VĂN BẢN PHÁP LUẬT KHÁC

VĂN BẢN HỢP NHẤT - BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Văn bản hợp nhất số 33/VBHN-BNNPTNT ngày 13 tháng 12 năm 2024 hợp nhất Thông tư hướng dẫn việc chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

(Tiếp theo Công báo số 41 + 42)

PHỤ LỤC IV[34]
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)

[34] Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 được thay thế bằng Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024, theo quy định tại điểm c khoản 26 Điều 1 của Thông tư 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 15/1/2025.

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

……, ngày….. tháng…. năm….

BẢN THUYẾT MINH
Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản

I- THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh:…….
2. Địa chỉ:……...
3. Loại hình sản xuất, kinh doanh

DN nhà nước □ DN 100% vốn nước ngoài..... □
DN liên doanh với nước ngoài □ DN Cổ phần... □
DN tư nhân □ Khác □
(ghi rõ loại hình)

4. Năm bắt đầu hoạt động:..... …….
5. Công suất thiết kế/Diện tích sản xuất:..... …….
6. Sản lượng sản xuất, kinh doanh (thống kê 3 năm trở lại đây): ..... …….
7. Thị trường tiêu thụ chính:..... …….

II. MÔ TẢ VỀ SẢN PHẨM

TT	Tên sản phẩm sản xuất, kinh doanh	Nguyên liệu/ sản phẩm chính đưa vào sản xuất, kinh doanh		Cách thức đóng gói và thông tin ghi trên bao bì
		Tên nguyên liệu/ sản phẩm	Nguồn gốc/ xuất xứ	

III. TÓM TẮT HIỆN TRẠNG ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH

1. Nhà xưởng, trang thiết bị

- Tổng diện tích các khu vực sản xuất, kinh doanh……m^2, trong đó:
+ Khu vực tiếp nhận nguyên liệu/ sản phẩm:…….m^2
+ Khu vực sản xuất, kinh doanh:……..m^2
+ Khu vực đóng gói thành phẩm:……..m^2
+ Khu vực / kho bảo quản thành phẩm:…….m^2
+ Khu vực sản xuất, kinh doanh khác:……..m^2
- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất, kinh doanh:

2. Trang thiết bị chính:

Tên thiết bị	Số lượng	Nước sản xuất	Tổng công suất	Năm bắt đầu sử dụng

3. Hệ thống phụ trợ

- Nguồn nước đang sử dụng:

Nước máy công cộng □ Nước giếng khoan □

Hệ thống xử lý: Có □ Không □

Phương pháp xử lý:……

- Nguồn nước đá sử dụng (nếu có sử dụng):

Tự sản xuất □ Mua ngoài □

Phương pháp kiểm soát chất lượng nước đá:……

4. Hệ thống xử lý chất thải, nước thải

Cách thức thu gom, vận chuyển, xử lý:

……..……..

……

5. Người sản xuất, kinh doanh :

- Tổng số:……người, trong đó:

+ Lao động trực tiếp:……người.

+ Lao động gián tiếp:……người.

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được kiểm tra sức khỏe theo quy định:

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) đã được xác nhận kiến thức về ATTP:

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được miễn xác nhận kiến thức về ATTP:

6. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị...

- Tần suất làm vệ sinh:

- Nhân công làm vệ sinh:……. người; trong đó…….. của cơ sở và……. đi thuê ngoài.

7. Danh mục các loại hóa chất, phụ gia/ chất bổ sung, chất tẩy rửa - khử trùng sử dụng:

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

8. Hệ thống quản lý chất lượng đang áp dụng (HACCP, ISO,….)

9. Phòng kiểm nghiệm

- Của cơ sở □ Các chỉ tiêu PKN của cơ sở có thể phân tích:

……..……..……

- Thuê ngoài □ Tên những PKN gửi phân tích:

……..……..……

10. Những thông tin khác

Chúng tôi cam kết các thông tin nêu trên là đúng sự thật./.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu)

PHỤ LỤC V[35]
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 cấp giấy)
CHỨNG NHẬN */ CERTIFICATION*

Cơ sở/ Establishment:

Mã số đăng ký kinh doanh/ Registration number*: (*)*

Địa chỉ/ Address*:*

Điện thoại/ Tel*:* *Email:*

Đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất, kinh doanh sản phẩm*:*

Has been found to be in compliance with food safety regulations for following products:

1.

2.

3.

Số cấp/ Number: */ XXXX/ CƠ QUAN THẨM QUYỀN CẤP-YYY*

Có hiệu lực đến ngày tháng năm

Valid until (date/month/year)

....., ngày tháng năm/
…, day/month/year
(Thủ trưởng đơn vị ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

XXXX: 4 chữ số của năm cấp giấy

YYY: chữ viết tắt tên Tỉnh, Thành phố theo tên viết tắt địa phương, nơi cơ sở SXKD được thẩm định, chứng nhận đủ điều kiện ATTP.

(*): Ghi mã số doanh nghiệp do cơ quan đăng ký kinh doanh cấp

[35] Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 được thay thế bằng Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024, theo quy định tại điểm c khoản 26 Điều 1 của Thông tư 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 15/1/2025.

BB 1.1

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH) **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC THỰC VẬT

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Mã số đăng ký kinh doanh số: ngày cấp nơi cấp
4. Số điện thoại: Số Fax (*nếu có*):
5. Mã số *(nếu có)*:
6. Mặt hàng sản xuất (trồng trọt, thu hái…):
7. Ngày thẩm định:
8. Hình thức thẩm định:
9. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
   2)
   3)
10. Đại diện cơ sở: 1)
    2)

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Địa điểm sản xuất** (Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác)			

BB 1.1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
2	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Đất trồng và giá thể** (Đáp ứng quy định về hàm lượng các kim loại nặng trong đất đối với đất nông nghiệp)			
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Nước tưới** (đáp ứng giới hạn các kim loại nặng, vi sinh vật (đối với nước sử dụng trong sản xuất rau ăn sống, quả ăn ngay) theo quy định về chất lượng nước mặt; đối với nước sử dụng trong sản xuất rau mầm đáp ứng quy định về chất lượng nước sinh hoạt)			
4	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Cây giống** (giống cây trồng được quyết định công nhận lưu hành hoặc tự công bố lưu hành)			
5	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Phân bón** (đã được quyết định công nhận lưu hành; phân chuồng được xử lý (ủ) trước khi sử dụng; bảo quản phân bón, phối trộn, sử dụng phân bón không gây ô nhiễm cho sản phẩm…)			
6	**Luật ATTP: Điều 23**, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thuốc bảo vệ thực vật** (có trong danh mục được phép sử dụng tại Việt Nam, sử dụng 4 đúng…; lưu giữ, bảo quản thuốc BVTV, hoá chất đảm bảo an toàn cho người sử dụng và sản phẩm...)			
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1,	**Thu gom, xử lý bao bì thuốc BVTV, chất thải, nước thải** (Có biện pháp thu gom, xử lý đối với			

BB 1.1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d; **QCKT tương ứng** (nếu có);	bao bì thuốc bảo vệ thực vật sau khi sử dụng; biện pháp xử lý chất thải, nước thải không gây ô nhiễm cho sản phẩm và môi trường…)			
8	**Luật ATTP:** Điều 18; Điều 19, Khoản 1, Điểm b, c; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thu hoạch, sơ chế** (thu hoạch đảm bảo thời gian cách ly thuốc BVTV; nước dùng cho sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt; vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; tuân thủ quy định về vệ sinh công nhân, vệ sinh nhà xưởng trang thiết bị - nếu có cơ sở sơ chế gắn liền; …)			
9	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân** (người trực tiếp sản xuất đảm bảo sức khỏe để sản xuất; có kiến thức ATTP; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý …)			
10	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Ghi chép, truy xuất nguồn gốc** (có ghi chép việc sử dụng thuốc BVTV, phân bón, thời gian, khối lượng thu hoạch và nơi tiêu thụ sản phẩm…)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu					

BB 1.1

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

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

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

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

Đạt □

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

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

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

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

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

BB 1.1

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

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục:
   - Số văn bản, ngày:
   - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

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

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

....., ngày..... tháng..... năm.....

