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 1329 + 1330)

Phụ lục IX

BIỂU MẪU VÀ HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH/KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP CỦA CƠ SỞ SẢN XUẤT KINH DOANH THỦY SẢN 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)

TÊN CƠ QUAN THẨM QUYỀN ĐOÀN THẨM ĐỊNH/KIỂM TRA THEO QĐ SỐ:	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

BIÊN BẢN
THẨM ĐỊNH/KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CƠ SỞ SẢN XUẤT KINH DOANH THỦY SẢN XUẤT KHẨU

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....

2. Tên tiếng Anh, tên giao dịch thương mại (nếu có):.....

3. Địa chỉ:.....

4. Số điện thoại:.....

5. Mã số *(nếu có)*:.....

6. Nhóm sản phẩm đăng ký xuất khẩu:

TT	Tên phân nhóm sản phẩm	Tên sản phẩm tương ứng	Thị trường xuất khẩu	
			Thị trường có yêu cầu lập danh sách	Thị trường tương đương khác
1				
...				

7. Ngày thẩm định/kiểm tra:

8. Hình thức thẩm định/kiểm tra: Cấp Giấy chứng nhận ☐ Bổ sung danh sách xuất khẩu ☐

Kiểm tra việc duy trì điều kiện đảm bảo ATTP ☐

9. Thành phần đoàn thẩm định/kiểm tra: 1) .....

2) .....

3) .....

10. 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 đã đăng ký ngành nghề kinh doanh phù hợp với hoạt động sản xuất kinh doanh của cơ sở (có/không):

Số:....., lần cấp Ngày cấp:....., nơi cấp. Mã ngành nghề kinh doanh đã đăng ký:.....

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

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

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

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

III. NỘI DUNG THẨM ĐỊNH, ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu và yêu cầu	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị *(nếu có)*
			Đạt	Không đạt	
A. CÁC YÊU CẦU CHUNG VỀ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP					
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Địa điểm sản xuất** (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm...)			
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2;	**Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu và yêu cầu	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị *(nếu có)*
			Đạt	Không đạt	
	QCKT tương ứng (nếu có);	công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh nhiễm chéo...)			
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Trang thiết bị sản xuất** (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			
4	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Phương tiện, dụng cụ vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị** (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, bảo quản phù hợp...)			

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

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu và yêu cầu	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị *(nếu có)*
			Đạt	Không đạt	
9	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL** (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP phù hợp quy định và thực tế; có kế hoạch và thực hiện thẩm tra, duy trì điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định, thiết bị thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp)			
10	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn** (có quy định, thủ tục thực hiện; tổ chức ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu và yêu cầu	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị *(nếu có)*
			Đạt	Không đạt	
		giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)			
B. YÊU CẦU RIÊNG ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP ĐỐI VỚI LOẠI HÌNH SẢN XUẤT KINH DOANH THỰC PHẨM					
I. CHẾ BIẾN SẢN PHẨM THỦY SẢN ĐÔNG LẠNH					
11	**QCVN 02-01**	**Cấp đông, mạ băng** (phương pháp chờ đông, thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định, thiết bị ra khuôn mạ băng)			
12	**QCVN 02–01**	**Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh:** **- Kho lạnh** (Duy trì ở nhiệt độ thích hợp, có nhiệt kế tự ghi, có biểu đồ nhiệt độ đúng cách**,** đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí, phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp)			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu và yêu cầu	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị *(nếu có)*
			Đạt	**Không đạt**	
		- Phương tiện vận chuyển lạnh (Duy trì ở nhiệt độ thích hợp, Đảm bảo vệ sinh)			
13	**QCVN 02–01**	**Sản phẩm thủy sản đông lạnh** (rã đông, cấp đông, mạ băng, bao gói, ghi nhãn, sản phẩm xử lý nhiệt,..)			
II. KHO LẠNH					
14	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm a; **QCVN 02- 09**	**Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng** (có phòng đệm, có thiết kế, cấu tạo phù hợp; hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng)			
15	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCVN 02 - 09**	**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			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu và yêu cầu	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị *(nếu có)*
			Đạt	**Không đạt**	
		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).			
16	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCVN 02 - 09**	**Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh** (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế tự ghi và lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp; không khí lạnh lưu thông tốt)			
III. SẢN XUẤT THỦY SẢN KHÔ					
17	QCVN 02-01 QCVN 02-17	**Khu vực sản xuất hàng khô** (trần, tường, nền không thấm nước, dễ vệ sinh, bảo trì tốt)			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu và yêu cầu	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị *(nếu có)*
			Đạt	Không đạt	
18		**Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm khu vực sản xuất khô** (thiết bị, dụng cục, giàn phơi)			
19		**Kho bảo quản thành phẩm khô** (Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp)			
IV. LÀM SẠCH NHUYỄN THỂ HAI MẢNH VỎ					
20	QCVN 02-01 QCVN 02 - 07	**Bố trí mặt bằng khu vực ngâm làm sạch** (Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm, thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh)			
21		**Khu ngâm làm sạch và các khu vực phụ trợ** (Không bị thấm nước, khả năng thoát nước, dễ làm vệ sinh và bảo trì tốt)			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu và yêu cầu	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị *(nếu có)*
			Đạt	Không đạt	
22		**Vận chuyển, bảo quản nhuyễn thể 2 mảnh vỏ sống** (Phương tiện vận chuyển bảo quản phù hợp, dễ làm vệ sinh, Phương pháp vận chuyển bảo quản phù hợp, bảo trì)			
V. SẢN XUẤT ĐỒ HỘP THỦY SẢN					
23	QCVN 02-01 QCVN 02-04	**Chất lượng vỏ hộp** (Hồ sơ kiểm soát, hoạt động bảo quản, vận chuyển) **Rửa vỏ hộp** (quy định, thực hiện kiểm soát)			
24	QCVN 02-04	**Máy ghép mí, rửa hộp sau ghép mí** (công suất) **Kiểm tra mí ghép** (hiệu chỉnh, hoạt động kiểm tra)			
25	QCVN 02-04	**Thanh trùng, làm nguội:** **- Thiết bị thanh trùng** (hồ sơ khảo sát)			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu và yêu cầu	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị *(nếu có)*
			Đạt	**Không đạt**	
		- Thiết bị kiểm soát hoạt động thanh trùng (nhiệt kế thủy ngân, nhiệt kế tự ghi, đồng hồ đo áp suất, hiệu chuẩn...): **- Xử lý sau thanh trùng** (quy định, thực hiện kiểm soát nhiệt độ tâm sản phẩm, nước làm lạnh, làm nguội sản phẩm và bảo quản)			
26	QCVN 02-04	**Bảo ôn** (điều kiện, sắp xếp các lô sản phẩm) **Ủ kiểm tra thành phẩm** (quy định, thực hiện) **Bảo quản thành phẩm**			
VI. SẢN XUẤT DẦU CÁ					
27	QVCN 02-24	**Bố trí mặt bằng** (tách biệt các khu vực)			
28		**Yêu cầu thiết bị** (bồn chứa, hệ thống ống vận chuyển, thiết bị xử lý, tinh chế...)			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu và yêu cầu	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị *(nếu có)*
			Đạt	Không đạt	
29		**Yêu cầu bảo quản, vận chuyển** (điều kiện bảo quản, kiểm soát vệ sinh công nhân, vệ sinh thiết bị, dụng cụ)			
VII. SẢN XUẤT SẢN PHẨM THỦY SẢN ĂN LIỀN					
30	QCVN 02 - 03	**Yêu cầu khu vực xử lý thủy sản ăn liền** (thiết kế, bố trí, trang thiết bị			
31		**Yêu cầu xử lý bán thành phẩm, sản phẩm** (xử lý nhiệt, làm mát, cấp đông)			
32		**Yêu cầu bao gói, ghi nhãn, bảo quản** (bố trí khu vực bao gói, thông tin ghi nhãn, điều kiện bảo quản)			
33		**Yêu cầu về kiểm soát vệ sinh** (công nhân, bề mặt tiếp xúc trực tiếp, gián tiếp, tần suất vận chuyển phế liệu, vệ sinh giữa ca)			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu và yêu cầu	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị *(nếu có)*
			Đạt	Không đạt	
C. YÊU CẦU ĐẶC THÙ CỦA THỊ TRƯỜNG ĐĂNG KÝ XUẤT KHẨU TƯƠNG ỨNG					
34	**Quy định thị trường (EU, Trung Quốc...)**				
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: - Số nhóm chỉ tiêu đánh giá "Đạt": - Số nhóm chỉ tiêu đánh giá "Không đạt":					

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

V. LẤY MẪU *(nếu có):*

1. Thông tin về mẫu (*tên 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. Xếp loại cơ sở: Đạt ☐ Không đạt ☐ (***<u>Có thể/Không thể</u>*** *khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP*)

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

VI. 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)*

VII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC *(áp dụng đối với trường hợp cơ sở gửi báo cáo khắc phục trong thời hạn phải Thông báo kết quả, 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	**Sai lỗi tại Biên bản thẩm định ngày....**	**Biện pháp khắc phục của cơ sở, bằng chứng kèm theo**	**Đánh giá của Đoàn thẩm định**

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

....., ngày..... tháng..... năm.....

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH/KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỦY XUẤT KHẨU

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định/kiểm tra điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản để xuất khẩu, bổ sung vào các thị trường có yêu cầu lập danh sách xuất khẩu.

II. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ, XẾP LOẠI

A. Ghi biên bản thẩm định/kiểm tra:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản. Trong đó, ngoài tham chiếu Luật ATTP, nếu có các QCKT tham chiếu khác trong Mục A cần ghi rõ tên QCVN, điều khoản, điểm tham chiếu

- 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 sai lỗi 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 xếp 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 không phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. NHÓM CHỈ TIÊU

- **Mục A. CÁC YÊU CẦU CHUNG VỀ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP** (từ 01 đến 10): Áp dụng đối với tất cả các loại hình cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản xuất khẩu.

