

VĂN BẢN PHÁP LUẬT KHÁC**VĂN BẢN HỢP NHẤT -
BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

**Văn bản hợp nhất số 32/VBHN-BNNPTNT ngày 13 tháng 12 năm 2024
hợp nhất Thông tư quy định về thẩm định, chứng nhận an toàn
thực phẩm thủy sản xuất khẩu.**

(Tiếp theo Công báo số 37 + 38)

Phụ lục VI¹¹⁵

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

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

....., ngày..... tháng..... năm.....

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

Kính gửi:.....

(Cơ quan thẩm quyền)

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

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

¹¹⁵ Phụ lục I ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 được thay thế bằng phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024, theo quy định tại khoản 46 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

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

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

Email:

Mã số của Cơ sở (nếu có):

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

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

Thông tin người của cơ sở đề liên hệ:

- Họ và tên: Email: Điện thoại:

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

- Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP:
- Đăng ký bổ sung vào Danh sách xuất khẩu sang thị trường:
- Đăng ký bổ sung nhóm sản phẩm thủy sản mới:

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

1.
2.
3.
4.
5.

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

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

Phụ lục VII¹¹⁶**BẢN THUYẾT MINH VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ
BẢO ĐẢM ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

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

BÁO CÁO HIỆN TRẠNG**I. Thông tin chung**

- Tên cơ sở (phân xưởng) đề nghị thẩm định:
- Năm bắt đầu hoạt động:
- Phân nhóm sản phẩm sản xuất, đăng ký xuất khẩu:

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

- Công suất sản xuất (tấn/năm):
- Nguyên liệu:
 - Nguyên liệu sản xuất trong nước (nếu có):

¹¹⁶ Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 được thay thế bằng phụ lục VII ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024, theo quy định tại khoản 46 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

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

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

5.2. Nguyên liệu nhập khẩu (nếu có):

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

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

II. Tóm tắt hiện trạng điều kiện bảo đảm ATTP

1. Nhà xưởng

- 1.1. Tổng diện tích các khu vực sản xuất: m², trong đó:
- 1.1.1. Khu vực tiếp nhận nguyên liệu: m².
- 1.1.2. Khu vực sơ chế, chế biến: m².
- 1.1.3. Khu vực cấp đông: m².
- 1.1.4. Khu vực kho lạnh: m².

2. Hệ thống phụ trợ:

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

2.1.1. Nguồn nước đang sử dụng:

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

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

- Hệ thống lắng lọc: Có Không Phương pháp khác

- Hệ thống bể chứa: Tổng dung tích dự trữ: m³.
- Hệ thống bể cao áp: Dung tích bể cao áp: m³.
- Hệ thống xử lý nước: Chlorine định lượng . Đèn cực tím . Khác, ghi cụ thể:

2.1.3 Nguồn nước đá:

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

2.2. Hệ thống xử lý chất thải

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

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

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

- Số lượng:

2.4. Công nhân:

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

- Công nhân dài hạn: người.

- Công nhân mùa vụ: người.

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

- Thời điểm kiểm tra sức khỏe....

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

- Tên cơ quan thực hiện kiểm tra.....

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

- Thời điểm tập huấn:

- Số người được xác nhận tập huấn: người

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

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

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

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

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

3. Hệ thống quản lý chất lượng:

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

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

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

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

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

3.3. Phòng kiểm nghiệm:

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

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

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

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

Phụ lục VIII¹¹⁷**ĐÁNH GIÁ HIỆU QUẢ CỦA HOẠT ĐỘNG KIỂM SOÁT VỆ SINH**

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

TT	Đối tượng lấy mẫu		Chỉ tiêu thẩm tra		Căn cứ quy định/ Số lượng mẫu	Ghi chú
			Chỉ tiêu	Mức giới hạn		
1	Nước, nước đá	Cơ sở trong danh sách xuất khẩu EU	<i>Vi khuẩn đường ruột (Intestinal enterococci): số/100ml</i>	0	<ul style="list-style-type: none"> - Nước: 01 mẫu lấy tại vòi sử dụng (nước đựng trong chai hoặc bình chứa, đơn vị tính là số/250 ml). - Nước đá: 01 mẫu trong kho đá. - Quy định tham chiếu: Phần A, C Phụ lục I Chỉ thị (EU) 2020/2184 	Số khuẩn lạc ở 22°C
			<i>Escherichia coli (E. coli): số/100ml</i>	0		
			<i>Clostridium perfringens</i> bao gồm số bào tử/ 100 ml (Chỉ định phân tích nếu có nguy cơ)	0		
		Cơ sở trong danh sách xuất khẩu khác	<i>Coliforms: (CFU/100ml)</i>	<3		<ul style="list-style-type: none"> - Nước: 01 mẫu lấy tại vòi sử dụng; - Nước đá: 01 mẫu trong kho đá. - Mức giới hạn theo Quy chuẩn của Bộ Y tế QCVN 01-1:2018/BYT
<i>Escherichia coli</i> (hoặc <i>Coliforms</i> chịu nhiệt): CFU/100ml	<1					
2	Tay/ găng tay công nhân, các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm		<i>Listeria monocytogenes</i> (khu vực sản xuất sản phẩm ăn liền)	$n=1,$ $c=0$ $M=100$ CFU/g	- Tiêu chuẩn CODEX CAC/GL 61 - 2007	

¹¹⁷ Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 được thay thế bằng phụ lục VIII ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024, theo quy định tại khoản 46 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

PHỤ LỤC IX¹¹⁸

**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 28/11/2024
của Bộ trưởng 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):

¹¹⁸ Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 được thay thế bằng phụ lục IX ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024, theo quy định tại khoản 46 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

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; 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 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...)			
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...)			

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	
6	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)			
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, 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; ...)			
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)			

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	
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 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) - 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)			

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	
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 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)			
18		Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm khu vực sản xuất khô (thiết bị, dụng cụ, giàn phơi)			
19		Kho bảo quản thành phẩm khô (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	
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)			
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) - Thiết bị kiểm soát hoạt động thanh trùng (nhiệt kế thủy ngân, nhiệt kế tự ghi, đồng hồ đo áp suất, hiệu chuẩn...):			

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

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn 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.....
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày..... tháng..... năm.....
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(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 SẢN 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. YÊU CẦU RIÊNG ĐIỀU KIỆN ĐẢM 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 ƯNG: 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 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	<p>Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>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...)</p>			

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 hóa chất, phụ gia;
- Nguồn cung cấp nước, nước đá; dụng cụ chứa đựng. Kết quả phân tích nước, nước đá (nếu có);
- Sử dụng trong thực tế.

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

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

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Giấy chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;
- Hóa chất, phụ gia, 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, 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; ...)			