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

BB 1.1

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, PHÂN LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC THỰC VẬT

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tài liệu liệu này hướng dẫn thẩm định, đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất ban đầu (trồng trọt, thu hái, sơ chế gắn với trồng trọt) thực phẩm có nguồn gốc thực vật.

II. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

A. Ghi biên bản thẩm định:

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

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

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

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

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

B. Nguyên tắc đánh giá:

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

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

BB 1.1

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

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

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

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

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

1. Địa điểm sản xuất:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1.	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Địa điểm sản xuất** (Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác)			

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở sản xuất phải có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác.

1.2. Phạm vi:

Toàn bộ khu vực 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 và các khu vực phụ trợ có khoảng cách an toàn nhằm giảm thiểu ô nhiễm khói bụi, chất thải, hóa chất độc hại từ hoạt động giao thông, công nghiệp, làng nghề, khu dân cư, bệnh viện, khu chăn nuôi, cơ sở giết mổ, nghĩa trang, bãi rác và các nguồn gây ô nhiễm khác.

BB 1.1

2. Đất trồng và giá thể

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
2	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Đất trồng và giá thể** (Đáp ứng quy định về hàm lượng các kim loại nặng trong đất đối với đất nông nghiệp)			

2.1. Yêu cầu:

Đất trồng và giá thể đáp ứng quy định về hàm lượng các kim loại nặng trong đất đối với đất nông nghiệp.

2.2. Phạm vi:

Đất trồng và giá thể tại khu vực sản xuất.

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

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

- Đất trồng hoặc giá thể đảm bảo không là nguồn gây nhiễm tới sản phẩm.

- Kết quả phân tích mẫu đất/giá thể đáp ứng quy định về hàm lượng các kim loại nặng trong đất đối với đất nông nghiệp. Chỉ áp dụng đối với kim loại nặng được quy định trong thực phẩm đối với cây trồng đang sản xuất hoặc dự kiến sản xuất.

Đối với cơ sở đã có kết quả phân tích mẫu đất/giá thể đáp ứng quy định. Khi thẩm định lại, đánh giá nguy cơ gây ô nhiễm kim loại nặng cho đất/giá thể từ thời điểm có kết quả phân tích đến thời điểm hiện tại. Nếu không có nguy cơ hoặc nguy cơ thấp không phải lấy mẫu đất/giá thể phân tích.

3. Nước tưới

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 Không đạt
			Đạt	Không đạt	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Nước tưới** (đáp ứng giới hạn các kim loại nặng, vi sinh vật (đối với nước sử dụng trong sản xuất rau ăn sống, quả ăn ngay) theo quy định về chất lượng nước mặt; đối với nước sử dụng trong sản xuất rau mầm đáp ứng quy định về chất lượng nước sinh hoạt)			

BB 1.1

3.1. Yêu cầu:

- Nước tưới đáp ứng quy định về nước có thể sử dụng cho mục đích nông nghiệp, không là nguồn gây ô nhiễm cho sản phẩm; nước tưới trong sản xuất rau mầm phải đạt chất lượng nước sinh hoạt.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực sản xuất, hệ thống nước tưới.

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

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

- Có nguồn nước đủ cung cấp và bảo đảm an toàn để tưới cho cây trồng.

- Hệ thống cung cấp nước (bể chứa, ống dẫn, vòi...) không là nguồn gây ô nhiễm cho sản phẩm cây trồng.

- Kết quả phân tích mẫu nước dùng để tưới cho cây trồng có hàm lượng kim loại nặng không vượt quá giới hạn tối đa cho phép quy định đối với chất lượng nước mặt/nước dưới đất. Chỉ áp dụng các kim loại nặng được quy định trong thực phẩm đối với cây trồng đang sản xuất hoặc dự kiến sản xuất; đối với nước sử dụng trong sản xuất rau ăn sống, quả ăn ngay ngoài đáp ứng quy định về mức giới hạn kim loại nặng phải đáp ứng ngưỡng giới hạn tối đa cho phép về vi sinh vật (*E. coli*); nước sử dụng trong sản xuất rau mầm đáp ứng các quy định về chất lượng nước sinh hoạt.

Đối với cơ sở đã có kết quả phân tích mẫu nước dùng để tưới cho cây trồng đáp ứng quy định về chất lượng nước mặt đối với các kim loại nặng, vi sinh vật. Khi thẩm định lại, đánh giá nguy cơ gây ô nhiễm kim loại nặng, vi sinh vật cho nguồn nước từ thời điểm có kết quả phân tích đến thời điểm hiện tại. Nếu không có nguy cơ hoặc nguy cơ thấp không phải lấy mẫu nước phân tích.

4. Cây giống

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
4	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Cây giống** (giống cây trồng được quyết định công nhận lưu hành hoặc tự công bố lưu hành)			

4.1. Yêu cầu:

- Tuân thủ các quy định của pháp luật về sử dụng giống cây trồng;

4.2. Phạm vi:

- Cây trồng tại cơ sở, vùng trồng.

BB 1.1

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

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

Giống cây trồng đã được cấp Quyết định lưu hành hoặc Quyết định lưu hành đặc cách hoặc đã tự công bố lưu hành hoặc Quyết định công nhận giống cây trồng mới hoặc giống cây trồng có trong Danh mục giống được phép sản xuất, kinh doanh tại Việt Nam.

5. Phân bón

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
5	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Phân bón** (đã được quyết định công nhận lưu hành; phân chuồng được xử lý (ủ) trước khi sử dụng; bảo quản phân bón, phối trộn, sử dụng phân bón không gây ô nhiễm cho sản phẩm…)			

5.1. Yêu cầu:

- Phân bón không là nguồn gây ô nhiễm cho sản phẩm, nguồn nước.

5.2. Phạm vi:

- Kho chứa/ bảo quản phân bón, bao bì (nếu có).
- Nơi xử lý (ủ), phối trộn phân bón.
- Việc sử dụng phân bón trên thực tế.

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:

- Phân bón đã được cấp quyết định công nhận lưu hành;
- Phân chuồng được xử lý (ủ) trước khi sử dụng;
- Bảo quản phân bón, phối trộn, sử dụng phân bón không gây ô nhiễm cho sản phẩm, nguồn nước.

6. Thuốc bảo vệ thực vật

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
6	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	**Thuốc bảo vệ thực vật** (có trong danh mục được phép sử dụng tại Việt			

BB 1.1

	QCKT tương ứng (nếu có);	Nam, sử dụng 4 đúng…; lưu giữ, bảo quản thuốc BVTV, hoá chất đảm bảo an toàn cho người sử dụng và sản phẩm...)			

