BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Số: 35/2012/TT-BNNPTNT	*Hà Nội, ngày 27 tháng 7 năm 2012*

THÔNG TƯ
Bổ sung Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản

Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 của Chính Phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Nghị định số 75/2009/NĐ-CP ngày 10 tháng 9 năm 2009 của Chính phủ sửa đổi Điều 3 Nghị định số 01/2008/NĐ-CP;

Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa được Quốc hội thông qua ngày 21/11/2007 và Nghị định của Chính phủ số 132/2008/NĐ-CP ngày 31/12/2008 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa;

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật được Quốc hội thông qua ngày 29/6/2006 và Nghị định của Chính phủ số 127/2007/NĐ-CP ngày 01/8/2007 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm được Quốc hội thông qua ngày 17/6/2010 và Nghị định của Chính phủ số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm,

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư bổ sung Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 như sau:

Điều 1. Bổ sung hướng dẫn và biểu mẫu kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến điều tại phụ lục I kèm theo Thông tư này.

Điều 2. Thông tư này có hiệu lực thi hành sau 45 ngày, kể từ ngày ký ban hành.

Điều 3. Chánh Văn phòng Bộ, Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, Cục trưởng Cục Chế biến, Thương mại nông lâm thủy sản và Nghề muối, Thủ trưởng các đơn vị thuộc Bộ và các tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này./.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Nguyễn Thị Xuân Thu

Phụ lục I

DANH MỤC BIỂU MẪU BỔ SUNG

(Ban hành kèm theo Thông tư số 35/2012/TT-BNNPTNT ngày 27/7/2012 bổ sung Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản)

Tên biểu mẫu	Loại hình cơ sở theo nhóm ngành hàng
Biểu mẫu và hướng dẫn kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản theo từng nhóm ngành hàng	
Biểu mẫu 1g - 3	Cơ sở chế biến điều
Biểu mẫu thống kê điều kiện bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản theo từng nhóm ngành hàng	
Biểu mẫu 2g - 3	Cơ sở chế biến điều

Biểu mẫu 1g - 3

Tên cơ quan kiểm tra

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

....., ngày..... tháng.... năm 20....

BIỂU MẪU
Kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cơ sở chế biến điều

1. Ngày kiểm tra: .....

2. Tên cơ sở kiểm tra:.....

- Địa chỉ:.....

- Điện thoại:..... Fax:..... Email: .....

- Đại diện cơ sở:..... Chức vụ: .....

3. Đại diện đoàn kiểm tra:

Ông, Bà:..... Chức vụ: .....

4. Sản phẩm sản xuất:.....

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

STT chỉ tiêu	Nội dung, chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Nội dung sai lỗi và thời gian khắc phục
		Đạt	Lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Ng.tr	
1	**Quy định chung đối với cơ sở chế biến hạt điều**					
1.1	**Địa điểm xây dựng**					
1	Không bị ảnh hưởng của các nguồn ô nhiễm	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2	Không bị ngập nước, đọng nước khi trời mưa hoặc khi nước triều dâng cao	[ ]		[ ]		

STT chỉ tiêu	Nội dung, chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Nội dung sai lỗi và thời gian khắc phục
		Đạt	Lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Ng.tr	
1.2	**Thiết kế, bố trí nhà xưởng và trang thiết bị**					
3	Các khu sản xuất có ngăn cách riêng biệt	[ ]	[ ]	[ ]		
4	Có phân luồng riêng nguyên liệu, thành phẩm, vật liệu bao gói và phế thải trong quá trình chế biến	[ ]	[ ]	[ ]		
5	Nền nhà cao hơn mặt bằng tối thiểu 20cm	[ ]	[ ]			
6	Diện tích nhà xưởng chế biến phù hợp với công suất thiết kế, đảm bảo các hoạt động chế biến đạt yêu cầu công nghệ và vệ sinh an toàn thực phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		
1.3	**Kết cấu nhà xưởng**					
7	Nhà xưởng có kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô sản xuất. Mái nhà được lợp bằng vật liệu bền, chắc, không dột, đọng nước	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
8	Vật liệu làm các kết cấu trong nhà xưởng có thể tiếp xúc trực tiếp, hoặc gián tiếp với sản phẩm không được chứa hóa chất độc hại	[ ]		[ ]		
9	Nền nhà xưởng có bề mặt cứng, chịu tải trọng, thoát nước tốt; không trơn, không thấm và đọng nước; không có khe hở, dễ làm vệ sinh; giữa nền với tường, bệ thiết bị, máy móc... phải có góc lượn rộng	[ ]	[ ]	[ ]		