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; QCKT tương ứng (nếu có);	Truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn (quy định, thủ tục thực hiện; hồ sơ ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)			

10.1. Yêu cầu:

- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm (nguyên liệu, thực phẩm), 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 ĐẢM BẢO ATTP ĐỐI VỚI LOẠI HÌNH SẢN XUẤT KINH DOANH THỰC PHẨM TƯƠNG ƯNG

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 chò 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 chò 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 -1⁰C đến +4⁰C 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 -18⁰C.
- 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 -18⁰C 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 -18⁰C 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 rỉ 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: $\leq -18^{\circ}\text{C}$. 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 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 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 $-20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$; nhiệt độ tâm sản phẩm phải $\leq -18^{\circ}\text{C}$.
- Sản phẩm bảo quản trong kho lạnh phải được bao gói phù hợp và ghi nhãn theo quy định.
- Có nhiệt kế được lắp đặt ở nơi dễ nhìn, dễ đọc, nhiệt kế có độ chính xác $0,5^{\circ}\text{C}$. Đầu cảm biến của nhiệt kế được bố trí ở vị trí có nhiệt độ cao nhất trong kho.
- Không bảo quản lẫn các thực phẩm khác nhau, các thực phẩm này phải được bao gói kín, xếp lô riêng và không là nguồn lây nhiễm chéo.
- Có hệ thống quản lý, theo dõi việc sắp xếp hàng hóa để sản phẩm trong kho được nhận dạng dễ dàng.
- Đảm bảo khoảng cách tối thiểu giữa hàng hóa với sàn là 15cm; với tường, với trần, với giàn lạnh và với quạt gió là 50cm; thể tích từng lô hàng phải thích hợp, có lối đi bảo đảm thuận tiện cho người và phương tiện khi xếp dỡ hàng.

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 chắc 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 rửa, 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 BHLĐ, 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: <u>Hồ sơ:</u> a. Có hồ sơ kiểm soát chất lượng cho từng lô 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	
		b. Hồ sơ đầy đủ, đủ độ tin cậy <u>Bảo quản, vận chuyển:</u> 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 chuyên 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 chông mí hộp và kiểm tra khuyết tật của mí hộp.

- Hộp sau khi ghép mí được rửa bằng nước sạch (nếu sử dụng hoá 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	<p>Thanh trùng, làm nguội:</p> <p>Thiết bị thanh trùng Có hồ sơ khảo sát phân bố nhiệt độ bên trong nồi thanh trùng</p> <p>25.2. Thiết bị kiểm soát hoạt động thanh trùng (nhiệt kế thủy ngân, nhiệt kế tự ghi, đồng hồ đo áp suất...):</p> <p>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</p> <p>Xử lý sau thanh trùng</p> <p>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</p>			

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°C.
- Sử dụng nước uống được để làm nguội đồ hộp (nếu sử dụng nước xử lý bằng chlorine thì dư lượng chlorine 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, hoá lý, vi sinh).
- Đồ hộp phải được lấy mẫu 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 giày 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
			Đạt	Không đạt	
30	QCVN 02 - 03	Yêu cầu khu vực xử lý thủy sản ăn liền (thiết kế, bố trí, trang thiết bị			

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 hồ 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
			Đạt	Không đạt	
31	QCVN 02 - 03	Yêu cầu xử lý bán thành phẩm, sản phẩm (xử lý nhiệt, làm mát, cấp đông)			

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
			Đạt	Không đạt	
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, thủy sản ăn liền đã bao gói kín được đóng vào thùng cac ton.

- Thủy sản tươi sống ăn liền đông lạnh có môi 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
			Đạt	Không đạt	
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 vực 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 1 giờ một lần trong giờ làm việc; Những người thường xuyên tiếp xúc trực tiếp với thủy sản ăn liền phải kiểm tra sức khoẻ định kỳ 6 tháng 1 lần; phải có hồ sơ khám sức khoẻ của cơ quan y tế cho thấy công nhân đủ điều kiện sức khoẻ 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 khoẻ; 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 tron 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 X¹¹⁹
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 28/11/2024
của Bộ trưởng 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)

¹¹⁹ Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 được thay thế bằng phụ lục X ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024, theo quy định tại khoản 46 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

Ghi chú:

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

TT	Nhóm sản phẩm tương tự/ Product Categories
I	Nhóm sản phẩm thủy sản sống/tươi ướp đá/giữ lạnh (<i>Live/Chilled fresh fishery products</i>)
1.	Thủy sản nuôi sống/tươi ướp đá/giữ lạnh/ <i>Live/Chilled fresh farmed fishery products</i>
2.	Thủy sản nuôi có xử lý nhiệt ướp đá/giữ lạnh/ <i>Chilled, heat treated farmed fishery products</i>
3.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) còn sống/tươi ướp đá/giữ lạnh/ <i>Live/Chilled fresh wild-caught aquatic animals (with species-related hazards)</i>
4.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) có xử lý nhiệt, ướp đá/giữ lạnh/ <i>Chilled, heat treated wild-caught fishery products (with species-related hazards)</i>
5.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) còn sống/tươi ướp đá/giữ lạnh/ <i>Live/chilled fresh wild-caught aquatic animals (without species - related hazards)</i>
6.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) có xử lý nhiệt, ướp đá/giữ lạnh/ <i>Chilled, heated treated wild-caught fishery products (without species - related hazards)</i>
II	Nhóm sản phẩm đông lạnh (<i>Frozen fishery products</i>)
II.1	Thủy sản nuôi (<i>farmed fishery products</i>)
1.	Thủy sản nuôi cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen farmed fishery products, non-heat treated and ready-to-eat</i>
2.	Thủy sản nuôi cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen farmed fishery products, heat treated and ready-to-eat</i>
3.	Thủy sản nuôi cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen farmed fishery products, non-heat treated and not ready-to-eat</i>
4.	Thủy sản nuôi cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen farmed fishery products, heat treated and not ready-to-eat</i>
II.2	Thủy sản khai thác tự nhiên (<i>Wild-caught fishery products</i>)
1.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), non-heat treated, ready-to-eat</i>

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

TT	Nhóm sản phẩm tương tự/ Product Categories
III.2	Thủy sản khai thác tự nhiên (<i>Dried wild-caught fishery products</i>)
1.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) ăn liền/ <i>Dried wild-caught fishery products (with species-related hazards), ready-to-eat</i>
2.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) không ăn liền/ <i>Dried wild-caught fishery products (with species-related hazards), not ready-to-eat</i>
3.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) ăn liền/ <i>Dried wild-caught fishery products (without species-related hazards), ready-to-eat</i>
4.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) không ăn liền/ <i>Dried wild-caught fishery products (without species-related hazards), not ready-to-eat</i>
III.3	Sản phẩm khô phối chế (<i>Dried composite products</i>)
1.	Khô thủy sản phối chế, ăn liền/ <i>Dried composite fishery products, ready-to-eat</i>
2.	Khô thủy sản phối chế, không ăn liền/ <i>Dried composite fishery products, not ready-to-eat</i>
IV	Sản phẩm đồ hộp (<i>Canned fishery products</i>)
1.	Đồ hộp thủy sản (có mối nguy gắn liền với loài) thanh trùng/ <i>Pasteurized canned fishery products (with species-related hazard)</i>
2.	Đồ hộp thủy sản (có mối nguy gắn liền với loài) tiệt trùng/ <i>Sterilized canned wild-caught fishery products (with species-related hazard)</i>
3.	Đồ hộp thủy sản (không có mối nguy gắn liền với loài) thanh trùng/ <i>Pasteurized canned fishery products (without species-related hazard)</i>
4.	Đồ hộp thủy sản (không có mối nguy gắn liền với loài) tiệt trùng/ <i>Sterilized canned fishery products (without species-related hazard)</i>
5.	Đồ hộp thủy sản phối chế thanh trùng/ <i>Pasteurized canned composite fishery products</i>
6.	Đồ hộp thủy sản phối chế tiệt trùng/ <i>Sterilized canned composite fishery products</i>
V	Sản phẩm thủy sản lên men, ướp muối (<i>Fermented, salted fishery products</i>)
1.	Nước mắm / <i>Fish sauce</i>
2.	Sản phẩm dạng mắm/ <i>Fish paste</i>
3.	Sản phẩm thủy sản lên men, ướp muối khác/ <i>Other Salted, fermented fishery products</i>
VI	Sản phẩm nhuyễn thể hai mảnh vỏ (<i>Bivalve Mollusk products</i>)
1.	Sản phẩm NT2MV sống/ướp đá/ <i>Live/chilled bivalve mollusks</i>

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

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 XI¹²⁰**MÃ SỐ ÁP DỤNG CHO CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỦY SẢN XUẤT KHẨU**

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

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.