6.1. Yêu cầu:

- Thuốc bảo vệ thực vật được lưu trữ, phối trộn, sử dụng đúng cách, không là nguồn gây ô nhiễm cho sản phẩm, nguồn nước, đất trồng.

6.2. Phạm vi:

- Kho chứa, nơi pha thuốc.

- Việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật trên thực tế.

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

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

- Thuốc bảo vệ thực vật có trong danh mục được phép sử dụng;

- Người sử dụng đã được tập huấn và sử dụng theo đúng hướng dẫn trên bao bì thuốc (đúng cách, đúng liều, đúng loại bệnh và đúng thời gian cách ly).

- Bảo quản thuốc bảo vệ thực vật theo đúng hướng dẫn; nơi pha thuốc, xử lý thuốc BVTV đã pha trộn sử dụng thừa không gây ô nhiễm cho sản phẩm, nguồn nước, đất trồng.

Nếu không sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, bỏ qua chỉ tiêu này.

7. Biện pháp thu gom, xử lý đối với bao bì thuốc bảo vệ thực vật đã sử dụng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thu gom, xử lý bao bì thuốc BVTV, chất thải, nước thải** (Có biện pháp thu gom, xử lý đối với bao bì thuốc bảo vệ thực vật sau khi sử dụng; biện pháp xử lý chất thải, nước thải không gây ô nhiễm cho sản phẩm và môi trường…)			

7.1. Yêu cầu:

- Bao bì thuốc bảo vệ thực vật không là nguồn gây ô nhiễm cho sản phẩm.

- Việc thu gom, xử lý chất thải, nước thải theo đúng quy định, không gây ô nhiễm sản phẩm và môi trường.

BB 1.1

7.2. Phạm vi:

- Khu vực trồng trọt.

- Việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật trên thực tế (nếu có).

- Hệ thống (địa điểm) thu gom bao bì thuốc bảo vệ thực vật; việc xử lý chất thải, kênh mương xử lý nước thải.

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:

- Việc thu gom, xử lý bao bì thuốc bảo vệ thực vật sau khi sử dụng của người sản xuất đã tuân thủ theo hướng dẫn trên bao bì thuốc bảo vệ thực vật.

- Việc thu gom, xử lý chất thải, nước thải theo đúng quy định, không gây ô nhiễm sản phẩm, đất, nguồn nước tại nơi sản xuất và môi trường xung quanh.

8. Thu hoạch, sơ chế

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
8	**Luật ATTP:** Điều 18; Điều 19, Khoản 1, Điểm b,c; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thu hoach, sơ chế** (thu hoạch đảm bảo thời gian cách ly thuốc BVTV; nước dùng cho sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt; vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; tuân thủ quy định về vệ sinh công nhân, vệ sinh nhà xưởng trang thiết bị - nếu có cơ sở sơ chế gắn liền; …)			

8.1. Yêu cầu:

- Thu hoạch đảm bảo thời gian cánh ly thuốc BVTV.

- Nước dùng cho sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt.

- 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.

- Nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ dùng để thu hoạch, sơ chế, đóng gói phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ.

- Công nhân tuân thủ các quy định về an toàn thực phẩm trong quá trình thu hoạch, sơ chế sản phẩm.

8.2. Phạm vi:

- Nguồn nước, hệ thống nước (bể chứa, ống dẫn, vòi…) dùng để sơ chế sản phẩm.

BB 1.1

- Khu vực thu gom, sơ chế, đóng gói sản phẩm.
- Kho, khu vực chứa vật liệu bao gói sản phẩm.
- Thực hành của người sản xuất.

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:

- Thu hoạch đảm bảo thời gian cánh ly thuốc BVTV (nếu có sử dụng thuốc BVTV).
- Nước dùng cho sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt.
- 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 không bị ô nhiễm.
- Khu vực thu gom, sơ chế, đóng gói sản phẩm phải sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ.
- Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ thu hoạch, sơ chế phải được vệ sinh sạch sẽ trước khi sử dụng, không gây ô nhiễm cho sản phẩm.
- Người sản xuất tuân thủ các quy định về ATTP.

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
9	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân** (người trực tiếp sản xuất đảm bảo sức khỏe để sản xuất; có kiến thức ATTP; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý …)			

9.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp sản xuất có kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định, được khám sức khỏe theo quy định.
- Bố trí nhà vệ sinh hợp lý, cách biệt khu vực sản xuất.

9.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp sản xuất, thu hoạch, sơ chế, đóng gói.
- Khu vực vệ sinh, hướng dẫn và thực hành vệ sinh cá nhân.

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:

BB 1.1

- Người trực tiếp sản xuất đã được phổ biến, tập huấn về kiến thức về an toàn thực phẩm, tuân thủ hướng dẫn vệ sinh cá nhân; người thực hiện công việc sơ chế, đóng gói sản phẩm được khám sức khỏe theo quy định.

- Khu vực vệ sinh cách biệt với khu vực sản xuất, sơ chế, đóng gói và có hướng dẫn vệ sinh cá nhân.

10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
10	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2; Điều 19 Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Ghi chép, truy xuất nguồn gốc** (có ghi chép việc sử dụng thuốc BVTV, phân bón, thời gian, khối lượng thu hoạch và nơi tiêu thụ sản phẩm…)			

10.1. Yêu cầu:

- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm; xác định được thời gian, khối lượng thu hoạch, bán và nơi tiêu thụ sản phẩm.

- Có ghi chép việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, phân bón.

10.2. Phạm vi:

- Ghi chép, hóa đơn (nếu có) về nguồn gốc và sử dụng phân bón, thuốc bảo vệ thực vật;

- Ghi chép việc thu hoạch, mua bán sản phẩm.

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

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

- Có hồ sơ ghi chép theo dõi nguồn cung cấp và việc sử dụng phân bón, thuốc bảo vệ thực vật (ngày mua, nơi mua, tên hàng hóa, khối/số lượng, việc sử dụng, thời gian cách ly…).

- Có ghi chép theo dõi thu hoạch, phân phối sản phẩm (ngày, tên sản phẩm, khối lượng, thông tin người mua).

- Biện pháp xử lý khi sản phẩm không đảm bảo ATTP (nếu có).