STT chỉ tiêu	Nội dung, chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Nội dung sai lỗi và thời gian khắc phục
		Đạt	Lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Ng.tr	
10	Cửa kính (nếu có), bóng đèn ở khu vực sản xuất phải có biện pháp để đảm bảo khi vỡ không bị rơi ra	[ ]	[ ]	[ ]		
11	Hệ thống thông gió, hút bụi đảm bảo thải được không khí nóng, các khí ngưng tụ, khói bụi ra ngoài; đảm bảo dòng khí chuyển động từ nơi có yêu cầu VS cao sang nơi có yêu cầu VS thấp hơn	[ ]	[ ]			
12	Cầu thang, bậc thềm và các kệ làm bằng các vật liệu bền, không thấm nước, không trơn, dễ làm vệ sinh và bố trí ở vị trí thích hợp	[ ]	[ ]			
13	Bên ngoài nhà xưởng: Khu vực xung quanh nhà xưởng, đường, lối đi và các khu vực khác trong cơ sở chế biến có độ nghiêng thoát nước cần thiết và được lát bằng vật liệu cứng, bền hoặc phủ cỏ, trồng cây; có hệ thống thoát nước tốt và dễ làm vệ sinh	[ ]	[ ]			
2.1.4	**Thiết bị, dụng cụ**					
14	Thiết bị, dụng cụ đảm bảo các chỉ tiêu kỹ thuật phù hợp các yêu cầu chế biến của từng công đoạn và toàn bộ dây chuyền sản xuất gồm: công suất, thiết bị, thời gian, chất lượng bán thành phẩm, thành phẩm	[ ]	[ ]			

STT chỉ tiêu	Nội dung, chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Nội dung sai lỗi và thời gian khắc phục
		Đạt	Lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Ng.tr	
15	Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với nhân hạt điều như bàn, dao, chậu, rổ rá, sàng, máy cắt, băng chuyền phân loại, khay nhựa... làm bằng vật liệu không thôi, nhiễm bẩn vào sản phẩm, không bị ăn mòn; có kết cấu phù hợp, các phần kết nối phải trơn nhẵn để dễ làm sạch và khử trùng	[ ]	[ ]	[ ]		
16	Thiết bị, dụng cụ trong khu vực sản xuất được vệ sinh, làm sạch thường xuyên	[ ]		[ ]		
17	Khí thổi dùng trong sản xuất (nếu có) được xử lý để không nhiễm bẩn vào sản phẩm	[ ]		[ ]		
1.5	**Hệ thống chiếu sáng**					
18	Nguồn ánh sáng tự nhiên hay nhân tạo, cường độ ánh sáng đảm bảo: Trong nhà sản xuất trên 220 lux; phòng KCS, phân loại trên 540 lux; các khu vực khác 100 - 110 lux	[ ]	[ ]			
1.6	**Hệ thống cung cấp nước**					
19	Hệ thống cung cấp nước phải được thiết kế đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật chuyên ngành. Nước sử dụng phải phù hợp với Quy chuẩn quốc gia về nước sinh hoạt QCVN 02 : 2009/ BYT, phải đủ cho sản xuất và vệ sinh công nghiệp	[ ]		[ ]		

STT chỉ tiêu	Nội dung, chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Nội dung sai lỗi và thời gian khắc phục
		Đạt	Lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Ng.tr	
1.7	**Hệ thống cung cấp hơi nước**					
20	Nồi hơi nước bố trí khu vực riêng, có tường ngăn cách biệt với khu vực chế biến, đảm bảo sạch, an toàn	[ ]	[ ]	[ ]		
1.8	**Xử lý chất thải**					
21	Trong xưởng sản xuất và toàn bộ khu vực cơ sở chế biến thiết kế, bố trí hệ thống thu gom các chất thải, tránh gây ô nhiễm; có khu vực chứa, xử lý chất thải cách biệt, sạch sẽ; dụng cụ chứa chất thải phải đảm bảo yêu cầu về độ bền, độ kín tránh sự thâm nhập của động vật gây hại	[ ]	[ ]	[ ]		
22	Các chất thải rắn, lỏng, khí đều được xử lý đạt các tiêu chuẩn theo quy định hiện hành trước khi thải ra môi trường	[ ]		[ ]	[ ]	
1.9	**Yêu cầu về vệ sinh**					
23	Cơ sở chế biến phải trang bị quần áo bảo hộ cho công nhân, có phòng bố trí hợp lý, phù hợp với từng khu vực để thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc	[ ]	[ ]	[ ]		
24	Xưởng sản xuất có phương tiện rửa tay, mỗi công đoạn sản xuất (khu vực) tương ứng với 50 công nhân có một vòi rửa hoặc bồn rửa tay và vật lau khô sạch sau khi rửa tay	[ ]		[ ]	[ ]	