¹²⁰ Phụ lục VII ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 được thay thế bằng phụ lục XI ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024, theo quy định tại khoản 46 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

Phụ lục XII¹²¹

**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 28/11/2024 của Bộ trưởng 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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

¹²¹ Phụ lục IX ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 được thay thế bằng phụ lục XII ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024, theo quy định tại khoản 46 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

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 EU phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu cấp.	
2.	Nauy	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 Nauy. - Chấp thuận mẫu chứng thư của EU cho lô hàng thực phẩm nhập khẩu từ các nước bên ngoài EU.	Hiệp định về Khu vực Kinh tế Châu Âu (EEA)
3.	Thụy Sĩ	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 Sĩ. - 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 Sĩ. Hướng dẫn của Văn phòng Thú y Liên bang Thụy Sĩ (FVO) ngày 27/01/2009 đối với việc nhập khẩu thực phẩm có nguồn gốc từ động vật từ các nước bên ngoài EU
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).

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
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	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Hàn Quốc phải kèm theo Chứng thư do NAFIQAD cấp. 	<p>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 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</p> <p>- Công thư ngày 09/6/2015 của Bộ An toàn Thực phẩm và Dược phẩm Hàn Quốc (MFDS) về xuất khẩu cá bò khô tầm gia vị của Việt Nam sang Hàn Quốc</p>
7.	Trung Quốc	Tất cả các sản phẩm thủy sản	<ul style="list-style-type: none"> - 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). - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Trung Quốc phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền Việt Nam cấp. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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" - 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"

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
				<ul style="list-style-type: none"> - 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 17/1/2014. - Quy định về triển khai Luật kiểm dịch động thực vật xuất nhập khẩu của Trung Quốc. - Danh sách doanh nghiệp công bố trên trang website của Tổng cục Hải quan Trung Quốc.
8.	Liên minh Kinh tế Á - Âu (Liên bang Nga, Kazakhstan, Belarus, Armenia, Kyrgyzstan)	Tất cả các sản phẩm thủy sản	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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.

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
9.	French Polynesia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Thị trường yêu cầu có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam	<ul style="list-style-type: none"> - Pháp lệnh 651/CM ngày 7/5/1998 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
10.	Đài Loan	<ul style="list-style-type: none"> - 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). <p>Tất cả các sản phẩm thủy sản</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Thị trường yêu cầu lô hàng có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam - Lô hàng cấp chứng thư xuất khẩu vào Đài Loan để chế biến xuất khẩu vào EU 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 21/1/2011 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
		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	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Quy định Đài Loan về thanh tra hệ thống thực phẩm nhập khẩu</p>
11.	Braxin	Tất cả các sản phẩm thủy sản	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
12.	New Zealand	<p>Cá tra, basa fillet đông lạnh; NT2MV</p> <p>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 (<i>AQUAPROD.GEN IHS</i>)</p>	<p>Lô hàng Cá tra, basa fillet đông lạnh; NT2MV xuất khẩu sang New Zealand phải kèm theo Chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp.</p> <p>Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang New Zealand phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu cấp.</p>	<p>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 Zealand; Thoả thuận hợp tác ký ngày 22/01/2010 giữa Cơ quan An toàn thực phẩm New Zealand và NAFIQAD</p> <p>- Tiêu chuẩn sức khỏe đối với sản phẩm động vật thủy sản nhập khẩu vào New Zealand (<i>New Zealand's Import Health Standard: Aquatic Animal Products AQUAPROD.GEN IHS ban hành ngày 23/12/2022</i>)</p> <p>- Công thư ngày 19/6/2023 của Bộ Các ngành công nghiệp cơ bản New Zealand</p>
13.	Ukraina	Tất cả các sản phẩm thủy sản.	<p>- Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU sẽ được phép xuất khẩu vào Ukraina.</p> <p>- Thị trường yêu cầu lô hàng có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam theo mẫu của Cơ quan thẩm quyền Ukraina.</p>	<p>- 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 phẩm có nguồn gốc động vật, sức khỏe và phúc lợi động vật";</p> <p>- 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;</p> <p>- Sắc lệnh số 118 ngày 01/4/2014 của Bộ chính sách Nông nghiệp và Thực</p>

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
				<p>phẩm của Ukraina về việc công nhận tính tương đương của hệ thống kiểm soát sản xuất, lưu thông sản phẩm, nguyên liệu có nguồn gốc động vật của Liên minh châu Âu.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sắc lệnh số 553 ngày 16/11/2018 của Bộ Chính sách Nông nghiệp 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; - Công thư số 22.1-8/24209 ngày 16/11/2023 của Cơ quan ATTP và Bảo vệ người tiêu dùng Ukraina (SSUFSCP).

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
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
17.	Indonesia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
22.	Hoa Kỳ	Cá da trơn (<i>bộ Siluriformes</i>)	<ul style="list-style-type: none"> - Các cơ sở chế biến xuất khẩu cá da trơn sang thị trường Hoa Kỳ phải có tên trong danh sách 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - Đạo luật Nông nghiệp 2014 (Farm Bill 2014) được cụ thể hóa bằng Chương trình thanh tra cá da trơn (<i>bộ Siluriformes</i>) - Quyết định cuối cùng số FSIS-2018-0029 ngày 5/11/2019 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 <i>Siluriformes</i> và sản phẩm cá vào Hoa Kỳ.
23.	Arập Xê-ut	Thủy sản khai thác tự nhiên	<ul style="list-style-type: none"> - 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 vào Arập Xê-út được Cơ quan thẩm quyền Việt Nam cấp Giấy chứng nhận. 	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 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.	- Phụ lục số 2A của Thông tư hướng dẫn các nhà nhập khẩu vào Israel về quy trình nhập khẩu thực phẩm có

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
			<ul style="list-style-type: none"> - Các cơ sở có tên trong Danh sách được EU công nhận sẽ được phép xuất khẩu vào Israel 	<p>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).</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
				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 - 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 bảo cáo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn có văn bản thông báo bổ sung.