- **Mục B. B. YÊU CẦU RIÊNG ĐIỀU KIỆN ĐAM BẢO ATTP ĐỐI VỚI LOẠI HÌNH SẢN XUẤT KINH DOANH THỰC PHẨM** (từ 11 đến 33): Áp dụng tương ứng khi cơ sở sản xuất sản phẩm có yêu cầu cầu riêng về điều kiện bảo đảm ATTP. Trường hợp, cơ sở không áp dụng, Biên bản thẩm định không bao gồm các nhóm chỉ tiêu không được đánh giá.

Mục C. YÊU CẦU ĐẶC THÙ CỦA THỊ TRƯỜNG ĐĂNG KÝ XUẤT KHẨU TƯƠNG ỨNG: áp dụng đối với tất cả các cơ sở đăng ký thẩm định vào thị trường có yêu cầu đặc thù hoặc cao hơn quy định của Việt Nam

C. 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.

- 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.

D. Hướng dẫn xếp loại

1. Xếp 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. Xếp 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 ATTP trên cơ sở Đoàn 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 (theo mẫu) kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền quy định tại khoản 1 Điều 5 Thông tư này. 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.

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

1. ĐỊA ĐIỂM SẢN XUẤT

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Địa điểm sản xuất** (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)			

1.1. Yêu cầu:

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

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

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

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

- Khu vực sản xuất có địa điểm phù hợp, thuận lợi trong sản xuất, vận chuyển; có khoảng cách thích hợp, không ảnh hưởng bởi với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp...

- Không bị đọng nước, ngập nước.

2. KẾT CẤU NHÀ XƯỞNG, BỐ TRÍ SẢN XUẤT

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

2.1. Yêu cầu:

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

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

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

2.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. TRANG THIẾT BỊ SẢN XUẤT

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

3.1. Yêu cầu:

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

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

3.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

4. VỆ SINH NHÀ XƯỞNG, TRANG THIẾT BỊ

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

4.1. Yêu cầu

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

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

4. 2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

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

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

5. NGƯỜI TRỰC TIẾP SẢN XUẤT, VỆ SINH CÔNG NHÂN

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

5.1. Yêu cầu

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

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

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

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

5. 2. Phạm vi:

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

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

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

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

6. NGUYÊN LIỆU VÀ CÁC YẾU TỐ ĐẦU VÀO SẢN XUẤT THỰC PHẨM

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
6	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a;	**Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm** (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
	Điều 19, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)			

6.1. Yêu cầu:

- Nguyên liệu đưa vào sản xuất phải đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm;
- Có đủ nước, nước đá để sản xuất thực phẩm đạt quy chuẩn kỹ thuật;
- Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất thực phẩm theo đúng quy định.

6.2. Phạm vi:

- Hồ sơ ghi chép về nguyên liệu.
- Khu vực, thùng, tủ, ngăn chứa hoá chất, phụ gia;
- Nguồn cung cấp nước, nước đá; dụng cụ chứa đựng. Kết quả phân tích nước, nước đá (nếu có);
- Sử dụng trong thực tế.

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

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

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

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

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

7. PHÒNG, CHỐNG ĐỘNG VẬT GÂY HẠI VÀ XỬ LÝ CHẤT THẢI, NƯỚC THẢI

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

7.1. Yêu cầu:

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

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

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

7.2. Phạm vi:

- Khu vực sản xuất trong nhà và ngoài trời.

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

- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

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

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

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

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

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

8. BAO GÓI, GHI NHÃN, BẢO QUẢN, VẬN CHUYỂN

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
8	**Luật ATTP:** Điều 18; Điều 10, Khoản 2,	**Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
	Điểm b, c Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ Điều 20, Khoản 1, Điểm a, c; **QCKT tương ứng** (nếu có);	nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)			

8.1. Yêu cầu:

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

- Nhãn được ghi đúng quy định.

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

8.2. Phạm vi:

- Nhãn sản phẩm.

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

- Phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

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

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

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

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

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

9. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP VÀ QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
9	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL** (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP)			

9.1. Yêu cầu:

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

- Có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP theo quy định.

9.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

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

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

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

10. TRUY XUẤT NGUỒN GỐC, THU HỒI VÀ XỬ LÝ SẢN PHẨM KHÔNG BẢO ĐẢM AN TOÀN

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
10	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ;	**Truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn** (quy đinh, thủ tục thự hiện; hồ sơ ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
	QCKT tương ứng (nếu có);	xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)			

10.1. Yêu cầu:

- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm (nguyên liệu, thực phẩm), thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn.

10.2. Phạm vi:

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

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

- Quy định và thủ tục, phân công thực hiện truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không bảo đảm an toàn.

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

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

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

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

- Thủ tục, kế hoạch hành động khi sản phẩm không bảo đảm an toàn.

B. YÊU CẦU ĐIỀU KIỆN ĐAM BẢO ATTP ĐỐI VỚI LOẠI HÌNH SẢN XUẤT KINH DOANH THỰC PHẨM TƯƠNG ỨNG

I. CHẾ BIẾN THỦY SẢN ĐÔNG LẠNH

11. Cấp đông, mạ băng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
11	QCVN 02 - 01	**Cấp đông, mạ băng** (phương pháp chờ đông, thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định, thiết bị ra khuôn mạ băng)			

11.1. Yêu cầu

- Khả năng thực tế và tính hiệu quả của máy móc thiết bị trong khu vực cấp đông.

- Tránh lây nhiễm vào sản phẩm.

11.2. Phạm vi

- Các thiết bị chờ đông, cấp đông, mạ băng, tái đông.

- Hồ sơ kiểm soát.

11.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Nếu vì lý do nào đó phải chờ đợi, sản phẩm phải được giữ ở nhiệt độ từ -1^{0}C đến +4^{0}C trong thời gian không quá 4 giờ.

- Thiết bị cấp đông đảm bảo nhiệt độ trung tâm sản phẩm sau cấp đông phải đạt hoặc thấp hơn -18^{0}C.

- Dụng cụ theo dõi nhiệt độ trên thiết bị cấp đông, thiết bị chờ đông phù hợp.

- Thủy sản ăn liền không được cấp đông đồng thời với sản phẩm khác trong cùng thiết bị nếu chưa được bao gói kín.

12. KHO LẠNH VÀ PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN LẠNH

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
12	QCVN 02 - 01	**12. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh:** **12.1 Kho lạnh (**Duy trì ở nhiệt độ thích hợp, có nhiệt kế tự ghi, có biểu đồ nhiệt độ đúng cách, đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí, phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp) **12.2. Phương tiện vận chuyển lạnh** (Duy trì ở nhiệt độ thích hợp, Đảm bảo vệ sinh)			

12.1. Yêu cầu

- Kho lạnh, phương tiện vận chuyển lạnh phải đảm bảo duy trì nhiệt độ sản phẩm -18^{0}C hoặc thấp hơn và được kiểm soát một cách hữu hiệu.

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

12.2. Phạm vi: Tất cả kho lạnh bảo quản thành phẩm (bao gồm cả kho hàng lẻ), container và phương tiện vận chuyển lạnh sản phẩm.

12.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh (container, xe lạnh) đảm bảo nhiệt độ sản phẩm đạt -18^{0}C hoặc thấp hơn, trừ thời gian xả tuyết hoặc xuất, nhập hàng.

- Kho lạnh phải có nhiệt kế tự ghi giám sát nhiệt độ. Trong trường hợp nhiệt kế tự ghi bị hỏng phải thực hiện ghi chép nhiệt độ kho 2 giờ/lần và thể hiện trên biểu đồ.

- Việc bảo quản, sắp xếp sản phẩm; tình trạng vệ sinh và sự đối lưu không khí trong kho lạnh, phương tiện vận chuyển lạnh.

- Sử dụng kho đúng mục đích.

13. SẢN PHẨM THỦY SẢN ĐÔNG LẠNH

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
13	**QCVN 02 - 01**	**Sản phẩm thủy sản đông lạnh** (rã đông, cấp đông, mạ băng, bao gói, ghi nhãn, sản phẩm xử lý nhiệt,..)			

13.1. Yêu cầu

13.2. Phạm vi

13.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Khu vực bao gói chỉ dành riêng cho hoạt động bao gói sản phẩm. Sản phẩm ăn liền phải được bao gói ở khu vực tách biệt khu vực bao gói các sản phẩm khác.

II. KHO LẠNH BẢO QUẢN ĐÔNG LẠNH

14. PHÒNG ĐỆM, KHU VỰC BỐC DỠ HÀNG

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
14	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm a; **QCVN 02 - 09:2009**	**Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng** (có phòng đệm, có thiết kế, cấu tạo phù hợp; hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng)			

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

14.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng.

14.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

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

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

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
15	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCVN 02 - 09:2009**	**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).			

15.1. Yêu cầu:

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

- Phương tiện bốc dỡ, vận chuyển phù hợp.

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

15.2. 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.

15.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

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

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

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

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

- 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.

16. BẢO QUẢN SẢN PHẨM TRONG KHO LẠNH

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
16	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **QCVN 02 - 09:2009**	**Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh** (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế tự ghi và lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp; không khí lạnh lưu thông tốt)			

16.1. 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.

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

16.3. Phương pháp và nội dung 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 - 20^0C ± 2^0C; nhiệt độ tâm sản phẩm phải ≤ -18^0C.

- 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 0,5^0C. Đầu cảm biến của nhiệt kế được bố trí ở vị trí có nhiệt độ cao nhất trong kho.

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

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

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

III. SẢN XUẤT THỦY SẢN KHÔ

17. KHU VỰC SẢN XUẤT HÀNG KHÔ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
17	QCVN 02-01 QCVN 02-17	**17. Khu vực sản xuất hàng khô** (trần, tường, nền không thấm nước, dễ vệ sinh, bảo trì tốt)			

17.1. Yêu cầu: Không thấm nước, kín, sáng màu và dễ làm vệ sinh.

17.2. Phạm vi

a) Tường, vách ngăn, các trang thiết bị, đường ống, dây dẫn gắn trên tường; trần các khu vực tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, khu vực khô, khu bao gói, bảo quản sản phẩm.

b) Tường, trần kho bao bì, phụ gia, hóa chất, phòng thay bảo hộ lao động, khu vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến.