STT chỉ tiêu	Nội dung, chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Nội dung sai lỗi và thời gian khắc phục
		Đạt	Lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Ng.tr	
25	Có đủ buồng vệ sinh, số lượng 25 - 30 người/1 buồng, được bố trí cách biệt với nơi sản xuất; không gây tác động xấu về mùi, chất bẩn với khu sản xuất; được trang bị dụng cụ rửa tay, xà phòng; ánh sáng và thông gió tốt, dễ vệ sinh và thoát nước dễ dàng	[ ]	[ ]	[ ]		
1.10	**Yêu cầu về con người**					
26	Công nhân chế biến hạt điều được học và có giấy chứng nhận đã tham dự huấn luyện kiến thức VSATTP. Mỗi năm 1 lần được học tập bổ sung và cập nhật kiến thức	[ ]	[ ]	[ ]		
27	Sức khỏe người sản xuất: Người tham gia trực tiếp vào quá trình chế biến hạt điều không mắc các bệnh ngoài da hoặc bệnh truyền nhiễm thuộc danh mục đã được Bộ Y tế quy định và được quản lý bằng cách khám sức khỏe trước khi tuyển dụng và khám định kỳ hàng năm	[ ]	[ ]	[ ]		
1.11	**Yêu cầu về an toàn lao động, phòng chống cháy nổ**					
28	Các thiết bị có yêu cầu nghiêm ngặt về an toàn lao động theo Thông tư số 32/2011/TT-BLĐTBXH ngày 14/11/2011 của Bộ Lao động thương binh và Xã hội (nồi hơi, bình khí nén áp lực cao, máy nâng hạ...)	[ ]		[ ]	[ ]	

STT chỉ tiêu	Nội dung, chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Nội dung sai lỗi và thời gian khắc phục
		Đạt	Lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Ng.tr	
	được kiểm tra thường xuyên, định kỳ và có phiếu kết quả kiểm định của các cơ quan kiểm định					
29	Người lao động được huấn luyện về an toàn vệ sinh lao động khi nhận vào làm việc và định kỳ mỗi năm 1 lần	[ ]	[ ]	[ ]		
30	Thực hiện nghiêm luật phòng cháy, chữa cháy	[ ]	[ ]	[ ]		
1.12	**Bảo quản và sử dụng hóa chất**					
31	Các hóa chất để khử trùng, tẩy rửa, sát trùng... nằm trong danh mục được phép sử dụng theo quy định hiện hành	[ ]		[ ]		
32	Kho hóa chất cách biệt với khu chế biến	[ ]	[ ]			
33	Mỗi nhóm hóa chất được bảo quản riêng, đựng trong bao bì dễ nhận biết, có đầy đủ nhãn mác, đặc tính sử dụng, cách dùng	[ ]	[ ]			
34	Khử trùng phải có khu vực riêng, được thiết kế theo quy định của Nhà nước đối với hoạt động này	[ ]		[ ]		
1.13	**Yêu cầu về quản lý, kiểm soát quá trình chế biến**					
35	Có Quy phạm sản xuất để kiểm soát quá trình chế biến hạt điều, đảm bảo sản phẩm nhân hạt điều làm ra đạt yêu cầu theo mức giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực	[ ]	[ ]	[ ]		

STT chỉ tiêu	Nội dung, chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Nội dung sai lỗi và thời gian khắc phục
		Đạt	Lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Ng.tr	
	phẩm được Bộ Y tế quy định tại Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007					
36	Có nội quy về đảm bảo vệ sinh cá nhân và nơi làm việc	[ ]	[ ]	[ ]		
37	Có hồ sơ ghi chép theo dõi quá trình sản xuất và chế độ vệ sinh	[ ]	[ ]	[ ]		
38	Ghi nhãn sản phẩm: Ghi đầy đủ thông tin trên nhãn, mác theo quy định hiện hành	[ ]	[ ]	[ ]		
39	Tiêu chuẩn chất lượng: Cơ sở chế biến hạt điều có công bố tiêu chuẩn chất lượng áp dụng cho sản phẩm nhân hạt điều với cơ quan có thẩm quyền và người mua hàng	[ ]	[ ]			
2	**Quy định riêng đối với từng khu vực chế biến**					
2.1	**Khu vực 2: Bóc vỏ lụa**					
40	Bố trí sản xuất tập trung bằng máy hoặc thủ công	[ ]	[ ]	[ ]		
41	Có tường bao ngăn cách khu vực chế biến với bên ngoài	[ ]		[ ]		
42	Kết cấu bao che (tường, cửa đi, cửa sổ) và sàn nhà làm bằng các vật liệu không thấm nước, không đọng nước, thuận tiện cho vệ sinh công nghiệp	[ ]	[ ]			
43	Trần nhà đảm bảo dễ vệ sinh	[ ]	[ ]	[ ]		
44	Có lưới chắn côn trùng ở cửa sổ, lỗ thông gió mở thông ra ngoài. Lưới chắn dễ tháo lắp để vệ sinh	[ ]	[ ]			