Phụ lục XIII¹²²**TỶ LỆ LẤY MẪU THẨM TRA SẢN PHẨM SẢN XUẤT
TỪ CƠ SỞ TRONG DANH SÁCH ƯU TIÊN***(Ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024
của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

Sản phẩm theo rủi ro	Chế độ thẩm tra ⁽¹⁾			
	Cơ sở ưu tiên Hạng 1		Cơ sở ưu tiên Hạng 2	
	Vi sinh vật	Hóa học	Vi sinh vật	Hóa học
Sản phẩm rủi ro thấp ⁽³⁾	5%	10%	10%	20%
Sản phẩm rủi ro cao ⁽²⁾	10%	15%	20%	20%

⁽¹⁾ Lấy mẫu thẩm tra theo lô hàng sản xuất hoặc lô hàng xuất khẩu. Đối tượng lấy mẫu thẩm tra là tất cả dạng/loại sản phẩm cấu thành lô hàng sản xuất, xuất khẩu. Trong trường hợp lô hàng bao gồm sản phẩm rủi ro cao và sản phẩm rủi ro thấp sẽ áp dụng chế độ lấy mẫu cho lô hàng theo sản phẩm rủi ro cao.

⁽²⁾ Sản phẩm rủi ro cao bao gồm:

- Thủy sản và sản phẩm thủy sản ăn liền.
- Thủy sản và sản phẩm thủy sản có mối nguy ATTP gắn liền với loài:
- + Nhuyễn thể hai mảnh vỏ;
- + Thủy sản có mối nguy độc tố tự nhiên;
- + Thủy sản có mối nguy histamine (trừ nước mắm và sản phẩm dạng mắm).
- Thủy sản và sản phẩm thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng
- Thủy sản và sản phẩm thủy sản đã qua xử lý nhiệt.
- Thủy sản hun khói

⁽³⁾ Sản phẩm rủi ro thấp: bao gồm thủy sản và sản phẩm thủy sản khác không thuộc nhóm sản phẩm rủi ro cao.

¹²² Phụ lục X ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 được thay thế bằng phụ lục XIII ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024, theo quy định tại khoản 46 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

Phụ lục XIV¹²³**QUY ĐỊNH CÁCH GHI SỐ CHỨNG THƯ VÀ THÔNG BÁO KHÔNG ĐẠT**

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

BẢNG 1**QUY ĐỊNH CÁCH GHI SỐ CHỨNG THƯ VÀ THÔNG BÁO KHÔNG ĐẠT**

Ký hiệu Số Giấy chứng nhận, chứng thư, thông báo không đạt	Ghi chú
XX0000/00/YY/MM-ZZ	<p>MỖI SỐ SẼ BAO GỒM 5-6 NHÓM CHỮ VÀ SỐ VIẾT LIỀN NHAU:</p> <p>a) Nhóm thứ nhất gồm 02 chữ cái là mã số của Cơ quan cấp chứng thư được quy định theo bảng 2;</p> <p>b) Nhóm thứ hai gồm 04 hoặc 05 chữ số là số thứ tự của giấy do Cơ quan cấp chứng thư đó cấp trong năm, được viết liền ngay sau nhóm đầu tiên; Trường hợp, lô hàng có yêu cầu cấp từ 02 chứng thư/chứng nhận/xác nhận trở lên, sử dụng ký hiệu: A, B, C, D để liên kết quản lý.</p> <p>c) Nhóm thứ ba gồm 02 chữ số sau dấu gạch chéo là năm cấp giấy;</p> <p>d) Nhóm thứ tư gồm 02 chữ cái sau dấu gạch chéo là ký hiệu của loại giấy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chứng thư: CH • Không đạt: KĐ <p>đ) Nhóm thứ 5 gồm 02 chữ cái sau dấu gạch chéo là mã quốc gia theo bảng mã của Liên hiệp quốc (country code) nơi lô hàng là điểm đến cuối cùng</p> <p>e) Nhóm thứ 6 là ký hiệu sử dụng trong các trường hợp sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CT: được sử dụng trong trường hợp cấp chuyên tiếp Chứng thư - QC: lô hàng quá cảnh, tạm nhập, tái xuất, chuyển khẩu vào lãnh thổ của một quốc gia có yêu cầu cấp chứng thư theo mẫu, Cơ quan cấp chứng thư có thể lấy cùng số chứng thư cấp cho quốc gia là điểm đến cuối cùng của lô hàng.

¹²³ Phụ lục XI ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 được thay thế bằng phụ lục XIV ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024, theo quy định tại khoản 46 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

BẢNG 2
HỆ THỐNG MÃ SỐ CỦA CÁC CƠ QUAN CẤP CHỨNG THƯ TRỰC THUỘC
CỤC CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG

TT	Tên Cơ quan cấp chứng thư	Mã số
1	Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 1	YA
2	Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 2	YB
3	Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 3	YC
4	Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 4	YD
5	Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 5	YE
6	Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 6	YK

Phụ lục XV¹²⁴**MẪU GIẤY ĐĂNG KÝ CẤP CHỨNG THƯ LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU**

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

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc****GIẤY ĐĂNG KÝ
CẤP CHỨNG THƯ LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU**Số:

Kính gửi:(tên Cơ quan cấp chứng thư)

PHẦN KHAI BÁO CỦA CHỦ HÀNG	
1. Chủ hàng: Địa chỉ: Điện thoại: Email:	2. Người nhận hàng: Địa chỉ: Điện thoại: Email:
3. Nơi đi: Cảng xuất khẩu: Ngày xuất khẩu (dự kiến):	4. Nơi đến: - Quốc gia nhập khẩu/cảng nhập khẩu: - Quốc gia lô hàng quá cảnh/cảng quá cảnh (nếu có):
5. Mô tả hàng hóa: Tên sản phẩm:..... Tên khoa học..... HS Code(s):	6. Số lượng:ctns/bags/basket/... Khối lượng tổng (gross weight):kg Khối lượng tịnh (net weight):kg
7. Tên cơ sở sản xuất:..... Mã số cơ sở:.....	8. Mã số lô hàng: Thời gian sản xuất:..... Thời hạn sử dụng (nếu có):.....

¹²⁴ Phụ lục XII ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 được thay thế bằng phụ lục XV ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024, theo quy định tại khoản 46 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

9. Xuất xứ nguyên liệu để sản xuất lô hàng:	
<input type="checkbox"/> Thủy sản nuôi	<input type="checkbox"/> Thủy sản khai thác tự nhiên
- Trong nước: <input type="checkbox"/>	Tên cơ sở nuôi, vùng nuôi, thu hoạch/ vùng khai thác:.....
- Nhập khẩu: <input type="checkbox"/>	Tên nước/vùng lãnh thổ xuất xứ nguyên liệu:.....
(Các hồ sơ, tài liệu kèm theo lô nguyên liệu nhập khẩu:))	
10. Phương tiện vận chuyển: <input type="checkbox"/> Máy bay <input type="checkbox"/> Tàu thủy <input type="checkbox"/> Xe tải/xe container	
Số container/seal/airway bill/bill of loading/biển số:	
11. Điều kiện vận chuyển: <input type="checkbox"/> Nhiệt độ thường <input type="checkbox"/> Đông lạnh <input type="checkbox"/> Ướt lạnh	
12. Đề nghị: - Cấp chuyển tiếp chứng thư tại....	
- Cấp chứng thư quá cảnh/tạm nhập/tái xuất theo mẫu của quốc gia:	
PHẦN XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN CẤP CHỨNG THƯ	
Kết quả thẩm định lô hàng: <input type="checkbox"/> Đủ điều kiện để xem xét cấp chứng thư <input type="checkbox"/> Không	
Lý do:	
Đề nghị khắc phục:	
Kết quả xem xét đủ thông tin để cấp chứng thư: <input type="checkbox"/> Đủ <input type="checkbox"/> Không đủ	
- Đề nghị gửi bổ sung thông tin:	

....., ngày...../...../.....