17.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét, kiểm tra thực tế toàn bộ bề mặt tường, trần hoặc mái tại tất cả các khu vực để xác định:

- Vật liệu làm tường, vách ngăn: bền, không thấm nước, màu sáng, không độc (khu vực khô có thể bằng nhựa...)
- Vật liệu làm trần bền, không rỉ sét, không bong tróc, màu sáng và không độc.
- Kết cấu kín, nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.
- Khu vực khô có thể không có trần nhưng mái che phải chắn chắn, vật liệu bền.
- Các đường ống, dây dẫn được đặt chìm trong tường, hoặc được bọc gọn, cố định cách tường 0,1m.
- Mặt trên các vách lửng (mục 3.2.2.a) có độ nghiêng không nhỏ hơn 45 độ.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

18. CÁC BỀ MẶT TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI SẢN PHẨM KHU VỰC SẢN XUẤT KHÔ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
18	QCVN 02-01 QCVN 02-17	**Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm khu vực sản xuất khô** (thiết bị, dụng cụ, giàn phơi)			

18.1. Yêu cầu: Vật liệu và cấu trúc thích hợp tránh lây nhiễm cho sản phẩm.

18.2. Phạm vi: Tất cả các bề mặt tiếp xúc trực tiếp (thớt, dao, thùng chứa, thau rổ, mặt bàn, bề mặt thiết bị...) với thủy sản và các thành phần phối chế tại khu vực sản xuất khô

18.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Quan sát kỹ các bề mặt, kể cả các mối nối, mối ghép giữa các bề mặt và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, không bị ăn mòn, không gây độc, chịu được tác dụng của chất tẩy rửa và khử trùng.

- Các bề mặt và mối nối phải nhẵn, dễ làm vệ sinh hoặc được thiết kế để dễ tháo lắp khi làm vệ sinh.

- Giàn phơi phải đặt cách mặt đất ít nhất 0,5m.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

19. KHO BẢO QUẢN THÀNH PHẨM KHÔ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
19	QCVN 02-01 QCVN 02-17	**Kho bảo quản thành phẩm khô** (Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp			

19.1. Yêu cầu

- Kho bảo quản thành phẩm khô, phương tiện vận chuyển phải có phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp.

19.2. Phạm vi: Tất cả kho bảo quản thành phẩm khô và phương tiện vận chuyển sản phẩm.

19.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Việc sắp xếp sản phẩm; tình trạng vệ sinh và đối lưu không khí trong kho lạnh.

- Sử dụng kho đúng mục đích.

- Kho bảo quản thành phẩm khô: Sạch sẽ, có hệ thống thông gió, kín (có trần), đảm bảo côn trùng, động vật gây hại không thể xâm nhập.

- Phương tiện vận chuyển: khoang chứa hàng phải sạch, che kín trong quá trình vận chuyển.

IV. LÀM SẠCH NHUYỄN THỂ HAI MẢNH VỎ

20. BỐ TRÍ MẶT BẰNG KHU VỰC NGÂM LÀM SẠCH

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
20	QCVN 02-01 QCVN 02 - 07	**Bố trí mặt bằng khu vực ngâm làm sạch** (Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm, thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh)			

20.1. Yêu cầu

- Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm chéo giữa các khu vực có độ rủi ro, công nghệ khác nhau.

- Đủ diện tích, bố trí các khu vực thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh.

20.2. Phạm vi: Khu vực ngâm, làm sạch, phòng thay bảo hộ lao động, khu vệ sinh công nhân.

20.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Đánh giá trên sơ đồ, thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Sự phân cách hợp lý giữa khu vực ngâm làm sạch với các khu vực khác (phòng thay BHLD, khu vệ sinh công nhân).

- Bố trí các bể ngâm không hợp lý, gây cản trở cho chế biến và làm vệ sinh, làm mất khả năng kiểm soát an toàn vệ sinh.

- Diện tích khu vực ngâm làm sạch so với khối lượng sản phẩm được sản xuất.

21. NỀN KHU NGÂM LÀM SẠCH VÀ CÁC KHU VỰC PHỤ TRỢ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
21	QCVN 02-01 QCVN 02 - 07	**Nền khu ngâm làm sạch và các khu vực phụ trợ** (Không bị thấm nước, khả năng thoát nước, dễ làm vệ sinh và bảo trì tốt)			

21.1 Yêu cầu: Vật liệu và cấu trúc thích hợp, không thấm nước, không đọng nước, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt

21.2 Phạm vi áp dụng: Khu vực ngâm làm sạch; Phòng thay bảo hộ lao động, khu vực vệ sinh công nhân.

21.3 Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét và đánh giá thực tế toàn bộ bề mặt nền tại tất cả các khu vực để xác định:

- Vật liệu làm nền: bền, không thấm nước.

- Kết cấu: phẳng, có độ dốc thích hợp và dễ làm vệ sinh

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của nền sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu Phần A*

22. VẬN CHUYỂN, BẢO QUẢN NHUYỄN THỂ 2 MẢNH VỎ SỐNG

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
22	QCVN 02-01 QCVN 02 - 07	**Vận chuyển, bảo quản nhuyễn thể 2 mảnh vỏ sống** (Phương tiện vận chuyển bảo quản phù hợp, dễ làm vệ sinh, Phương pháp vận chuyển bảo quản phù hợp, bảo trì)			

22.1. Yêu cầu

- Phương tiện vận chuyển, bảo quản không là nguồn lây nhiễm cho NT2MV.

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

22.2. Phạm vi: Phương tiện vận chuyển, bảo quản NT2MV sống.

22.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét hồ sơ, đánh giá trên thực tế, đo nhiệt độ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Được làm bằng vật liệu bền, không bị ăn mòn, không gỉ sét, không gây độc.

- Bề mặt nhẵn, dễ làm vệ sinh.

- Phương pháp vận chuyển, bảo quản phù hợp.

V. SẢN XUẤT ĐỒ HỘP THỦY SẢN

23. CHẤT LƯỢNG VỎ HỘP

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
23	QCVN 02-01 QCVN 02-04	**Chất lượng vỏ hộp:** Hồ sơ: a. Có hồ sơ kiểm soát chất lượng cho từng lô vỏ hộp b. Hồ sơ đầy đủ, đủ độ tin cậy Bảo quản, vận chuyển: a. Có khu vực bảo quản riêng, phù hợp b. Bảo quản, vận chuyển đúng cách **Rửa vỏ hộp:** a. Có biện pháp Kiểm tra, loại bỏ vỏ hộp có khuyết tật b. Rửa hộp đúng quy định			

23.1. Yêu cầu:

- Hồ sơ đầy đủ, tin cậy

- Không lây nhiễm cho sản phẩm.

- Bảo quản, vận chuyển trong điều kiện hợp vệ sinh.

23.2. Phạm vi:

- Khu vực bảo quản, rửa vỏ hộp

- Hồ sơ kiểm soát chất lượng vỏ hộp

23.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Có đầy đủ hồ sơ kiểm soát chất lượng từng lô vỏ hộp (xuất xứ, chứng nhận chất lượng, kiểm soát quá trình tiếp nhận, bảo quản, sử dụng vỏ hộp của doanh nghiệp).

- Có khu vực bảo quản riêng, phù hợp.

- Bảo quản, vận chuyển trong điều kiện hợp vệ sinh.

- Có biện pháp loại bỏ hộp bị khuyết tật.

- Vỏ hộp được rửa sạch (bằng nước nóng hoặc hơi nước có nhiệt độ, áp lực phù hợp) và được làm khô ráo trước khi đưa đến công đoạn vào hộp.

- Dây chuyền chuyển vỏ hoạt động bình thường, không lây nhiễm cho vỏ hộp khi vận chuyển.

24. MÁY GHÉP MÍ, RỬA HỘP SAU GHÉP MÍ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
24	QCVN 02-04	**Máy ghép mí, rửa hộp sau ghép mí:** a. Máy ghép mí đủ công suất. b. Biện pháp rửa hộp phù hợp **Kiểm tra mí ghép** a. Xây dựng quy định phù hợp về việc Kiểm tra hiệu chỉnh thiết bị và kiểm soát mí ghép b. Tần suất, biện pháp thực hiện thích hợp			

24.1. Yêu cầu:

- Phù hợp công suất chung của dây chuyền sản xuất.
- Hộp sau ghép mí đảm bảo đáp ứng các yêu cầu theo quy định.

24.2. Phạm vi:

- Hệ thống ghép mí, rửa hộp
- Hồ sơ kiểm soát

24.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Năng suất làm việc của các máy ghép mí tương đương với năng suất của dây chuyền SX

- Lấy mẫu hộp trước mỗi ca sản xuất và theo tần suất quy định khi máy ghép mí đang làm việc để kiểm tra bằng mắt thường, đo ngoài mí ghép, kiểm tra độ kín, cắt mí hộp kiểm tra các thông số: độ cao, dày, rộng của mí hộp; kích thước móc thân, móc nắp; độ chồng mí hộp và kiểm tra khuyết tật của mí hộp.

- Hộp sau khi ghép mí được rửa bằng nước sạch (nếu sử dụng hóa chất được phép để rửa vỏ hộp thì phải rửa lại bằng nước sạch), sau khi rửa trên hộp phải không còn dầu mỡ và các tạp chất khác.