BB 1.2

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH) **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT TRÊN CẠN

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Số điện thoại: (*nếu có*):
4. Mã số đăng ký kinh doanh:
5. Mặt hàng sản xuất (chăn nuôi):
6. Ngày thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
   2)
   3)
8. Đại diện cơ sở: 1)
   2)

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

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):
   Số:..... Ngày cấp:.....
2. Xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:
   ☐ Đáp ứng quy định ☐ Không đáp ứng quy định, lý do:
3. Xác nhận đủ sức khoẻ của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp
   ☐ Đáp ứng quy định ☐ Không đáp ứng quy định, lý do:

BB 1.2

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, 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 như khu dân cư, bệnh viện, các lò giết mổ tập trung, nghĩa trang, khu công nghiệp... tránh gây ô nhiễm cho người…)			
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Kết cấu, bố trí trại nuôi** (đủ diện tích; kết cấu hợp lý; dễ làm vệ sinh; các khu vực nuôi khác nhau có tường rào ngăn cách; có hệ thống vệ sinh sát trùng…)			
3	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Con giống** (có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng bảo đảm; tuân thủ đúng quy trình nhập đàn: nuôi cách ly, tiêm phòng, sát trùng chuồng trại…)			
4	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thức ăn** (thức ăn có trong danh mục được phép sử dụng; việc trộn thức ăn, sử dụng thức ăn theo đúng quy định, phù hợp giai đoạn chăn nuôi; kho chứa, bảo quản đúng cách…)			
5	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, sinh trưởng…** (có trong danh mục được phép sử dụng; sử dụng đúng quy định; bảo quản đúng			

BB 1.2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
		cách; tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất…)			
6	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 3; Điều 23, Khoản 1, Điểm b, c; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Vật nuôi** (tuân thủ quy định về kiểm dịch, có chứng nhận vệ sinh thú y; tiêm phòng; phòng chống dịch bệnh; cách ly khi vật nuôi có dấu hiệu bị bệnh; xuất bản ….)			
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c, d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d, đ; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Phòng, chống động vật gây hại; vệ sinh chuồng trại và xử lý chất thải, nước thải** (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp vệ sinh chăn nuôi, sát trùng chuồng trại; sử dụng chất tẩy rửa, khử trùng nằm trong danh mục được phép sử dụng; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn…)			
8	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Nước uống, nước cấp, thiết bị chăn nuôi** (nước uống cho vật nuôi đáp ứng quy định QCVN 01-39:2011/BNNPTNT; thiết bị chăn nuôi phù hợp, không gỉ sét; không gây độc cho vật nuôi; dễ làm vệ sinh…)			
9	**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 bảo đảm sức khỏe để sản xuất; có kiến thức ATTP theo quy định; được trang bị bảo hộ lao			

BB 1.2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
		động; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý …)			
10	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2 Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e . **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Ghi chép, truy xuất nguồn gốc** (có quy định về vệ sinh chuồng trại…; có ghi chép việc sử dụng thuốc hóa chất, thuốc thú y, thức ăn, thời gian xuất chuồng…)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu					

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

V. LẤY MẪU *(nếu có):*

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

***(kèm theo Biên bản lấy mẫu)*:**

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

2. Đề xuất phân loại cơ sở:

Đạt ☐

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

BB 1.2

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

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

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

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

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

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục :
   - Số văn bản, ngày:
   - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

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

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

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

BB 1.2

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, PHÂN LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT TRÊN CẠN

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định, đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm có nguồn gốc động vật trên cạn.

II. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

A. Ghi biên bản thẩm định:

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

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

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

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

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

B. Nguyên tắc đánh giá:

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

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

BB 1.2

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

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

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

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

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

1. Địa điểm sản xuất:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1.	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Địa điểm sản xuất** (có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, các lò giết mổ tập trung, nghĩa trang, khu công nghiệp... tránh gây ô nhiễm cho người…)			

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở sản xuất thực phẩm có nguồn gốc động vật phải có địa điểm, diện tích thích hợp, bảo đảm để sản xuất thực phẩm an toàn; không gây ô nhiễm cho môi trường xung quanh.

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:

- Cơ sở sản xuất sản phẩm nông sản có nguồn gốc động vật phải có địa điểm, diện tích thích hợp, bảo đảm để sản xuất thực phẩm an toàn;

BB 1.2

- Có khoảng cách thích hợp, không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân ô nhiễm từ môi trường xung quanh (khu dân cư, bệnh viện, các lò giết mổ tập trung, nghĩa trang, khu công nghiệp...).

- Không gây ô nhiễm cho môi trường xung quanh.

2. Kết cấu, bố trí trại nuôi

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Kết cấu, bố trí trại nuôi** (đủ diện tích; kết cấu hợp lý; dễ làm vệ sinh; các khu vực nuôi khác nhau có tường rào ngăn cách; có hệ thống vệ sinh sát trùng…)			

2.1. Yêu cầu:

- Kết cấu, bố trí trại nuôi hợp lý, dễ làm vệ sinh, có hệ thống sát trùng.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ trại nuôi và xung quanh khu vực sản xuất.

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

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

- Trại nuôi có đủ diện tích; kết cấu hợp lý; dễ làm vệ sinh;

- Các khu vực nuôi khác nhau có tường rào ngăn cách;

- Có hệ thống vệ sinh sát trùng…

3. Con giống

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
3	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Con giống** (có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng bảo đảm; tuân thủ đúng quy trình nhập đàn: nuôi cách ly, tiêm phòng, sát trùng chuồng trại…)			

BB 1.2

3.1. Yêu cầu:

- Con giống có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng, tuân thủ quy trình nhập đàn.

3.2. Phạm vi:

- Vật nuôi tại trang trại.

- Hồ sơ mua con giống (nếu có), hồ sơ tiêm phòng, sát trùng chuồng trại.

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

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

- Con giống có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng bảo đảm;

- Tuân thủ đúng quy trình nhập đàn: nuôi cách ly, tiêm phòng, sát trùng chuồng trại…

4. Thức ăn

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
4	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thức ăn** (thức ăn có trong danh mục được phép sử dụng; việc trộn thức ăn, sử dụng thức ăn theo đúng quy định, phù hợp giai đoạn chăn nuôi; kho chứa, bảo quản đúng cách…)			

4.1. Yêu cầu:

- Thức ăn không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

4.2. Phạm vi:

- Kho chứa/bảo quản thức ăn (nếu có).

- Khu vực sản xuất, phối trộn thức ăn (nếu có).

- Việc sử dụng thức ăn trên thực tế.

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

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

-Thức ăn có thành phần trong danh mục được phép sử dụng;

- Việc trộn thức ăn, sử dụng thức ăn theo đúng quy định, phù hợp giai đoạn chăn nuôi;

- Bảo quản đúng cách…

BB 1.2

5. Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
5	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục**… (có trong danh mục được phép sử dụng; sử dụng đúng quy định; bảo quản đúng cách; tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất…)			

5.1. Yêu cầu:

- Việc sử dụng thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục… theo đúng quy định.

5.2. Phạm vi:

- Kho chứa, hóa đơn mua thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục...

- Việc sử dụng thuốc thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục… trên thực tế (nếu có).

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:

-Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục… có trong danh mục được phép sử dụng;

- Việc sử dụng đúng quy định; bảo quản đúng cách;

- Tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất…

6. Vật nuôi

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
6	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 3; Điều 23, Khoản 1, Điểm b, c; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Vật nuôi** (tuân thủ quy định về kiểm dịch, có chứng nhận vệ sinh thú y; tiêm phòng; phòng chống dịch bệnh; cách ly khi vật nuôi có dấu hiệu bị bệnh; xuất bán.…)			

6.1. Yêu cầu:

- Vật nuôi tuân thủ đúng quy định về kiểm dịch, tiêm phòng, cách ly.

BB 1.2

6.2. Phạm vi:

- Vật nuôi trong trang trại chăn nuôi.

- Hồ sơ nuôi, kiểm soát dịch bệnh, nhập vật nuôi và xuất bán hàng.

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

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

- Vật nuôi tuân thủ quy định về kiểm dịch, có chứng nhận vệ sinh thú y;

- Có tiêm phòng; phòng chống dịch bệnh; cách ly khi vật nuôi có dấu hiệu bị bệnh; xuất bán.…

- Nhà cung cấp con giống. Kết quả thử nghiệm giống vật nuôi (nếu là giống lạ, giống mới) theo quy định.