Đại diện Chủ hàng

(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

....., ngày...../...../.....

Đại diện Cơ quan cấp chứng thư

(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

Phụ lục XVI¹²⁵

**GIẤY ĐĂNG KÝ THẨM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN THỰC PHẨM /KIỂM
DỊCH VÀ CẤP CHỨNG THƯ LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU CỦA CƠ SỞ
NGOÀI DANH SÁCH ƯU TIÊN**

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

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

**GIẤY ĐĂNG KÝ
THẨM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN THỰC PHẨM
/KIỂM DỊCH VÀ CẤP CHỨNG THƯ LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU**

Số:

Kính gửi: (tên Cơ quan cấp chứng thư).....

PHẦN KHAI BÁO CỦA CHỦ HÀNG	
1. Chủ hàng: Địa chỉ: Điện thoại: Email:	2. Người nhận hàng: Địa chỉ: Điện thoại: Email:
3. Nơi đi: Cảng xuất khẩu: Ngày xuất khẩu (dự kiến):	4. Nơi đến: - Quốc gia nhập khẩu/cảng nhập khẩu: - Quốc gia lô hàng quá cảnh/cảng quá cảnh (nếu có):
5. Mô tả hàng hóa: Tên sản phẩm:..... Tên khoa học..... HS Code(s):	6. Số lượng:.....ctns/bags/basket/... Khối lượng tổng (gross weight):.....kg Khối lượng tịnh (net weight):.....kg
7. Tên cơ sở sản xuất:..... Mã số cơ sở:.....	8. Mã số lô hàng: Thời gian sản xuất:..... Thời hạn sử dụng (nếu có):.....

¹²⁵ Phụ lục XIII ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 được thay thế bằng phụ lục XVI ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024, theo quy định tại khoản 46 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

Phụ lục XVII¹²⁶**BẢNG KÊ CHI TIẾT LÔ HÀNG XUẤT KHẨU**

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

BẢNG KÊ CHI TIẾT LÔ HÀNG XUẤT KHẨU

(Kèm theo Giấy đăng ký cấp chứng thư số: ngày/...../.....)

Tên chủ hàng:.....

Địa chỉ:.....

Tên người nhận hàng:

Địa chỉ:.....

Chi tiết lô hàng:

STT	Tên sản phẩm	Mã số lô hàng	Mã HS sản phẩm	Quy cách bao gói	Số lượng (ctns/bags/basket)	Khối lượng tịnh (kgs)	Khối lượng tổng (kgs)

Đối với lô hàng thủy sản sống, liệt kê danh sách cơ sở bao gói, cung cấp nguyên liệu với khối lượng nguyên liệu tương ứng: (tên, địa chỉ, mã số cơ sở (nếu có))

....., ngày...../...../.....

Đại diện chủ hàng

(Ký tên, đóng dấu)

¹²⁶ Phụ lục XIV ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 được thay thế bằng phụ lục XVII ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024, theo quy định tại khoản 46 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

Phụ lục XV.**TRÌNH TỰ, THỦ TỤC KIỂM TRA¹²⁷, LẤY MẪU KIỂM NGHIỆM LÔ HÀNG**

(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

Mục 1. Các định nghĩa

8. *Mẫu ban đầu*: là lượng sản phẩm hoặc một đơn vị bao gói lấy tại một vị trí từ lô hàng sản xuất.
9. *Mẫu chung*: là mẫu được tập hợp từ các mẫu ban đầu.
10. *Mẫu trung bình*: là lượng sản phẩm hoặc một số đơn vị bao gói lấy ra từ mẫu chung.
11. *Mẫu phân tích*: là mẫu lấy ra từ mẫu trung bình dùng để phân tích các chỉ tiêu ATTP.
12. *Mẫu lưu*: là mẫu lấy ra từ mẫu trung bình được bảo quản trong điều kiện không làm thay đổi đặc tính ban đầu của mẫu, dùng để kiểm nghiệm đối chứng khi cần thiết.

Mục 2. Chuẩn bị kiểm tra¹²⁸

1. Sau khi tiếp nhận hồ sơ đăng ký, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận¹²⁹ phân công kiểm tra viên tiến hành :

1.1. Xem xét lịch sử đảm bảo ATTP của Cơ sở sản xuất lô hàng bao gồm: kết quả kiểm tra¹³⁰ điều kiện bảo đảm ATTP của Cơ sở sản xuất thời điểm gần nhất, trong đó có

¹²⁷ Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm d, khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

¹²⁸ Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm d, khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

¹²⁹ Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan cấp chứng thư” theo quy định tại Điểm đ khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025..

¹³⁰ Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm d, khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ

điều kiện đảm bảo ATTP của kho lạnh bảo quản thủy sản độc lập (nếu có); thông tin cảnh báo của cơ quan thẩm quyền trong và ngoài nước và các phản hồi của khách hàng (nếu có) đối với Cơ sở; kết quả kiểm tra, giám sát về ATTP của các lô hàng gần nhất của Cơ sở.

1.2. Kết quả giám sát của cơ quan chức năng về ATTP có liên quan đến xuất xứ nguyên liệu sản xuất mà Chủ hàng khai báo bao gồm: kết quả chương trình giám sát dư lượng các chất độc hại trong động vật và sản phẩm động vật thủy sản nuôi; kết quả chương trình giám sát vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ (sau đây gọi tắt là NT2MV); kết quả các chương trình giám sát khác; thông tin cảnh báo về ATTP liên quan đến nước xuất khẩu đối với trường hợp nguyên liệu nhập khẩu.

2. Phân công kiểm tra viên thực hiện kiểm tra¹³¹ lô hàng theo thời điểm đã thống nhất với Chủ hàng.

3. Kiểm tra viên được phân công thực hiện kiểm tra¹³² phải chuẩn bị tài liệu kỹ thuật có liên quan, biểu mẫu, nhãn mẫu, trang phục và các dụng cụ phục vụ kiểm tra¹³³, lấy mẫu và bảo quản mẫu phù hợp.

Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

¹³¹ Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm d, khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

¹³² Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm d, khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

¹³³ Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm d, khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

Mục 3. Kiểm tra¹³⁴ tại hiện trường**1. Đánh giá hồ sơ nguyên liệu:****1.1. Đối với nguyên liệu trong nước:**

Xem xét hồ sơ xuất xứ nguyên liệu, hồ sơ tiếp nhận nguyên liệu phù hợp với quy định trong chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP của Cơ sở.

1.2. Đối với nguyên liệu nhập khẩu: Xem kết quả kiểm tra, chứng nhận đối với nguyên liệu nhập khẩu dùng để sản xuất lô hàng phù hợp với quy định trong chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP của Cơ sở và phù hợp yêu cầu của thị trường xuất khẩu.

2. Đánh giá hồ sơ giám sát ATTP: Xem xét sự phù hợp của hồ sơ giám sát ATTP lô hàng phù hợp với quy định trong chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP của Cơ sở và phù hợp với công suất, định mức sản xuất Cơ sở, phù hợp với thông tin cho lô hàng Cơ sở đã nêu trong kế hoạch thẩm tra và đánh giá độ tin cậy của hồ sơ hồ sơ giám sát ATTP.