STT chỉ tiêu	Nội dung, chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Nội dung sai lỗi và thời gian khắc phục
		Đạt	Lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Ng.tr	
2.2	**Khu vực 3: Phân loại - Khử trùng - Đóng gói**					
45	Có tường bao ngăn cách khu vực chế biến với bên ngoài	[ ]			[ ]	
46	Kết cấu bao che (tường, cửa đi, cửa sổ) và sàn nhà làm bằng các vật liệu không thấm nước, không đọng nước, thuận tiện cho vệ sinh công nghiệp	[ ]		[ ]		
47	Trần nhà đảm bảo dễ vệ sinh	[ ]		[ ]	[ ]	
48	Cửa ra vào, ô cửa mở ra ngoài có màn chắn côn trùng làm bằng vật liệu không gỉ, dễ làm vệ sinh; hoặc màn khí thổi; hoặc cửa tự động	[ ]		[ ]	[ ]	
49	Thực hiện và được chứng nhận về hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn - HACCP	[ ]		[ ]	[ ]	
Tổng hợp						

Ghi chú: Đánh dấu X vào ô mắc lỗi tương ứng.

6. Kết luận của Đoàn kiểm tra:

6.1. Nhận xét và kiến nghị của Đoàn kiểm tra

6.2. Cơ sở xếp loại:

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu - nếu có)

TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký tên)

HƯỚNG DẪN
KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ CHẾ BIẾN ĐIỀU

I. Định nghĩa các mức đánh giá

Mức đánh giá	Định nghĩa
Đạt	Đáp ứng hoàn toàn quy định
Lỗi nghiêm trọng	Là sai lệch so với quy chuẩn, gây ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm
Lỗi nặng	Là sai lệch so với quy chuẩn, nếu kéo dài sẽ ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm, nhưng chưa tới mức nghiêm trọng
Lỗi nhẹ	Là sai lệch so với quy chuẩn, có thể ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm

II. Hướng dẫn kiểm tra, đánh giá

Nhóm chỉ tiêu	Số TT chỉ tiêu	Chỉ tiêu và yêu cầu kỹ thuật	Mức đánh giá		
			Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
1		**Quy định chung đối với cơ sở chế biến hạt điều**			
1.1		**Địa điểm xây dựng**			
	1	Không bị ảnh hưởng của các nguồn ô nhiễm	Gần các nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nhẹ	Gần các nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nặng	Gần các nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nghiêm trọng
	2	Không bị ngập nước, đọng nước khi trời mưa hoặc nước triều dâng cao		Bị ngập nước, đọng nước khi trời mưa hoặc khi nước triều dâng cao	

Nhóm chỉ tiêu	Số TT chỉ tiêu	Chỉ tiêu và yêu cầu kỹ thuật	Mức đánh giá		
			Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
1.2		**Thiết kế, bố trí nhà xưởng**			
	3	Các khu sản xuất phải ngăn cách riêng biệt	Chỉ có khu vực 2, khu vực 3 được ngăn cách nhưng vẫn có thể bị lây nhiễm chéo	Các khu sản xuất không ngăn cách	
	4	Phân luồng riêng nguyên liệu, thành phẩm, vật liệu bao gói và phế thải trong quá trình chế biến	Phân luồng nhưng chưa đạt yêu cầu	Không phân luồng	
	5	Nền nhà cao hơn mặt bằng tối thiểu 20cm	Nền nhà cao hơn mặt bằng < 20 cm		
	6	Diện tích nhà xưởng chế biến phải phù hợp với công suất thiết kế, đảm bảo các hoạt động chế biến đạt yêu cầu công nghệ và vệ sinh an toàn thực phẩm	Diện tích nhà xưởng không phù hợp, nhưng vẫn thực hiện được việc phân luồng theo quy trình sản xuất	Nhà xưởng quá chật, không thực hiện được việc phân luồng theo quy trình sản xuất	
1.3		**Kết cấu nhà xưởng**			
	7	Nhà xưởng phải có kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô sản xuất. Mái nhà được lợp bằng vật liệu bền, chắc, không dột, đọng nước	Kết cấu nhà xưởng vững chắc không bị dột, đọng nước, nhưng mái nhà được lợp bằng vật liệu không bền, chắc	Nhà xưởng và mái không thật chắc chắn, nhưng không bị dột, đọng nước	Nhà xưởng không chắc chắn. Mái nhà bị dột, nát