7. Phòng, chống động vật gây hại; vệ sinh chuồng trại và xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c, d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d, đ; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Phòng, chống động vật gây hại; vệ sinh chuồng trại và xử lý chất thải, nước thải** (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp vệ sinh chăn nuôi, sát trùng chuồng trại; sử dụng chất tẩy rửa, khử trùng nằm trong danh mục được phép sử dụng; 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.

- Chuồng trại được vệ sinh, sát trùng.

- Chất thải rắn, nước thải được thu gom, xử lý theo quy định, tránh gây ô nhiễm ra môi trường.

7.2. Phạm vi:

- Khu vực chăn nuôi và xung quanh trang trại chăn nuôi.

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

- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

BB 1.2

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.

- Có biện pháp vệ sinh trại chăn nuôi, sát trùng chuồng trại; sử dụng chất tẩy rửa, khử trùng nằm trong danh mục được phép sử dụng.

- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; nước thải phải được xử lý trước khi đổ vào môi trường.

- Có dụng cụ, biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn…

8. Nước uống, thiết bị chăn nuôi

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
8	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Nước uống, nước cấp, thiết bị chăn nuôi** (nước uống cho vật nuôi đáp ứng quy định QCVN 01-39:2011/BNNPTNT; thiết bị chăn nuôi phù hợp, không gỉ sét; không gây độc cho vật nuôi; dễ làm vệ sinh…)			

8.1. Yêu cầu:

- Nước uống cho vật nuôi đáp ứng quy định của Bộ Nông nghiệp và PTNT.

- Thiết bị chăn nuôi phù hợp, không gây độc cho vật nuôi

8.2. Phạm vi:

- Hệ thống cung cấp nước, xử lý nước, bể chứa, vòi nước… cho động vật uống và hồ sơ lưu trữ về kết quả phân tích mẫu nước.

- Toàn bộ trang thiết bị ở trang trại nuôi.

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

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

- Hệ thống cung cấp nước (bể chứa, ống dẫn, vòi...) bảo đảm an toàn để cho vật nuôi uống;

- Kết quả phân tích mẫu nước dùng cho vật nuôi uống;

BB 1.2

- Trang thiết bị chăn nuôi phù hợp, không gỉ sét; không gây độc cho vật nuôi;

- Dễ làm vệ sinh và trong tình trạng được bảo trì tốt.

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
9	**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 bảo đảm sức khỏe để sản xuất; có kiến thức ATTP; được trang bị bảo hộ lao động; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý …)			

9.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp sản xuất có kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định, được khám sức khỏe theo quy định; được trang bị bảo hộ lao động;

- Trang trại có thiết bị vệ sinh cá nhân cho người lao động phù hợp; bố trí nhà vệ sinh hợp lý.

9.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp sản xuất.

- Khu vực vệ sinh cá nhân, thay bảo hộ lao động; nhà vệ sinh.

- Kiến thức ATTP của người trực tiếp sản xuất;

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.

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:

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

- Người lao động được trang bị bảo hộ lao động (quần áo, ủng, găng tay)

- Có phương tiện rửa, khử trùng tay trước khi tiếp xúc với động vật nuôi và sau khi đi vệ sinh (xà phòng, nước rửa).

- Khu vực vệ sinh công nhân cách biệt với khu vực chăn nuôi.

BB 1.2

10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
10	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2 Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e . **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Ghi chép, truy xuất nguồn gốc** (có quy định về vệ sinh chuồng trại…; có ghi chép việc sử dụng thuốc hóa chất, thuốc thú y, thức ăn, thời gian xuất chuồng…)			

10.1. Yêu cầu:

- Có quy định về vệ sinh chuồng trại…;

- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm; thời gian xuất chuồng và nơi tiêu thụ sản phẩm.

- Có ghi chép việc sử dụng thức ăn, thuốc thú y.

10.2. Phạm vi:

- Người sản xuất.

- Quy định, ghi chép, hóa đơn (nếu có) về xuất xứ và việc sử dụng thức ăn, thuốc thú y…

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 quy định về vệ sinh chuồng trại…;

- Có hồ sơ ghi chép theo dõi nguồn cung cấp và việc sử dụng thức ăn, thuốc thú y (ngày mua tên hàng hóa, người bán, khối lượng, việc sử dụng, thời gian cách ly…).

- Có hồ sơ ghi chép theo dõi tiêu thụ sản phẩm (ngày, tên sản phẩm, người mua, trọng lượng).

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

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

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN
BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Ngày thẩm định: .....

2. Tên cơ sở thẩm định:.....

- Địa chỉ:.....
- Điện thoại:..... Fax:..... Email:.....
- Người đại diện của cơ sở:..... Chức vụ: .....
- Mã số đăng ký kinh doanh:.....

3. Địa điểm thẩm định:

- Địa chỉ:.....
- Điện thoại:..... Fax:..... Email:.....

4. Thành phần Đoàn thẩm định:

(1).....

(2).....

5. Đối tượng nuôi:…….....; diện tích nuôi:.....; Hình thức nuôi:.....

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

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

   Số: ..... Ngày cấp:.....

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

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

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

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

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, điểm a	Địa điểm của cơ sở nuôi trồng thủy sản			
2	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, điểm a	Nước cấp			
3	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, điểm b	Con giống			
4	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b	Thức ăn, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản			
5	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, điểm b	Thuốc thú y thủy sản			
6	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, điểm d	Xử lý chất thải			
7	**Luật ATTP:** Điều 36, Khoản 1, Điểm đ	Người trực tiếp sản xuất			
8	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, điểm e	Lưu giữ hồ sơ			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu					

(*Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm và các văn bản hướng dẫn, cần tham chiếu các quy định hiện hành để thẩm định, đánh giá).*

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

.....

.....

.....

.....

.....

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

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

.....

.....

.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....

.....

.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

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

Đạt □

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

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

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

.....

.....

.....

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

……, ngày tháng năm.....	*……, ngày tháng năm.....*
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH	**TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH**
(Ký tên, ghi rõ họ tên, đóng dấu-nếu có)	*(Ký, ghi rõ họ tên)*

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

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục :
    a. Số văn bản, ngày:
    b. Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

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

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

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

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN

I. Ghi biên bản

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

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

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

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

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

II. Nguyên tắc đánh giá

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

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

III. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

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

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

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

IV. Hướng dẫn thẩm định, đánh giá

1. Địa điểm của cơ sở nuôi trồng thủy sản

- Yêu cầu: Nằm ở vị trí không bị gây mất an toàn thực phẩm cho thủy sản nuôi bởi nước, chất thải sinh hoạt; chất thải, nguồn gây độc hại của các ngành kinh tế khác hoặc có giải pháp xử lý các nguồn gây nhiễm đảm bảo an toàn thực phẩm đối với thủy sản nuôi.

- Phương pháp thẩm định, đánh giá: Khảo sát, đánh giá thực tế vùng nuôi.

2. Nước cấp

- Yêu cầu: Nguồn nước không bị ảnh hưởng bởi các nguồn xả thải của khu dân cư/bệnh viện/khu công nghiệp hoặc có giải pháp xử lý các nguồn gây nhiễm đảm bảo các yêu cầu về an toàn thực phẩm đối với thủy sản nuôi.