3. Nếu kết quả đánh giá hồ sơ quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP cho thấy không đủ độ tin cậy, sai lệch thông tin giữa các hồ sơ quản lý chất lượng, kiểm tra viên đề nghị Chủ hàng/Cơ sở sản xuất giải trình và có biện pháp khắc phục ngay. Trong trường hợp Chủ hàng/Cơ sở không cung cấp đủ thông tin để giải trình và khả năng khắc phục sai lỗi về hồ sơ của lô hàng, kiểm tra viên được phép dừng các việc kiểm tra tiếp theo theo quy định tại khoản 2 Điều 39 của Thông tư này.

4. Kiểm tra¹³⁵ thực tế lô hàng tại nơi tập kết, kho bảo quản:

4.1. Xem xét thông tin trên thực tế của lô hàng tại nơi tập kết hoặc kho bảo quản so về địa điểm kiểm tra, chủng loại sản phẩm, số lượng, khối lượng, chi tiết lô hàng phải phù hợp với thông tin trên Giấy đăng ký kiểm tra

¹³⁴ Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm d, khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

¹³⁵ Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm d, khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

4.2. Xem xét sự đồng nhất của lô hàng.

4.3. Xem xét điều kiện đảm bảo ATTP trong bảo quản lô hàng.

5. Lấy mẫu kiểm tra ngoại quan, cảm quan

5.1. Căn cứ vào kết quả kiểm tra hồ sơ và thông tin thực tế lô hàng, mẫu ban đầu được lấy tại những vị trí có nguy cơ dẫn đến mất ATTP.

5.2. Mẫu dùng để kiểm tra ngoại quan là mẫu chung.

5.3. Mẫu cảm quan được lấy một phần khối lượng hoặc một số đơn vị bao gói từ mẫu trung bình để kiểm tra cảm quan.

5.4. Phương pháp lấy mẫu ban đầu, mẫu chung, mẫu trung bình đối với các dạng sản phẩm thực hiện theo các quy chuẩn kỹ thuật và quy định có liên quan của Việt Nam.

6. Kiểm tra ngoại quan, cảm quan.

6.1. Kiểm tra ngoại quan:

a) Nội dung kiểm tra ngoại quan bao gồm: tình trạng bao bì, quy cách bao gói, thông tin trên nhãn sản phẩm so với quy định nêu tại khoản 2 Điều 24 Thông tư này.

b) Số mẫu kiểm tra ngoại quan:

- Lô hàng xuất khẩu bao gồm 01 (một) lô hàng sản xuất: Lấy 6 (sáu) mẫu/lô hàng.

- Lô hàng xuất khẩu gồm nhiều lô hàng sản xuất: nhiều hơn 6 mẫu/lô hàng và không quá 13 mẫu/lô hàng.

c) Xử lý kết quả không đạt về chỉ tiêu ngoại quan: Tùy thuộc vào thực tế số lượng mẫu được kiểm tra không đạt về chỉ tiêu ngoại quan và khả năng khắc phục của Cơ sở, kiểm tra viên quyết định thực hiện các bước kiểm tra tiếp theo hoặc dừng việc kiểm tra¹³⁶, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng để báo cáo Cơ quan kiểm tra, chứng nhận¹³⁷ xử lý theo quy định tại khoản 1 Điều 31 của Thông tư này.

¹³⁶ Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm d, khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

¹³⁷ Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan cấp chứng thư” theo quy định tại Điểm đ khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

6.2. Kiểm tra cảm quan:

a) Nội dung kiểm tra cảm quan theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định đối với từng nhóm sản phẩm.

b) Số mẫu dùng để kiểm tra cảm quan tại hiện trường và giới hạn chấp nhận lô hàng đạt yêu cầu về cảm quan được quy định như sau:

TT	Lô hàng kiểm tra	Số mẫu lấy kiểm tra và giới hạn chấp nhận lô hàng đạt yêu cầu về cảm quan
1	Lô hàng xuất khẩu bao gồm: 1 đến 3 lô hàng sản xuất	$n=6, c \leq 1$
2	Lô hàng xuất khẩu bao gồm: >3 lô hàng sản xuất	$n=8$ đến $n=13, c \leq 2^{(*)}$

- n: số mẫu lấy kiểm tra.

- c: số mẫu kiểm tra cho phép không đạt.

(*) : Khi $c=2$ thì cả 2 mẫu không đạt phải được lấy từ 2 lô hàng sản xuất, nếu cả 2 mẫu không đạt đều được lấy từ cùng một lô hàng sản xuất thì kết luận lượng hàng từ lô hàng sản xuất đó không đạt về cảm quan và kiểm tra viên không lấy mẫu kiểm nghiệm đối với lô hàng sản xuất này.

c). Phương pháp kiểm tra ngoại quan, cảm quan đối với từng chủng loại, dạng sản phẩm thực hiện theo các quy chuẩn kỹ thuật và quy định có liên quan của Việt Nam.

7. Lấy mẫu kiểm nghiệm

7.1. Lô hàng được xem xét lấy mẫu kiểm nghiệm khi kết quả kiểm tra hồ sơ, thông tin thực tế lô hàng, điều kiện bảo quản, các chỉ tiêu ngoại quan, cảm quan đạt yêu cầu. Mẫu được kiểm tra viên lấy từ lô hàng bao gồm 2 (hai) loại mẫu (mẫu phân tích và mẫu lưu) có khối lượng và số mẫu như nhau và được lấy từ mẫu trung bình.

7.2. Khối lượng mẫu phân tích và mẫu lưu:

a) Tối thiểu phải đảm bảo đủ để phân tích các chỉ tiêu đã chỉ định theo quy định của phòng kiểm nghiệm được chỉ định.

b) Trường hợp phải gửi mẫu cho nhiều phòng kiểm nghiệm chỉ định thì khối lượng mẫu sẽ được lấy thêm để đủ lượng cho tất cả các phân tích theo những chỉ tiêu được yêu cầu.

c) Trường hợp lô hàng xuất khẩu có khối lượng lớn hơn 100 tấn, kiểm tra viên được phép lấy tăng thêm số mẫu (số đơn vị bao gói sản phẩm) của lô hàng để đảm bảo mẫu phân tích là đại diện của lô hàng xuất khẩu.

7.3. Chỉ định các chỉ tiêu phân tích ATTP trên mẫu kiểm nghiệm theo danh mục do Bộ nông nghiệp và Phát triển nông thôn công bố.

7.4. Đối với các lô hàng có kết quả kiểm tra không đạt về điều kiện bảo quản, hồ sơ, ngoại quan và cảm quan, kiểm tra viên phải thực hiện như sau:

- a) Không thực hiện lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng
- b) Lập Biên bản kiểm tra¹³⁸ theo quy định nêu tại Mục 4 của Phụ lục này.
- c) Báo cáo Cơ quan kiểm tra, chứng nhận¹³⁹.

Mục 4. Biên bản kiểm tra¹⁴⁰

Sau khi kết thúc việc kiểm tra tại hiện trường, kiểm tra viên hoàn thiện biên bản như sau:

1. Biên bản kiểm tra¹⁴¹ phải được làm tại địa điểm kiểm tra; từng nội dung kết quả kiểm tra của lô hàng được thể hiện chính xác và đầy đủ.