Nhóm chỉ tiêu	Số TT chỉ tiêu	Chỉ tiêu và yêu cầu kỹ thuật	Mức đánh giá		
			Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
	8	Vật liệu làm các kết cấu trong nhà xưởng có thể tiếp xúc trực tiếp, hoặc gián tiếp với sản phẩm không được chứa hóa chất độc hại		Vật liệu làm các kết cấu trong nhà xưởng có chứa hóa chất độc hại	
	9	Nền nhà xưởng phải có bề mặt cứng, chịu tải trọng, thoát nước tốt; không trơn, không thấm và đọng nước; không có khe hở, dễ làm vệ sinh; giữa nền với tường, bệ thiết bị, máy móc... phải có góc lượn rộng	Không đạt 1 - 3 điều kiện trong yêu cầu kỹ thuật	Không đạt từ 4 điều kiện trở lên	
	10	Cửa kính (nếu có), bóng đèn ở khu vực sản xuất phải có biện pháp để đảm bảo khi vỡ không bị rơi ra.	Có biện pháp bảo vệ kính, bóng đèn nhưng chưa đạt yêu cầu	Không có biện pháp bảo vệ, khi vỡ có thể rơi xuống khu vực sản xuất	
	11	Hệ thống thông gió, hút bụi phải đảm bảo thải được không khí nóng, các khí ngưng tụ, khói bụi ra ngoài; đảm bảo cho dòng khí chuyển động từ nơi có yêu cầu vệ sinh cao, sang nơi có yêu cầu vệ sinh thấp hơn	Không có hệ thống thông gió, hút bụi đối với những nơi nóng, bụi hoặc có nhưng không đảm bảo yêu cầu		

Nhóm chỉ tiêu	Số TT chỉ tiêu	Chỉ tiêu và yêu cầu kỹ thuật	Mức đánh giá		
			Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
	12	Cầu thang, bậc thềm và các kệ phải làm bằng các vật liệu bền, không thấm nước, không trơn, dễ làm vệ sinh và bố trí ở vị trí thích hợp	Không đạt 1 hoặc tất cả các điều kiện trong yêu cầu kỹ thuật		
	13	Bên ngoài nhà xưởng: Khu vực xung quanh nhà xưởng, đường, lối đi và các khu vực khác trong cơ sở chế biến phải có độ nghiêng thoát nước cần thiết và được lát bằng vật liệu cứng, bền hoặc phủ cỏ, trồng cây; có hệ thống thoát nước tốt và dễ làm vệ sinh	Không đạt 1 hoặc tất cả các điều kiện trong yêu cầu kỹ thuật		
1.4		**Thiết bị, dụng cụ**			
	14	Thiết bị, dụng cụ phải đảm bảo các chỉ tiêu kỹ thuật phù hợp các yêu cầu chế biến của từng công đoạn và toàn bộ dây chuyền sản xuất gồm: công suất, thiết bị, thời gian, chất lượng bán thành phẩm, thành phẩm	Không đạt 1 hoặc tất cả các điều kiện trong yêu cầu kỹ thuật		

Nhóm chỉ tiêu	Số TT chỉ tiêu	Chỉ tiêu và yêu cầu kỹ thuật	Mức đánh giá		
			Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
	15	Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với nhân hạt điều như bàn, dao, chậu, rổ rá, sàng, máy cắt, băng chuyền phân loại, khay nhựa... phải làm bằng vật liệu không thôi, nhiễm bẩn vào sản phẩm, không bị ăn mòn; có kết cấu phù hợp, các phần kết nối phải trơn nhẵn để dễ làm sạch và khử trùng	Một số dụng cụ khó làm sạch và khử trùng	Làm bằng vật liệu bị thôi, nhiễm, ăn mòn	
	16	Thiết bị, dụng cụ trong khu vực sản xuất phải được vệ sinh, làm sạch thường xuyên		Vệ sinh, làm sạch thiết bị, dụng cụ không đúng như quy phạm vệ sinh của cơ sở	
	17	Khí thổi dùng trong sản xuất (nếu có) phải được xử lý để không nhiễm bẩn vào sản phẩm		Khí thổi không được xử lý, có thể gây nhiễm bẩn vào sản phẩm	
1.5		**Hệ thống chiếu sáng**			
	18	Nguồn ánh sáng tự nhiên hay nhân tạo, cường độ ánh sáng phải đảm bảo: Trong nhà sản xuất trên 220 lux; phòng KCS, phân loại trên 540 lux; các khu vực khác 100 - 110 lux	Cường độ ánh sáng không đảm bảo yêu cầu		