- Phương pháp thẩm định, đánh giá: Khảo sát, đánh giá thực tế vùng nuôi.

3. Con giống

- Yêu cầu: Được sản xuất tại cơ sở có Giấy chứng nhận cơ sở sản xuất, ương dưỡng giống đủ điều kiện theo quy định; có giấy chứng nhận kiểm dịch theo yêu cầu; chất lượng giống đảm bảo yêu cầu với từng đối tượng nuôi. Không nuôi loài thủy sản chưa được phép kinh doanh tại Việt Nam.

- Phương pháp thẩm định, đánh giá: Kiểm tra hồ sơ.

4. Thức ăn, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản

- Yêu cầu: Được sản xuất tại cơ sở sản xuất có Giấy chứng nhận đủ điều kiện sản xuất theo quy định; đã công bố tiêu chuẩn áp dụng, công bố hợp quy theo quy định; còn hạn sử dụng. Vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, sử dụng theo hướng dẫn của nhà cung cấp, nhà sản xuất.

- Phương pháp thẩm định, đánh giá: Kiểm tra hồ sơ, khảo sát thực tế.

5. Thuốc thú y thủy sản

- Yêu cầu: Sử dụng thuốc thú y thủy sản theo hướng dẫn của nhà sản xuất, đơn thuốc của cá nhân hành nghề thú y, cơ quan quản lý chuyên ngành thú y; không sử dụng nguyên liệu thuốc thú y để phòng bệnh, chữa bệnh; không sử dụng thuốc thú y không rõ nguồn gốc xuất xứ, thuốc thú y cấm sử dụng, thuốc thú y hết hạn sử dụng, thuốc thú y chưa được phép lưu hành tại Việt Nam.

- Phương pháp thẩm định, đánh giá: Kiểm tra hồ sơ, khảo sát thực tế.

6. Xử lý chất thải

- Yêu cầu: Có nơi chứa, xử lý chất thải và tách biệt với khu vực nuôi hoặc có giải pháp xử lý đảm bảo không làm ảnh hưởng đến môi trường.

- Phương pháp thẩm định, đánh giá: Kiểm tra hồ sơ, khảo sát thực tế.

7. Người trực tiếp sản xuất

- Yêu cầu: Người trực tiếp sản xuất bảo đảm sức khỏe để sản xuất (có giấy khám sức khỏe hàng năm), được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động theo quy định.

- Phương pháp thẩm định, đánh giá: Kiểm tra hồ sơ, khảo sát thực tế.

8. Lưu giữ hồ sơ

- Yêu cầu: Lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ giống, thức ăn, thuốc thú y thủy sản, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản trong quá trình nuôi (thời gian lưu giữ tối thiểu 3 năm, đối với cơ sở nuôi trồng thủy sản hoạt động dưới 3 năm thì hồ sơ lưu giữ từ khi bắt đầu sản xuất đến thời điểm kiểm tra).

- Phương pháp thẩm định, đánh giá: Kiểm tra hồ sơ.

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TÀU CÁ
(Đối với tàu cá có chiều dài lớn nhất từ 15 mét trở lên)

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên tàu cá (nếu có): .....
2. Số đăng ký tàu: .....
3. Họ và tên chủ tàu: .....

Địa chỉ chủ tàu: .....

Số điện thoại: .....

4. Mã số đăng ký kinh doanh: .....
5. Thời điểm thẩm định: .....
6. Hình thức thẩm định: .....
7. Thành phần Đoàn thẩm định:

(1) .....

(2) .....

(3) .....

8. Đại diện cơ sở (tàu cá):

(1) .....

(2) .....

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

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

Số: ..... Ngày cấp: .....

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

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

4. Xác nhận đủ sức khoẻ của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh
5. 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	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*
1	**LUẬT ATTP** Điều 19 Khoản 1 điểm a; c Điều 23 Khoản 1 Điểm a **QCKT tương ứng** (nếu có)	**1. Địa điểm sản xuất**			
2	**LUẬT ATTP** Điều 19 Khoản 1 điểm b; Điều 23 Khoản 1 điểm a **QCKT tương ứng** (nếu có)	**2. Nguồn nước phục vụ sản xuất**			
3	**LUẬT ATTP** Điều 19 Khoản 1 điểm c; Điều 20 khoản 1 điểm a, b **QCKT tương ứng** (nếu có)	**3. Trang thiết bị xử lý, bảo quản sản phẩm:** 3.1. Thiết bị cấp đông, làm lạnh (nếu có): 3.2. Kho bảo quản lạnh (nếu có) 3.3. Hầm chứa và thùng bảo quản			
4	**LUẬT ATTP** Điều 19 Khoản 1 điểm c Điều 23 Khoản 1 điểm đ. **QCKT tương ứng** (nếu có)	**4. Dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng**			
5	**LUẬT ATTP** Điều 23 khoản 1 điểm d **QCKT tương ứng** (nếu có)	**5. Xử lý chất thải**			
6	**LUẬT ATTP** Điều 19 Khoản 1 điểm e; **QCKT tương ứng** (nếu có)	**6. Người trực tiếp sản xuất**			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*
7	**LUẬT ATTP** Điều 19 Khoản 1 điểm đ; Điều 23 Khoản 1 điểm e. **QCKT tương ứng** (nếu có)	**7. Duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm**			
8	**LUẬT ATTP** Điều 23 Khoản 1 điểm e. **QCKT tương ứng** (nếu có)	**8. Lưu giữ hồ sơ**			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8					

IV. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

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

V. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH

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

.....
.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....
.....

(Kèm theo Biên bản lấy mẫu)

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

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

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

Đạt □

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

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

.....

.....

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

.....

.....

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

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

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

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký doanh nghiệp:
3. Ngày thẩm định:
4. Thông tin Báo cáo khắc phục :
   - Số văn bản, ngày:
   - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục:

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

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

....., ngày ..... tháng..... năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

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

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

I. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI

A. Ghi biên bản thẩm định:

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

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

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

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

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

B. Nguyên tắc đánh giá:

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

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

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

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

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả "Không đạt". Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm không

phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục sai lỗi kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

D. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp thẩm định

1. ĐỊA ĐIỂM SẢN XUẤT

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

1.1. Yêu cầu:

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

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

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

2. NGUỒN NƯỚC: PHỤC VỤ SẢN XUẤT

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

2.1. Yêu cầu:

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

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

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

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

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

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

3.1. Yêu cầu:

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

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

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

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

b. Kho bảo quản lạnh (nếu có)

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

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

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

c. Thùng bảo quản thuỷ sản (nếu có)

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

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

- Phải vệ sinh thường xuyên, khử trùng.

d. Hầm chứa:

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

- Vách ngăn hầm chứa phải được cách nhiệt tốt.

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

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

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

4.1. Yêu cầu:

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

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

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

5. XỬ LÝ CHẤT THẢI:

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

5.1. Yêu cầu:

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

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

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

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

6. NGƯỜI TRỰC TIẾP SẢN XUẤT

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

6.1. Yêu cầu:

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

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

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

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

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

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

7.1. Yêu cầu:

a. Yêu cầu thực hiện vệ sinh:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. LƯU HỒ SƠ

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

8.1. Yêu cầu:

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

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

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

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

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cảng cá:.....
2. Địa chỉ: .....
3. Số điện thoại:..... Số Fax *(nếu có)*:.....
4. Mã số đăng ký kinh doanh: .....
5. Thời điểm thẩm định: .....
6. Hình thức thẩm định:.....
7. Thành phần Đoàn thẩm định:

(1).....
(2).....
(3).....