2. Ghi rõ các nội dung không đạt yêu cầu và thời hạn khắc phục (nếu có).

3. Biên bản phải kèm theo phiếu kết quả cảm quan, ngoại quan, phiếu lấy mẫu kiểm nghiệm.

¹³⁸ Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm d, khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

¹³⁹ Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan cấp chứng thư” theo quy định tại Điểm đ khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

¹⁴⁰ Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm d, khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

¹⁴¹ Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm d, khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

4. Biên bản kiểm tra¹⁴² có chữ ký của kiểm tra viên và chữ ký của Chủ hàng/chủ Cơ sở hoặc người đại diện có thẩm quyền (trường hợp Chủ hàng/chủ Cơ sở sản xuất không ký, Biên bản kiểm tra¹⁴³ lô hàng vẫn có hiệu lực), được lập thành 02 (hai) bản, 01 (một) bản lưu tại Cơ quan kiểm tra, chứng nhận¹⁴⁴ và 01 (một) giao cho Chủ hàng/chủ Cơ sở sản xuất.

Mục 5. Yêu cầu về mẫu biểu Biên bản

Biên bản phải đảm bảo:

1. Thể hiện đầy đủ các thông tin về lô hàng được kiểm tra và kết luận chung về các nội dung được Kiểm tra viên thực hiện tại hiện trường.

2. Kèm theo kết quả chi tiết kiểm tra, đánh giá cảm quan, ngoại quan lô hàng và đính kèm phiếu lấy mẫu kiểm nghiệm.

3. Khả năng liên kết thông tin của kết quả kiểm tra, đánh giá ngoại quan, cảm quan và lấy mẫu kiểm nghiệm với kết quả phân tích mẫu kiểm nghiệm phục vụ cho hoạt động cấp chứng nhận ATTP đối với lô hàng được kiểm tra.

Mục 6. Ghi nhãn và bảo quản mẫu

1. Mẫu phân tích và mẫu lưu sau khi lấy phải được đưa vào ngay trong dụng cụ chứa phù hợp và đã được vô trùng, làm kín miệng, niêm phong, đính kèm phiếu nhận diện mẫu và bảo quản trong dụng cụ chuyên dùng đối với từng dạng sản phẩm.

2. Mẫu phải được mã hóa đảm bảo tính bảo mật và tránh sự nhầm lẫn giữa các loại mẫu được lấy tại Cơ sở.

¹⁴² Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm d, khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

¹⁴³ Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm d, khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

¹⁴⁴ Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan cấp chứng thư” theo quy định tại Điểm đ khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

Mục 7. Vận chuyển và giao nhận mẫu

1. Mẫu phân tích được vận chuyển về phòng kiểm nghiệm chỉ định, mẫu lưu được vận chuyển về Cơ quan kiểm tra, chứng nhận¹⁴⁵ (trong trường hợp mẫu lưu cần phải chuyển về lưu tại cơ quan này) trong tối đa 5 (năm) giờ sau khi kết thúc quá trình kiểm tra, đánh giá, lấy mẫu, đảm bảo điều kiện bảo quản phù hợp với từng dạng sản phẩm trong quá trình vận chuyển mẫu, đảm bảo không làm hư hại mẫu dẫn đến sai lệch kết quả phân tích của mẫu.

2. Tại phòng kiểm nghiệm, kiểm tra viên và người nhận mẫu phải kiểm tra tình trạng mẫu, đặc tính mẫu, các thông tin trên mẫu và các yêu cầu phân tích trước khi giao nhận mẫu.

3. Thời hạn kiểm nghiệm mẫu:

a) Đối với thủy sản tươi sống, ướp đá: Trong vòng 01 (một) ngày làm việc.

b) Đối với các trường hợp khác: Trong vòng 07 (bảy) ngày làm việc.

Mục 8. Bảo quản và sử dụng mẫu lưu

1. Mẫu lưu phải được bảo quản tại Cơ quan kiểm tra, chứng nhận¹⁴⁶ hoặc tại Cơ sở sản xuất trong điều kiện phù hợp với từng dạng sản phẩm, nguyên trạng ban đầu và còn đầy đủ dấu hiệu niêm phong.

2. Trường hợp có ý kiến từ Chủ hàng hoặc chủ Cơ sở sản xuất lô hàng về kết quả kiểm nghiệm, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận¹⁴⁷ sử dụng mẫu lưu để gửi các phòng kiểm nghiệm kiểm chứng phân tích làm cơ sở để giải quyết.

¹⁴⁵ Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan cấp chứng thư” theo quy định tại Điểm đ khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

¹⁴⁶ Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan cấp chứng thư” theo quy định tại Điểm đ khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

¹⁴⁷ Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan cấp chứng thư” theo quy định tại Điểm đ khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

3. Trong thời hạn 3 (ba) ngày làm việc sau khi Cơ quan kiểm tra, chứng nhận¹⁴⁸ thông báo kết quả kiểm nghiệm lô hàng, nếu không có ý kiến từ Chủ hàng/chủ Cơ sở sản xuất, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận¹⁴⁹ thực hiện:

a) Trả lại mẫu lưu cho Chủ hàng/chủ Cơ sở sản xuất (nếu có lưu mẫu tại Cơ quan kiểm tra, chứng nhận).

b) Trường hợp quá thời hạn 3 (ba) ngày làm việc sau khi nhận được thông báo kết quả kiểm nghiệm mà Chủ hàng hoặc chủ Cơ sở sản xuất không đến nhận hoặc đã có thỏa thuận khác thì Cơ quan kiểm tra, chứng nhận¹⁵⁰ được phép chủ động tiến hành xử lý phù hợp đối với mẫu lưu.

¹⁴⁸ Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan cấp chứng thư” theo quy định tại Điểm đ khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

¹⁴⁹ Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan cấp chứng thư” theo quy định tại Điểm đ khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

¹⁵⁰ Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan cấp chứng thư” theo quy định tại Điểm đ khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

Phụ lục XVIII¹⁵¹**THÔNG BÁO LÔ HÀNG KHÔNG ĐẠT**

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



BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
CỤC CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG -TRUNG TÂM VÙNG ...
Địa chỉ:

Tel:

Email:

NAFIQPM

THÔNG BÁO LÔ HÀNG KHÔNG ĐẠTSố:

Chủ hàng:	Thị trường dự kiến xuất khẩu:
Mô tả hàng hóa:	Số lượng:...../ Khối lượng:..... kg
Cơ sở sản xuất: Mã số cơ sở:	Mã số lô hàng: Ngày sản xuất:
Căn cứ Biên bản thẩm định lô hàng xuất khẩu/Biên bản lấy mẫu thẩm tra mối nguy ATTP số ngày/....../..... và Kết quả kiểm nghiệm số:..... ngày/....../..... (nếu có)	
(Tên Cơ quan cấp chứng thư)	
(*) Thông báo lô hàng có giấy đăng ký thẩm định số :..... ngày...../ .../..... hoặc Lô hàng của cơ sở trong danh sách ưu tiên được lấy mẫu theo Kế hoạch ngày/...../.....:	
KHÔNG ĐÁP ỨNG THEO QUY ĐỊNH:	
<input type="checkbox"/> HỒ SƠ, CẢM QUAN, NGOẠI QUAN <input type="checkbox"/> CHỈ TIÊU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM <input type="checkbox"/> CHỈ TIÊU VỀ DỊCH BỆNH THỦY SẢN	
Lý do:	
Các biện pháp yêu cầu Chủ hàng/Cơ sở sản xuất thực hiện:	Thời hạn gửi báo cáo:
....., ngày..... tháng... năm.....	
Thủ trưởng Cơ quan cấp chứng thư (Ký tên, đóng dấu)	

(*) Ghi kết quả thẩm định, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng cơ sở ngoài danh sách ưu tiên hoặc kết quả kiểm nghiệm mẫu lô hàng (sản xuất, xuất khẩu) của cơ sở trong danh sách ưu tiên

¹⁵¹ Phụ lục XVI ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 được thay thế bằng phụ lục XVIII ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024, theo quy định tại khoản 46 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

Phụ lục XIX¹⁵²
MẪU BÁO CÁO KẾT QUẢ ĐIỀU TRA NGUYÊN NHÂN
VÀ THỰC HIỆN HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC

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

..... (**TÊN CƠ SỞ**) **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Số: **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

V/v

....., ngày..... tháng..... năm.....

BÁO CÁO KẾT QUẢ
ĐIỀU TRA NGUYÊN NHÂN VÀ THỰC HIỆN HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC

Kính gửi: (*tên Cơ quan cấp chứng thư*)

Thực hiện văn bản số..... ngày/...../..... của..... về việc.....,
..... (*tên cơ sở*) báo cáo như sau:

1. Thông tin chung về lô hàng: *Thông tin cơ sở sản xuất, cơ sở xuất khẩu lô hàng, khối lượng, tên sản phẩm (sản phẩm hỗn hợp phải ghi rõ thành phần các loại thủy sản chính), ngày sản xuất, nước xuất khẩu, mã số lô hàng, lý do cảnh báo); Số chứng thư, ngày cấp.*

2. Thông tin về hoạt động thẩm định, chứng nhận do Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng thực hiện (nếu có): *Tên chủ lô hàng, ngày đăng ký thẩm định, kết quả thẩm định cảm quan, ngoại quan, phân tích sinh học, hóa học các chỉ tiêu ATTP do Trung tâm vùng thực hiện đối với lô hàng trước khi xuất khẩu (nếu có),*

3. Kết quả hoạt động điều tra nguyên nhân và thực hiện các biện pháp khắc phục:

3.1. Hoạt động điều tra nguyên nhân lô hàng bị cảnh báo: *Nêu rõ nguồn gốc xuất xứ nguyên liệu (tên, địa chỉ cơ sở cung cấp nguyên liệu, nguồn gốc nguyên liệu từ thủy sản khai thác/nuôi trồng); kết quả các hoạt động doanh nghiệp đã thực hiện kể từ khi nhận được thông tin cảnh báo (từ Cơ quan thẩm quyền/cấp chứng thư/từ khách hàng) để xác định nguyên nhân (do nguyên liệu hoặc trong quá trình sản xuất, bảo quản, xuất khẩu);*

¹⁵² Phụ lục XVII ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 được thay thế bằng phụ lục XIX ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024, theo quy định tại khoản 46 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

3.2. Biện pháp khắc phục, phòng ngừa doanh nghiệp đã thiết lập và kết quả thực hiện: *(Nêu rõ các biện pháp khắc phục do cơ sở đề ra và kết quả việc thực hiện kể từ thời điểm cơ sở xây dựng tới thời điểm báo cáo, bao gồm biện pháp thu hồi và xử lý lô hàng bị trả về, các bằng chứng kèm theo).*

4. Kết quả lấy mẫu tăng cường: *(thực hiện đối với 05 lô hàng sản xuất/xuất khẩu liên tiếp của sản phẩm/nhóm sản phẩm tương tự vi phạm được sản xuất sau khi áp dụng biện pháp khắc phục, phòng ngừa đáp ứng quy định thị trường cảnh báo về chỉ tiêu/nhóm chỉ tiêu vi phạm hoặc thông tin về kết quả giám sát tăng cường đối với trường hợp nguyên nhân cảnh báo về cảm quan, ngoại quan, ghi nhãn sản phẩm. Trường hợp, cơ sở bị tạm dừng xuất khẩu vào thị trường nhập khẩu duy nhất, cơ sở cung cấp kết quả kiểm nghiệm đối với sản phẩm/nhóm sản phẩm vi phạm do cơ sở thực hiện sau thời điểm thực hiện các biện pháp khắc phục nhằm đánh giá hiệu quả các biện pháp này trong thực tế hoạt động sản xuất): (thông tin cụ thể kèm theo).*

5. Kiến nghị:

Nơi nhận :

- Như trên;
- Chi cục ...;
- Lưu

GIÁM ĐỐC CƠ SỞ

(ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

Phụ lục IB¹⁵³**MẪU BIÊN BẢN GIÁM SÁT ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP
VÀ LÔ HÀNG THỦY SẢN SAU CHỨNG NHẬN**

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

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

BIÊN BẢN

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

I. THÔNG TIN CHUNG:

- Tên cơ sở:
- Mã số Cơ sở:
- Thời điểm thăm định/kiểm tra, hậu kiểm/giám sát gần nhất:
- Cơ sở trong danh sách: Ưu tiên Không ưu tiên
- Ngày giám sát:.....
- Tên, chức danh của Đoàn giám sát/ Kiểm tra viên:.....
- Tên, chức danh của đại diện cơ sở:

II. NỘI DUNG GIÁM SÁT

- Giám sát việc duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở trong danh sách xuất khẩu vào các thị trường theo khoản 2 Điều 35 của Thông tư:
- Giám sát lô hàng sau chứng nhận theo quy định khoản 3 Điều 35 của Thông tư

III. KẾT QUẢ

¹⁵³ Phụ lục này được bổ sung theo quy định tại khoản 47 Điều 2 của Thông tư số 17/2024//TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung một số Thông tư quy định thăm 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

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

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

Phần 2. Giám sát lô hàng sau chứng nhận**1. Giám sát tại cơ sở****1.1. Thông tin chung hoạt động giám sát**

- Số lô hàng được thẩm định, cấp chứng thư và xuất khẩu trong chu kỳ giám sát:...
(lô hàng)
- Số lô hàng được giám sát thực tế sau chứng nhận: (lô hàng) (**)
- Số chứng thư các lô hàng được giám sát, ngày cấp:.....
- Thị trường xuất khẩu:.....

1.2. Kết quả:

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

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

2. Giám sát thực tế lô hàng tại điểm tập kết, chờ xuất khẩu (nếu có)**2.1. Thông tin về lô hàng được giám sát**

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

2.2. Kết quả giám sát:

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

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

IV. Kết luận:

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

V. Ý kiến của cơ sở:

.....

.....

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

Đại diện cơ sở được giám sát
(ký, đóng dấu)

Đại diện Đoàn giám sát/Kiểm tra viên
(ký, ghi rõ họ tên)

Phụ lục III

BÁO CÁO KẾT QUẢ KHẮC PHỤC SAI LỖI

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013//TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013
của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)
(được bãi bỏ)¹⁵⁴*

Phụ lục VIII

**ĐỀ NGHỊ CẤP ĐỔI GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013//TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013
của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)
(được bãi bỏ)¹⁵⁵*

¹⁵⁴ Phụ lục này được bãi bỏ theo quy định tại điểm b khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

¹⁵⁵ Phụ lục này được bãi bỏ theo quy định tại điểm b khoản 45 Điều 2 của Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/01/2025.

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