Nhóm chỉ tiêu	Số TT chỉ tiêu	Chỉ tiêu và yêu cầu kỹ thuật	Mức đánh giá		
			Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
1.6		**Hệ thống cung cấp nước**			
	19	Hệ thống cung cấp nước phải được thiết kế đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật chuyên ngành. Nước sử dụng phải phù hợp với Quy chuẩn quốc gia về nước sinh hoạt QCVN 02 : 2009/ BYT, phải đủ cho sản xuất và vệ sinh công nghiệp		Nước không sử dụng được trong chế biến thực phẩm, không đủ cho nhu cầu chế biến và vệ sinh công nghiệp	
1.7		**Hệ thống cung cấp hơi nước**			
	20	Nồi hơi nước phải bố trí khu vực riêng, có tường ngăn cách biệt với khu vực chế biến, đảm bảo sạch, an toàn	Nồi hơi được bố trí ở khu vực riêng, nhưng ngăn cách không tốt có thể ảnh hưởng bụi đến khu vực chế biến	Nồi hơi không bố trí ở khu vực riêng, ngăn cách, vệ sinh không tốt	
1.8		**Xử lý chất thải**			
	21	Trong xưởng sản xuất và toàn bộ khu vực cơ sở chế biến phải thiết kế, bố trí hệ thống thu gom các chất thải, tránh gây ô nhiễm; có khu vực chứa, xử lý chất thải cách biệt, sạch sẽ; dụng cụ chứa chất thải phải đảm bảo yêu cầu về độ bền, độ kín tránh sự thâm nhập của động vật gây hại	Có hệ thống thu gom và xử lý chất thải, nhưng không đầy đủ, thực hiện không tốt	Không có hệ thống thu gom, xử lý chất thải	

Nhóm chỉ tiêu	Số TT chỉ tiêu	Chỉ tiêu và yêu cầu kỹ thuật	Mức đánh giá		
			Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
	22	Các chất thải rắn, lỏng, khí đều phải được xử lý đạt các tiêu chuẩn theo quy định hiện hành mới được thải ra môi trường		Có biện pháp xử lý các chất thải nhưng chưa đạt yêu cầu đã thải ra môi trường	Không có biện pháp xử lý chất thải trước khi thải ra môi trường
1.9		**Yêu cầu về vệ sinh**			
	23	Cơ sở chế biến phải trang bị quần áo bảo hộ lao động cho công nhân, có phòng bố trí hợp lý, phù hợp với từng khu vực để thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc	Không có phòng thay quần áo bảo hộ	Không trang bị quần áo bảo hộ lao động	
	24	Xưởng sản xuất phải có phương tiện rửa tay, mỗi công đoạn sản xuất (khu vực) tương ứng với 50 công nhân phải có một vòi rửa hoặc bồn rửa tay và vật lau khô sạch sau khi rửa tay		Có nhưng không đủ	Không có
	25	Phải có đủ buồng vệ sinh, số lượng 25 - 30 người/1 buồng, được bố trí cách biệt với nơi sản xuất; không gây tác động xấu về mùi, chất bẩn với khu sản xuất; được trang bị dụng cụ rửa tay, xà phòng; ánh sáng và thông gió tốt, dễ vệ sinh và thoát nước dễ dàng	Có nhưng không đủ và không đảm bảo yêu cầu về vệ sinh	Không đủ và gây tác động xấu về mùi, chất bẩn với khu sản xuất	

Nhóm chỉ tiêu	Số TT chỉ tiêu	Chỉ tiêu và yêu cầu kỹ thuật	Mức đánh giá		
			Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
1.10		**Yêu cầu về con người**			
	26	Công nhân chế biến hạt điều phải được học và có giấy chứng nhận đã tham dự huấn luyện kiến thức VSATTP. Mỗi năm 1 lần được học tập bổ sung và cập nhật kiến thức	Có học nhưng hàng năm không học bổ sung	Không được học tập kiến thức về VSANTTP	
	27	Sức khỏe người sản xuất: Người tham gia trực tiếp vào quá trình chế biến hạt điều không được mắc các bệnh ngoài da hoặc bệnh truyền nhiễm thuộc danh mục đã được Bộ Y Tế quy định và được quản lý bằng cách khám sức khỏe trước khi tuyển dụng và khám định kỳ hàng năm	Có khám sức khỏe khi tuyển dụng, có khám sức khỏe định kỳ hàng năm nhưng không liên tục	Không khám sức khỏe khi tuyển dụng và định kỳ hàng năm	
1.11		**Yêu cầu về an toàn lao động, phòng chống cháy nổ**			
	28	Các thiết bị có yêu cầu nghiêm ngặt về an toàn lao động theo Thông tư số 32/2011/TT-BLĐTBXH ngày 14/11/2011 của Bộ Lao động thương binh và Xã hội (nồi hơi, bình khí nén áp lực cao, máy nâng hạ...) phải được kiểm tra		Có kiểm định thiết bị nhưng không đầy đủ	Không thực hiện kiểm định các thiết bị có yêu cầu nghiêm ngặt về ATLĐ