25. THANH TRÙNG, LÀM NGUỘI

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
25	QCVN 02-04	**Thanh trùng, làm nguội:** **Thiết bị thanh trùng** Có hồ sơ khảo sát phân bố nhiệt độ bên trong nồi thanh trùng **25.2. Thiết bị kiểm soát hoạt động thanh trùng** (nhiệt kế thủy ngân, nhiệt kế tự ghi, đồng hồ đo áp suất...): a. Đầy đủ và kiểu loại phù hợp b. Biểu đồ nhiệt độ, thời gian đầy đủ c. Kiểm định, hiệu chỉnh đúng quy định, đúng cách			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
		Xử lý sau thanh trùng a. Nhiệt độ tâm sản phẩm sau làm nguội đúng quy định b. Có biện pháp phân biệt lô hộp đã thanh trùng c. Kiểm soát nước làm lạnh đúng cách d. Đồ hộp sau khi làm nguội được xử lý và bảo quản phù hợp			

25.1. Yêu cầu: Sản phẩm được thanh trùng và làm nguội đúng cách.

25.2. Phạm vi:

- Hệ thống thanh trùng, làm nguội

- Hồ sơ lưu trữ.

25.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Có và lưu trữ đầy đủ hồ sơ khảo sát sự phân bố nhiệt độ bên trong nồi thanh trùng.

- Mỗi thiết bị thanh trùng có đầy đủ các thiết bị kiểm soát (đồng hồ đo áp suất, nhiệt kế thủy ngân, nhiệt kế tự ghi, biểu đồ nhiệt độ - thời gian) và được kiểm định, hiệu chỉnh theo đúng quy định với phương pháp phù hợp.

- Sau khi thanh trùng, đồ hộp phải được làm nguội nhanh cho đến khi nhiệt độ tâm sản phẩm nhỏ hơn 40^0C.

- Sử dụng nước uống được để làm nguội đồ hộp (nếu sử dụng nước xử lý bằng chlorine thì dư lượng clorine trong nước phải đạt 1ppm). Nước dùng 1 lần.

- Có biện pháp phân biệt lô đồ hộp đã thanh trùng với lô đồ hộp chưa thanh trùng.

- Đồ hộp sau khi làm nguội được để yên trong giỏ thanh trùng ít nhất 24 giờ mới được lấy ra khỏi giỏ.

26. BẢO ÔN, Ủ KIỂM TRA THÀNH PHẨM

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
26	QCVN 02-04	**Bảo ôn** a. Điều kiện bảo ôn đúng quy định b. Sắp xếp lẫn lộn và có thông tin để phân biệt các lô sản phẩm khác nhau **Ủ kiểm tra thành phẩm** a. Có thực hiện b. Thực hiện đúng theo quy định c. Thực hiện đúng thủ tục			

26.1. Yêu cầu: Sản phẩm sau bảo ôn phải đảm bảo an toàn vệ sinh cho người sử dụng.

26.2. Phạm vi: Khu vực tiến hành ủ, phân tích mẫu và hồ sơ lưu trữ.

26.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Điều kiện bảo ôn đồ hộp đúng theo quy định: có kệ chắc chắn, được lót giấy hoặc vải trước khi xếp hộp bảo ôn.

- Có dấu hiệu phân biệt rõ ràng các lô đồ hộp xếp trong khu vực bảo ôn.

- Doanh nghiệp tiến hành lấy mẫu đồ hộp thành phẩm của từng ca sản xuất để kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng có liên quan (cảm quan, hóa lý, vi sinh).

- Đồ hộp phải được lấy mẫu ủ ở nhiệt độ và thời gian quy định và tiến hành kiểm tra các vi khuẩn chịu nhiệt.

- Hồ sơ các kết quả phân tích được lưu trữ đầy đủ.

VI. SẢN XUẤT DẦU CÁ

27. Bố trí mặt bằng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
27	QVCN 02-24	**Bố trí mặt bằng** (tách biệt các khu vực)			

27.1. Yêu cầu: Bố trí tách biệt các khu vực sản xuất, bao gồm khu vực tiếp nhận, nghiền, cắt nguyên liệu; gia nhiệt, xử lý và tinh chế (đối với dầu cá thô và tinh luyện); khu vực chiết rót, bao gói, bảo quản thành phẩm sau bao gói (đối với dầu cá tinh luyện).

27.2. Phạm vi: Các khu vực phục vụ sản xuất dầu cá, tinh luyện sản phẩm.

27.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét thực tế để xác định: việc bố trí các khu vực sản xuất tách biệt theo quy trình trên sơ đồ mặt bằng, thực tế tại nhà máy.

28 . Bố trí mặt bằng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
28	**QVCN 02-24**	**- Yêu cầu thiết bị** (bồn chứa, hệ thống ống vận chuyển, thiết bị xử lý, tinh chế...)			

28.1. Yêu cầu:

- Bồn chứa dùng để bảo quản phải có cấu tạo sao cho diện tích tiếp xúc với không khí nhỏ nhất; miệng bồn phải có nắp đậy kín và khóa an toàn.

- Hệ thống đường ống vận chuyển dầu cá, mỡ cá phải kín khi không sử dụng.

- Thiết bị trong quá trình xử lý và tinh chế phải được trang bị đủ thiết bị đo các thông số cần thiết như nhiệt độ, thời gian, áp suất đảm bảo sản phẩm được xử lý theo yêu cầu; các thiết bị đo này phải được hiệu chuẩn, kiểm định theo quy định.

28.2. Phạm vi: Các khu vực phục vụ sản xuất dầu cá, tinh luyện sản phẩm.

28.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét thực tế để xác định: Quan sát đánh giá thực tế và xem xét hồ sơ việc kiểm soát vệ sinh; kiểm soát điều kiện làm việc thiết bị đo của máy móc phục vụ xử lý, tinh chế sản phẩm

29. Yêu cầu bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
29	QVCN 02-24	**- Yêu cầu bảo quản, vận chuyển** (điều kiện bảo quản, kiểm soát vệ sinh công nhân, vệ sinh thiết bị, dụng cụ)			

29.1. Yêu cầu:

- Dầu cá, mỡ cá dùng làm thực phẩm phải được bảo quản riêng biệt so với các loại sử dụng cho mục đích khác được bảo quản tại cơ sở sản xuất; bảo quản tránh ánh sáng mặt trời; ngoài ra, đối với dầu tinh luyện sau khi bao gói phải bảo quản ở nhiệt độ phòng hoặc thấp hơn.

- Vận chuyển dầu cá, mỡ cá: trường hợp vận chuyển trong cùng một hệ thống đường ống thì phải có dấu hiệu nhận diện rõ ràng các lần vận chuyển khác nhau theo nguyên tắc dầu cá, mỡ cá có chất lượng tinh chế cao hơn được vận chuyển trước.

- Chế độ làm vệ sinh hệ thống sản xuất, vận chuyển và bảo quản dầu cá, mỡ cá: khi làm vệ sinh định kỳ phải đảm bảo sạch dầu cá, mỡ cá còn lại trên hệ thống. Nếu sử dụng hơi nước hoặc nước phải đảm bảo hệ thống sau khi làm vệ sinh thoát nước hết, khô ráo trước khi tiếp xúc với dầu cá, mỡ cá. Trường hợp sử dụng chất tẩy rửa, kiềm, thì các bề mặt hệ thống phải được rửa bằng nước sạch để đảm bảo không còn dư lượng. Trường hợp sử dụng dầu cá, mỡ cá để làm vệ sinh thì dầu cá, mỡ cá phải có chất lượng tương đương hoặc cao hơn dầu cá, mỡ cá đang sản xuất.

- Công nhân làm việc tại khu vực xử lý, tinh chế phải mang quần áo bảo hộ lao động sáng màu, có giầy hoặc ủng chống trơn.

29.2. Phạm vi: Khu vực bảo quản, lưu chuyển sản phẩm sau tinh luyện/tinh chế.

29.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét thực tế để xác định: Xem xét quy định, hồ sơ thực hiện kiểm soát và thực tế tổ chức hoạt động sản xuất tại cơ sở.

VII. SẢN XUẤT SẢN PHẨM THỦY SẢN ĂN LIỀN

30. Yêu cầu khu vực xử lý thủy sản ăn liền

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
30	QCVN 02 - 03	**Yêu cầu khu vực xử lý thủy sản ăn liền** (thiết kế, bố trí, trang thiết bị	**Đạt**	**Không đạt**	

30.1. Yêu cầu:

- Khu vực xử lý thủy sản ăn liền phải được bố trí cách biệt với khu sơ chế nguyên liệu và chỉ được dùng riêng cho mục đích này; được thiết kế đảm bảo luồng không khí chỉ lưu thông theo một chiều từ khu vực xử lý thủy sản ăn liền sang các khu vực khác; đảm bảo thông thoáng, dễ thoát nhiệt, thoát ẩm; Không được để bất kỳ rãnh thoát nước hở từ khu vực khác chảy qua khu vực xử lý thủy sản ăn liền.

- Bán thành phẩm chỉ được phép vận chuyển từ khu sơ chế hoặc khu xử lý nhiệt sang khu xử lý thủy sản ăn liền bằng cách đưa qua ô cửa.

- Công nhân ra vào khu vực xử lý thủy sản ăn liền chỉ được phép đi theo một cửa nhất định và có sự kiểm soát vệ sinh tại cửa này.

- Thiết bị và dụng cụ dùng trong xử lý, chế biến thủy sản ăn liền phải được dùng riêng cho mục đích này và được bảo quản ở trong khu vực xử lý thủy sản ăn liền.

- Tại cửa ra vào và bên trong khu vực xử lý thủy sản ăn liền, ngoài phương tiện rửa và làm khô tay, phải trang bị đủ phương tiện khử trùng tay công nhân.

- Phải trang bị phương tiện làm sạch bụi bám trên mũ, quần áo bảo hộ lao động của công nhân trước khi vào khu vực xử lý thủy sản ăn liền.

30.2. Phạm vi: Khu vực sản xuất sản phẩm ăn liền

30.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét thực tế để xác định: Xem xét sơ đồ mặt bằng và thực tế bố trí sản xuất; trang bị và bảo quản dụng cụ tại khu vực dành riêng sản xuất sản phẩm ăn liền

31. Yêu cầu xử lý bán thành phẩm, sản phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
31	QCVN 02 - 03	**Yêu cầu xử lý bán thành phẩm, sản phẩm** (xử lý nhiệt, làm mát, cấp đông)	**Đạt**	**Không đạt**	

31.1. Yêu cầu:

- Xử lý nhiệt (lập kế hoạch và thực hiện giám sát thời gian và nhiệt độ xử lý nhiệt theo quy định; tại khu vực xử lý nhiệt phải trang bị các loại dụng cụ đo nhiệt độ bán thành phẩm và thời gian xử lý nhiệt. Dụng cụ đo phải chính xác, có thang chia độ ở khoảng cách thích hợp, dễ theo dõi. Dụng cụ đo phải được định kỳ kiểm định và hiệu chỉnh độ chính xác.

- Làm nguội (Bán thành phẩm phải được làm nguội càng nhanh càng tốt. Sử dụng tác nhân làm mát (nước sạch, nước đá, không khí) đáp ứng quy định; Sau khi làm nguội, bán thành phẩm phải được đem xử lý ngay, hoặc phải được bảo quản sao cho nhiệt độ của bán thành phẩm được duy trì từ -1°C đến + 4°C.

- Cấp đông (thủy sản ăn liền (kể cả sản phẩm chín và tươi), nếu chưa bao gói kín không được cấp đông đồng thời với sản phẩm khác không cùng ngưỡng vi sinh vật trong cùng thiết bị cấp đông).

31.2. Phạm vi: Khu vực sản xuất sản phẩm ăn liền (xử lý nhiệt, làm mát và cấp đông)

31.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

- Xem xét sự phù hợp quy định và hồ sơ thực tế kiểm soát tại thời điểm thẩm định và hồ sơ lưu; kiểm soát CCP tại công đoạn này

32. Yêu cầu bao gói, ghi nhãn, bảo quản (bố trí khu vực bao gói, thông tin ghi nhãn, điều kiện bảo quản)

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
32	QCVN 02 - 03	**Yêu cầu bao gói, ghi nhãn, bảo quản** (bố trí khu vực bao gói, thông tin ghi nhãn, điều kiện bảo quản)	**Đạt**	**Không đạt**	

32.1. Yêu cầu:

- Được bao gói tại khu vực tại khu vực riêng. Nếu cùng khu vực bao gói với các sản phẩm khác, thhủy sản ăn liền đã bao gói kín được đóng vào thùng cac ton.

- Thủy sản tươi sống ăn liền đông lạnh có mối nguy ký sinh trùng gắn liền với loài phải được bảo quản ít nhất 7 ngày, khi nhiệt độ ở tâm sản phẩm đạt - 20°C; hoặc 15 giờ khi nhiệt độ ở tâm sản phẩm đạt - 35°C trước khi đem bán cho người tiêu dùng.

- Trên nhãn bao bì đựng thủy sản ăn liền, ghi nhãn theo quy định của thị trường tiêu thụ sản phẩm tương ứng.

32.2. Phạm vi: Khu vực bao gói, ghi nhãn sản phẩm ăn liền

32.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét sơ đồ mặt bằng và thực tế bố trí sản xuất tại khu vực dành riêng sản xuất sản phẩm ăn liền; quy định ghi nhãn và thực tế sản xuất.

33. Yêu cầu về kiểm soát vệ sinh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
33	QCVN 02 - 03	**Yêu cầu về kiểm soát vệ sinh** (công nhân, bề mặt tiếp xúc trực tiếp, gián tiếp)	**Đạt**	**Không đạt**	

33.1. Yêu cầu:

- Vệ sinh và khử trùng nhà xưởng, thiết bị và dụng cụ (Bề mặt thiết bị dùng cho xử lý, chế biến thủy sản ăn liền, ngoài việc thực hiện chế độ vệ sinh và khử trùng với tần suất như đối với các khu vực chế biến khác, còn phải được làm vệ sinh và khử trùng bổ sung giữa ca sản xuất với tần suất 1 giờ 1 lần; Đèn tia cực tím, nước nóng, hoá chất... dùng để khử trùng nhà xưởng, thiết bị và dụng cụ ở khu vực xử lý thủy sản ăn liền phải được sử dụng theo đúng quy định, đảm bảo an toàn cho công nhân và an toàn vệ sinh cho sản phẩm chế biến.

- Vệ sinh công nhân (công nhân, người làm việc khu vực này phải mặc quần áo bảo hộ, đi ủng, đội mũ che kín tóc, mang khẩu trang và đeo găng tay; chỉ được dùng riêng cho khu vực này, và phải có màu khác biệt với công nhân các khu vực chế biến khác; Phòng thay bảo hộ lao động của công nhân khu vực xử lý thủy sản ăn liền phải được bố trí riêng. Phòng cất giữ quần áo của công nhân mặc từ bên ngoài thay ra phải cách biệt với phòng mặc quần áo bảo hộ lao động vào khu xử lý thủy sản ăn liền; trước khi vào khu vực sản xuất phải rửa và khử trùng tay, làm sạch bụi và các vật lạ bám

trên mũ, áo bảo hộ. Ngoài ra, công nhân trực tiếp xử lý thủy sản ăn liền phải rửa và khử trùng tay 1giờ một lần trong giờ làm việc; Những người thường xuyên tiếp xúc trực tiếp với thủy sản ăn liền phải kiểm tra sức khỏe định kỳ 6 tháng 1 lần; phải có hồ sơ khám sức khỏe của cơ quan y tế cho thấy công nhân đủ điều kiện sức khỏe làm việc ở khu vực này; những người bị thương ở tay, vết thương bị nhiễm trùng; hoặc những người bị bệnh truyền nhiễm tuyệt đối không được làm việc tại khu vực xử lý thủy sản ăn liền.

33.2. Phạm vi: Khu vực sản xuất sản phẩm ăn liền

33.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

- Xem xét quy định kiểm soát vệ sinh đối với khu vực sản xuất sản phẩm ăn liền
- Đánh giá thực tế việc thực hiện tại cơ sở
- Hồ sơ khám sức khỏe; hồ sơ kiểm soát vệ sinh.
- Kế hoạch lấy mẫu và thực hiện thẩm tra vệ sinh của cơ sở
- Lấy mẫu đánh giá kiểm soát vệ sinh (nếu cần)

C. YÊU CẦU ĐẶC THÙ CỦA THỊ TRƯỜNG ĐĂNG KÝ XUẤT KHẨU TƯƠNG ỨNG

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/ Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
34	Quy định thị trường tương ứng				

- **Thị trường EU** (Chương trình ban hành kèm theo Quyết định 5523/QĐ-BNN-CCPT): quy định về kiểm soát điều kiện đảm bảo ATTP nguyên liệu nuôi, khai thác tự nhiên (quy định IUU); nguyên liệu nhập khẩu; nhiệt độ bảo quản sản phẩm đông lạnh; kiểm soát động vật gây hại; kiểm soát chất lượng nước, nước đá...

- **Thị trường Hoa Kỳ** (cá da trơn theo Chương trình ban hành kèm theo 1802/QĐ-BNN-QLCL): kiểm soát cơ sở nuôi, quá trình vận chuyển, kiểm soát cá chết, giết mổ, pre-shipment review...)

- Đối với các thị trường khác có quy định mới về điều kiện bảo đảm ATTP được Cục cập nhật và thông báo, Đoàn thẩm định bổ sung và ghi rõ nhóm chỉ tiêu tương ứng và kết quả đánh giá.

Phụ lục X
MẪU GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN 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)

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

GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
CERTIFICATE
OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS
.....
(tên Cơ quan thẩm quyền/name of the Competent Authority)

Cơ sở/*Establishment:*

Mã số/*Approval number:*

Địa chỉ/*Address:*

Đủ điều kiện an toàn thực phẩm
trong sản xuất kinh doanh sản phẩm/nhóm sản phẩm:
Has been found to be in compliance with food safety regulations
for following product(s)/product group(s):

(1) 1.
2.
3.

Số cấp/*Number*: /XXXX(2)/CNĐK-YY(3)

Giấy chứng nhận có hiệu lực 03 (ba) năm kể từ ngày ký/*This certificate is valid for 03 (three) years from date of issue*

(4) và thay thế Giấy chứng nhận số:..... cấp ngày...../*and replaces the certificate N^{o}..... issued on.... (day/month/year)*

....., ngày tháng năm.../..., day... month... year
(Thủ trưởng Cơ quan thẩm quyền ký tên; đóng dấu/
Signature of the competent authority leader and stamp)

Ghi chú:

(1): Ghi theo tên phân nhóm sản phẩm thủy sản tương tự về ATTP được thẩm định, chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP theo Bảng danh mục dưới đây:

TT	Nhóm sản phẩm tương tự/Product Catergories
I	**Nhóm sản phẩm thủy sản sống/tươi ướp đá/giữ lạnh *(Live/Chilled fresh fishery products)***
1.	Thủy sản nuôi sống/tươi ướp đá/giữ lạnh/*Live/Chilled fresh farmed fishery products*
2.	Thủy sản nuôi có xử lý nhiệt ướp đá/giữ lạnh/*Chilled, heat treated farmed fishery products*
3.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) còn sống/tươi ướp đá/giữ lạnh/*Live/Chilled fresh wild-caught aquatic animals (with species-related hazards)*
4.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) có xử lý nhiệt, ướp đá/giữ lạnh/*Chilled, heat treated wild-caught fishery products (with species-related hazards)*
5.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) còn sống/tươi ướp đá/giữ lạnh/*Live/chilled fresh wild-caught aquatic animals (without species - related hazards)*
6.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) có xử lý nhiệt, ướp đá/giữ lạnh/*Chilled, heated treated wild-caught fishery products (without species - related hazards)*
II	**Nhóm sản phẩm đông lạnh *(Frozen fishery products)***
II.1	**Thủy sản nuôi *(farmed fishery products)***
1.	Thủy sản nuôi cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền/*Frozen farmed fishery products, non-heat treated and ready-to-eat*
2.	Thủy sản nuôi cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền/*Frozen farmed fishery products, heat treated and ready-to-eat*

TT	Nhóm sản phẩm tương tự/Product Catergories
3.	Thủy sản nuôi cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền/*Frozen farmed fishery products, non-heat treated and not ready-to-eat*
4.	Thủy sản nuôi cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền/*Frozen farmed fishery products, heat treated and not ready-to-eat*
II.2	**Thủy sản khai thác tự nhiên *(Wild-caught fishery products)***
1.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền/*Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), non-heat treated, ready-to-eat*
2.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền/*Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), heat treated, ready-to-eat*
3.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền/*Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), non-heat treated, not ready-to-eat*
4.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền/*Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), heat treated, not ready-to-eat*
5.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền/*Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), non-heat treated, ready-to-eat*
6.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền/*Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), heat treated, ready-to-eat.*
7.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền/*Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), non-heat treated, not ready-to-eat*

TT	Nhóm sản phẩm tương tự/Product Catergories
8.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền/*Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), heat treated, not ready-to-eat*
II.3	**Sản phẩm phối chế đông lạnh *(Frozen composite products)***
1.	Thủy sản phối chế cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền/*Frozen composite fishery products, non-heat treated ready-to-eat*
2.	Thủy sản phối chế cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền/*Frozen composite fishery products, non- heat treated, not ready-to-eat*
3.	Thủy sản phối chế cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền/*Frozen composite fishery products, heat treated and ready-to-eat*
4.	Thủy sản phối chế cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền/*Frozen composite fishery products, heat treated, not ready-to-eat*
III	**Sản phẩm khô *(Dried fishery products)***
III.1	**Thủy sản nuôi *(Dried farmed fishery products)***
1.	Khô thủy sản nuôi ăn liền/*Dried farmed fishery products, ready to eat*
2.	Khô thủy sản nuôi không ăn liền/*Dried farmed fishery products, not ready-to-eat*
III.2	**Thủy sản khai thác tự nhiên *(Dried wild-caught fishery products)***
1.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) ăn liền/ *Dried wild-caught fishery products (with species-related hazards), ready-to-eat*
2.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) không ăn liền/*Dried wild-caught fishery products (with species-related hazards), not ready-to-eat*
3.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) ăn liền/*Dried wild-caught fishery products (without species-related hazards), ready-to-eat*

TT	Nhóm sản phẩm tương tự/Product Catergories
4.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) không ăn liền/*Dried wild-caught fishery products (without species-related hazards), not ready-to-eat*
III.3	**Sản phẩm khô phối chế (*Dried composite products*)**
1.	Khô thủy sản phối chế, ăn liền/*Dried composite fishery products, ready-to-eat*
2.	Khô thủy sản phối chế, không ăn liền/*Dried composite fishery products, not ready-to-eat*
IV	**Sản phẩm đồ hộp *(Canned fishery products)***
1.	Đồ hộp thủy sản (có mối nguy gắn liền với loài) thanh trùng/ *Pasteurized canned fishery products (with species-related hazard)*
2.	Đồ hộp thủy sản (có mối nguy gắn liền với loài) tiệt trùng/*Sterilized canned wild-caught fishery products (with species-related hazard)*
3.	Đồ hộp thủy sản (không có mối nguy gắn liền với loài) thanh trùng/ *Pasteurized canned fishery products (without species-related hazard)*
4.	Đồ hộp thủy sản (không có mối nguy gắn liền với loài) tiệt trùng/ *Sterilized canned fishery products (without species-related hazard)*
5.	Đồ hộp thủy sản phối chế thanh trùng/*Pasteurized canned composite fishery products*
6.	Đồ hộp thủy sản phối chế tiệt trùng/*Sterilized canned composite fishery products*
V	**Sản phẩm thủy sản lên men, ướp muối (*Fermented, salted fishery products*)**
1.	Nước mắm/*Fish sauce*
2.	Sản phẩm dạng mắm/*Fish paste*
3.	Sản phẩm thủy sản lên men, ướp muối khác/*Other Salted, fermented fishery products*

TT	Nhóm sản phẩm tương tự/Product Catergories
VI	**Sản phẩm nhuyễn thể hai mảnh vỏ *(Bivalve Mollusk products)***
1.	Sản phẩm NT2MV sống/ướp đá/*Live/chilled bivalve mollusks*
2.	Sản phẩm NT2MV cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền/*Frozen non-heat treated, bivalve mollusks, not ready-to-eat*
3.	Sản phẩm NT2MV cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền/*Frozen, heat treated bivalve mollusks, ready-to-eat*
4.	Sản phẩm NT2MV cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền/*Frozen bivalve mollusks, heat treated, not ready-to-eat*
5.	Sản phẩm NT2MV chế biến khác (khô, đồ hộp,...)/*Other processed (dried, canned,..)bivalve mollusks*
VII	**Sản phẩm thủy sản khác (Others)**
1.	Sản phẩm thủy sản xông khói/hun khói *Smoked fishery products*
2.	Dầu cá/*Fish oil*
3.	Collagen từ thủy sản dùng làm thực phẩm/*Fish collagen for human consumption*
4.	Gellatin từ thủy sản dùng làm thực phẩm/*Fish gellatin for human consumption*
5.	Sản phẩm tinh luyện khác từ thủy sản/*Other highly refined products from fishery products*
6.	Sản phẩm có nguồn gốc thủy sản khác/Others *fishery products*

Giải thích một số thuật ngữ:

- Thủy sản nuôi: Là thủy sản có cho ăn và/hoặc trị bệnh, bao gồm: thủy sản nuôi, trồng dạng quảng canh mà không cho ăn, không trị bệnh.

- Thủy sản khai thác tự nhiên bao gồm: Thủy sản khai thác, thu hoạch trong vùng nước ngọt, nước lợ hoặc nước mặn từ nguồn lợi của tự nhiên.

- Thủy sản có mối nguy ATTP gắn liền với loài, gồm: Nhuyễn thể hai mảnh vỏ; Thủy sản có mối nguy độc tố tự nhiên (Tetrodotoxin, Ciguatoxin...); Thủy sản có mối nguy histamine (trừ nước mắm và sản phẩm dạng mắm).

- Sản phẩm phối chế: Là sản phẩm có chứa thành phần thủy sản đã qua chế biến, (hoặc/và) sản phẩm động vật trên cạn đã qua chế biến và thành phần khác có nguồn gốc thực vật.

- Sản phẩm xử lý nhiệt: Là sản phẩm được xử lý nhiệt đối với toàn bộ sản phẩm nhằm tiêu diệt vi sinh vật (ví dụ: nướng, luộc, chần, thanh trùng, tiệt trùng...) hoặc chỉ xử lý nhiệt một phần cho mục đích công nghệ (ví dụ: tôm chỉ chần phần đuôi).

- Sản phẩm tinh luyện khác từ thủy sản: chondroitin sulphate, hyaluronic acid, sụn vi cá mập, chitosan, glucosamine...

- Sản phẩm có nguồn gốc thủy sản khác: Ngoài các sản phẩm được liệt kê nêu trên và thuộc phạm vi, đối tượng điều chỉnh của Thông tư, ghi rõ tên sản phẩm tiếng Việt, tiếng Anh (ví dụ: Sa tế tôm/Shrimp Satay; rong biển/seaweed...)

(2): XXXX: 4 chữ số của năm cấp giấy

(3): YY: 2 chữ số viết tắt của Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy (Cục: ghi BB; Chi cục Trung Bộ: ghi TB; Chi Cục Nam Bộ: ghi NB)

(4): Ghi trong trường hợp thay đổi Giấy chứng nhận.

Phụ lục XI

(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)

MÃ SỐ ÁP DỤNG CHO CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỦY SẢN XUẤT KHẨU

Mã số bao gồm:

Cơ sở chế biến: TS xxxx

Cơ sở thu mua: TMxxxx

Cơ sở sơ chế: SCxxxx

Chợ đầu mối: CHxxxx

Kho lạnh bảo quản: KLxxxx

Trong đó: xxxx là nhóm 3 hoặc 4 chữ số chỉ số thứ tự mã số

Ghi chú:

- Mã số của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản xuất khẩu đã được cấp theo hệ thống mã số quy định trước đây cơ sở được tiếp tục sử dụng.

- Mã số được cấp theo nguyên tắc từ chữ số thấp tới cao và căn cứ vào hồ sơ xử lý kết quả thẩm định điều kiện đảm bảo ATTP, trường hợp các hồ sơ được xử lý đạt cùng thời điểm thì căn cứ theo thời điểm hồ sơ đăng ký của cơ sở.

- Mã số được cấp cho cơ sở, sau đó cơ sở thay đổi địa điểm, mua bán, sát nhập nếu có nhu cầu và chấp thuận của chủ cơ sở đã được cấp mã số thì được duy trì mã số đã cấp khi cấp Giấy chứng nhận.

Phụ lục XII

DANH SÁCH CÁC QUỐC GIA, VÙNG LÃNH THỔ CÓ YÊU CẦU CƠ QUAN THẨM QUYỀN VIỆT NAM THẨM ĐỊNH, CHỨNG NHẬN NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM THỦY SẢN 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)

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
1.	EU	- Tất cả các sản phẩm thủy sản; NT2MV; ốc sên, gellatin, collagel, đùi ếch - Sản phẩm phối chế (composite) có chứa: thủy sản đã qua chế biến, sản phẩm chế biến từ trứng, sữa	- Thực phẩm có nguồn gốc động vật muốn xuất khẩu vào Liên minh EU phải có xuất xứ từ quốc gia, vùng lãnh thổ được kiểm soát bằng hệ thống mà Cơ quan thẩm quyền EU đánh giá tương đương về: hệ thống văn bản pháp lý, năng lực của cơ quan thẩm quyền, điều kiện bảo đảm ATTP của các cơ sở chế biến xuất khẩu và các	- Quy định (EC) 178/2002 về việc đưa ra các quy định chung về luật ATTP, thành lập CQTQ về ATTP của EU - Các quy định Ủy ban Châu Âu (EU) số 2017/625 quy định về kiểm soát nhà nước; số 852/2004, 853/2004: thiết lập điều kiện ATTP đối với thực phẩm và thực phẩm có nguồn gốc từ động vật, quy định về

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
			chương trình giám sát quốc gia về an toàn thực phẩm. - Các cơ sở tham gia chuỗi xuất khẩu thủy sản sang thị trường EU phải có tên trong danh sách được cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu công nhận và Cơ quan thẩm quyền EU chấp thuận (trừ tàu cá, cơ sở nuôi trồng) - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang EU phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu cấp.	Cơ quan thẩm quyền quản lý Nhà nước về thực phẩm và việc nhập khẩu thực phẩm từ nước thứ 3. - Quy định EU số 2020/2235 về mẫu chứng thư cho các sản phẩm thực phẩm có nguồn gốc từ động vật xuất khẩu vào EU
2.	Nauy	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Sử dụng các quy định của EU đối với thực phẩm nhập khẩu.	Hiệp định về Khu vực Kinh tế Châu Âu (EEA)

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
			- Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU sẽ được phép xuất khẩu vào Nauy. - Chấp thuận mẫu chứng thư của EU cho lô hàng thực phẩm nhập khẩu từ các nước bên ngoài EU.	
3.	Thụy Sỹ	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Sử dụng các quy định của EU đối với thực phẩm nhập khẩu. - Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU sẽ được phép xuất khẩu vào Thụy Sỹ. - Chấp thuận mẫu chứng thư của EU cho lô hàng thực phẩm nhập khẩu từ các nước bên ngoài EU.	Hiệp định song phương về nông nghiệp giữa EU và Thụy Sỹ. Hướng dẫn của Văn phòng Thú y Liên bang Thụy Sỹ (FVO) ngày 27/01/2009 đối với việc nhập khẩu thực phẩm có nguồn gốc từ động vật từ các nước bên ngoài EU

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
4.	Great Britain (Nước Anh, Xứ Wales, Scotland)	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào Great Britain. - Mẫu chứng thư của GB cho lô hàng thực phẩm nhập khẩu từ các nước bên ngoài EU theo mẫu của Bộ Môi trường, Thực phẩm và Nông thôn (Defra)	- Hiệp định thương mại tự do Việt Nam - Vương Quốc Anh (UKVFTA).
5.	Serbia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Thị trường yêu cầu có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam	Công thư 337-00-567/2008-05 ngày 02/12/2008 của Cục Thú y - Bộ Nông Lâm nghiệp và Quản lý nước - Cộng hòa Serbia
6.	Hàn Quốc	Tất cả các sản phẩm thủy sản thuộc phạm vi của Thỏa thuận hợp tác và theo yêu cầu của Cơ quan thẩm quyền Hàn Quốc	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Hàn Quốc phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Hàn Quốc chấp thuận.	Thỏa thuận hợp tác trong lĩnh vực kiểm soát an toàn thực phẩm và kiểm dịch thủy sản, sản phẩm thủy sản giữa Cục Quản lý chất lượng nông lâm

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
			- Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Hàn Quốc phải kèm theo Chứng thư do NAFIQAD cấp.	sản và thủy sản Việt Nam và Cục Quản lý chất lượng sản phẩm thủy sản quốc gia Hàn Quốc ký ngày 09/12/2016 - Công thư ngày 09/6/2015 của Bộ An toàn Thực phẩm và Dược phẩm Hàn Quốc (MFDS) về xuất khẩu cá bò khô tẩm gia vị của Việt Nam sang Hàn Quốc
7.	Trung Quốc	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Trung Quốc phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Trung Quốc chấp thuận (đối với trường hợp Cơ quan thẩm quyền Trung Quốc yêu cầu lập danh sách).	- Lệnh số 248 ngày 12/4/2021 của Tổng cục Hải quan về việc ban hành "Quy định về Quản lý đăng ký doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài nhập khẩu vào Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa”

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
			- Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Trung Quốc phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền Việt Nam cấp.	- Lệnh số 249 ngày 12/4/2021 của Tổng cục Hải quan về việc ban hành các "Biện pháp quản lý an toàn thực phẩm xuất nhập khẩu của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa" - Thỏa thuận hợp tác giữa Bộ Nông nghiệp và PTNT Việt Nam và Tổng cục Giám sát chất lượng, kiểm dịch, kiểm nghiệm và kiểm dịch Trung Quốc về kiểm soát an toàn thực phẩm đối với thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất nhập khẩu ký ngày 17/01/2014. - Quy định về triển khai Luật kiểm dịch động thực vật xuất nhập khẩu của Trung Quốc.

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
				- Danh sách doanh nghiệp công bố trên trang webite của Tổng cục Hải quan Trung Quốc.
8.	Liên minh Kinh tế Á - Âu (Liên bang Nga, Kazakhstan, Belarus, Armenia, Kyryzstan)	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Liên minh phải có tên trong danh sách được phép xuất khẩu - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Liên minh phải kèm theo Chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp.	- Bản ghi nhớ giữa Cơ quan kiểm dịch động thực vật Liên bang Nga và Cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam về đảm bảo an toàn thủy sản XNK giữa Liên bang Nga và Việt Nam năm 2011. - Hiệp định khung về Liên minh Kinh tế Á - Âu có hiệu lực từ 01/7/2010.

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
				- Quyết định số 317 ngày 18/6/2010 của Liên minh KT Á-Âu về các biện pháp vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm. - Quyết định số 342 ngày 17/8/2010 của Liên minh KT Á-Âu.
9.	French Polynesia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Thị trường yêu cầu có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam	- Pháp lệnh 651/CM ngày 07/5/1998 quy định các yêu cầu về vệ sinh thú y và vệ sinh đối với sản phẩm nhập có nguồn gốc từ động vật nhập khẩu vào French Polynesia - Công thư số 043/SDR/QAAV/MAE ngày 04/01/2008 của Cục Phát triển nông thôn - Bộ Nông nghiệp, Chăn nuôi và Lâm nghiệp French Polynesia

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
10.	Đài Loan	- Thủy sản sống (giáp xác và nhuyễn thể sống, cá sống, phôi cá và trứng cá đã thụ tinh), đồ hộp - Sản phẩm động vật có vỏ có mã HS 0307 (bao gồm các sản phẩm nhuyễn thể hai mảnh vỏ, nhuyễn thể chân bụng).	- Thị trường yêu cầu lô hàng có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam	- Công thư 09600504390 NC/KT ngày 11/5/2007 của Văn phòng kinh tế, văn hóa Đài Bắc tại Hà Nội yêu cầu danh sách cơ sở sản xuất cua sống, mẫu giấy chứng nhận và con dấu của Cơ quan thẩm quyền VN. - Công thư 09600505820 NC/KT ngày 19/6/2007 yêu cầu mỗi lần xuất khẩu cua sống vào Đài Loan phải gửi kèm giấy chứng nhận của phía Việt Nam. - Công thư số 0110125 HT/KT ngày 21/01/2011 của Văn phòng kinh tế, văn hóa Đài Bắc tại Hà Nội yêu cầu NAFIQAD cung cấp thông tin về cơ quan, mẫu chứng thư và mẫu dấu.

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
		Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Lô hàng cấp chứng thư xuất khẩu vào Đài Loan để chế biến xuất khẩu vào EU	- Thông báo số 0991303927 ngày 21/3/2011 của Bộ Y tế Đài Loan về yêu cầu đối với sản phẩm đồ hộp. - Công thư số 0110125 HT/KT ngày 01/6/2011 của Văn phòng kinh tế, văn hóa Đài Bắc tại Hà Nội về kiểm dịch thủy sản sống. - Công thư số 15081PG/KT ngày 18/5/2015 của Văn phòng Kinh tế và Văn hóa Đài Bắc - Công thư số 160148/KT ngày 11/8/2016 của Văn phòng kinh tế, văn hóa Đài Bắc tại Hà Nội về việc cấp chứng thư cho sản phẩm động vật có vỏ của Việt Nam xuất khẩu sang Đài Loan.

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
		Các sản phẩm có mã số HS 03, 1604, 1605	Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Đài Loan phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Đài Loan công nhận	Quy định Đài Loan về thanh tra hệ thống thực phẩm nhập khẩu
11.	Braxin	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Braxin phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Braxin công nhận - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Braxin phải kèm theo Chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp.	Điều 486 Nghị định số 9.013 ngày 29/3/2017 quy định về nhập khẩu sản phẩm có nguồn gốc động vật.
12.	New Zealand	Cá tra, basa fillet đông lạnh; NT2MV	Lô hàng Cá tra, basa fillet đông lạnh; NT2MV xuất khẩu sang New Zealand phải kèm theo Chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp.	Văn bản ngày 20/3/2009 về thực hiện Điều 22 Luật An toàn sinh học 2003 của Cơ quan An ninh sinh học New

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
		Tất cả các sản phẩm thủy sản quy định tại Tiêu chuẩn sức khỏe đối với sản phẩm động vật thủy sản nhập khẩu vào New Zealand *(AQUAPROD.GEN IHS)*	Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang New Zealand phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu cấp.	Zealand; Thỏa thuận hợp tác ký ngày 22/01/2010 giữa Cơ quan An toàn thực phẩm New Zealand và NAFIQAD - Tiêu chuẩn sức khỏe đối với sản phẩm động vật thủy sản nhập khẩu vào New Zealand *(New Zealand's Import Health Standard: Aquatic Animal Products AQUAPROD.GEN IHS ban hành ngày 23/12/2022)* - Công thư ngày 19/6/2023 của Bộ Các ngành công nghiệp cơ bản New Zealand
13.	Ukraina	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU sẽ được phép xuất khẩu vào Ukraina.	- Điều 55 Luật Ukraina "Về kiểm soát của nhà nước đối với việc tuân thủ pháp luật về thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, phụ

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
			- Thị trường yêu cầu lô hàng có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam theo mẫu của Cơ quan thẩm quyền Ukraina.	phẩm có nguồn gốc động vật, sức khỏe và phúc lợi động vật"; - Nghị quyết số 459 ngày 20/8/2014 của Nội các Bộ trưởng Ukraina về quy định chức năng nhiệm vụ của Bộ Kinh tế, Thương mại và Nông nghiệp Ukraina; - Sắc lệnh số 118 ngày 01/4/2014 của Bộ chính sách Nông nghiệp và Thực phẩm của Ukraina về việc công nhận tính tương đương của hệ thống kiểm soát sản xuất, lưu thống sản phẩm, nguyên liệu có nguồn gốc động vật của Liên minh châu Âu. - Sắc lệnh số 553 ngày 16/11/2018 của Bộ Chính sách Nông nghiệp

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
				và Thực phẩm Ukraina về yêu cầu liên quan đến nhập khẩu động vật sống, sản phẩm có nguồn gốc từ động thực vật vào Ukraina; - Sắc lệnh số 1329 ngày 14/7/2020 của Bộ Phát triển Kinh tế, Thương mại và Nông nghiệp Ukraina quy định về mẫu chứng thư đối với các sản phẩm nhập khẩu vào Ukraina. - Sắc lệnh số 261 ngày 24/02/2023 của Bộ Chính sách Nông nghiệp và Thực phẩm Ukraina về việc thay đổi một số quy định liên quan đến việc nhập khẩu các sản phẩm thủy sản cho người tiêu dùng vào Ukraina;

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
				- Công thư số 22.1-8/24209 ngày 16/11/2023 của Cơ quan ATTP và Bảo vệ người tiêu dùng Ukraina (SSUFSCP).
14.	Papua New Guinea	Cá tra, basa đông lạnh	Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Papua new Guinea phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	Công thư ngày 28/02/2011 của Cơ quan Thanh tra và Kiểm dịch nông nghiệp Papua New Guinea
15.	Peru	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Peru phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	Quy định số 041-2010-ITP/SANIPES ngày 16/9/2010 của SANIPES về yêu cầu đối với sản phẩm thủy sản, thức ăn chăn nuôi và thức ăn nuôi trồng thủy sản nhập khẩu
16.	Macedonia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Macedonia phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	Luật Vệ sinh Thú y và Bảo vệ Sức khỏe cộng đồng (2007) của Macedonia

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
17.	Indonesia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở được NAFIQPM kiểm tra công nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP của Việt Nam được phép xuất khẩu sang thị trường Indonesia. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu vào Indonesia phải kèm theo chứng thư do NAFIQPM cấp.	Thỏa thuận về kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản giữa NAFIQPM và Cục Kiểm tra, Kiểm dịch Thủy sản Indonesia (FQIA) ký năm 2011
18.	Argentina	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Achentina phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Argentina (SENASA) chấp thuận. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Argentina phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	Quy định số 816/2002 ngày 04/10/2002 của SENASA về việc thanh tra tại nước xuất khẩu sản phẩm, phụ phẩm có nguồn gốc từ động, thực vật vào Cộng hòa Achentina

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
19.	Úc	Tôm và sản phẩm tôm	Lô hàng tôm và sản phẩm tôm xuất khẩu sang Úc phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp chứng thư.	Thông báo An ninh sinh học số 2017-12 ngày 30/6/2017 của Cơ quan An ninh sinh học Úc về điều kiện nhập khẩu đối với tôm và sản phẩm tôm dùng làm thực phẩm.
20.	Panama	Cá (cá da trơn, cá ngừ), nhuyễn thể	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu cá da trơn sang Panama phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Panama (AUPSA) chấp thuận - Lô hàng cá (cá da trơn, cá ngừ) và nhuyễn thể xuất khẩu sang Panama phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra, cấp chứng thư	- Quyết định số AUPSA-DINAN-018-2016 ngày 01/4/2016 quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với sản phẩm cá da trơn nhập khẩu vào Panama. - Quyết định số AUPSA-DINAN 008-2018 ngày 13/4/2018 quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với sản phẩm nhuyễn thể nhập khẩu vào Panama

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
				- Quyết định số AUPSA-DINAN 007-2014 ngày 13/01/2014 quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với sản phẩm cá ngừ nhập khẩu vào Panama.
21.	Montenegro	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Montenegro phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	Thông báo của Cục An toàn thực phẩm, Thú y và dịch tễ học, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Cộng hòa Monténégro yêu cầu các điều kiện bảo đảm ATTP và áp dụng các chỉ tiêu ATTP của Liên minh Châu Âu (EU) kể từ ngày 01/8/2016
22.	Hoa Kỳ	Cá da trơn *(bộ Siluriformes)*	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu cá da trơn sang thị trường Hoa Kỳ phải có tên trong danh sách	- Đạo luật Nông nghiệp 2014 (Farm Bill 2014) được cụ thể hóa bằng Chương trình thanh

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
			do Cơ quan thẩm quyền Hoa Kỳ (FSIS) chấp thuận. - Lô hàng cá da trơn xuất khẩu sang Hoa Kỳ phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	tra cá da trơn (bộ Siluriformes) - Quyết định cuối cùng số FSIS-2018-0029 ngày 05/11/2019 của Cơ quan Thanh tra và An toàn thực phẩm, Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ về việc công nhận Việt Nam được phép xuất khẩu cá da trơn bộ Siluriformes và sản phẩm cá vào Hoa Kỳ.
23.	Arập Xê-ut	Thủy sản khai thác tự nhiên	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản khai thác tự nhiên phải có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào Arập Xê-Út do Cơ quan Dược phẩm và An toàn thực phẩm Arập Xê-Út (SFDA) công nhận. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu	Thông báo lệnh hành chính số 3450 ngày 22/9/2020 (05/02/1442 AH) của SFDA về việc dỡ bỏ lệnh cấm nhập khẩu cá đánh bắt tự nhiên (WC) có nguồn gốc từ Việt Nam dựa trên Báo cáo dịch bệnh động vật thủy sản hàng quý của OIE

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
			vào Arập Xê-út được Cơ quan thẩm quyền Việt Nam cấp Giấy chứng nhận.	và dịch bệnh động vật thủy sản khu vực của OIE
24.	Thái Lan	Sản phẩm thủy sản và nhuyễn thể hai mảnh vỏ	Lô hàng cấp chứng thư xuất khẩu vào Thái Lan để chế biến xuất khẩu vào EU	Công văn số 0508.2/11562 của Cục Thủy sản Thái Lan
25.	Israel	Tất cả các sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm	- Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Israel phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu cấp. - Các cơ sở có tên trong Danh sách được EU công nhận sẽ được phép xuất khẩu vào Israel	- Phụ lục số 2A của Thông tư hướng dẫn các nhà nhập khẩu vào Israel về quy trình nhập khẩu thực phẩm có nguồn gốc động vật trong đó có yêu cầu về mẫu chứng thư kèm theo các lô hàng cá và sản phẩm cá nhập khẩu vào Israel do Bộ Y tế Israel ban hành (Food05-010).

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
				- Công thư số 75697424 ngày 06/3/2024 của Bộ Y tế Israel - Công thư ngày 19/2/2024 của Bộ Y tế Israel và công thư ngày 21/2/2024 của Thương vụ Việt Nam tại Israel
26.	Moldova	Tất cả các sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm	- Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Moldova phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu cấp. - Danh sách quốc gia và doanh nghiệp theo quy định tại Điểm 6 Điều 24 Luật số 221/2007 của Moldova	- Luật số 306/2018 về an toàn thực phẩm, chuyển đổi Quy định (EC) số 178/2002 quy định các nguyên tắc và yêu cầu chung của luật thực phẩm, thành lập Cơ quan An toàn Thực phẩm Châu Âu và đặt ra các thủ tục trong các vấn đề an toàn thực phẩm. - Luật số 296/2017 yêu cầu chung về vệ sinh thực phẩm, chuyển đổi

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
				Quy định (EC) số 852/2004 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu ngày 29 tháng 4 năm 2004 về vệ sinh thực phẩm, Điều 6 của Quy định (EC) số 853/2004; Quy định (EC) số 2074/2005 - Quyết định của Chính phủ số 435/2010 về phê duyệt yêu cầu vệ sinh cụ thể, chuyển đổi Quy định chuyển vị (EC) số 853/2004; phụ lục II-IV và VI của Quy định (EC) 2074/2005 - Quyết định của Chính phủ số 221/2009 đưa ra các quy định về chỉ tiêu vi sinh cho thực phẩm, chuyển đổi Quy định (EC) số 2073/2005

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
				- Quyết định số 1113/2010 ngày 12/6/2010 yêu cầu chứng nhận sản phẩm thủy sản - Luật số 221/2007 về vệ sinh thú y
27.	Ấn Độ	Thủy sản	Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản phải có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào Ấn Độ do Cơ quan thẩm quyền Ấn Độ công nhận	- Quy định sửa đổi về an toàn thực phẩm và tiêu chuẩn (nhập khẩu) ngày 3/11/2021 - Công thư thông báo của Cơ quan tiêu chuẩn và An toàn thực phẩm Ấn Độ ngày 10/10/2022

Ghi chú: Trường hợp có yêu cầu mới của Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu hoặc thị trường mới ngoài danh sách nêu trên có yêu cầu lập danh sách cơ sở chế biến Việt Nam được phép xuất khẩu; thẩm định, chứng nhận chất lượng, an toàn thực phẩm, bệnh thủy sản đối với lô hàng trước khi xuất khẩu bởi Cơ quan thẩm quyền Việt Nam, Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường báo cáo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn có văn bản thông báo bổ sung.

(Xem tiếp Công báo số 1333 + 1334)

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