tường, trần, cửa...phù hợp, dễ làm vệ sinh...); bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh với các loại sản phẩm khác...)			

1.1. Yêu cầu:

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

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

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

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

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

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

BB 2.7

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

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

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

- Không bị đọng nước, ngập nước.

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

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

- 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 muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

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

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

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

BB 2.7

2. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

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	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, khoản 1, điểm đ; **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Ghi chép và truy xuất nguồn gốc** (lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm; có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc; muối và các sản phẩm muối bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)			

2.1. Yêu cầu:

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

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

- Có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc; muối và các sản phẩm muối bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định

2.2. Phạm vi:

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

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

BB 2.7

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

- Có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc.

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

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

3. Người trực tiếp bán hàng

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	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, khoản 1, điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Người trực tiếp kinh doanh** (người trực tiếp kinh doanh được khám sức khỏe định kỳ; có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp kinh doanh muối do Chủ cơ sở tổ chức tập huấn và thực hiện xác nhận...)			

3.1. Yêu cầu:

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

3.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp bán hàng.

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

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

BB 2.7

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

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

4. Bao gói, bảo quản, vận chuyển

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	
4	**Luật ATTP:** Điều 20, khoản 1 Điều 21; Điều 27, khoản 1 **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển** (phải bảo đảm các điều kiện về bảo quản thực phẩm; 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; ...)			

4.1. Yêu cầu:

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

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

4.2. Phạm vi:

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

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

BB 2.7

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

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

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

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

BB 2.8

(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 MUỐI

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:

2. Địa chỉ:

3. Số điện thoại: (*nếu có*):

4. Mã số :

5. Mặt hàng:

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 2.8

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 cơ sở sản xuất muối** (Có địa điểm, diện tích thích hợp, phù hợp với kế hoạch sử dụng đất của địa phương, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố...)			
2	**Luật ATTP:** Điều 19, khoản 1, Điểm c **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Trang thiết bị sản xuất** (phù hợp để sản xuất, vận chuyển sản phẩm; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại)			
3	**Luật ATTP:** Điều 19, khoản 1, điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Nước cấp phục vụ hoạt động sản xuất** (phải đảm bảo phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước biển tương ứng)			

BB 2.8

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	
4	**Luật ATTP:** Điều 19, khoản 1, điểm điểm d; **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Xử lý chất thải, nước thải** (có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định...)			
5	**Luật ATTP:** Điều 19, khoản 1, điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Người trực tiếp sản xuất muối, điều kiện vệ sinh** (Người trực tiếp sản xuất muối, điều kiện vệ sinh bảo đảm sức khỏe để sản xuất; có Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất muối do Chủ cơ sở tổ chức tập huấn và thực hiện xác nhận; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh...)			
6	**Luật ATTP:** Điều 19, khoản 1, Điểm đ; **QCKT tương ứng** (nếu có).	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /6 nhóm chỉ tiêu					

BB 2.8

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:

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 2.8

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:

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 2.8

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

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tài liệu này hướng dẫn thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất muối.

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.

- 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 2.8

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 của cơ sở sản xuất muối

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 cơ sở sản xuất muối** (Có địa điểm, diện tích thích hợp, phù hợp với kế hoạch sử dụng đất của địa phương, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố...)			

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở sản xuất muối phải có địa điểm, diện tích thích hợp, phù hợp với kế hoạch sử dụng đất của địa phương, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố.

BB 2.8

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực sản xuất.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Khu vực sản xuất có diện tích thích hợp, phù hợp với kế hoạch sử dụng đất của địa phương, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố.

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

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

2. Trang thiết bị sản xuất, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp với sản 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	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, khoản 1, Điểm c **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Trang thiết bị sản xuất** (phù hợp để sản xuất, vận chuyển sản phẩm; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại)			

2.1. Yêu cầu:

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

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

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong hoạt động sản xuất.

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Đủ trang thiết bị, phù hợp với yêu cầu sản xuất muối.

BB 2.8

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

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

3. Nước cấp

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	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, khoản 1, điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Nước cấp phục vụ hoạt động sản xuất** (phải đảm bảo phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước biển tương ứng)			

3.1. Yêu cầu:

- Nước cấp phục vụ hoạt động sản xuất phải đảm bảo phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước biển tương ứng.

3.2. Phạm vi: Nguồn cung cấp nước

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định nước cấp phục vụ hoạt động sản xuất phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước biển tương ứng.

4. Xử lý chất thải, nước thải

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	
4	**Luật ATTP:** Điều 19, khoản 1, điểm d; **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Xử lý chất thải, nước thải** (có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định...)			

BB 2.8

4.1. Yêu cầu: Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

4.2. Phạm vi: Khu vực sản xuất muối.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- 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.

5. Người trực tiếp sản xuất

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	
5	**Luật ATTP:** Điều 19, khoản 1, điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có).	**Người trực tiếp sản xuất muối, điều kiện vệ sinh** (Người trực tiếp sản xuất muối, điều kiện vệ sinh bảo đảm sức khỏe để sản xuất; có Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất muối do Chủ cơ sở tổ chức tập huấn và thực hiện xác nhận; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh...)			

BB 2.8

5.1. Yêu cầu:

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

- Người trực tiếp sản xuất có bảo hộ lao động và có nơi thay bảo hộ lao động.

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

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

5.2. Phạm vi:

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.

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

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

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

- Người trực tiếp sản xuất muối có bảo hộ lao động. Cơ sở có nơi thay bảo hộ lao động.

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

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

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

6. Ghi chép, truy xuất nguồn gốc

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	
6	**Luật ATTP:** Điều 19, khoản 1, Điểm đ; **QCKT tương ứng** (nếu có).	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc			

BB 2.8

6.1. Yêu cầu: Ghi chép về nguyên liệu nước biển đưa vào sản xuất.

6.2. Phạm vi:

- Người được phân công quản lý chất lượng, người tham gia sản xuất.
- Ghi chép hồ sơ nguyên liệu nước biển đưa vào sản xuất.

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định có ghi chép, hồ sơ theo dõi nguồn nước cấp đưa vào sản xuất.

Phụ lục IB

MẪU BIÊN BẢN GIÁM SÁT ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP VÀ LÔ HÀNG THỦY SẢN SAU CHỨNG NHẬN

(Ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

CỤC CHẤT LƯỢNG,.....	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
TRUNG TÂM.....	**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

BIÊN BẢN

(V/v giám sát điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm và giám sát lô hàng thủy sản sau chứng nhận)

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:

2. Mã số Cơ sở:.....

3. Thời điểm thẩm định/kiểm tra, hậu kiểm/giám sát gần nhất:

4. Cơ sở trong danh sách: Ưu tiên ☐ Không ưu tiên ☐

5. Ngày giám sát:.....

6. Tên, chức danh của Đoàn giám sát/Kiểm tra viên:.....

7. Tên, chức danh của đại diện cơ sở:

II. NỘI DUNG GIÁM SÁT

1. Giám sát việc duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực thẩm của cơ sở trong danh sách xuất khẩu vào các thị trường theo khoản 2 Điều 35 của Thông tư: ☐

2. Giám sát lô hàng sau chứng nhận theo quy định khoản 3 Điều 35 của Thông tư ☐

III. KẾT QUẢ

Phần 1. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở

TT	Nội dung	Kết quả giám sát		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị *(nếu có)*
		Đạt	Không đạt	
Căn cứ đánh giá: Luật An toàn thực phẩm, QCVN tương ứng và nội dung hướng dẫn thẩm định tại Phụ lục IX Thông tư này)				

TT	Nội dung	Kết quả giám sát		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị *(nếu có)*
		Đạt	Không đạt	
1	*Việc duy trì, bảo dưỡng bảo đảm điều kiện vệ sinh, ATTP nhà xưởng, trang thiết bị*			
2	*Nguồn lực thực hiện kiểm soát ATTP (năng lực, đào tạo, phân công...)*			
3	*Chương trình quản lý chất lượng, ATTP, thẩm tra nội bộ...*			
	Hồ sơ thực hiện kiểm soát (vệ sinh, sản xuất, CCPs, tự thẩm tra...)			
4	*Thực hiện các quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo ATTP (hồ sơ thực hiện trường hợp tự phát hiện, bên ngoài...)*			
5	*Kiểm soát ATTP nguyên liệu và cơ sở cung cấp (quy định nội bộ, hồ sơ thực hiện, thực tế giám sát (nếu có)*			
6	*Thực hiện các yêu cầu đặc thù của thị trường nhập khẩu (nếu có)*			

Phần 2. Giám sát lô hàng sau chứng nhận

1. Giám sát tại cơ sở

1.1. Thông tin chung hoạt động giám sát

- Số lô hàng được thẩm định, cấp chứng thư và xuất khẩu trong chu kỳ giám sát:... *(lô hàng)*

- Số lô hàng được giám sát thực tế sau chứng nhận: *(lô hàng)* (**)

- Số chứng thư các lô hàng được giám sát, ngày cấp:.....

- Thị trường xuất khẩu:.....

1.2. Kết quả:

TT	Nội dung	Kết quả		Lý do không đạt và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt	
1	Tài liệu kế hoạch HACCP, GMP, SSOP của sản phẩm/phân nhóm sản phẩm xuất khẩu			
2	Hồ sơ kiểm soát/giám sát quá trình sản xuất và quản lý chất lượng sản phẩm *(từ nguyên liệu đến thành phẩm, bảo quản, xuất khẩu)*			
3	Sự phù hợp thông tin trong hồ sơ đăng ký thẩm định, trong chứng thư, hồ sơ xuất khẩu, kết quả giám sát thực tế và thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc các lô hàng được giám sát			

(**) Kiểm tra viên đánh giá nguy cơ để lựa chọn giám sát các lô hàng sản phẩm nguy cơ sở, sản xuất từ nhiều nguồn nguyên liệu,... Tỷ lệ giám sát tối thiểu 5%/tổng số lô hàng đã được chứng nhận trong chu kỳ giám sát.

2. Giám sát thực tế lô hàng tại điểm tập kết, chờ xuất khẩu (nếu có)

2.1. Thông tin về lô hàng được giám sát

STT	Số đăng ký thẩm định	Mã số lô hàng	Tên sản phẩm	Ngày sản xuất	Thị trường xuất khẩu

2.2. Kết quả giám sát:

TT	Nội dung	Kết quả	Ghi chú
01	Sự phù hợp thông tin đăng ký thẩm định, chứng nhận và thực tế lô hàng tại điểm tập kết, chờ xuất khẩu.		
02	Điều kiện bảo đảm vệ sinh, ATTP trong bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển *(nếu có)*		

** Đối với lô hàng xuất khẩu đi EU, Hoa Kỳ, thực hiện giám sát theo nội dung và biểu mẫu quy định tại Quyết định số 1802/QĐ-QLCL ngày 22/5/2020 ban hành Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm cá và các sản phẩm Siluriformes xuất khẩu sang Hoa Kỳ và Quyết định số 5523/QĐ-CCPT ngày 21/12/2023 ban hành Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm thủy sản và sản phẩm thuỷ sản xuất khẩu sang thị trường EU.*

IV. Kết luận:

- Về duy trì điều kiện bảo đảm ATTP:
- Về lô hàng sau chứng nhận:

V. Ý kiến của cơ sở:

.....

.....

Biên bản này hoàn thành lúc....., được lập thành 02 bản, mỗi bên giữ 01 bản có giá trị như nhau.

Đại diện cơ sở được giám sát	**Đại diện Đoàn giám sát/Kiểm tra viên**
(Ký, đóng dấu)	*(Ký, ghi rõ họ tên)*

Phụ lục VI
ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN ATTP/THẨM ĐỊNH, BỔ SUNG DANH SÁCH XUẤT KHẨU
(Ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28 tháng 11 năm 2024 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

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

....., ngày..... tháng..... năm.....

ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM/THẨM ĐỊNH, BỔ SUNG DANH SÁCH XUẤT KHẨU THỦY SẢN

Kính gửi:.....
(Cơ quan thẩm quyền)

Căn cứ các quy định của Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu và Thông tư sửa đổi, bổ sung Thông tư này, cơ sở chúng tôi:

Tên cơ sở (phân xưởng)(*) đề nghị thẩm định:

Tên giao dịch thương mại tiếng Anh, tên viết tắt *(nếu có):*

Địa chỉ cơ sở (Tiếng Việt, Tiếng Anh):

Email:

Mã số của Cơ sở *(nếu có):*

Thông tin Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp/Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động chi nhánh, văn phòng đại diện/Giấy chứng nhận đăng ký địa điểm kinh doanh theo quy định pháp luật về đăng ký kinh doanh của cơ sở đề nghị thẩm định:

- Số đăng ký: Ngày cấp: Cơ quan cấp đăng ký:

Thông tin người của cơ sở để liên hệ:

- Họ và tên: Email: Điện thoại:

Sau khi nghiên cứu kỹ các Quy định của Luật An toàn thực phẩm và các quy định hướng dẫn Luật (Nghị định, Thông tư, Quy chuẩn kỹ thuật) và quy định của thị trường đăng ký xuất khẩu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản thủy sản và đối chiếu với điều kiện thực tế của Cơ sở, đề nghị cơ quan quyền tiến hành thẩm định và làm thủ tục để cơ sở chúng tôi được:

- Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP: □

- Đăng ký bổ sung vào Danh sách xuất khẩu sang thị trường:.....

- Đăng ký bổ sung nhóm sản phẩm thủy sản mới:.....

Chúng tôi gửi kèm sau đây hồ sơ đăng ký thẩm định gồm:

1. .....

2. .....

3. .....

4. .....

5. .....

GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

---

[*] *Tên cơ sở đăng ký thẩm định: Ghi theo trong Giấy Chứng nhận đăng ký doanh nghiệp/Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động chi nhánh, văn phòng đại diện/Giấy chứng nhận đăng ký địa điểm kinh doanh/Giấy tờ có tính chất pháp lý tương đương.*

Phụ lục VII

BẢN THUYẾT MINH VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ BẢO ĐẢM ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28 tháng 11 năm 2024 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

BÁO CÁO HIỆN TRẠNG

I. Thông tin chung

1. Tên cơ sở (phân xưởng) đề nghị thẩm định:

2. Năm bắt đầu hoạt động:

3. Phân nhóm sản phẩm sản xuất, đăng ký xuất khẩu:

Phân phóm sản phẩm	**Tên sản phẩm tương ứng thuộc phân nhóm sản phẩm**	**Thị trường xuất khẩu**	
		Thị trường có yêu cầu lập danh sách được phép xuất khẩu	**Thị trường khác có yêu cầu kiểm tra, chứng nhận của Cục theo quy định tại Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT và Thông tư sửa đổi bổ sung Thông tư này**

4. Công suất sản xuất (tấn/năm):

5. Nguyên liệu:

5.1. Nguyên liệu sản xuất trong nước (nếu có):

Danh sách cơ sở cung cấp nguyên liệu được phê duyệt tại thời điểm đăng ký

TT	Tên cơ sở cung cấp nguyên liệu, địa chỉ	Điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở (thông tin Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện/Giấy chứng nhận tương đương, ngày cấp)	Nguyên liệu thủy sản	Khối lượng (tấn/tháng)	Ghi chú
1					
2					
3	.....				

5.2. Nguyên liệu nhập khẩu (nếu có):

Danh sách nguồn gốc nguyên liệu nhập khẩu được cơ sở phê duyệt tại thời điểm đăng ký

TT	Quốc gia	Nguyên liệu thủy sản	Khối lượng (tấn/năm)	Ghi chú
1				
...				

II. Tóm tắt hiện trạng điều kiện bảo đảm ATTP

1. Nhà xưởng

1.1. Tổng diện tích các khu vực sản xuất: m^2 , trong đó:

1.1.1. Khu vực tiếp nhận nguyên liệu: m^2.

1.1.2. Khu vực sơ chế, chế biến: m^2.

1.1.3. Khu vực cấp đông: m^2.

1.1.4. Khu vực kho lạnh: m^2.

2. Hệ thống phụ trợ:

2.1. Nguồn nước sử dụng cho khu vực sản xuất:

2.1.1. Nguồn nước đang sử dụng:

Nước công cộng □ Nước giếng khoan □, số lượng: , độ sâu m. Khác □, ghi cụ thể:

2.1.2. Phương pháp bảo đảm chất lượng nước cung cấp cho khu vực sản xuất (kể cả khu sản xuất nước đá)

- Hệ thống lắng lọc: Có □ Không □ Phương pháp khác □

- Hệ thống bể chứa: Tổng dung tích dự trữ: m^3.

- Hệ thống bể cao áp: Dung tích bể cao áp: m^3.

- Hệ thống xử lý nước: Chlorine định lượng □. Đèn cực tím □. Khác □....., ghi cụ thể:

2.1.3 Nguồn nước đá:

- Tự sản xuất: □

- Mua ngoài □, Thông tin cơ sở cung cấp nước đá (tên, địa chỉ, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện/Giấy chứng nhận tương đương)

2.2. Hệ thống xử lý chất thải

2.2.1. Nước thải: Mô tả tóm tắt hệ thống thoát, xử lý nước thải.

2.2.2. Chất thải rắn: Mô tả tóm tắt bảo quản, vận chuyển, xử lý...

2.3. Nhà vệ sinh (dùng cho khu vực sản xuất)

- Số lượng:

2.4. Công nhân:

2.4.1. Tổng số công nhân sản xuất: người, trong đó:

- Công nhân dài hạn: người.

- Công nhân mùa vụ: người.

2.4.2. Kiểm soát sức khỏe người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

- Thời điểm kiểm tra sức khỏe....

- Số lượng người được kiểm tra:..... người.

- Tên cơ quan thực hiện kiểm tra.....

2.4.3. Tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

- Thời điểm tập huấn:

- Số người được xác nhận tập huấn: người

2.5. Hệ thống ngăn chặn và tiêu diệt côn trùng, động vật gây hại

2.5.1. Biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt côn trùng:

2.5.2. Biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại

2.6. Danh mục hóa chất, phụ gia, chất tẩy rửa - khử trùng sử dụng tại Cơ sở:

Tên hóa chất	**Thành phần chính**	**Nước sản xuất**	**Mục đích sử dụng**	**Nồng độ**

3. Hệ thống quản lý chất lượng:

3.1. Hệ thống quản lý chất lượng đang áp dụng tại Cơ sở:

HACCP: □ GMP: □ Khác: □ ....., có hiệu lực đến ngày..... do... (tổ chức).... Chứng nhận

Trường hợp khác, cần ghi cụ thể, ví dụ: ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương. Đồng thời, cung cấp thông tin về thời điểm hiệu lực của Giấy chứng nhận và tên tổ chức chứng nhận

3.2. Tổng số cán bộ quản lý chất lượng (QC):..... người, trong đó:

Số cán bộ QC đã qua đào tạo về HACCP hoặc các chương trình quản lý chất lượng khác:..... người

3.3. Phòng kiểm nghiệm:

□ Của Cơ sở: Các chỉ tiêu có thể phân tích:.....

□ Thuê ngoài, ghi cụ thể cơ sở kiểm nghiệm, chỉ tiêu thuê phân tích.

4. Bảng tổng hợp kế hoạch HACCP cho phân nhóm sản phẩm tương tự: *(Bảng biểu đính kèm)*

GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

Phụ lục VIII

ĐÁNH GIÁ HIỆU QUẢ CỦA HOẠT ĐỘNG KIỂM SOÁT VỆ SINH

(Ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28 tháng 11 năm 2024 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

TT	Đối tượng lấy mẫu		Chỉ tiêu thẩm tra		Căn cứ quy định/ Số lượng mẫu	Ghi chú
			Chỉ tiêu	Mức giới hạn		
1	Nước, nước đá	Cơ sở trong danh sách xuất khẩu EU	*Vi khuẩn đường ruột (Intestinal enterococci): số/100ml*	0	- Nước: 01 mẫu lấy tại vòi sử dụng (nước đựng trong chai hoặc bình chứa, đơn vị tính là số/250 ml). - Nước đá: 01 mẫu trong kho đá. - Quy định tham chiếu: Phần A, C Phụ lục I Chỉ thị (EU) 2020/2184	Số khuẩn lạc ở 22^0C
			Escherichia coli (E. coli): số/100ml	0		
			Clostridium perfringens bao gồm số bào tử/ 100 ml (Chỉ định phân tích nếu có nguy cơ)	0		
		Cơ sở trong danh sách xuất khẩu khác	*Coliforms*: (*CFU/100ml)*	< 3	- Nước: 01 mẫu lấy tại vòi sử dụng; - Nước đá: 01 mẫu trong kho đá. - Mức giới hạn theo Quy chuẩn của Bộ Y tế QCVN 01-1:2018/BYT	
			Escherichia coli (hoặc *Coliforms* chịu nhiệt): *CFU/100ml*	< 1		

TT	Đối tượng lấy mẫu	Chỉ tiêu thẩm tra		Căn cứ quy định/ Số lượng mẫu	Ghi chú
		Chỉ tiêu	Mức giới hạn		
2	Tay/găng tay công nhân, các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm	*Listeria monocytogenes* (khu vực sản xuất sản phẩm ăn liền)	*n = 1, c = 0 M = 100 CFU/g*	- Tiêu chuẩn CODEX CAC/GL 61 - 2007	

(Xem tiếp Công báo số 1331 + 1332)

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