Nhóm chỉ tiêu	Số TT chỉ tiêu	Chỉ tiêu và yêu cầu kỹ thuật	Mức đánh giá		
			Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
		thường xuyên, định kỳ và có phiếu kết quả kiểm định của các cơ quan kiểm định			
	29	Người lao động phải được huấn luyện về an toàn vệ sinh lao động khi nhận vào làm việc và định kỳ mỗi năm 1 lần	Có học nhưng hàng năm không học bổ sung	Không được học tập kiến thức về an toàn vệ sinh lao động	
	30	Thực hiện nghiêm luật phòng cháy, chữa cháy	Có phương tiện, dụng cụ và niêm yết tiêu lệnh phòng cháy, chữa cháy nhưng không đầy đủ, không đảm bảo chữa cháy có hiệu quả khi sự việc xảy ra	Không có dụng cụ chữa cháy	
1.12		**Bảo quản và sử dụng hóa chất**			
	31	Các hóa chất để khử trùng, tẩy rửa, sát trùng... phải nằm trong danh mục được phép sử dụng theo quy định hiện hành		Các hóa chất để khử trùng, tẩy rửa, sát trùng... nằm ngoài danh mục được phép sử dụng theo quy định hiện hành	

Nhóm chỉ tiêu	Số TT chỉ tiêu	Chỉ tiêu và yêu cầu kỹ thuật	Mức đánh giá		
			Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
	32	Kho hóa chất phải cách biệt với khu chế biến	Kho hóa chất không cách biệt với khu chế biến		
	33	Mỗi nhóm hóa chất phải được bảo quản riêng, đựng trong bao bì dễ nhận biết, có đầy đủ nhãn mác, đặc tính sử dụng, cách dùng	Không đạt 1 hoặc tất cả các điều kiện trong yêu cầu kỹ thuật		
	34	Khử trùng phải có khu vực riêng, được thiết kế theo quy định của Nhà nước đối với hoạt động này		Không có khu vực khử trùng riêng	
1.13		**Yêu cầu về quản lý, kiểm soát quá trình chế biến**			
	35	Phải có Quy phạm sản xuất để kiểm soát quá trình chế biến hạt điều, đảm bảo sản phẩm nhân hạt điều làm ra đạt yêu cầu theo mức giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm được Bộ Y tế quy định tại Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007	Có quy phạm nhưng không hoàn chỉnh, thực hiện không tốt	Không có quy phạm	

Nhóm chỉ tiêu	Số TT chỉ tiêu	Chỉ tiêu và yêu cầu kỹ thuật	Mức đánh giá		
			Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
	36	Phải có nội quy về đảm bảo vệ sinh cá nhân và nơi làm việc	Có nội quy nhưng không đầy đủ, thực hiện không tốt	Không có nội quy	
	37	Có hồ sơ ghi chép theo dõi quá trình sản xuất và chế độ vệ sinh	Có hồ sơ nhưng ghi chép không thường xuyên	Không có hồ sơ ghi chép	
	38	Ghi nhãn sản phẩm: Phải ghi đầy đủ thông tin trên nhãn, mác theo quy định hiện hành	Ghi nhãn mác không đảm bảo quy định	Nhãn mác không có đủ thông tin về ngày sản xuất và hạn sử dụng	
	39	Tiêu chuẩn chất lượng: Cơ sở chế biến hạt điều phải công bố tiêu chuẩn chất lượng áp dụng cho sản phẩm nhân hạt điều với cơ quan có thẩm quyền và người mua hàng	Không công bố tiêu chuẩn áp dụng		
2		**Quy định riêng đối với từng khu vực chế biến**			
2.1		**Khu vực 2: Bóc vỏ lụa**			
	40	Bố trí sản xuất tập trung bằng máy hoặc thủ công.	Có dưới 20% sản lượng giao gia công tại hộ gia đình	Có trên 20% sản lượng giao gia công tại hộ gia đình	Gia công tại các cơ sở lao động cưỡng bức

Nhóm chỉ tiêu	Số TT chỉ tiêu	Chỉ tiêu và yêu cầu kỹ thuật	Mức đánh giá		
			Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
	41	Có tường bao ngăn cách khu vực chế biến với bên ngoài.		Tường bao không đảm bảo ngăn cách với bên ngoài	
	42	Kết cấu bao che (tường, cửa đi, cửa sổ) và sàn nhà phải làm bằng các vật liệu không thấm nước, không đọng nước, thuận tiện cho vệ sinh công nghiệp	Kết cấu bao che và sàn nhà Không đạt 1 hoặc tất cả các điều kiện trong yêu cầu kỹ thuật		
	43	Trần nhà phải đảm bảo dễ vệ sinh.	Không có trần hoặc có trần nhưng khó làm vệ sinh	Trần nhà không được vệ sinh thường xuyên, có bụi bẩn	
	44	Có lưới chắn côn trùng ở cửa sổ, lỗ thông gió mở thông ra ngoài. Lưới chắn phải dễ tháo lắp để vệ sinh	Không có lưới chắn		
2.2		**Khu vực 3: Phân loại - Khử trùng - Đóng gói**			
	45	Có tường bao ngăn cách khu vực chế biến với bên ngoài			Tường ngăn không đảm bảo ngăn cách với bên ngoài