8. Đại diện cơ sở cảng cá:

(1).....
(2).....

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

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

Số: ..... Ngày cấp:.....

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

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

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

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

III. NỘI DUNG THẨM ĐỊNH, ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm a Điều 23 khoản 1 Điểm a **QCKT tương ứng** (nếu có)	**1. Địa điểm sản xuất**			
2	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm a Điều 23 khoản 1 Điểm a **QCKT tương ứng** (nếu có)	**2. Khu tiếp nhận, bốc dỡ, phân loại**			
3	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm c **QCKT tương ứng** (nếu có)	**3. Trang thiết bị, dụng cụ chứa đựng, xử lý thuỷ sản**			
4	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm b	**4. Nước, nước đá phục vụ sản xuất**			
5	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm c Điều 21 khoản 1 điểm a, b **QCKT tương ứng** (nếu có)	**5. Phương tiện vận chuyển**			
6	**Luật ATTP** Điều 19, Khoản 1 Điểm c Điều 23 Khoản 1 Điểm đ **QCKT tương ứng** (nếu có)	**6. Dụng cụ, hoá chất làm vệ sinh, khử trùng**			
7	**Luật ATTP** Điều 20 khoản 1 điểm a, b **QCKT tương ứng** (nếu có)	**7. Kho bảo quản thuỷ sản**			

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

IV. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

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

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

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

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

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

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

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

Đạt □

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

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

.....

.....

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

.....

.....

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

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

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

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định:
4. Thông tin Báo cáo khắc phục:
   - Số văn bản, ngày:
   - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

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

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

....., ngày ..... tháng..... năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

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

I. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, PHÂN LOẠI CƠ SỞ

A. Ghi biên bản thẩm định:

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

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

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

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

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

B. Nguyên tắc đánh giá:

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

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

C. Hướng dẫn phân loại:

1. Phân loại ĐẠT:

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

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

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

D. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp thẩm định

1. ĐỊA ĐIỂM SẢN XUẤT

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

1.1. Yêu cầu:

a. Yêu cầu về địa điểm:

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

b. Yêu cầu về bố trí mặt bằng:

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

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

2. KHU TIẾP NHẬN, PHÂN LOẠI

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

2.1. Yêu cầu:

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

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

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

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

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

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

3.1. Yêu cầu:

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

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

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

4. NƯỚC, NƯỚC ĐÁ PHỤC VỤ SẢN XUẤT

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

4.1. Yêu cầu:

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

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

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

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

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

5. PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN

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

5.1. Yêu cầu:

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

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

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

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

6.1. Yêu cầu:

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

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

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

b. Yêu cầu đối với kho hoá chất:

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

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

7. KHO BẢO QUẢN THỦY SẢN

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

7.1. Yêu cầu:

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

- Kho mát chứa nguyên liệu thuỷ sản phải có kết cấu vững chắc, có bề mặt nhẵn, không thấm nước, dễ làm vệ sinh; được thiết kế và bảo trì sao cho không gây ra các biến đổi vật lý, sinh học, hoá học có thể ảnh hưởng đến an toàn và độ tươi của nguyên liệu.

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

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

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

8.1. Yêu cầu:

a. Yêu cầu đối với xử lý chất thải

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

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

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

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

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

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

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

9. VỆ SINH CÁ NHÂN

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

9.1. Yêu cầu:

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

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

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

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

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

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

10.1. Yêu cầu:

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

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

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

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

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

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

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

BB 1.6

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH)

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

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

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:

2. Địa chỉ:

3. Số điện thoại: (*nếu có*):

4. Mã số đăng ký kinh doanh:

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

6. Ngày thẩm định:

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

8. Đại diện cơ sở: 1)
2)

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

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

Số:..... Ngày cấp:.....

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

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

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

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

BB 1.6

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

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

BB 1.6

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

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

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

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

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

Đạt □

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

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

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

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

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

BB 1.6

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

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục :

   a. Số văn bản, ngày:

   b. Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

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

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

....., ngày..... tháng..... năm.....

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

BB 2.1

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

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

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

II. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản thẩm định

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

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

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

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

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

B. Nguyên tắc đánh giá

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

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

BB 1.6

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

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

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

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

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

1. Địa điểm và bố trí mặt bằng:

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

1.1. Yêu cầu:

- Không bị tác động từ các nguồn lây nhiễm từ bên ngoài vào cơ sở;
- Không bị lây nhiễm từ các khu vực sản xuất khác như khu vực phòng máy, khu vực chứa xăng dầu, nhà vệ sinh;
- Có đủ nguồn nước sạch và nguồn điện phục vụ cho sản xuất và làm vệ sinh.
- Không bị đọng nước, ngập nước khi trời mưa hoặc khi thủy triều lên.
- Thuận lợi cho việc sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá và làm vệ sinh và khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ sản xuất.

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

BB 2.1

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

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

- Khả năng ảnh hưởng bởi các nguồn gây ô nhiễm từ môi trường xung quanh vào cơ sở sản xuất đá (trại chăn nuôi gia súc, bãi rác thải, khí thải, ...).
- Khả năng cung cấp đủ nguồn điện và nguồn nước sạch để sản xuất và làm vệ sinh.
- Tình trạng ứ, đọng, ngập nước khi trời mưa hoặc khi thủy triều lên.
- Sự ngăn cách giữa khu vực sản xuất nước đá (bể chứa nước làm đá, bể làm đá, khu vực ra đá, khu vực phân phối vận chuyển nước đá, kho bảo quản nước đá) với các khu vực khác như khu vực phòng máy, nhà vệ sinh, khu vực chứa xăng dầu.
- Diện tích, không gian phục vụ cho hoạt động sản xuất, bảo quản và vận chuyển nước đá; điều kiện, diện tích khu vực làm vệ sinh và khử trùng.

2. Kết cấu nhà xưởng:

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

2.1. Yêu cầu:

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

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

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

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

BB 1.6

- Có tường rào phù hợp giảm thiểu khả năng xâm nhập của động vật gây hại từ môi trường bên ngoài.

- Nhà xưởng có kết cấu vững chắc, mái che phải kín, đảm bảo không bị dột đặc biệt khi trời mưa.

- Mặt bể làm nước đá, bể chứa nước làm nước đá, bể ra khuôn nước đá được thiết kế cao hơn nền phân xưởng từ 60 cm trở lên.

- Nền cứng, phẳng, chịu tải trọng, không trơn trượt, không bị thấm nước (tại các khu vực có nước thải).

- Hệ thống thoát nước phải nhẵn, đảm bảo khả năng thoát nước tốt

- Thiết kế, lắp đặt đảm bảo dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

3. Hệ thống cung cấp nước

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Hệ thống cung cấp nước** (Sử dụng nước sạch để sản xuất nước đá và nước dùng để ra khuôn nước đá; Hệ thống bể chứa, đường ống, vòi nước được làm bằng vật liệu phù hợp; Có sự phân biệt giữa hệ thống cung cấp nước sạch sử dụng cho sản xuất nước đá và hệ thống nước sử dụng cho mục đích khác)			

3.1. Yêu cầu:

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

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

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

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

BB 2.1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BB 1.6

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
5	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Yêu cầu vệ sinh trong sản xuất, bốc dỡ và vận chuyển nước đá (**Dung dịch nước muối sử dụng để sản xuất nước đá được lắng lọc, làm vệ sinh sạch trước khi đưa vào bể nước đá; Nhà xưởng, dụng cụ, thiết bị được làm vệ sinh định kỳ đúng quy định; Quá trình bảo quản, bốc dỡ, vận chuyển và sử dụng nước đá không làm nhiễm bẩn nước đá)			

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

5.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BB 2.1

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

6. Vệ sinh cá nhân:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BB 1.6

7. Điều kiện đảm bảo ATTP:

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

7.1. Yêu cầu:

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

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

7.2. Phạm vi:

- Tất cả công nhân tham gia sản xuất.

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

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

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

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

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

8. Thực hiện chương trình đảm bảo ATTP:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
8	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Thực hiện chương trình bảo đảm ATTP** (Kiểm soát đúng quy định các thông số kỹ thuật quy định trong chương trình bảo đảm ATTP; Kiểm soát sức khỏe công nhân đúng quy định; Kiểm tra định kỳ các chỉ tiêu vi sinh của nguồn nước sản xuất nước đá và			

BB 2.1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
		nước đá đúng quy định; Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm; Duy trì được điều kiện vệ sinh chung; Lưu trữ các hồ sơ sản xuất và giám sát theo quy định)			

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BB 2.1

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH) **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày tháng năm

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

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:

2. Địa chỉ:

3. Số điện thoại: (*nếu có*):

4. Mã số đăng ký kinh doanh:

5. Loài động vật đưa vào giết mổ:

6. Ngày thẩm định:

7. Thành phần Đoàn thẩm định:

1)

2)

3)

8. Đại diện cơ sở:

1)

2)

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

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

Số:..... Ngày cấp:.....

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

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

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

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

BB 2.1

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **Luật Thú y:** Điều 69, Khoản 1, Điểm a	**Địa điểm sản xuất** (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp, trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc, gia cầm, sông, suối, nguồn cung cấp nước sinh hoạt.…			
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **Luật Thú y:** Điều 69, Khoản 1, Điểm b **QCKT QCVN 01-150:2017/ BNNPTNT: 2.2.1.; 2.2.2.**	**Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo…)			
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **Luật Thú y:** Điều 69, Khoản 1, Điểm c **QCKT QCVN 01-150:2017/ BNNPTNT: 2.2.3. 2.2.4.**	**Trang thiết bị sản xuất** (phù hợp để giết mổ, sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh…).			
4	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **QCKT QCVN 01-150:2017/ BNNPTNT:** 2.3.7.; 2.3.8	**Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị** (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; đầy đủ dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng; có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị…)			
5	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; Điều 23, Khoản 1, Điểm c	**Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân** (được khám sức khỏe định kỳ; có kiến thức về ATTP; được đào tạo về quy			

BB 2.1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	Luật Thú y: Điều 69, Khoản 1, Điểm đ **QCKT QCVN 01-150:2017/ BNNPTNT:** Khoản 2.3.5	trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y và đối xử nhân đạo với động vật…; khu vực thay bảo hộ lao động bảo đảm yêu cầu; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy trình và đủ trang thiết bị để công nhân thực hiện vệ sinh đúng quy định;			
6	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **Luật Thú y:** Điều 21, Khoản 1, Điểm b Điều 64, Khoản 1 và 3 **QCKT QCVN 01-150:2017/ BNNPTNT:** Khoản 2.3.1; Khoản 2.3.2; Khoản 2.3.3	**Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm** (nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm…, động vật được đưa vào giết mổ phải khỏe mạnh, bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y và được đối xử nhân đạo; nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ giết mổ, sơ chế, chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định;			
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **QCKT QCVN 01-150:2017/ BNNPTNT:** Khoản 2.3.1; Khoản 2.3.2; Khoản 2.3.3	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp/ phương án thu gom, xử lý chất thải rắn…)			
8	**Luật ATTP:** Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b,c Điều 19, Khoản 1, Điểm c,đ Điều 20, Khoản 1, Điểm a,c; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **QCKT tương ứng** (nếu có);	**Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói đảm bảo yêu cầu, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh đúng quy trình;...)			

BB 2.1

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

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

V. LẤY MẪU *(nếu có):*

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:
***(kèm theo Biên bản lấy mẫu)*:**

VI. KẾT LUẬN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

BB 2.1

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

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

Đạt ☐

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

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

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

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

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

BB 2.1

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

1. Tên cơ sở:

2. Mã số đăng ký kinh doanh:

3. Ngày thẩm định:

4. Thông tin Báo cáo khắc phục:

- Số văn bản, ngày:

- Ngày nhận được báo cáo:

5. Đánh giá báo cáo khắc phục

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

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

....., ngày..... tháng..... năm.....

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

BB 2.1

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

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

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

II. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

A. Ghi biên bản thẩm định:

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

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

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

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

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

B. Nguyên tắc đánh giá:

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

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

BB 2.1

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

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

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

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

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

1. Địa điểm sản xuất:

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

1.1. Yêu cầu:

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

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

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

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

BB 2.1

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

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

c) Không bị đọng nước, ngập nước.

2. Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất

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

2.1. Yêu cầu:

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

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

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

2.2. Phạm vi:

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

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

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

2.3.1. Bố trí mặt bằng

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

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

BB 2.1

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

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

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

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

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

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

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

2.3.2. Nơi nhập động vật

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

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

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

2.3.3. Nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ

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

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

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

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

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

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

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

BB 2.1

2.3.4. Khu vực giết mổ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.3.5. Nhà kho

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

BB 2.1

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

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

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

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

2.3.6. Hệ thống thông khí

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

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

3. Trang thiết bị sản xuất

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

3.1. Yêu cầu:

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

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

3.2. Phạm vi:

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

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

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

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

BB 2.1

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

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

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

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

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

4. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị

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

4.1. Yêu cầu:

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

4.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

c) Dụng cụ, thiết bị

BB 2.1

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

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

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

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
5	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; Điều 23, Khoản 1, Điểm c **Luật Thú y:** Điều 69, Khoản 1, Điểm đ **QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT:** Khoản 2.3.5	**Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân** (được khám sức khỏe định kỳ; có kiến thức về ATTP; được đào tạo về quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y và đối xử nhân đạo với động vật…; khu vực thay bảo hộ lao động bảo đảm yêu cầu; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy trình và đủ trang thiết bị để công nhân thực hiện vệ sinh đúng quy định;			

5.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ và có kiến thức ATTP, thực hành tốt về giết mổ và đối xử nhân đạo với động vật theo quy định.
- Công nhân có bảo hộ lao động và có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có phương tiện rửa, khử trùng tay và có nhà vệ sinh phù hợp.

BB 2.1

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

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

5.2. Phạm vi:

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

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BB 2.1

6.1. Yêu cầu:

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

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

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

6.2. Phạm vi:

- Hồ sơ ghi chép về nguyên liệu.

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

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

- Sử dụng trong thực tế.

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

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

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

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

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

(Xem tiếp Công báo số 45 + 46)

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