Nhóm chỉ tiêu	Số TT chỉ tiêu	Chỉ tiêu và yêu cầu kỹ thuật	Mức đánh giá		
			Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
	46	Kết cấu bao che (tường, cửa đi, cửa sổ) và sàn nhà phải làm bằng các vật liệu không thấm nước, không đọng nước, thuận tiện cho vệ sinh công nghiệp		Kết cấu bao che và sàn nhà Không đạt 1 hoặc tất cả các điều kiện trong yêu cầu kỹ thuật	
	47	Trần nhà phải đảm bảo dễ vệ sinh		Không có trần, hoặc có trần nhưng khó làm vệ sinh	Trần nhà không được vệ sinh thường xuyên, có bụi bẩn
	48	Cửa ra vào, ô cửa mở ra ngoài phải có màn chắn côn trùng làm bằng vật liệu không gỉ, dễ làm vệ sinh; hoặc màn khí thổi; hoặc cửa tự động		Có màn chắn, cửa, nhưng hiệu quả chắn không tốt, khó làm vệ sinh	Không có màn chắn hoặc cửa tự động
	49	Phải thực hiện và được chứng nhận về hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn - HACCP		Đang thực hiện nhưng chưa được chứng nhận	Chưa thực hiện HACCP

Tổng số 49 chỉ tiêu, có thể mắc 33 lỗi nhẹ, 37 lỗi nặng, 10 lỗi nghiêm trọng

III. Phân loại

Loại A: Các cơ sở không mắc lỗi nặng, lỗi nghiêm trọng và mắc tối đa 20 lỗi nhẹ.

Loại B: Các cơ sở mắc tối đa 25 lỗi nhẹ và lỗi nặng. Trong đó tối đa là 05 lỗi nặng.

Loại C: Các cơ sở không đáp ứng các tiêu chuẩn của loại A và B.

Biểu mẫu 2g-3

BIỂU MẪU
THỐNG KÊ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ CHẾ BIẾN ĐIỀU

Thời điểm lập hồ sơ:

I. THÔNG TIN CHUNG VỀ DOANH NGHIỆP

1. Tên cơ sở: …….....

2. Địa chỉ: ……...….

3. Điện thoại: ……. Fax: …….....… Email: ……...……

4. Loại hình sản xuất kinh doanh

DN nhà nước ☐ DN cổ phần ☐ DN 100% vốn nước ngoài ☐

DN liên doanh với nước ngoài ☐ DN tư nhân ☐

Khác ☐ ghi rõ loại hình:

5. Năm bắt đầu hoạt động:……

6. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh:

.....

7. Công suất thiết kế: …….....……

8. Sản lượng sản xuất, kinh doanh (thống kê 3 năm trở lại đây):

- Năm ……..: ……. (tấn)
- Năm ……..: ……. (tấn)
- Năm ……..: ……. (tấn)

9. Thị trường tiêu thụ chính:…… …...….

II. MÔ TẢ CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT

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

1. Nhà xưởng, trang thiết bị

- Tổng diện tích các khu vực sản xuất: …… m^2 , trong đó:

+ Khu vực tiếp nhận nguyên liệu : …… m^2

+ Khu vực sản xuất : ……..… m^2

+ Khu vực kho: .....…… m^2

+ Khu vực sản xuất khác : ……..…… m^2

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 công cộng ☐ Nước giếng khoan ☐

Hệ thống xử lý: Có ☐ Không ☐

Phương pháp xử lý:……....….

……....…..……

4. Hệ thống xử lý chất thải

- Nước thải: *(Mô tả tóm tắt hệ thống thoát, xử lý nước thải, cơ quan quản lý môi trường, kiểm tra đánh giá):*

.....

.....

.....

- Chất thải rắn: Cách thức bảo quản, vận chuyển, xử lý:

.....

.....

.....

5. Lao động:

- Tổng số lao động: ……. người, trong đó:

+ Lao động trực tiếp: ……. người.

+ Lao động gián tiếp: …… người.

- Trình độ lao động:

+ Đại học: …..... người.

+ Cao đẳng..... người

+ Trung học và công nhân kỹ thuật:…….....……. người.

+ Lao động phổ thông:…….....…….. người.

+ Tổng số lao động tham gia Bảo hiểm xã hội: …….. người.

6. Vệ sinh công nghiệp

- Tần suất làm vệ sinh:……

- Nhân công làm vệ sinh công nghiệp: ….....…… người.

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

8. Tình hình thực hiện các quy định về an toàn lao động và phòng chống cháy nổ:

- Về an toàn lao động: .....

.....

- Phòng chống cháy nổ:.....

.....

9. Những thông tin khác:.....

.....

.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký tên - đóng dấu nếu có)

TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA