PHẦN VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Thông tư số 45/2014/TT-BNNPTNT ngày 03 tháng 12 năm 2014 quy định việc kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và kiểm tra, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm

(Tiếp theo Công báo số 59 + 60)

BB 2.1

(Tên cơ quan kiểm tra) **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày... tháng... năm.....

BIÊN BẢN
Kiểm tra cơ sở nuôi trồng thủy sản

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Ngày kiểm tra: .....

2. Tên cơ sở kiểm tra:.....

- Địa chỉ:.....
- Điện thoại:..... Fax:..... Email:.....
- Tên và số giấy đăng ký kinh doanh/giấy phép đầu tư/Quyết định thành lập: .....

.....

Tên cơ quan cấp:..... Ngày cấp:.....

- Người đại diện của cơ sở: ..... Chức vụ: .....
- Mã số cơ sở (nếu có):.....

3. Địa điểm kiểm tra:

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

4. Thành phần Đoàn kiểm tra:..... Chức vụ: .....

.....

.....

.....

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

BB 2.1

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ

Phần 1. Biểu mẫu kiểm tra cơ sở nuôi trồng thủy sản thâm canh, bán thâm canh trong ao

TT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi, hành động và thời gian khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
I	**Nhóm các tiêu chí về hồ sơ quản lý của cơ sở nuôi**					
1	Giấy tờ hợp lệ của cơ sở nuôi	[ ]		[ ]		
2	Giấy chứng nhận mã số nhận diện ao/cơ sở nuôi (áp dụng với các đối tượng nuôi phải đăng ký)	[ ]		[ ]		
3	Giấy đăng ký nuôi thương phẩm (áp dụng với các đối tượng nuôi phải đăng ký)	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
4	Ghi nhật ký trong quá trình nuôi	[ ]	[ ]	[ ]		
5	Lưu giữ nhật ký tại cơ sở	[ ]	[ ]	[ ]		
6	Lưu giữ các chứng từ liên quan	[ ]	[ ]	[ ]		
II	**Nhóm các tiêu chí về địa điểm, cơ sở hạ tầng và công trình phụ trợ**					
7	Địa điểm của cơ sở nuôi	[ ]			[ ]	
8	Đối với ao nuôi	[ ]	[ ]	[ ]		
9	Hệ thống xử lý nước cấp (chỉ áp dụng với cơ sở nuôi tôm)	[ ]		[ ]		
10	Hệ thống cấp và thoát nước	[ ]		[ ]		
11	Khu xử lý bùn thải	[ ]		[ ]		
12	Khu xử lý rác thải và động vật thủy sản chết	[ ]		[ ]		
13	Kho chứa	[ ]	[ ]	[ ]		
14	Quy định về nhà vệ sinh	[ ]	[ ]	[ ]		
II	**Nhóm các tiêu chí về máy móc, dụng cụ chuyên dùng**					
15	Thiết bị dùng trong nuôi trồng thủy sản: Máy sục khí, quạt nước, bơm nước	[ ]		[ ]		

BB 2.1

TT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi, hành động và thời gian khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
16	Dụng cụ (vợt vớt bẩn, thuyền, thau nhựa, xô nhựa) chuyên dùng trong quá trình sản xuất (chỉ áp dụng với cơ sở nuôi tôm)	[ ]	[ ]			
IV	**Nhóm các tiêu chí về công tác quản lý hoạt động nuôi tại cơ sở**					
17	Cải tạo ao	[ ]		[ ]		
18	Sử dụng con giống	[ ]		[ ]		
19	Sử dụng thức ăn và chất bổ sung thức ăn	[ ]		[ ]	[ ]	
20	Sử dụng thuốc thú y thủy sản	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
21	Sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học, sản phẩm xử lý và cải tạo môi trường trong nuôi trồng thủy sản	[ ]		[ ]	[ ]	
22	Công tác quản lý ao nuôi	[ ]	[ ]	[ ]		
23	Quy định về bảo hộ lao động	[ ]	[ ]	[ ]		
	Tổng số chỉ tiêu	**23**	**11**	**21**	**5**	
	Số chỉ tiêu đánh giá thực tế (A)	....				
	Số chỉ tiêu không đạt (B)		...	...	...	
	Tỷ lệ % số chỉ tiêu không đạt trên số chỉ tiêu đánh giá thực tế [(B/A)* 100]		...%	...%	...%	

Phần 2. Biểu mẫu kiểm tra đối với cơ sở nuôi trồng thủy sản lồng/bè

TT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi, hành động và thời gian khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
I	**Nhóm các tiêu chí về hồ sơ quản lý của cơ sở**					
1	Giấy tờ hợp lệ của cơ sở nuôi	[ ]		[ ]		

BB 2.1

TT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi, hành động và thời gian khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
2	Ghi nhật ký trong quá trình nuôi	[ ]	[ ]	[ ]		
3	Lưu giữ nhật ký tại cơ sở nuôi	[ ]	[ ]	[ ]		
4	Lưu giữ các chứng từ liên quan	[ ]	[ ]	[ ]		
II	**Nhóm các tiêu chí về địa điểm, cơ sở hạ tầng và công trình phụ trợ**					
5	Địa điểm của cơ sở nuôi	[ ]			[ ]	
6	Lồng/bè nuôi	[ ]	[ ]			
7	Kho chứa	[ ]	[ ]	[ ]		
8	Quy định về nhà vệ sinh	[ ]	[ ]			
9	Quy định về việc sử dụng các dụng cụ, thiết bị trong quá trình nuôi	[ ]		[ ]		
III	**Nhóm các tiêu chí về công tác quản lý hoạt động nuôi tại cơ sở**					
10	Vệ sinh lồng/bè	[ ]		[ ]		
11	Sử dụng con giống	[ ]		[ ]		
12	Sử dụng thức ăn thủy sản	[ ]		[ ]	[ ]	
13	Sử dụng thuốc thú y thủy sản	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
14	Sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học	[ ]		[ ]	[ ]	
15	Xử lý chất thải, động vật thủy sản chết	[ ]		[ ]		
16	Công tác chăm sóc thủy sản nuôi	[ ]	[ ]	[ ]		
17	Quy định về bảo hộ lao động	[ ]	[ ]	[ ]		
	Tổng số chỉ tiêu	**17**	**9**	**14**	**4**	
	Số chỉ tiêu đánh giá thực tế (A)					
	Số chỉ tiêu không đạt (B)		...	...	...	
	Tỷ lệ % số chỉ tiêu không đạt trên số chỉ tiêu đánh giá thực tế [(B/A)* 100]		...%	...%	...%	

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...),

.....

.....

BB 2.1

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....

.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA

1. Nhận xét của đoàn kiểm tra:

.....

.....

.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....

.....

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

.....

.....

.....

.....

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

BB 2.1

HƯỚNG DẪN
Kiểm tra cơ sở nuôi trồng thủy sản

A. NGUYÊN TẮC KIỂM TRA

I. Ghi biên bản kiểm tra

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra (ký tươi).

II. Nguyên tắc đánh giá

- Nếu cơ sở không có chỉ tiêu nào đó thì không đánh giá chỉ tiêu đó.

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Kết quả đánh giá của chỉ tiêu là "Đạt" hoặc 1 loại lỗi duy nhất (Nhẹ hoặc Nặng hoặc Nghiêm trọng). Chỉ tiêu đánh giá có thể mắc các mức lỗi khác nhau, khi đánh giá, chọn mức đánh giá là lỗi cao nhất. Ví dụ: chỉ tiêu X đủ có thể mắc các mức cả lỗi nhẹ và lỗi nặng thì kết quả đánh giá chỉ tiêu đó là lỗi nặng.

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức lỗi tại các cột có ký hiệu [ ], không được xác định mức lỗi vào cột không có ký hiệu [ ].

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

- Phải diễn giải chi tiết lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó.

B. PHÂN LOẠI

Loại A	**Phải đủ các yêu cầu sau:** - Không có lỗi nghiêm trọng; - Không có lỗi nặng; - Số chỉ tiêu bị lỗi nhẹ dưới 30%, tính theo tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế.
Loại B	**Phải đủ các yêu cầu sau:** - Không có lỗi nghiêm trọng; - Số lỗi nặng dưới 10% và số lỗi nhẹ không quá 30%, tính theo tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế.
Loại C	Các trường hợp còn lại.

BB 2.1

PHẦN 1. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA CƠ SỞ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN THÂM CANH, BÁN THÂM CANH TRONG AO

I. Nhóm các tiêu chí về hồ sơ quản lý của cơ sở nuôi

1. Giấy tờ hợp lệ của cơ sở

- Đạt: Có một trong các loại giấy đăng ký hoạt động về nuôi trồng thủy sản: Giấy chứng nhận đầu tư; giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh; giấy chứng nhận doanh nghiệp; giấy chứng nhận quyền sử dụng đất; hợp đồng thuê đất nước có xác nhận của chính quyền địa phương.

- Lỗi nặng: Không có giấy tờ hợp lệ.

2. Giấy chứng nhận mã số nhận diện ao/cơ sở nuôi (áp dụng với các đối tượng nuôi phải đăng ký)

- Đạt: Có giấy chứng nhận mã số nhận diện ao/cơ sở nuôi theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

- Lỗi nặng: Không có giấy chứng nhận mã số nhận diện ao/cơ sở nuôi hoặc có giấy chứng nhận nhưng các thông tin không đúng thực tế.

3. Giấy đăng ký nuôi thương phẩm (áp dụng với các đối tượng phải đăng ký)

- Đạt: Có giấy đăng ký nuôi thương phẩm đã được xác nhận của cơ quan quản lý nuôi trồng thủy sản theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

- Lỗi nhẹ: Thời gian đăng ký nuôi thương phẩm không theo quy định.

- Lỗi nặng: Không có giấy đăng ký nuôi thương phẩm theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hoặc có giấy đăng ký nhưng thông tin không đúng thực tế.

- Lỗi nghiêm trọng: giấy đăng ký bị tẩy xóa.

4. Ghi nhật ký trong quá trình nuôi

- Đạt: Có nhật ký ghi chép toàn bộ quá trình nuôi về: cải tạo ao nuôi; số lượng, ngày thả giống cho từng ao, nguồn gốc giống; ghi chép việc sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học, chất xử lý và cải tạo môi trường; sử dụng thức ăn hàng ngày; ghi chi tiết việc sử dụng thuốc để điều trị bệnh nếu có (ao nào bị bệnh, dấu hiệu bệnh, sử dụng thuốc gì, kết quả sau xử lý, thời gian điều trị); ghi chép việc quản lý chất lượng nước cấp, nước thải.

- Lỗi nhẹ: Có ghi chép nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không ghi chép nhật ký việc dùng thuốc để điều trị bệnh hoặc không có nhật ký ghi chép trong quá trình nuôi khi đoàn kiểm tra yêu cầu.

5. Lưu giữ nhật ký trong quá trình nuôi

- Đạt: Nhật ký ghi chép hoạt động sản xuất của cơ sở được lưu giữ tối thiểu 02 năm hoặc có nhật ký ghi chép của 02 vụ sản xuất liên tiếp gần nhất của cơ sở.

- Lỗi nhẹ: Cơ sở chỉ có nhật ký của vụ đang sản xuất tại thời điểm kiểm tra.

- Lỗi nặng: Cơ sở không có nhật ký.

BB 2.1

6. Lưu giữ các chứng từ có liên quan

- Đạt: Có lưu giữ các chứng từ về mua giống, thức ăn, thuốc, hóa chất, chế phẩm sinh học, sản phẩm xử lý và cải tạo môi trường, các vật tư liên quan.

- Lỗi nhẹ: Có lưu giữ nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không lưu giữ.

II. Nhóm các tiêu chí về địa điểm, cơ sở hạ tầng và công trình phụ trợ

7. Địa điểm của cơ sở

- Đạt: Nằm trong vùng quy hoạch của địa phương hoặc được cơ quan có thẩm quyền cho phép.

- Lỗi nghiêm trọng: Không nằm trong vùng quy hoạch của địa phương hoặc không được cơ quan có thẩm quyền cho phép.

8. Đối với ao nuôi

- Đạt: Ao nuôi có cống (đường) cấp, thoát nước riêng; bờ ao vững chắc và được thiết kế đáp ứng yêu cầu sản xuất với từng đối tượng nuôi.

- Lỗi nhẹ: Ao nuôi có cống (đường) cấp, thoát nước chung.

- Lỗi nặng: Ao nuôi có cống (đường) cấp, thoát nước chung và bờ ao bị sạt, lở, không đảm bảo yêu cầu.

9. Hệ thống xử lý nước cấp (chỉ áp dụng đối với cở sở nuôi tôm)

- Đạt: Có ao chứa, lắng; xử lý nước đảm bảo chất lượng theo các quy định hiện hành với từng đối tượng nuôi.

- Lỗi nặng: Không có ao chứa, lắng; xử lý nước.

10. Hệ thống cấp và thoát nước

- Đạt: Cơ sở nuôi có hệ thống cấp và thoát nước riêng biệt, đảm bảo nguồn nước thải không làm ô nhiễm nguồn nước cấp.

- Lỗi nặng: Hệ thống cấp và thoát nước không riêng biệt hoặc nguồn nước thải làm ảnh hưởng đến nguồn nước cấp.

11. Khu xử lý bùn thải

- Đạt: cơ sở nuôi có khu chứa, xử lý hoặc có phương án xử lý hết lượng bùn thải theo quy định với từng đối tượng nuôi.

- Lỗi nặng: cơ sở nuôi không có khu chứa, xử lý hoặc không có phương án xử lý bùn thải theo quy định với từng đối tượng nuôi.

12. Khu xử lý rác thải và động vật thủy sản chết

- Đạt: cơ sở nuôi có dụng cụ chứa, xử lý rác thải và động vật thủy sản chết.

- Lỗi nặng: cơ sở nuôi không có dụng cụ chứa, xử lý rác thải và động vật thủy sản chết hoặc cơ sở có dụng cụ chứa nhưng không thu gom, xử lý rác thải và động vật thủy sản chết.

BB 2.1

13. Kho chứa

- Đạt: Kho chứa phải đảm bảo:

+ Chắc chắn, khô ráo, thông thoáng;

+ Có kệ để nguyên vật liệu (thức ăn; chế phẩm vi sinh, sản phẩm xử lý cải tạo môi trường;...).

+ Tách biệt các khu: khu chứa thức ăn; thuốc, hóa chất, chế phẩm vi sinh, sản phẩm xử lý cải tạo môi trường với khu chứa máy móc, nhiên liệu, dụng cụ.

- Lỗi nhẹ: Không đáp ứng 1 trong 3 điều kiện trên

- Lỗi nặng: Không đáp ứng cả 3 điều kiện trên.

14. Quy định về nhà vệ sinh

- Đạt: Có nhà vệ sinh tự hoại đảm bảo có đủ nước. Nước thải từ nhà vệ sinh, nước thải sinh hoạt không làm ô nhiễm khu vực nuôi và nguồn nước tự nhiên.

- Lỗi nhẹ: Có nhà vệ sinh nhưng không đảm bảo.

- Lỗi nặng: Không có nhà vệ sinh hoặc nước thải từ nhà vệ sinh làm ô nhiễm khu vực nuôi hoặc ô nhiễm nguồn nước tự nhiên.

III. Nhóm các tiêu chí về máy móc, dụng cụ chuyên dùng

15. Thiết bị dùng trong nuôi trồng thủy sản: Máy sục khí, quạt nước, bơm nước

- Đạt: Không rò rỉ xăng, dầu vào nguồn nước cấp và các ao chứa lắng, ao nuôi.

- Lỗi nặng: Bị rò rỉ xăng, dầu vào nguồn nước cấp hoặc các ao chứa lắng/ao nuôi.

16. Dụng cụ (vợt vớt bẩn, thuyền, thau nhựa, xô nhựa) chuyên dùng trong quá trình sản xuất (chỉ áp dụng với cơ sở nuôi tôm)

- Đạt: Dụng cụ chuyên dụng được dùng riêng cho từng ao hoặc dùng chung nhưng được vệ sinh, khử trùng trước và sau sử dụng.

- Lỗi nhẹ: Dùng chung nhưng không vệ sinh, khử trùng trước và sau sử dụng.

IV. Nhóm các tiêu chí về công tác quản lý hoạt động nuôi tại cơ sở

17. Cải tạo ao nuôi

- Đạt: Ao nuôi được cải tạo giữa 2 vụ nuôi theo quy trình kỹ thuật với từng đối tượng nuôi cụ thể.

- Lỗi nhẹ: Có thực hiện cải tạo nhưng không theo quy trình.

- Lỗi nặng: Không cải tạo giữa 2 vụ nuôi.

18. Sử dụng con giống

- Đạt: Có nguồn gốc rõ ràng, có giấy chứng nhận kiểm dịch theo yêu cầu; thả giống đúng lịch mùa vụ của địa phương và chất lượng giống đảm bảo yêu cầu với từng đối tượng nuôi.

- Lỗi nặng: Không có giấy kiểm dịch hoặc giống có nguồn gốc không rõ ràng hoặc cơ sở nuôi không theo quy định lịch mùa vụ của địa phương.

BB 2.1

19. Sử dụng thức ăn và chất bổ sung thức ăn

- Đạt: Sử dụng thức ăn và chất bổ sung thức ăn còn hạn dùng và được phép lưu hành tại Việt Nam.

- Lỗi nặng: Sử dụng thức ăn hoặc chất bổ sung thức ăn hết hạn dùng.

- Lỗi nghiêm trọng: Thức ăn hoặc chất bổ sung thức ăn chưa được phép lưu hành tại Việt Nam.

20. Sử dụng thuốc thú y thủy sản (bao gồm cả nguyên liệu)

- Đạt: Sử dụng thuốc theo hướng dẫn của cán bộ chuyên môn, ghi chép đầy đủ (tên thuốc, dấu hiệu bệnh, ngày sử dụng, ngày kết thúc) và thuốc được phép lưu hành tại Việt Nam.

- Lỗi nhẹ: Có ghi chép về việc sử dụng thuốc nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Sử dụng thuốc trị bệnh nhưng không ghi chép nhật ký hoặc sử dụng thuốc không có hướng dẫn của cán bộ chuyên môn

- Lỗi nghiêm trọng: Sử dụng thuốc chưa được phép lưu hành tại Việt Nam.

21. Sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học, sản phẩm xử lý và cải tạo môi trường

- Đạt: Sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học, sản phẩm xử lý và cải tạo môi trường còn hạn dùng và được phép lưu hành tại Việt Nam.

- Lỗi nặng: Sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học, sản phẩm xử lý và cải tạo môi trường hết hạn dùng.

- Lỗi nghiêm trọng: Sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học, sản phẩm xử lý và cải tạo môi trường chưa được phép lưu hành tại Việt Nam.

22. Công tác quản lý ao nuôi

- Đạt: Có kiểm tra và ghi chép chất lượng môi trường nước, tình trạng sức khỏe thủy sản nuôi. Cơ sở có thông báo cho cơ quan quản lý khi đối tượng nuôi bị bệnh nằm trong danh mục các bệnh thủy sản phải công bố dịch.

- Lỗi nhẹ: Không kiểm tra hoặc không ghi chép chất lượng môi trường nước, tình trạng sức khỏe thủy sản nuôi.

- Lỗi nặng: Không thông báo cho cơ quan quản lý khi đối tượng nuôi bị bệnh nằm trong danh mục các bệnh thủy sản phải công bố dịch.

23. Quy định về bảo hộ lao động tại cơ sở

- Đạt: Người làm việc tại cơ sở được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động theo quy định.

- Lỗi nhẹ: Được trang bị bảo hộ lao động nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không được trang bị bảo hộ lao động.

BB 2.1

PHẦN 2. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA CƠ SỞ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN LỒNG/BÈ

I. Nhóm các tiêu chí về hồ sơ quản lý của cơ sở

1. Giấy tờ hợp lệ của cơ sở

- Đạt: Có một trong các loại giấy đăng ký hoạt động về nuôi trồng thủy sản: Giấy chứng nhận đầu tư; giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh; giấy chứng nhận doanh nghiệp; giấy chứng nhận quyền sử dụng đất; hợp đồng thuê mặt nước có xác nhận của chính quyền địa phương.

- Lỗi nặng: Không có giấy tờ hợp lệ.

2. Ghi nhật ký trong quá trình nuôi

- Đạt: Có nhật ký ghi chép toàn bộ quá trình sản xuất bao gồm vệ sinh lồng/bè; số lượng giống, ngày thả giống cho từng lồng, nguồn gốc giống; ghi chép việc sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học; sử dụng thức ăn hàng ngày; ghi chi tiết việc sử dụng thuốc để điều trị bệnh nếu có (lồng nào bị bệnh, dấu hiệu bệnh, sử dụng thuốc gì, kết quả sau xử lý, thời gian điều trị).

- Lỗi nhẹ: Có ghi chép nhưng sơ sài, không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không ghi chép việc sử dụng thuốc khi điều trị bệnh hoặc không có nhật ký ghi chép quá trình nuôi khi đoàn kiểm tra yêu cầu.

3. Lưu giữ nhật ký trong quá trình nuôi

- Đạt: Nhật ký ghi chép hoạt động sản xuất của cơ sở được lưu giữ tối thiểu 02 năm hoặc có nhật ký ghi chép của 02 vụ sản xuất liên tiếp gần nhất của cơ sở.

- Lỗi nhẹ: Cơ sở chỉ có nhật ký của vụ đang sản xuất tại thời điểm kiểm tra.

- Lỗi nặng: Không có nhật ký ghi chép.

4. Lưu giữ các chứng từ liên quan

- Đạt: Có lưu giữ các chứng từ về mua giống, thức ăn, thuốc, hóa chất, chế phẩm sinh học và các vật tư liên quan.

- Lỗi nhẹ: Có lưu giữ nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không lưu giữ.

II. Nhóm các tiêu chí về địa điểm, cơ sở hạ tầng và công trình phụ trợ

5. Địa điểm của cơ sở

- Đạt: nằm trong vùng quy hoạch của địa phương hoặc được cơ quan có thẩm quyền cho phép.

- Lỗi nghiêm trọng: không nằm trong vùng quy hoạch của địa phương hoặc không được cơ quan có thẩm quyền cho phép.

6. Lồng/bè nuôi

- Đạt: Lồng/bè làm bằng các vật liệu chắc chắn, bền, có khả năng chống chịu tốt với môi trường nước, sóng, gió; thiết kế dễ làm vệ sinh, lắp đặt và di rời.

- Lỗi nhẹ: vật liệu làm lồng/bè không chắc chắn, thiết kế khó làm vệ sinh, lắp đặt.

BB 2.1

7. Kho chứa

- Đạt: Kho chứa phải đảm bảo:

+ Chắc chắn, khô ráo, thông thoáng;

+ Có kệ để nguyên vật liệu (thức ăn; chế phẩm vi sinh, sản phẩm xử lý cải tạo môi trường; ...).

+ Tách biệt các khu: khu chứa thức ăn; thuốc, hóa chất, chế phẩm vi sinh, sản phẩm xử lý cải tạo môi trường với khu chứa máy móc, nhiên liệu, dụng cụ.

- Lỗi nhẹ: Không đáp ứng 1 trong 3 điều kiện trên

- Lỗi nặng: Không đáp ứng cả 3 điều kiện trên.

8. Quy định về nhà vệ sinh

- Đạt: có nhà vệ sinh tự hoại đặt ở cuối lồng/bè nuôi.

- Lỗi nhẹ: không có nhà vệ sinh tự hoại.

9. Quy định về việc sử dụng các dụng cụ, thiết bị trong quá trình nuôi

- Đạt: Đảm bảo an toàn, bền, không độc, tiện lợi, dễ làm vệ sinh tiêu độc, khử trùng; không rò rỉ xăng, dầu hoặc có rò rỉ nhưng có biện pháp không để dầu chảy xuống nguồn nước.

- Lỗi nặng: Thiết bị sử dụng không đảm bảo an toàn, khó làm vệ sinh, khử trùng hoặc bị rò rỉ xăng, dầu xuống nguồn nước.

III. Nhóm các tiêu chí về công tác quản lý hoạt động nuôi tại cơ sở

10. Vệ sinh lồng/bè

- Đạt: Có định kỳ vệ sinh phao, lưới, khung lồng/bè đúng cách đảm bảo không ảnh hưởng đến môi trường nước khu vực nuôi (thể hiện trong nhật ký).

- Lỗi nặng: Không vệ sinh định kỳ hoặc có vệ sinh nhưng không đúng cách làm ảnh hưởng đến môi trường nước khu vực nuôi.

11. Sử dụng con giống

- Đạt: Có nguồn gốc rõ ràng, có giấy chứng nhận kiểm dịch theo yêu cầu; thả giống đúng lịch mùa vụ của địa phương và chất lượng giống đảm bảo theo quy định với từng đối tượng nuôi.

- Lỗi nặng: Không có giấy kiểm dịch theo yêu cầu hoặc không có nguồn gốc rõ ràng hoặc không theo quy định lịch mùa vụ của địa phương.

12. Sử dụng thức ăn thủy sản

- Đạt: Sử dụng thức ăn công nghiệp và chất bổ sung thức ăn còn hạn dùng và được phép lưu hành tại Việt Nam; thức ăn tươi sống không bị ươn thối.

- Lỗi nặng: Sử dụng thức ăn công nghiệp hoặc chất bổ sung thức ăn hết hạn dùng hoặc sử dụng thức ăn tươi sống bị ươn thối.

- Lỗi nghiêm trọng: Sử dụng thức ăn công nghiệp hoặc chất bổ sung thức ăn chưa được phép lưu hành tại Việt Nam.

BB 2.1

13. Sử dụng thuốc thú y thủy sản

- Đạt: Sử dụng thuốc theo hướng dẫn của cán bộ chuyên môn, ghi chép đầy đủ (tên thuốc, dấu hiệu bệnh, ngày sử dụng, ngày kết thúc) và sử dụng thuốc được phép lưu hành tại Việt Nam.

- Lỗi nhẹ: Có ghi chép về việc sử dụng thuốc nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Sử dụng thuốc trị bệnh nhưng nhưng không ghi chép nhật ký hoặc sử dụng thuốc không có hướng dẫn của cán bộ chuyên môn.

- Lỗi nghiêm trọng: Sử dụng thuốc chưa được phép lưu hành tại Việt Nam.

14. Sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học

- Đạt: Sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học còn hạn dùng và được phép lưu hành tại Việt Nam.

- Lỗi nặng: Sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học hết hạn dùng.

- Lỗi nghiêm trọng: Sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học chưa được phép lưu hành tại Việt Nam.

15. Xử lý chất thải, động vật thủy sản chết

- Đạt: Có dụng cụ chứa rác thải, chất thải sinh hoạt và thực hiện thu gom động vật thủy sản chết để xử lý.

- Lỗi nặng: Không có dụng cụ chứa rác thải, chất thải sinh hoạt và động vật thủy sản chết hoặc có dụng cụ nhưng không thực hiện thu gom chất thải, thủy sản chết để xử lý.

16. Công tác chăm sóc thủy sản nuôi

- Đạt: Có theo dõi tình trạng sức khỏe và ghi nhật ký các dấu hiệu bệnh của thủy sản nếu có. Cơ sở có thông báo cho cơ quan quản lý khi đối tượng nuôi bị bệnh nằm trong danh mục các bệnh thủy sản phải công bố dịch.

- Lỗi nhẹ: Không theo dõi tình trạng sức khỏe và ghi nhật ký các dấu hiệu bệnh của thủy sản nếu có.

- Lỗi nặng: Không thông báo cho cơ quan quản lý khi đối tượng nuôi bị bệnh nằm trong danh mục các bệnh thủy sản phải công bố dịch xảy ra.

17. Quy định về bảo hộ lao động

- Đạt: Người lao động tại cơ sở được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động theo quy định.

- Lỗi nhẹ: Người lao động không được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động.

- Lỗi nặng: Người lao động không có bảo hộ lao động.

BB 2.2

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)
.....
.....

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

BIÊN BẢN KIỂM TRA
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CẢNG CÁ

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cảng cá:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Số điện thoại:..... Số Fax *(nếu có)*:.....
4. Mã số *(nếu có)*:.....
5. Thời điểm kiểm tra:.....
6. Hình thức kiểm tra:.....
7. Thành phần Đoàn kiểm tra:
   1) .....
   2) .....
   3) .....
8. Đại diện cảng:
   1) .....
   2) .....

I. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.1. 2.2. 2.4.3.a,b	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng** a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận tiện cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

BB 2.2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
2	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.3.1. 2.3.2. 2.3.10.	**2. Cầu tàu, đường nội bộ, bãi xe** a. Kết cấu phù hợp, thuận tiện cho việc bốc dỡ nguyên liệu thủy sản b. Dễ làm vệ sinh, thoát nước tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
3	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.3.3.a,b 2.3.11.	**3. Khu tập kết, phân loại thủy sản** a. Có mái che phù hợp b. Nền phù hợp, thoát nước tốt, dễ làm vệ sinh c. Đèn đủ sáng d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			
4	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.5.4.	**4. Phương tiện vận chuyển** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
5	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.5.3. 2.3.5.a	**5. Dụng cụ chứa đựng, xử lý thủy sản** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Sử dụng, bảo quản đúng cách c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
6	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.5.1. 2.3.5.b	**6. Dụng cụ, hóa chất làm vệ sinh, khử trùng** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
7	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.3.4.a 2.3.4.b	**7. Kho bảo quản thủy sản** a. Duy trì nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế theo dõi nhiệt độ kho lạnh, đông c. Phương pháp bảo quản phù hợp		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

BB 2.2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
8	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.3.3.c 2.3.4.c 2.4.1. **QCVN 01:2009/BYT**	**8. Hệ thống cung cấp nước, nước đá** a. Nước và nước đá an toàn b. Đủ lượng nước sử dụng c. Kiểm soát chất lượng nước, nước đá đúng cách d. Bảo quản, vận chuyển và sử dụng nước đá hợp vệ sinh		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		
9	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.3.3.d 2.3.8. 2.3.6.	**9. Chất thải (rắn, lỏng)** **9.1. Chất thải rắn** a. Có dụng cụ chứa chất thải phù hợp, chuyên dùng b. Xử lý và vận chuyển phế thải ra ngoài phù hợp. **9.2. Nước thải** a. Thoát nước thải phù hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
10	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.5.2. 2.6.1.đ 2.3.9.	**10. Vệ sinh cá nhân** a. Có phương tiện rửa, khử trùng tay phù hợp b. Người tiếp xúc với thủy sản có bảo hộ lao động phù hợp c. Có nhà vệ sinh phù hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			
11	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.6.1.c 2.6.2. 2.7.	**11. Điều kiện đảm bảo QLCL:** a. Có thiết lập SSOP đầy đủ và phù hợp b. Có phân công người duy trì các quy định về quản lý chất lượng c. Cán bộ quản lý chất lượng, người tiếp xúc với thủy sản được tập huấn kiến thức về ATTP d. Có trang bị các điều kiện cần thiết cho kiểm soát chất lượng		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		

BB 2.2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
12	QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT 2.4.3.c 2.6.1.a 2.6.1.b 2.6.1.d	**12. Thực hiện QLCL:** a. Kiểm tra sức khỏe công nhân đúng tần suất quy định b. Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định, đảm bảo điều kiện vệ sinh c. Hồ sơ giám sát SSOP đầy đủ và phù hợp d. Bốc dỡ, xử lý, bảo quản thủy sản đúng quy định đ. Có hồ sơ theo dõi xuất nhập thủy sản qua cảng		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /12								**Xếp loại:**

III. 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 KIỂM TRA:

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

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày.... tháng.... năm....
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày.... tháng.... năm....
TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký tên)

BB 2.2

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CẢNG CÁ

I. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- Lỗi nghiêm trọng (*Se*): Là sai lệch so với Quy chuẩn, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

- Lỗi nặng (*Ma*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.

- Lỗi nhẹ (*Mi*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng

2. Bảng xếp loại:

<table>
<tr><th>Mức lỗi
Xếp loại</th><th>Nhẹ</th><th>Nặng</th><th>Nghiêm trọng</th></tr>
<tr><td>Loại A</td><td>≤ 4</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Loại B</td><td>Từ 5 đến 12</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ma ≤ 6 và tổng Mi + Ma ≤ 9</td><td>0</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Loại C</td><td colspan="2">Ma < 7 và tổng Mi + Ma > 9</td><td>0</td></tr>
<tr><td>-</td><td>≥ 7</td><td>0</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td><td>≥ 1</td></tr>
</table>

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải

3.1. Cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

3.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng.
- Không có lỗi Nặng.
- Tổng số lỗi Nhẹ không quá 4 nhóm chỉ tiêu

3.1.2. Cơ sở được xếp loại B khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong 2 trường hợp sau:

- Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ từ 5 đến 12 nhóm chỉ tiêu; hoặc

- Số lỗi Nặng nhỏ hơn hoặc bằng 6 và tổng số lỗi Nhẹ, Nặng nhỏ hơn hoặc bằng 9 nhóm chỉ tiêu.

BB 2.2

3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi cơ sở xếp loại C

3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi:

• Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

• Một trong 2 trường hợp sau:

- Có số lỗi Nặng lớn hơn hoặc bằng 7 nhóm chỉ tiêu; hoặc

- Có dưới 7 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 9 nhóm chỉ tiêu.

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản kiểm tra

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

B. Nguyên tắc đánh giá

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [ ], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [ ].

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

- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (đạt), Mi (lỗi mức nhẹ), Ma (lỗi mức nặng), Se (lỗi mức nghiêm trọng).

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó.

C. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp kiểm tra

1. ĐỊA ĐIỂM VÀ BỐ TRÍ MẶT BẰNG:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
1	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.1. 2.2. 2.4.3.a,b	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng** a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm			[ ]	[ ]		
		b. Thuận tiện cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh		[ ]	[ ]			

BB 2.2

1.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa khả năng lây nhiễm cho nguyên liệu thủy sản.
- Thuận lợi cho việc bốc dỡ, xử lý, bảo quản và vận chuyển nguyên liệu thủy sản.
- Không bị đọng, ngập nước.

1.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các khu vực trong cảng cá.
- Các khu vực bốc dỡ, xử lý, bảo quản và hệ thống đường giao thông vận chuyển nguyên liệu thủy sản.

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

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

a) Yêu cầu về địa điểm:

- Có vị trí địa lý thuận tiện, không bị ngập nước, đọng nước.
- Có nguồn nước, nguồn điện bảo đảm cho yêu cầu hoạt động sản xuất và dịch vụ hậu cần nghề cá.
- Cách biệt với khu dân cư và cách xa các nguồn gây nhiễm cho thủy sản.

b) Yêu cầu về bố trí mặt bằng:

- Việc bố trí mặt bằng cảng cá phải đảm bảo tránh được khả năng gây nhiễm cho thủy sản.
- Các khu vực bốc dỡ, xử lý, bảo quản và hệ thống đường giao thông vận chuyển nguyên liệu thủy sản phải tách biệt với các khu vực dịch vụ hậu cần khác tại cảng cá.
- Các công trình tại cảng cá phải được bố trí hợp lý, thuận tiện cho các hoạt động cần thiết, đảm bảo không để ảnh hưởng đến chất lượng thủy sản.

c) Yêu cầu đối với hệ thống cung cấp xăng dầu:

- Kho chứa xăng dầu phải bố trí xa và tách biệt với khu vực có nguyên liệu thủy sản.
- Bồn chứa và hệ thống đường ống dẫn xăng dầu phải kín, bền và được bố trí đảm bảo không gây nhiễm cho sản phẩm.

2. CẦU TÀU, ĐƯỜNG NỘI BỘ, BÃI XE:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
2	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.3.1. 2.3.2. 2.3.10.	**2. Cầu tàu, đường nội bộ, bãi xe** a. Kết cấu phù hợp, thuận tiện cho việc bốc dỡ nguyên liệu thủy sản. b. Dễ làm vệ sinh, thoát nước tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

BB 2.2

2.1. Yêu cầu:

- Vật liệu, kết cấu và kích thước phù hợp, thoát nước tốt, dễ làm vệ sinh và khử trùng, thuận tiện cho việc bốc dỡ nguyên liệu thủy sản.

- Đảm bảo thuận tiện và an toàn cho hoạt động cảng cá.

2.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực cầu tàu, đường giao thông nội bộ trong phạm vi cảng cá.

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

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

a) Yêu cầu đối với cầu tàu:

- Phải có kết cấu, kích thước phù hợp, thuận tiện cho hoạt động bốc dỡ, vận chuyển.

- Được làm bằng vật liệu thích hợp và được bảo dưỡng thường xuyên.

- Mặt cầu tàu phải phẳng, không trơn, chịu va đập, thoát nước tốt; dễ làm vệ sinh, khử trùng.

- Các đường ống dẫn dầu, dẫn nước, dẫn điện đặt ở cầu tầu phải được bố trí gọn, an toàn.

b) Yêu cầu đối với đường giao thông nội bộ cảng cá:

- Hệ thống đường giao thông trong khu vực cảng phải đảm bảo thuận tiện và an toàn cho hoạt động của cảng cá.

- Bề mặt đường phải cứng, phẳng, không trơn, không đọng nước.

c) Yêu cầu đối với bãi đỗ xe:

- Cảng cá phải có bãi đỗ xe được bố trí ở nơi thích hợp.

- Bãi đỗ xe phải có diện tích đủ rộng, có nền cứng, phẳng, thoát nước tốt.

3. KHU TẬP KẾT, PHÂN LOẠI THỦY SẢN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
3	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.3.3.a,b 2.3.11.	**3. Khu tập kết, phân loại thủy sản** a. Có mái che phù hợp b. Nền phù hợp, thoát nước tốt, dễ làm vệ sinh c. Đèn đủ sáng d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

3.1. Yêu cầu:

- Có mái che chắc chắn, ngăn chặn lây nhiễm.

- Nền làm từ vật liệu bền và có cấu trúc thích hợp, không thấm/đọng nước, dễ làm vệ sinh.

BB 2.2

- Có đủ sáng, đảm bảo đáp ứng hoạt động và có chụp đèn ở những nơi bảo quản, xử lý thủy sản.

3.2. Phạm vi: Nhà lồng (khu tiếp nhận, xử lý thủy sản) của cảng cá.

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

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

a) Yêu cầu đối với khu tiếp nhận, xử lý nguyên liệu:

- Phải có mái che chắc chắn.

- Nền nhà phải cứng, không ngấm nước, không trơn, dễ làm sạch, dễ khử trùng, có độ nghiêng phù hợp bảo đảm dễ dàng cho việc thoát nước và có hệ thống thoát nước thải hợp vệ sinh.

b) Yêu cầu đối với hệ thống chiếu sáng:

- Hệ thống đèn chiếu sáng trong cảng cá phải được bố trí ở nơi cần thiết và đủ sáng, đảm bảo đáp ứng cho mọi hoạt động tại cảng;

- Đèn chiếu sáng phải có chụp bảo hiểm an toàn tại những nơi có thủy sản.

4. PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
4	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.5.4.	**4. Phương tiện vận chuyển** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

4.1. Yêu cầu: Vật liệu cấu trúc thích hợp tránh lây nhiễm cho thủy sản.

4.2. Phạm vi: Tất cả các phương tiện vận chuyển thủy sản trong khu vực cầu cảng, nhà lồng của cảng.

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

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

- Thủy sản phải được vận chuyển trong các phương tiện chuyên dùng;

- Phương tiện vận chuyển thủy sản phải được thiết kế và trang bị để duy trì nhiệt độ lạnh cần thiết trong thời gian vận chuyển.

- Bề mặt tiếp xúc với thủy sản của phương tiện phải nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

BB 2.2

5. DỤNG CỤ CHỨA ĐỰNG, XỬ LÝ THỦY SẢN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
5	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.5.3. 2.3.5.a	**5. Dụng cụ chứa đựng, xử lý thủy sản** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Sử dụng, bảo quản đúng cách c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

5.1. Yêu cầu: Vật liệu cấu trúc thích hợp tránh lây nhiễm cho thủy sản, dễ làm vệ sinh.

5.2. Phạm vi: Tất cả các bề mặt tiếp xúc trực tiếp (khay chứa, rổ chứa, thùng chứa, bề mặt nơi chứa thủy sản, dụng cụ vận chuyển thủy sản, nước đá...).

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

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

a) Yêu cầu đối với dụng cụ chứa đựng:

- Phải làm bằng vật liệu bền, không độc;
- Không ngấm nước, không gỉ, không bị ăn mòn;
- Có bề mặt nhẵn và có kết cấu dễ làm vệ sinh.

b) Yêu cầu đối với kho dụng cụ:

- Phải có kho riêng để bảo quản dụng cụ chứa đựng, dụng cụ xử lý thủy sản.
- Kho phải được bố trí gần nơi tiếp nhận thủy sản.
- Các giá kê xếp dụng cụ trong kho phải cách sàn nhà ít nhất 0,3m.

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
6	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.5.1. 2.3.5.b	**6. Dụng cụ, hóa chất làm vệ sinh, khử trùng** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

BB 2.2

6.1. Yêu cầu: Đủ dụng cụ, hóa chất làm vệ sinh và khử trùng, chuyên dùng và không là nguồn lây nhiễm vào thủy sản.

6.2. Phạm vi: Tất cả các dụng cụ, tác nhân làm vệ sinh trong cảng.

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

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

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

- 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 sản xuất.

- Khu vực tẩy rửa phải được bố trí riêng tránh nhiễm bẩn cho sản phẩm.

- Phải có giá, tủ ngăn riêng biệt để đựng các thiết bị vệ sinh.

b) Yêu cầu đối với kho hóa chất:

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

7. KHO BẢO QUẢN THỦY SẢN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
7	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.3.4.a 2.3.4.b	**7. Kho bảo quản thủy sản** a. Duy trì nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế theo dõi nhiệt độ kho lạnh, đông c. Phương pháp bảo quản phù hợp		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

7.1. Yêu cầu: Duy trì và kiểm soát tốt điều kiện bảo quản sản phẩm.

7.2. Phạm vi: Kho lạnh bảo quản nguyên liệu thủy sản tại cảng.

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

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

- 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 -18^0C, hoặc thấp hơn.

- Kho mát chứa nguyên liệu thủy 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, hóa học có thể ảnh hưởng đến an toàn và độ tươi của nguyên liệu.

BB 2.2

8. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC, NƯỚC ĐÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
8	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.3.3.c 2.3.4.c 2.4.1. **QCVN 01:2009/BYT**	**Hệ thống cung cấp nước, nước đá** a. Nước và nước đá an toàn b. Đủ lượng nước sử dụng c. Kiểm soát chất lượng nước, nước đá đúng cách d. Bảo quản, vận chuyển và sử dụng nước đá hợp vệ sinh		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	[ ]		

8.1. Yêu cầu: Đủ để sử dụng và không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

8.2. Phạm vi:

- Nguồn cung cấp nước, nước đá; thiết bị xử lý nước (hóa lý, vi sinh); dụng cụ chứa nước, đường ống dẫn nước.

- Thiết bị sản xuất, dụng cụ chứa đựng, phương tiện vận chuyển, kho bảo quản.

- Hồ sơ kiểm soát chất lượng nước, nước đá.

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

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

a) Yêu cầu đối với hệ thống cung cấp nước:

- Cảng cá phải có hệ thống cung cấp nước đầy đủ với áp lực theo yêu cầu của sản xuất và đáp ứng được yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm đáp ứng quy định của Bộ Y tế.

- Trường hợp lượng nước cung cấp không đủ và không đạt chất lượng thì cảng cá phải có hệ thống bể lắng, lọc, khử trùng và bể chứa nước dự trữ đạt yêu cầu an toàn vệ sinh thực phẩm và nhu cầu sản xuất lúc cao điểm mùa vụ.

- Hệ thống ống dẫn nước dùng cho việc liên quan tiếp xúc đến thủy sản phải tách riêng với hệ thống dẫn nước cho mục đích khác.

- Khu tiếp nhận, xử lý nguyên liệu: Phải có hệ thống vòi nước, bồn chứa nước phù hợp đặt ở những nơi cần thiết, thuận tiện cho việc xử lý thủy sản.

b) Yêu cầu đối với hệ thống cung cấp nước đá:

- Nước đá sử dụng trong cảng cá phải làm từ nước sạch đáp ứng quy định của Bộ Y tế; được sản xuất tại các cơ sở phù hợp với QCVN 02 - 08:2009/BNNPTNT.

- 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 ngấm nước, không gây nhiễm độc cho sản phẩm.

BB 2.2

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

9. PHẾ THẢI:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
9	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.3.3.d 2.3.8. 2.3.6.	**9. Chất thải (rắn, lỏng)** **9.1. Chất thải rắn** a. Có dụng cụ chứa chất thải phù hợp, chuyên dùng b. Xử lý và vận chuyển phế thải ra ngoài phù hợp. **9.2. Nước thải** a. Thoát nước thải phù hợp		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

9.1. Yêu cầu:

- Dụng cụ chứa đựng, vận chuyển phế thải chuyên dùng, không lây nhiễm cho thủy sản.
- Hệ thống nước thải đúng cách, thoát nước tốt. Có hệ thống xử lý nước thải phù hợp.

9.2. Phạm vi:

- Dụng cụ chứa đựng và vận chuyển phế thải trong cảng cá.
- Hệ thống thoát và xử lý nước thải của cảng cá.

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

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

a) Yêu cầu đối với xử lý chất thải rắn:

- 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 một lần.
- Nơi chứa chất thải phải kín, cách biệt với khu có thủy sản và dễ làm vệ sinh, khử trùng.
- Khu tiếp nhận, xử lý nguyên liệu: Thùng chứa phế thải phải có nắp đậy kín, làm bằng vật liệu không ngấm nước, không gỉ, dễ làm vệ sinh.

b) Yêu cầu đối với hệ thống thoát nước:

- Hệ thống cống rãnh thoát nước phải có kích thước, số lượng, vị trí, độ dốc phù hợp để đảm bảo thoát nước tốt;
- Phải được thiết kế, xây dựng đảm bảo dễ làm vệ sinh và không tạo ra nơi ẩn náu của chuột bọ, côn trùng.

c) Yêu cầu đối với hệ thống xử lý nước thải:

- Nước thải từ khu vực sơ chế, xử lý thủy sản phải được tách riêng với nước thải từ khu vực cung cấp xăng dầu;

BB 2.2

- Nước thải phải được xử lý theo đúng những quy định về nước thải công nghiệp của TCVN 5945-2005 để đảm bảo an toàn vệ sinh môi trường. Nước thải chưa được xử lý không được thải ra môi trường xung quanh.

10. VỆ SINH CÁ NHÂN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
10	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.5.2. 2.6.1.đ 2.3.9.	**10. Vệ sinh cá nhân**						
		a. Có phương tiện rửa, khử trùng tay phù hợp		[ ]	[ ]			
		b. Người tiếp xúc với thủy sản có bảo hộ lao động phù hợp		[ ]	[ ]			
		c. Có nhà vệ sinh phù hợp		[ ]	[ ]			
		d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]			

10.1. Yêu cầu:

- Đảm bảo việc làm vệ sinh và khử trùng tay của công nhân hiệu quả.

- Công nhân được trang bị đủ bảo hộ lao động và không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

- Nhà vệ sinh đủ số lượng, bố trí phù hợp.

- Có phương tiện rửa, khử trùng tay phù hợp

10.2. Phạm vi: Các khu vực nhà lồng, nhà vệ sinh.

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

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

a) Phương tiện rửa tay phải có đủ và đảm bảo:

- Đặt gần lối vào nơi xử lý và tiếp nhận nguyên liệu, trong khu vực xử lý và tiếp nhận nguyên liệu và cạnh nhà vệ sinh.

- Cung cấp đủ nước sạch.

- Có xà phòng để rửa tay.

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

c) Nhà vệ sinh: Nhà vệ sinh cho công nhân phải được thiết kế hợp vệ sinh, đủ số lượng; nước, xà phòng và giấy vệ sinh được cung cấp đủ theo nhu cầu.

BB 2.2

11. ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO HOẠT ĐỘNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
11	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.6.1.c 2.6.2. 2.7.	**Điều kiện đảm bảo QLCL:** a. Có thiết lập đầy đủ và phù hợp			[ ]	[ ]		
		b. Có phân công người duy trì các quy định về quản lý chất lượng		[ ]	[ ]			
		c. Cán bộ quản lý chất lượng, người tiếp xúc với thủy sản được tập huấn kiến thức về ATTP		[ ]	[ ]			
		d. Có trang bị các điều kiện cần thiết cho kiểm soát chất lượng		[ ]	[ ]			

11.1. Yêu cầu:

- Có cán bộ được phân công kiểm soát hệ thống QLCL
- Có đủ các điều kiện để thực hiện hiệu quả kiểm soát hệ thống QLCL.
- Chương trình quản lý chất lượng (SSOP) phải phù hợp với quy định và thực tế.

11.2. Phạm vi:

- Tổ chức và năng lực hoạt động của lực lượng chuyên trách, hồ sơ có liên quan.
- Văn bản, tài liệu, trang bị thiết bị kiểm tra, giám sát cần thiết cho hoạt động QLCL.
- Quy định SSOP, các văn bản pháp lý, hồ sơ tài liệu có liên quan

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

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

a) Yêu cầu xây dựng kế hoạch làm vệ sinh:

- Cảng cá phải xây dựng kế hoạch làm vệ sinh, khử trùng cho các khu vực tiếp nhận, xử lý và bảo quản nguyên liệu thủy sản.

- Bảng kế hoạch phải quy định rõ về phương pháp, tần suất làm vệ sinh phù hợp cho từng khu vực, từng loại trang thiết bị dụng cụ; về chế độ giám sát việc làm vệ sinh và xác định trách nhiệm cụ thể của từng cá nhân đối với từng nội dung công việc.

b) Yêu cầu về quản lý chất lượng và truy xuất nguồn gốc sản phẩm:

- Cảng cá phải có chương trình quản lý chất lượng phù hợp với điều kiện khả năng của cảng và phải có hồ sơ theo dõi xuất nhập thủy sản qua cảng, đảm bảo dễ dàng trong việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm.

- 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

BB 2.2

bản 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 quản lý cảng cá, người tiếp xúc với sản phẩm thủy sản phải được tập huấn, đào tạo về vệ sinh an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân.

12. THỰC HIỆN HOẠT ĐỘNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ TRUY XUẤT NGUỒN NGUYÊN LIỆU:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
12	**QCVN 02-12: 2009/BNNPTNT** 2.4.3.c 2.6.1.a 2.6.1.b 2.6.1.d	**Thực hiện QLCL** a. Kiểm tra sức khỏe công nhân đúng tần suất quy định b. Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định, đảm bảo điều kiện vệ sinh c. Hồ sơ giám sát SSOP đầy đủ và phù hợp d. Bốc dỡ, xử lý, bảo quản thủy sản đúng quy định đ. Có hồ sơ theo dõi xuất nhập thủy sản qua cảng		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			

12.1. Yêu cầu: Chương trình QLCL phải được thực hiện theo đúng quy định đề ra.

12.2. Phạm vi: Toàn bộ các hồ sơ liên quan đến xây dựng và thực hiện SSOP.

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

Xem xét hồ sơ, đối chiếu với thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định sự tuân thủ:

- Phân công nhiệm vụ và hoạt động của lực lượng chuyên trách trên thực tế.
- Việc duy trì chế độ giám sát hoạt động lưu chuyển hàng hóa và chế độ vệ sinh trong cảng
- Hoạt động vệ sinh của các ô vựa khu vực phục vụ và tổ chức dịch vụ từ bên ngoài.
- Công nhân tuân thủ các quy định chung: người bị bệnh truyền nhiễm, hút thuốc, ăn uống, khạc nhổ; rửa tay khi tiếp xúc thủy sản và sau khi đi vệ sinh; ủng, găng tay (xử lý thủy sản); mang ủng không sạch vào vị trí đang diễn ra hoạt động xuống hàng và phân loại.
- Thực hiện chế độ kiểm tra sức khỏe công nhân (hồ sơ sức khỏe công nhân).
- Việc nhập và xuất xăng dầu đảm bảo an toàn, thuận tiện và hợp vệ sinh.
- Điều kiện vệ sinh chung theo quy định.
- Thực hiện hành động sửa chữa khi có vi phạm.
- Tính đầy đủ của các loại hồ sơ (quy định SSOP, hồ sơ thực hiện SSOP); độ tin cậy của các loại hồ sơ; có hồ sơ theo dõi xuất nhập thủy sản qua cảng, đảm bảo dễ dàng trong việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm.
- Lưu trữ hồ sơ dễ truy cập (sắp xếp theo chủ đề, trình tự quy trình và thời gian).
- Thời gian lưu trữ 2 năm theo quy định.

BB 2.3

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)
.....
.....

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

BIÊN BẢN KIỂM TRA
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO, AN TOÀN THỰC PHẨM CHỢ CÁ

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên Chợ cá:.....
Địa chỉ: .....
Số điện thoại:..... Số Fax *(nếu có):* .....
2. Mã số *(nếu có)*: .....
3. Thời điểm kiểm tra:.....
4. Hình thức kiểm tra: .....
5. Thành phần Đoàn kiểm tra:
1).....
2).....
3).....
6. Đại diện chợ cá:
1).....
2).....
3).....

I. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	**QCVN 02-11:2009** 2.1; 2.2.1 2.2.2; 2.2.9	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng** a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận tiện cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]		
2	**QCVN 02-11:2009** 2.2.3	2. Mái che, đường đi lại và vận chuyển thủy sản a. Mái che chắc chắn, không bị dột b. Đường nội bộ thuận tiện, bền chắc, không đọng nước		 [ ] [ ]	 [ ] [ ]			

BB 2.3

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
3	**QCVN 02-11:2009** 2.2.3 2.2.4 2.2.5	**3. Tường, cột, nền, thoát nước** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Thoát nước tốt c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
4	**QCVN 02-11:2009** 2.2.6	**4. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ độ sáng b. Có chụp đèn ở những nơi bảo quản và bày bán thủy sản c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
5	**QCVN 02-11:2009** 2.3.1 2.3.2	**5. Phương tiện vận chuyển, dụng cụ bảo quản và bày bán** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Sử dụng, bảo quản đúng cách c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
6	**QCVN 02-11:2009** 2.5.2	**6. Dụng cụ, hóa chất làm vệ sinh, khử trùng** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Được phép và rõ nguồn gốc c. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		
7	**QCVN 02-11:2009** 2.3.1; 2.3.3 **QCVN 02-01:2009** 2.1.5.5	**7. Kho bảo quản thủy sản** a. Duy trì nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế (nếu là kho lạnh) c. Theo dõi nhiệt độ đúng cách d. Phương pháp bảo quản phù hợp			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		

BB 2.3

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
8	**QCVN 02-11:2009** 2.2.9; 2.2.10 **QCVN 01: 2009/BYT**	**8. Hệ thống cung cấp nước và nước đá** a. Nước và nước đá an toàn vệ sinh b. Kiểm soát chất lượng nước, nước đá đúng cách c. Bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		
9	**QCVN 02-11:2009** 2.5.4	**9. Xử lý phế thải** a. Có dụng cụ chứa phế thải với cấu trúc phù hợp, chuyên dùng b. Xử lý và vận chuyển phế thải ra ngoài phù hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
10	**QCVN 02-11:2009** 2.2.10 2.5.3a	**10. Vệ sinh cá nhân** a. Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp b. Người tiếp xúc với thủy sản có BHLĐ phù hợp c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		
11	**QCVN 02-11:2009** 2.5.1	**11. Nhà vệ sinh** a. Có đủ nhà vệ sinh, phù hợp b.Bảo trì tốt		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]		
12	**QCVN 02-11:2009** 2.5.3.a 2.5.3.b 2.6	**12. Điều kiện đảm bảo QLCL:** a. Có thiết lập SSOP đầy đủ và phù hợp b. Có phân công cán bộ duy trì các quy định về vệ sinh c. Người tiếp xúc với thủy sản được phổ biến kiến thức về ATTP d. Có trang bị các điều kiện cần thiết cho kiểm soát chất lượng			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		

BB 2.3

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
13	QCVN 02-11:2009 2.5.3.a 2.5.3.b 2.6	**13. Thực hiện QLCL** a. Có kiểm soát sức khỏe người tiếp xúc với thủy sản b. Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định, hiệu quả c. Hồ sơ giám sát SSOP đầy đủ và phù hợp d. Xử lý, bảo quản và bày bán thủy sản đúng quy định		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /13								**Xếp loại:**

III. 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 KIỂM TRA:

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

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày.... tháng.... năm....
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày... tháng... năm...
TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký tên)

BB 2.3

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CHỢ CÁ

I. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- Lỗi nghiêm trọng (*Se*): Là sai lệch so với Quy chuẩn, gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

- Lỗi nặng (*Ma*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất ATTP nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.

- Lỗi nhẹ (*Mi*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức nặng.

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi / Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 4	0	0
Loại B	Từ 5 đến 13	0	0
	Ma ≤ 6 và tổng Mi + Ma ≤ 10		0
Loại C	Ma < 7 và tổng Mi + Ma > 10		0
	-	≥ 7	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

a) Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng.
- Không có lỗi Nặng.
- Tổng số lỗi Nhẹ không quá 4 nhóm chỉ tiêu

b) Cơ sở được xếp loại B khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong 2 trường hợp sau:

- Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ từ 5 đến 13 nhóm chỉ tiêu; hoặc
- Số lỗi Nặng không quá 6 và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 10 nhóm chỉ tiêu

c) Cơ sở xếp loại C khi:

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc
- Một trong 2 trường hợp sau:

- Có số lỗi Nặng lớn hơn hoặc bằng 7 nhóm chỉ tiêu; hoặc
- Có dưới 7 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 10 nhóm chỉ tiêu.

BB 2.3

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản kiểm tra

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

B. Nguyên tắc đánh giá

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [ ], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [ ].

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

- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (đạt), Mi (lỗi mức nhẹ), Ma (lỗi mức nặng), Se (lỗi mức nghiêm trọng).

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó.

C. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp kiểm tra

1. ĐỊA ĐIỂM VÀ BỐ TRÍ MẶT BẰNG

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
1	QCVN 02-11:2009 2.1 2.2.1 2.2.2 2.2.9	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng** a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận tiện cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh		[ ]	[ ]	[ ]		

1.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa khả năng lây nhiễm cho sản phẩm thủy sản.

- Thuận lợi cho việc tập kết, bảo quản, phân loại, bày bán sản phẩm và làm vệ sinh.

1.2. Phạm vi: Các khu vực tập kết, bảo quản, ô vựa bày bán thủy sản; khu chờ đợi của công nhân, khu vực vệ sinh; kho dụng cụ vật liệu, đồ bảo hộ lao động; khu vực sản xuất hoặc dự trữ nước đá; khu vực xử lý phế thải và xử lý nước thải.

BB 2.3

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

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

a) Yêu cầu về địa điểm:

Chợ được xây dựng ở những nơi đáp ứng được các yêu cầu:

- Khu vực gần nguồn thủy sản tập trung.
- Có đường giao thông thủy bộ thuận tiện cho việc đi lại và vận chuyển thủy sản.
- Có nguồn điện, nguồn nước ổn định đáp ứng yêu cầu sử dụng tại chợ cá.
- Cách biệt với khu dân cư và các nguồn gây ô nhiễm cho nguyên liệu thủy sản.

b) Yêu cầu về bố trí mặt bằng:

- Có sự tách biệt hợp lý giữa các khu vực trong chợ.
- Tránh được khả năng lây nhiễm cho sản phẩm thủy sản.
- Bố trí tại mỗi khu vực thuận tiện cho việc tập kết, phân loại, bày bán và bảo quản.

2. MÁI CHE, ĐƯỜNG ĐI LẠI VÀ VẬN CHUYỂN NGUYÊN LIỆU THỦY SẢN

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
2	QCVN 02-11:2009 2.2.3	**2. Mái che, đường đi lại và vận chuyển thủy sản** a. Mái che chắc chắn, không bị dột b. Đường nội bộ thuận tiện, bền chắc, không đọng nước		 [ ] [ ]	 [ ] [ ]			

2.1. Yêu cầu:

- Vật liệu và kết cấu phù hợp, không đọng nước.
- Thuận tiện cho việc đi lại và vận chuyển thủy sản.

2.2. Phạm vi: Toàn bộ các khu vực mái che, tường rào và đường đi lại và vận chuyển thủy sản trong phạm vi chợ. Trong trường hợp không có tường bao đầy đủ thì đánh giá về không gian ngăn cách với các khu vực ô nhiễm xung quanh.

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

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

- Có mái che chắc chắn, hạn chế được ảnh hưởng của mưa, nắng.
- Có tường rào bao quanh.
- Đường đi lại và vận chuyển thủy sản được làm bằng vật liệu bền chắc, không bị đọng nước, có kích thước phù hợp cho các hoạt động của chợ cá.

BB 2.3

3. TƯỜNG, CỘT, NỀN, THOÁT NƯỚC

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
3	QCVN 02-11:2009 2.2.3	**3. Tường, cột, nền, thoát nước** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh		[ ]	[ ]			
	2.2.4	b. Thoát nước tốt		[ ]	[ ]			
	2.2.5	c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]			

3.1. Yêu cầu: Làm bằng vật liệu phù hợp, không bị thấm nước/đọng nước, dễ làm vệ sinh.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ tường bao che (nếu có) và các cột trong phạm vi chợ cá.
- Toàn bộ bề mặt nền của chợ.
- Hệ thống thoát và xử lý nước thải của chợ cá.

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

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

a) Tường bao che (nếu có):

- Mặt trong được làm bằng vật liệu không thấm nước.
- Kết cấu dễ làm vệ sinh.

b) Cột:

- Được ốp gạch men, láng xi măng
- Các cột bằng sắt phải được sơn chống thấm.
- Kết cấu dễ làm vệ sinh.

c) Nền:

- Vật liệu làm nền: cứng, không thấm nước.
- Kết cấu: không trơn, không đọng nước, dễ làm vệ sinh.
- Nền bể vỡ, nứt, rỗ.

d) Thoát nước:

- Nước thải thoát hết qua hệ thống thoát
- Kết cấu hệ thống thoát nước thải phù hợp dễ làm vệ sinh
- Nước thải chưa qua hệ thống xử lý không được thải trực tiếp ra môi trường.
- Rãnh thoát nước thải, hố ga, nắp hố ga không bị bể vỡ, không tạo mùi hôi.

BB 2.3

4. HỆ THỐNG CHIẾU SÁNG

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
4	QCVN 02-11:2009 2.2.6	**4. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ độ sáng b. Có chụp đèn ở những nơi bảo quản và bày bán thủy sản c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

4.1. Yêu cầu: Đủ sáng.

4.2. Phạm vi: Tất cả các khu vực trong chợ cá.

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

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

- Đủ ánh sáng để nhận biết và đánh giá chất lượng thủy sản cũng như thực hiện các công việc cần thiết khác.

- Ở những khu vực mà bên dưới diễn ra hoạt động xử lý thủy sản, đèn phải có chụp bảo vệ đảm bảo ngăn ngừa mảnh bóng đèn khi bị nổ, vỡ không rơi vào thủy sản.

- Bóng cháy, không có chụp đèn, máng đèn rỉ sét.

5. PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN, DỤNG CỤ BẢO QUẢN VÀ BÀY BÁN

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
5	QCVN 02-11:2009 2.3.1 2.3.2	**5. Phương tiện vận chuyển, dụng cụ bảo quản và bày bán** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Sử dụng, bảo quản đúng cách c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

5.1. Yêu cầu: Vật liệu cấu trúc thích hợp tránh lây nhiễm cho thủy sản.

5.2. Pham vi:

- Tất cả các bề mặt tiếp xúc trực tiếp (khay chứa, rổ chứa, thùng chứa, bề mặt nơi chứa thủy sản chờ phân loại, dụng cụ vân chuyển thủy sản, nước đá,...).

- Tất cả các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp.

BB 2.3

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

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

a) Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp:

- Được làm bằng vật liệu không bị độc, không rỉ, không bị ăn mòn, không thấm nước, chịu được tác động của tác nhân tẩy rửa và khử trùng

- Các bề mặt và mối nối phải nhẵn, dễ làm vệ sinh.

- Không móp méo, nứt, bể vỡ.

b) Chân bàn, kệ đỡ, bề mặt thiết bị, xe vận chuyển nội bộ, đường ống dẫn khí:

- Được làm bằng vật liệu và cấu trúc thích hợp, chịu được tác động của tác nhân tẩy rửa và khử trùng (Inox, nhựa...).

- Các bề mặt và mối nối phải nhẵn, dễ làm vệ sinh.

- Các bề mặt rỉ sét, gẫy.

6. DỤNG CỤ, TÁC NHÂN LÀM VỆ SINH, KHỬ TRÙNG

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
6	QCVN 02-11:2009 2.5.2	**6. Dụng cụ, hóa chất làm vệ sinh, khử trùng** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Được phép và rõ nguồn gốc c. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	 [ ]		

6.1. Yêu cầu: Đủ dụng cụ, tác nhân làm vệ sinh và khử trùng chuyên dùng, hiệu quả và không là nguồn lây nhiễm vào thủy sản.

6.2. Pham vi: Tất cả các dụng cụ, tác nhân làm vệ sinh trong chợ, các ô vựa.

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

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

- Có dấu hiệu để phân biệt rõ giữa các loại dụng cụ làm vệ sinh chuyên dùng tại các khu vực khác nhau và việc sử dụng theo đúng chức năng (vệ sinh nền, vệ sinh bề mặt tiếp xúc trực tiếp...).

- Đủ số lượng và chuyên dùng.

- Cấu trúc và vật liệu phù hợp (không thấm nước và dễ làm vệ sinh,...).

- Để ở nơi riêng biệt, sắp xếp gọn gàng.

- Mức độ còn sử dụng được của dụng cụ làm vệ sinh.

BB 2.3

7. KHO BẢO QUẢN THỦY SẢN

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
7	QCVN 02-11:2009 2.3.1, 2.3.3 QCVN 02-01:2009 2.1.5.5	**7. Kho bảo quản thủy sản** a. Duy trì nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế (nếu là kho lạnh) c. Theo dõi nhiệt độ đúng cách d. Phương pháp bảo quản phù hợp			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		

7.1. Yêu cầu: Duy trì và kiểm soát tốt điều kiện bảo quản sản phẩm.

7.2. Phạm vi: Kho lạnh hoặc thùng cách nhiệt bảo quản nguyên liệu thủy sản tại chợ, ô vựa.

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

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

- Đối với thủy sản tươi nhiệt độ luôn được duy trì từ -1^0C đến $+ 4^0$C trong suốt thời gian bảo quản tại chợ. Phương pháp bảo quản phù hợp với từng chủng loại sản phẩm. Đủ dụng cụ cách nhiệt (nếu bảo quản thủy sản tươi tại chỗ).

- Đối với thủy sản sống phải trang bị thiết bị tạo khí (khi cần).

- Kho bảo quản sản phẩm khô phải thoáng mát.

- Đối với thủy sản đông lạnh nhiệt độ được duy trì ở $- 18^0$C hoặc thấp hơn.

- Kho lạnh bảo quản thủy sản phải có nhiệt kế giám sát nhiệt độ. Đầu cảm nhiệt của nhiệt kế được đặt ở vị trí có nhiệt độ cao nhất trong kho. Nhiệt độ kho bảo quản được ghi chép 2 giờ/lần trong trường hợp bình thường.

- Việc sắp xếp sản phẩm thủy sản, tình trạng vệ sinh và sự đối lưu không khí trong kho.

8. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC VÀ NƯỚC ĐÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
8	QCVN 02-11:2009 2.2.9 2.2.10 QCVN 01: 2009/BYT	**8. Hệ thống cung cấp nước và nước đá** a. Nước và nước đá an toàn vệ sinh b. Kiểm soát chất lượng nước, nước đá đúng cách c. Bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh		 [ ] [ ]	 [ ] [ ]	[ ]		

BB 2.3

8.1. Yêu cầu:

- Đủ để sử dụng.
- Không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

8.2. Phạm vi:

- Nguồn cung cấp nước, thiết bị xử lý nước (hóa lý, vi sinh), dụng cụ chứa nước, đường ống dẫn nước.
- Nguồn nước dùng để sản xuất đá.
- Nguồn cung cấp nước đá từ bên ngoài.
- Thiết bị sản xuất, dụng cụ chứa đựng, phương tiện vận chuyển, bảo quản (kể cả của cơ sở cung cấp dịch vụ đá trong Chợ).
- Hồ sơ theo dõi kiểm soát chất lượng nước, nước đá.

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

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

a) Nước:

- Nguồn cung cấp nước đủ để sử dụng.
- Dụng cụ chứa đựng, đường ống dẫn nước phải không độc, không gỉ, chuyên dùng và dễ làm vệ sinh.
- Kiểm tra hoạt động của các thiết bị xử lý nước (thiết bị pha chlorine, thiết bị xử lý bằng ôzôn hoặc đèn cực tím...).
- Kiểm tra hoạt động lấy mẫu phân tích theo kế hoạch đã đề ra và theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống QCVN 01:2009/BYT và hồ sơ lưu trữ kiểm soát hệ thống cung cấp nước.
- Nước dùng để rửa thủy sản, rửa tay công nhân, vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với thủy sản phải đảm bảo an toàn vệ sinh.

b) Nước đá:

- Nước đá được sản xuất từ nguồn nước đảm bảo an toàn vệ sinh.
- Điều kiện sản xuất, dụng cụ chứa đựng, phương tiện vận chuyển, bảo quản nước đá đảm bảo an toàn vệ sinh (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không gỉ và dễ làm vệ sinh).
- Hồ sơ lưu trữ kết quả kiểm tra chất lượng nước đá cung cấp phục vụ cho bảo quản thủy sản nguồn cung cấp nước đá của chợ và từ bên ngoài.
- Có kế hoạch lấy mẫu thẩm tra chỉ tiêu an toàn vệ sinh của nước đá sử dụng trong chợ.

9. XỬ LÝ PHẾ THẢI

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
9	QCVN 02-11:2009 2.5.4	**9. Xử lý phế thải** a. Có dụng cụ chứa phế thải với cấu trúc phù hợp, chuyên dùng b. Xử lý và vận chuyển phế thải ra ngoài phù hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

BB 2.3

9.1. Yêu cầu:

- Phế thải phải được định kỳ chuyển ra ngoài.
- Dụng cụ chứa đựng và vận chuyển phế thải không lây nhiễm cho thủy sản.
- Hệ thống thoát nước đảm bảo thoát nước tốt, không bị đọng, ngập nước trên sàn.

9.2. Phạm vi: Dụng cụ chứa đựng và vận chuyển phế thải trong chợ cá.

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

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

- Vật liệu: làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, không bị ăn mòn.
- Kết cấu: kín, dễ làm vệ sinh. Thùng chứa phế liệu chung của chợ có nắp đậy.
- Tính chuyên dùng: không sử dụng thùng chứa phế thải để chứa nguyên liệu thủy sản, chứa nước, nước đá.
- Được làm vệ sinh và khử trùng sau mỗi chu kỳ hoạt động của chợ.
- Định kỳ phế thải được chuyển đến thùng chứa sau mỗi 4 giờ và chuyển ra khỏi chợ sau mỗi ngày.

10. VỆ SINH CÁ NHÂN

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
10	QCVN 02-11:2009 2.2.10 2.5.3a	**10. Vệ sinh cá nhân** a. Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp			[ ]	[ ]		
		b. Người tiếp xúc với thủy sản có BHLĐ phù hợp		[ ]	[ ]			
		c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]			

10.1. Yêu cầu: Đảm bảo việc làm vệ sinh và khử trùng tay của công nhân hiệu quả.

10.2. Phạm vi: Các khu vực ô vựa, các khu vực phụ trợ trong chợ.

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

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

- Có vòi nước rửa tay ở các khu vực: Ô vựa, sản xuất đá, xay đá, khu xử lý thủy sản phải có xà phòng để khử trùng.
- Hoạt động thực tế của các phương tiện, kể cả áp lực nước cung cấp, nồng độ của chất khử trùng. Các vòi nước rửa tay được cung cấp đủ nước sạch.
- Chất tẩy rửa khử trùng trong danh mục được phép sử dụng. 0281000960775 - nguyen thi ha
- Các đường ống dẫn nước, vòi nước trong tình trạng hoạt động tốt.
- Người tiếp xúc trực tiếp với thủy sản được trang bị BHLĐ phù hợp (nón, găng tay, ủng).

BB 2.3

11. NHÀ VỆ SINH

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
11	QCVN 02-11:2009 2.5.1	**11. Nhà vệ sinh** a. Có đủ nhà vệ sinh, phù hợp b. Bảo trì tốt		 [ ]	 [ ] [ ]	 [ ]		

11.1. Yêu cầu: Số lượng, vị trí và cấu trúc phù hợp.

11.2. Phạm vi: Tất cả các nhà vệ sinh trong phạm vi chợ.

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

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

- Có bồn cầu trong chợ với số lượng phù hợp.

- Trang thiết bị và bố trí nhà vệ sinh: bồn cầu, xả nước, giấy vệ sinh chuyên dùng, thùng chứa rác có nắp đậy, vòi nước rửa tay, xà phòng.

- Cửa nhà vệ sinh không mở thông vào phòng xử lý thủy sản.

- Cách xa các ô vựa, khu vực sản xuất đá, nơi tập kết hàng thủy sản, nơi bảo quản thủy sản.

- Thiết bị xả nước, vòi rửa tay, dụng cụ chứa xà phòng, thùng rác nhà vệ sinh nữ, cửa nhà vệ sinh trong tình trạng hoạt động tốt.

12. ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO HOẠT ĐỘNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
12	QCVN 02-11:2009 2.5.3.a 2.5.3.b 2.6	**12. Điều kiện đảm bảo QLCL:** a. Có thiết lập SSOP đầy đủ và phù hợp b. Có phân công cán bộ thiết lập và duy trì các quy định về QLCL c. Người tiếp xúc với thủy sản được phổ biến kiến thức về ATTP d. Có trang bị các điều kiện cần thiết cho kiểm soát chất lượng			 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]		

12.1. Yêu cầu:

- Có lực lượng chuyên trách và điều kiện để thực hiện hiệu quả hệ thống QLCL.

- Chương trình quản lý chất lượng phải phù hợp với quy định và thực tế.

BB 2.3

12.2. Phạm vi:

- Tổ chức và năng lực hoạt động của lực lượng chuyên trách, hồ sơ có liên quan.

- Văn bản, tài liệu, trang bị cần thiết cho hoạt động QLCL.

- Hồ sơ SSOP, các văn bản pháp lý, hồ sơ tài liệu có liên quan đến sản phẩm kinh doanh tại chợ.

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

a) Xem xét hồ sơ, trang thiết bị và phỏng vấn khi cần thiết để xác định:

- Có cán bộ QLCL chuyên trách có đủ năng lực và được giao đủ thẩm quyền.

- Có đầy đủ văn bản pháp lý để thực hiện QLCL.

- Trang thiết bị để thực hiện kiểm soát.

- Kế hoạch đào tạo và thực hiện.

b) Xem xét toàn bộ các quy định về xử lý, bảo quản vận chuyển và bày bán, các quy định về vệ sinh và làm vệ sinh chung cho chợ, các văn bản pháp lý, hồ sơ tài liệu có liên quan hoặc phỏng vấn khi cần thiết để xác định:

- Hồ sơ được thiết lập đầy đủ (các đối tượng nhóm mặt hàng) và phù hợp.

- Các quy định được xây dựng theo đúng quy định.

13. THỰC HIỆN QLCL

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
13	QCVN 02-11:2009 2.5.3.a 2.5.3.b 2.6	**13. Thực hiện QLCL:** a. Có kiểm soát sức khỏe người tiếp xúc với thủy sản		[ ]	[ ]			
		b. Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định, hiệu quả			[ ]	[ ]		
		c. Hồ sơ giám sát SSOP đầy đủ và phù hợp		[ ]	[ ]			
		d. Xử lý, bảo quản và bày bán thủy sản đúng quy định		[ ]	[ ]			

13.1. Yêu cầu: Chương trình QLCL phải được thực hiện theo đúng quy định đề ra.

13.2. Phạm vi: Toàn bộ các hồ sơ liên quan đến xây dựng và thực hiện các SSOP.

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

Xem xét hồ sơ, đối chiếu với thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định sự tuân thủ:

- Phân công nhiệm vụ và hoạt động của lực lượng chuyên trách trên thực tế.

- Việc duy trì chế độ giám sát hoạt động lưu chuyển hàng hóa và chế độ vệ sinh trong chợ

- Hoạt động vệ sinh của các ô vựa khu vực phục vụ và tổ chức dịch vụ từ bên ngoài.

BB 2.3

- Công nhân tuân thủ các quy định chung: người bị bệnh truyền nhiễm, hút thuốc, ăn uống, khạc nhổ; rửa tay khi tiếp xúc thủy sản và sau khi đi vệ sinh; ủng, găng tay (xử lý thủy sản); mang ủng không sạch vào vị trí đang diễn ra hoạt động xuống hàng và phân loại.

- Điều kiện vệ sinh chung theo quy định.

- Thực hiện chế độ kiểm tra sức khỏe công nhân (hồ sơ sức khỏe công nhân).

- Thực hiện hành động sửa chữa khi có vi phạm.

- Tính đầy đủ của các loại hồ sơ (văn bản tham chiếu, quy định SSOP, hồ sơ thực hiện SSOP) độ tin cậy của các loại hồ sơ.

- Lưu trữ hồ sơ dễ truy cập (sắp xếp theo chủ đề, trình tự quy trình và thời gian).

- Thời gian lưu trữ 2 năm theo quy định.

BB 2.4

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)
.....
.....

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

BIÊN BẢN KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ THU MUA THỦY SẢN

I. THÔNG TIN CHUNG

1.Tên cơ sở:.....

2. Địa chỉ:.....

3. Số điện thoại:..... Số Fax (nếu có):.....

4. Giấy đăng ký kinh doanh số (nếu có):..... Ngày cấp..... Nơi cấp.....

5. Mã số *(nếu có)*:.....

6. Mặt hàng:.....

7. Ngày kiểm tra:.....

8. Hình thức kiểm tra:.....

9. Thành phần Đoàn kiểm tra:

1) .....

2) .....

3) .....

10. Đại diện cơ sở:

1) .....

2) .....

II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
1	**QCVN 02-10:2009** 2.1 2.2.1 2.2.3	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng:** a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển và làm vệ sinh		 [ ]	 [ ] [ ]	 [ ]		

BB 2.4

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
2	**QCVN 02-10:2009** 2.2.2 2.2.3 2.3.4 2.3.5 2.4	**2. Khu vực thu mua bảo quản thủy sản:** a. Nền làm bằng vật liệu và kết cấu phù hợp. b. Có tường/vách ngăn phù hợp c. Trần/mái che kín d. Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi e. Đủ sáng f. Dễ làm vệ sinh khử trùng g. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			
3	**QCVN 02-10:2009** 2.5.1 2.5.2 2.5.3 2.9.1.c	**3. Thiết bị, dụng cụ sản xuất, bảo quản và vận chuyển thủy sản** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Sử dụng và bảo quản đúng cách c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
4	**QCVN 02-10:2009** 2.5.4 2.9.1.c	**4. Dụng cụ làm vệ sinh** a. Làm bằng vật liệu phù hợp b. Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
5	**QCVN 02-10:2009** 2.2.5 2.2.6 2.9.2	**5. Vệ sinh cá nhân** a. Có phương tiện rửa và khử trùng tay đầy đủ, phù hợp b. Người tiếp xúc với thủy sản có bảo hộ lao động phù hợp c. Có nhà vệ sinh phù hợp d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		

BB 2.4

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
6	**QCVN 02-01: 2009** 2.6.2 **QCVN 02-01: 2009** 2.1.5.5	**6.1. Cấp đông** a. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định **6.2 Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh:** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế c. Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách d. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh không phù hợp		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			
7	**QCVN 02-10:2009** 2.6; 2.7	**7. Chất bảo quản, tẩy rửa, khử trùng** a. Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]		
8	**QCVN02-01:2009** 2.1.12.3 2.1.4.5.b 2.1.3.3. 2.1.12.1.e **QCVN02-10:2009** 2.9.1.a	**8. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** a. Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả b. Không phát hiện sự hiện diện của động vật gây hại trong khu vực sản xuất		[ ]	[ ] [ ]	 [ ]		
9	**QCVN 02-10:2009** 2.3.1;2.3.2 2.8.2.b **QCVN 02-02:2009** 2.3.7	**9. Hệ thống cung cấp nước, nước đá** a. Nước và nước đá an toàn b. Kiểm soát chất lượng nước, nước đá đúng cách c. Bảo quản, vận chuyển, sử dụng nước đá hợp vệ sinh		 [ ] [ ]	 [ ] [ ]	[ ]		

BB 2.4

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
10	**QCVN 02-10:2009** 2.9.2.h 2.9.3 2.9.4.a **QCVN 02-02:2009** 2.3.6 2.3.7	**10. Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng** a. Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng b. Thiết lập GMP, SSOP và quy định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp c. Người tiếp xúc với thủy sản được tập huấn kiến thức về ATTP d. Có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		
11	**QCVN 02-10:2009** 2.8 2.9.1 2.9.2.b 2.9.4.b 2.9.4.c	**11. Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng** a. Có khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất b. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung. c. Bốc dỡ, xử lý, bảo quản thủy sản đúng quy định d. Có hồ sơ giám sát và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /11								**Xếp loại:**

III. 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 KIỂM TRA:

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

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày... tháng... năm...
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày... tháng... năm...
TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký tên)

BB 2.4

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ THU MUA THỦY SẢN

I. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- Lỗi nghiêm trọng (*Se*): Là sai lệch so với Quy chuẩn, gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

- Lỗi nặng (*Ma*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.

- Lỗi nhẹ (*Mi*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức Nặng

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi / Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 3	0	0
Loại B	Từ 4 đến 11	0	0
	Ma ≤ 5 và tổng Mi + Ma ≤ 9		0
Loại C	Ma < 6 và tổng Mi + Ma > 9		0
	-	≥ 6	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải

3.1. Cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

3.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng.
- Không có lỗi Nặng.
- Tổng số lỗi Nhẹ không quá 3 nhóm chỉ tiêu

3.1.2. Cơ sở được xếp loại B khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong 2 trường hợp sau:

- Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ từ 4 đến 11 nhóm chỉ tiêu; hoặc
- Số lỗi Nặng không quá 5 và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 9 nhóm chỉ tiêu.

3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi cơ sở xếp loại C

3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi:

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

BB 2.4

• Một trong 2 trường hợp sau:

- Có số lỗi Nặng lớn hơn hoặc bằng 6 nhóm chỉ tiêu; hoặc

- Có dưới 6 nhóm chỉ tiêu lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 9 nhóm chỉ tiêu.

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản kiểm tra

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

B. Nguyên tắc đánh giá

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [ ], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [ ].

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

- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (đạt), Mi (lỗi mức nhẹ), Ma (lỗi mức nặng), Se (lỗi mức nghiêm trọng).

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó.

C. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp kiểm tra

1. ĐỊA ĐIỂM VÀ BỐ TRÍ MẶT BẰNG

1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
1	QCVN 02-10:2009 2.1 2.2.1 2.2.3	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng:** a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển và làm vệ sinh		[ ]	[ ] [ ]	[ ]		

1.2. Cách tiến hành:

1.2.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm cho thủy sản.

- Thuận lợi cho việc tiếp nhận, bảo quản, làm vệ sinh và khử trùng.

BB 2.4

1.2.2. Phạm vi: Địa điểm và môi trường xung quanh, khu tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển cơ sở thu mua.

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

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

- Địa điểm của cơ sở không bị ảnh hưởng bởi các nguồn ô nhiễm (ngập, đọng nước, gần bãi rác thải...).

- Đủ diện tích cho việc tiếp nhận, bảo quản và được cách biệt với các khu vực khác.

- Bố trí các trang thiết bị, dụng cụ hợp lý, không gây cản trở cho thao tác, làm vệ sinh.

2. KHU VỰC THU MUA, BẢO QUẢN THỦY SẢN

2.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
2	QCVN 02-10:2009 2.2.2 2.2.3 2.3.4 2.3.5 2.4	**2. Khu vực thu mua, bảo quản thủy sản:** a. Nền làm bằng vật liệu và kết cấu phù hợp. b. Có tường/vách ngăn phù hợp c. Trần/mái che kín d. Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi e. Đủ sáng f. Dễ làm vệ sinh khử trùng g. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

2.2. Cách tiến hành

2.2.1. Yêu cầu:

- Nền làm bằng vật liệu và kết cấu thích hợp, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Có mái che; có rào bao quanh.

- Trần kín, dễ vệ sinh.

- Đèn đủ sáng.

- Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi.

2.2.2. Phạm vi: Khu tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, nền, nơi thay BHLĐ, nhà vệ sinh, hệ thống rửa khử trùng tay.

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

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

- Vật liệu làm nền, sàn phải cứng, không độc, không thấm nước.

- Kết cấu phẳng, nhẵn dễ làm vệ sinh, khử trùng, khả năng thoát nước tốt.

BB 2.4

- Có mái che, có tường rào bao quanh ngăn chặn được động vật gây hại xâm nhập và người không có trách nhiệm ra vào khu thu mua.

- Trần phải kín, dễ làm vệ sinh.

- Đèn đủ sáng, đảm bảo phân biệt rõ ràng màu sắc tự nhiên của nguyên liệu để kiểm tra.

- Các vật dụng trên đều phải được bảo trì tốt.

3. THIẾT BỊ, DỤNG CỤ SẢN XUẤT, BẢO QUẢN THỦY SẢN

3.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
3	**QCVN 02-10:2009** 2.5.1 2.5.2 2.5.3 2.9.1.c	**3. Thiết bị, dụng cụ sản xuất, bảo quản và vận chuyển thủy sản** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Sử dụng và bảo quản đúng cách c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

3.2. Cách tiến hành

3.2.1. Yêu cầu:

- Làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và không lây nhiễm vào thủy sản.

- Được bảo quản đúng nơi quy định.

3.2.2. Phạm vi: Các dụng cụ, thiết bị phục vụ bảo quản thủy sản, thiết bị xay, nghiền nước đá, thùng chứa phế thải.

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

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

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

- Các bề mặt và mối nối phải nhẵn, dễ làm vệ sinh.

- Các dụng cụ, thiết bị được bảo quản đúng nơi quy định.

- Dụng cụ chứa nguyên liệu và phương tiện vận chuyển phải sạch và chuyên dùng.

- Thùng chứa phế thải phải bằng vật liệu không thấm nước, không bị ăn mòn, kín, có nắp đậy và dễ vệ sinh.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

BB 2.4

4. DỤNG CỤ LÀM VỆ SINH

4.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
4	QCVN 02-10:2009 2.5.4 2.9.1.c	**4. Dụng cụ làm vệ sinh** a. Làm bằng vật liệu phù hợp b. Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

4.2. Cách tiến hành

4.2.1. Yêu cầu:

- Làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và không lây nhiễm vào thủy sản.

- Có đủ phương tiện để rửa, khử trùng dụng cụ, thiết bị, tường, nền.

4.2.2. Phạm vi: Các dụng cụ, thiết bị làm vệ sinh.

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

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

- Được làm bằng vật liệu không gây độc, không rỉ, không bị ăn mòn, không thấm nước, chịu được tác động của tác nhân tẩy rửa và khử trùng, dễ làm vệ sinh

- Có đủ dụng cụ, thiết bị làm vệ sinh chuyên dùng (dụng cụ làm vệ sinh bề mặt tiếp xúc trực tiếp và gián tiếp với thủy sản phải được phân biệt) và được bảo quản đúng nơi quy định.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

5. VỆ SINH CÁ NHÂN

5.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
5	QCVN 02-10:2009 2.2.5 2.2.6 2.9.2	**5. Vệ sinh cá nhân** a. Có phương tiện rửa và khử trùng tay đầy đủ, phù hợp b. Người tiếp xúc với thủy sản có bảo hộ lao động phù hợp c. Có nhà vệ sinh phù hợp d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		

BB 2.4

5.2. Cách tiến hành

5.2.1. Yêu cầu

- Trang bị bảo hộ lao động đầy đủ và sạch.
- Đủ phương tiện làm vệ sinh, khử trùng của cá nhân và được bảo trì tốt.
- Vị trí và cấu trúc nhà vệ sinh phù hợp.

5.2.2. Phạm vi:

- Tất cả các phương tiện rửa và khử trùng, nhà vệ sinh cho công nhân.
- Bảo hộ lao động và tình trạng của bảo hộ lao động.

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

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

- Trang bị đầy đủ bảo hộ lao động (ủng, yếm, găng tay) và hợp vệ sinh.
- Có đủ phương tiện rửa, khử trùng tay trước khi tiếp xúc với thủy sản và sau khi đi vệ sinh (xà phòng, nước rửa).
- Khu vực vệ sinh cách biệt với khu vực thu mua. Cửa nhà vệ sinh không được mở trực tiếp vào khu vực thu mua.
- Trang thiết bị và bố trí nhà vệ sinh: bồn cầu, xả nước, giấy vệ sinh chuyên dùng, thùng chứa rác có nắp đậy, đủ lượng, thuận tiện, hoạt động bình thường.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

6. CẤP ĐÔNG, KHO LẠNH VÀ PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN LẠNH

6.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
6	**QCVN 02-01: 2009** 2.6.2	**6.1. Cấp đông** a. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định		[ ]	[ ]			
		6.2 Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh						
	QCVN 02-01: 2009 2.1.5.5	a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp		[ ]	[ ]			
		b. Có nhiệt kế		[ ]	[ ]			
		c. Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách		[ ]	[ ]			
		d. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh không phù hợp		[ ]	[ ]			

6.2. Cách tiến hành

6.2.1. Cấp đông

a) Yêu cầu: Đạt yêu cầu về nhiệt độ theo quy định

BB 2.4

b) Phạm vi: Các thiết bị cấp đông, làm lạnh

c) Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Thiết bị cấp đông đủ công suất, đảm bảo đạt nhiệt độ đóng băng và thấp hơn càng nhanh càng tốt.

- Các tác nhân tiếp xúc với thủy sản được cho phép sử dụng: không khí, nitơ lỏng, đioxyt cacbon rắn...

6.2.2. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh:

a) Yêu cầu:

- Kho lạnh/container, xe lạnh (nếu có) phải duy trì được nhiệt độ của tâm sản phẩm phải đạt -18^{o}C, hoặc thấp hơn, ngay cả khi chất đầy hàng

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

b) Phạm vi: Tất cả các Kho lạnh/container, xe lạnh (nếu có), phương tiện vận chuyển lạnh (nếu có).

c) Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Duy trì được nhiệt độ của tâm sản phẩm phải đạt -18^{o}C, hoặc thấp hơn, ngay cả khi chất đầy hàng, trừ thời gian xả tuyết hoặc xuất, nhập hàng

- Kho lạnh phải có nhiệt kế ghi tự động. Nhiệt kế lắp đặt tại nơi dễ nhìn, dễ đọc. Trong trường hợp nhiệt kế tự ghi hỏng, phải tiến hành theo dõi và vẽ biểu đồ nhiệt độ với tần suất tối thiểu 2giờ/1lần.

- Trong kho lạnh, sản phẩm thủy sản phải được sắp xếp theo từng lô riêng biệt.

7. CHẤT BẢO QUẢN, TẨY RỬA, KHỬ TRÙNG

7.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
7	**QCVN 02-10:2009**	**7. Chất bảo quản, tẩy rửa, khử trùng**						
	2.6	a. Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc			[ ]	[ ]		
	2.7	b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[ ]	[ ]			

7.2. Cách tiến hành

7.2.1. Yêu cầu:

- Hóa chất được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng và sử dụng không vượt quá giới hạn cho phép.

- Sử dụng, bảo quản đúng cách.

BB 2.4

7.2.2. Phạm vi:

- Khu vực, thùng, tủ, ngăn chứa hóa chất.

- Sử dụng trong thực tế.

- Hồ sơ quản lý và sử dụng.

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

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

- Chỉ sử dụng hóa chất được phép theo quy định hiện hành.

- Sự đầy đủ các thông tin ghi trên nhãn: tên thương mại, tên nhà sản xuất, thành phần, thời hạn sử dụng.

- Sự tách biệt trong bảo quản và sử dụng hóa chất khác nhau.

- Thực tế sử dụng và bảo quản hóa chất. Không được sử dụng hóa chất diệt chuột và động vật gây hại trong khu vực thu mua.

8. NGĂN CHẶN VÀ TIÊU DIỆT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI

8.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
8	**QCVN02-01:2009** 2.1.12.3 2.1.4.5.b 2.1.3.3. 2.1.12.1.e **QCVN02-10:2009** 2.9.1.a	**8. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** a. Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả. b. Không phát hiện sự hiện diện của động vật gây hại trong khu vực sản xuất		[ ]	[ ] [ ]	[ ]		

8.2. Cách tiến hành

8.2.1. Yêu cầu: Ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.

8.2.2. Phạm vi: Tất cả các khu vực tiếp nhận, bảo quản của cơ sở.

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

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

- Có dụng cụ và phương pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại xâm nhập.

- Sự hiện diện của động vật gây hại ở khu vực tiếp nhận, bảo quản của cơ sở.

BB 2.4

9. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC, NƯỚC ĐÁ

9.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
9	**QCVN 02-10:2009** 2.3.1;2.3.2 2.8.2.b **QCVN 02-02:2009** 2.3.7 **QCVN 01:2009/BYT**	**9. Hệ thống cung cấp nước, nước đá** a. Nước và nước đá an toàn b. Kiểm soát chất lượng nước, nước đá đúng cách c. Bảo quản, vận chuyển, sử dụng nước đá hợp vệ sinh		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

9.2. Cách tiến hành

9.2.1. Yêu cầu:

- Đủ nước cho sử dụng.

- Nước sử dụng cho việc rửa nguyên liệu thủy sản, làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thủy sản đảm bảo an toàn vệ sinh.

- Nước đá sử dụng không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

9.2.2. Phạm vi:

- Kết quả kiểm soát chất lượng nước. Nguồn cung cấp nước, dụng cụ chứa nước, đường ống dẫn nước.

- Trang thiết bị sản xuất, phương tiện vận chuyển, bảo quản (kể cả máy xay đá).

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

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

- Nguồn cung cấp nước đủ cho việc sử dụng. Kết quả kiểm tra chất lượng nước đạt yêu cầu.

- Nước dùng cho việc rửa thủy sản và làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thủy sản phải đảm bảo an toàn vệ sinh (có kiểm soát vệ sinh hệ thống cung cấp, lấy mẫu định kỳ kiểm tra).

- Không sử dụng nước ở bến cảng hoặc bến đậu (biển, sông) để rửa và làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với thủy sản.

- Phương tiện, dụng cụ chứa, dụng cụ lấy nước phải không độc, không rỉ, dễ làm vệ sinh, chuyên dùng và được đậy kín.

- Nước đá sản xuất tại cơ sở:

BB 2.4

+ Được sản xuất từ nguồn nước đảm bảo an toàn vệ sinh theo quy định của Bộ Y tế.

+ Điều kiện sản xuất, phương tiện vận chuyển, bảo quản nước đá trong điều kiện an toàn vệ sinh (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không rỉ và dễ làm vệ sinh).

+ Kết quả kiểm soát chất lượng nước đá đạt yêu cầu.

- Nước đá từ nguồn cung cấp bên ngoài: Kiểm tra trên hồ sơ (có giấy chứng nhận ATVS (bản photo) của cơ sở cung cấp...)

10. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

10.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
10	**QCVN 02-10:2009** 2.9.2.h 2.9.3 2.9.4.a **QCVN 02-02:2009** 2.3.6 2.3.7	**10. Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng**						
		a. Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng			[ ]			
		b. Thiết lập GMP, SSOP và quy định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp			[ ]	[ ]		
		c. Người tiếp xúc với thủy sản được tập huấn kiến thức về ATTP		[ ]	[ ]			
		d. Có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng		[ ]	[ ]			

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. Yêu cầu:

- Có đầy đủ các quy định về tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, làm vệ sinh theo SSOP, GMP và phải phù hợp với quy định (Tiêu chuẩn và các văn bản pháp lý có liên quan) và thực tế của cơ sở.

- Các lao động được đào tạo hoặc phải có nhận thức về ATVS thực phẩm.

- Người lao động được đào tạo hoặc được phổ biến về kiến thức ATVS thực phẩm.

- Có đủ các thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng

10.2.2. Phạm vi: Các quy định về tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, làm vệ sinh.

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

Xem xét toàn bộ các quy định về tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, làm vệ sinh; kiểm tra đối chiếu với tiêu chuẩn và các văn bản pháp lý có liên quan và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

BB 2.4

- Các quy định được thiết lập đầy đủ, phù hợp với thực tế và quy định về điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh (các yêu cầu trong tiêu chuẩn, văn bản pháp chế kỹ thuật của nhà nước, của ngành).

11. THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

11.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
11	QCVN 02-10:2009 2.8 2.9.1 2.9.2.b 2.9.4.b 2.9.4.c	**11. Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng** a. Có khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất		[ ]	[ ]			
		b. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung.		[ ]	[ ]			
		c. Bốc dỡ, xử lý, bảo quản thủy sản đúng quy định		[ ]	[ ]			
		d. Có hồ sơ giám sát và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp			[ ]	[ ]		

11.2. Cách tiến hành

11.2.1. Yêu cầu:

- Thực hiện việc tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển và làm vệ sinh đúng theo quy định.
- Duy trì tốt chế độ vệ sinh chung.
- Người lao động tiếp xúc với thủy sản phải được khám sức khỏe định kỳ.
- Có hành động sửa chữa.
- Ghi chép và lưu trữ hồ sơ đầy đủ theo đúng quy định.

11.2.2. Phạm vi: Các hồ sơ (đào tạo, ghi chép...) và các hoạt động thực tế.

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

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

- Thực hiện việc bốc dỡ, tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển và làm vệ sinh đúng theo quy định.
- Cơ sở duy trì tốt chế độ vệ sinh chung.
- Ghi chép đầy đủ các thông số và tần suất đã được quy định.
- Lưu trữ hồ sơ đầy đủ.

BB 2.5

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)
.....
.....

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

BIÊN BẢN KIỂM TRA
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỦY SẢN ĐĂNG KÝ HỘ KINH DOANH (CƠ SỞ SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN NHỎ LẺ)

I. THÔNG TIN CHUNG

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

II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1.	**QCVN02-01:2009** 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng:** a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, sơ chế và làm vệ sinh		[ ]	[ ] [ ]	[ ]		

BB 2.5

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
2.	**QCVN02-01:2009** 2.1.4.1. 2.1.4.2.a.i 2.1.4.3; 2.1.4.4. 2.1.4.5; 2.1.4.6 2.1.12.2.	**2. Kết cấu nhà xưởng** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp b. Nền phẳng, không bị đọng nước c. Tường, cửa không bị thấm nước d. Tường, trần, cửa kín e. Dễ làm vệ sinh khử trùng		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			
3.	**QCVN02-01:2009** 2.1.5.1; 2.1.5.2 2.1.5.3; 2.1.5.4 2.1.12.2	**3. Thiết bị, dụng cụ sản xuất, bảo quản và vận chuyển thủy sản** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Sử dụng và bảo quản đúng cách c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
4.	**QCVN02-01:2009** 2.1.13;2.1.12.4.d 2.1.12.3.b; 2.1.11.5.đ; 2.1.5.1.c	**4. Hóa chất bảo quản, phụ gia; chất tẩy rửa khử trùng** a. Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]		
5.	**QCVN02-01:2009** 2.1.12.3 2.1.4.5.b 2.1.3.3. 2.1.12.1.e	**5. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** a. Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả b. Không phát hiện sự hiện diện của động vật gây hại trong khu vực sản xuất		[ ]	[ ] [ ]	 [ ]		
6.	**QCVN02-01:2009** 2.1.6.2; 2.1.6.3 2.1.6.4; 2.1.7 **QCVN02-02:2009** 2.3.7	**6. Hệ thống cung cấp nước, nước đá** a. An toàn vệ sinh b. Cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước b. Đủ nước để sử dụng c. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh		 [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		

BB 2.5

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
7.	**QCVN 02-01** 2.1.11.1 2.1.11.3.a 2.1.11.3.b.i, iii, iv 2.1.14.2.a 2.1.11.4 2.1.12.2	**7. Vệ sinh cá nhân** a. Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp b. Có trang bị BHLĐ cho người trực tiếp sản xuất c. Có nhà vệ sinh phù hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			
8.	**QCVN 02-01:2009** 2.6.2 **QCVN 02-01:2009** 2.1.5.5	**8.1. Cấp đông** a. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định **8.2. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế c. Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách d. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh không phù hợp		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			
9.	**QCVN02-01:2009** 2.6.4	**9. Bao gói, ghi nhãn** a. Vật liệu phù hợp b. Bao gói, bảo quản sản phẩm trong điều kiện hợp vệ sinh c. Ghi nhãn đúng quy định		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
10.	**QCVN02-01:2009** 2.1.14.1.c 2.4.1; 2.4.2.1 2.4.2.2	**10. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL):** a. Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về QLCL b. Xây dựng chương trình QLCL phù hợp c. Người QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		

BB 2.5

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
		d. Có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng		[ ]	[ ]			
		d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP		[ ]	[ ]			
11.	QCVN02-02:2009 2.2.7 2.3.6.4 2.3.7.5 2.3.11.1	**11. Thực hiện chương trình quản lý chất lượng**						
		a. Kiểm tra sức khỏe công nhân đúng tần suất quy định		[ ]	[ ]			
		b. Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định và hiệu quả		[ ]	[ ]			
		c. Giám sát các thông số CCP (nếu có) đúng cách			[ ]	[ ]		
		d. Có hồ sơ giám sát và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp		[ ]	[ ]			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /11								**Xếp loại:**

III. 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 KIỂM TRA:

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

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày.... tháng.... năm..... *....., ngày.... tháng... năm....*

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA **TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**

(Ký tên, đóng dấu) *(Ký tên)*

BB 2.5

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỦY SẢN ĐĂNG KÝ HỘ KINH DOANH (CƠ SỞ SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN NHỎ LẺ)

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để kiểm tra, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản nhỏ lẻ (ngoại trừ các loại hình cơ sở sản xuất nhỏ lẻ đã có biểu mẫu đánh giá riêng).

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- **Lỗi nghiêm trọng (*Se*):** Là sai lệch so với Quy chuẩn, gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
- **Lỗi nặng (*Ma*):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.
- **Lỗi nhẹ (*Mi*):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức Nặng.

2. Bảng xếp loại:

<table>
<tr><th rowspan="2">Xếp loại</th><th colspan="3">Mức lỗi</th></tr>
<tr><th>Lỗi nhẹ (Mi)</th><th>Lỗi nặng (Ma)</th><th>Lỗi nghiêm trọng(Se)</th></tr>
<tr><td>Loại A</td><td>≤ 4</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Loại B</td><td>Từ 5 đến 11</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ma ≤ 5 và Mi + Ma ≤ 9</td><td>0</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Loại C</td><td colspan="2">Ma < 6 và Mi + Ma > 9</td><td>0</td></tr>
<tr><td>-</td><td>≥ 6</td><td>0</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td><td>≥ 1</td></tr>
</table>

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

3.1. Cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

3.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi nặng và lỗi nghiêm trọng;

và - Tổng số sai lỗi nhẹ (Mi) không quá 4 nhóm chỉ tiêu.

3.1.2. Cơ sở xếp loại B khi thỏa mãn các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong Hai trường hợp sau:

+ Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 4 nhóm chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 5 nhóm chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 9 nhóm chỉ tiêu.

BB 2.5

***3.2.* Cơ sở xếp chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi cơ sở xếp loại C**

3.2.1.Cơ sở xếp loại C khi vướng vào một trong các điều kiện sau:

• Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

• Một trong 2 trường hợp sau:

- Có số lỗi Nặng lớn hơn hoặc bằng 6 nhóm chỉ tiêu; hoặc

- Có dưới 6 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 9 nhóm chỉ tiêu.

III. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản kiểm tra

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

B. Nguyên tắc đánh giá

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [ ], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [ ].

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

- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (đạt), Mi (lỗi mức nhẹ), Ma (lỗi mức nặng), Se (lỗi mức nghiêm trọng).

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột "Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục".

C. CÁC NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA

1. ĐỊA ĐIỂM VÀ BỐ TRÍ MẶT BẰNG

1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
1	**QCVN02-01:2009** 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng:** a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm			[ ]	[ ]		
		b. Thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, sơ chế và làm vệ sinh		[ ]	[ ]			

BB 2.5

1.2. Cách tiến hành:

1.2.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm cho thủy sản.

- Thuận lợi cho việc tiếp nhận, bảo quản, sơ chế, chế biến, làm vệ sinh và khử trùng.

1.2.2. Phạm vi: Khu vực tiếp nhận, bảo quản nguyên liệu, sơ chế, chế biến (bao gồm cả khu vực xử lý thủy sản ăn liền), đóng gói, bảo quản thành phẩm, khu đi vệ sinh, khu chứa phế thải, khu chứa xăng dầu...

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

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

- Địa điểm của cơ sở không bị ảnh hưởng bởi các nguồn ô nhiễm (ngập nước, gần bãi rác thải...).

- Sự ngăn cách hợp lý giữa các khu có độ rủi ro khác nhau (khu vực tiếp nhận nguyên liệu với khu vực chế biến; khu vực sản phẩm tươi sống với khu sản phẩm ăn liền...).

- Sự ngăn cách hợp lý giữa khu vực tiếp nhận, bảo quản nguyên liệu, sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản thành phẩm, với khu vực đi vệ sinh, khu chứa phế liệu, khu chứa xăng dầu, hệ thống thoát nước thải...

- Đủ diện tích cho việc tiếp nhận, bảo quản, sơ chế, chế biến.

- Bố trí các trang thiết bị, dụng cụ hợp lý, không gây cản trở cho việc thao tác, làm vệ sinh và khử trùng.

2. KẾT CẤU NHÀ XƯỞNG

2.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
2	**QCVN02-01:2009** 2.1.4.1. 2.1.4.2.a.i 2.1.4.3; 2.1.4.4. 2.1.4.5; 2.1.4.6 2.1.12.2.	**2. Kết cấu nhà xưởng** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp. b. Nền phẳng, không bị đọng nước c. Tường, cửa không bị ngấm nước d. Tường, trần, cửa kín e. Dễ làm vệ sinh khử trùng		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

2.2. Cách tiến hành

2.2.1. Yêu cầu:

- Vật liệu và kết cấu thích hợp, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Có tường/vách ngăn phù hợp, kín, nhẵn, không bị thấm nước

- Trần kín, phải có cửa và kín

BB 2.5

2.2.2. Phạm vi: Nền, tường, trần, cửa khu tiếp nhận, bảo quản nguyên liệu, sơ chế, chế biến, cấp đông, đóng gói, bảo quản thành phẩm, nhà vệ sinh, hành lang nội tuyến, khu vực thay BHLĐ, cửa sổ.

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

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

- Vật liệu làm nền, trần, tường, cửa phải cứng, không độc, không thấm nước, kín ngăn chặn được bụi và động vật gây hại.

- Nền phải có khả năng thoát nước tốt

- Kết cấu phẳng, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

3. THIẾT BỊ, DỤNG CỤ SẢN XUẤT, BẢO QUẢN, VẬN CHUYỂN

3.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
3	**QCVN02-01:2009** 2.1.5.1; 2.1.5.2 2.1.5.3; 2.1.5.4 2.1.12.2	**3. Thiết bị, dụng cụ sản xuất, bảo quản và vận chuyển thủy sản**						
		a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh		[ ]	[ ]			
		b. Sử dụng và bảo quản đúng cách		[ ]	[ ]			
		c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]			

3.2. Cách tiến hành

3.2.1. Yêu cầu: Vật liệu và cấu trúc phù hợp, không lây nhiễm cho thủy sản và dễ làm vệ sinh khử trùng.

3.2.2. Phạm vi: Tất cả các bề mặt tiếp xúc trực tiếp và gián tiếp với thủy sản (thùng bảo quản, khay, rổ, mặt bàn, lưới, thiết bị bốc dỡ; chân bàn, bệ máy, chân giá đỡ ...)

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

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

- Các thiết bị tiếp xúc trực tiếp: được làm bằng vật liệu không gây độc, không rỉ, không bị ăn mòn, không thấm nước, chịu được tác động của tác nhân tẩy rửa và khử trùng.

- Các thiết bị tiếp xúc gián tiếp: được làm bằng vật liệu bền, không rỉ.

- Các bề mặt và mối nối phải nhẵn, dễ làm vệ sinh.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

BB 2.5

4. HÓA CHẤT

4.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
4	**QCVN02-01:2009** 2.1.13; 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b; 2.1.11.5.đ; 2.1.5.1.c	**4. Hóa chất bảo quản, phụ gia; chất tẩy rửa khử trùng** a. Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		 [ ]	 [ ] [ ]	 [ ]		

4.2. Cách tiến hành

4.2.1. Yêu cầu:

- Hóa chất được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng và sử dụng không vượt quá giới hạn cho phép.
- Sử dụng, bảo quản đúng cách và theo sự chỉ dẫn của cơ quan chức năng.

4.2.2. Phạm vi:

- Khu vực, thùng, tủ, ngăn chứa hóa chất.
- Sử dụng trong thực tế
- Hồ sơ quản lý và sử dụng.

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

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

- Chỉ sử dụng hóa chất được phép theo quy định hiện hành.
- Sự đầy đủ các thông tin ghi trên nhãn: tên thương mại, tên nhà sản xuất, thành phần, thời hạn sử dụng.
- Sự tách biệt trong bảo quản và sử dụng hóa chất khác nhau.
- Thực tế sử dụng và bảo quản hóa chất.

5. NGĂN CHẶN VÀ TIÊU DIỆT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI

5.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
5	**QCVN02-01:2009** 2.1.12.3 2.1.4.5.b 2.1.3.3. 2.1.12.1.e	**5. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** a. Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả. b. Không phát hiện sự hiện diện của động vật gây hại trong khu vực sản xuất		[ ]	[ ] [ ]	 [ ]		

BB 2.5

5.2. Cách tiến hành

5.2.1. Yêu cầu: Ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.

5.2.2. Phạm vi: Tất cả các khu vực tiếp nhận, bảo quản của cơ sở.

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

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

- Có dụng cụ và phương pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại xâm nhập.

- Sự hiện diện của động vật gây hại ở khu vực tiếp nhận, bảo quản của cơ sở.

6. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC, NƯỚC ĐÁ

6.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
6	**QCVN02-01:2009** 2.1.6.2; 2.1.6.3 2.1.6.4;2.1.7 **QCVN02-02:2009** 2.3.7	**6. Hệ thống cung cấp nước, nước đá** a. An toàn vệ sinh. b. Cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước c. Đủ nước để sử dụng d. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 		

6.2. Cách tiến hành

6.2.1. Yêu cầu:

- Đủ nước cho sử dụng.

- Nước sử dụng cho việc rửa, sơ chế, chế biến thủy sản, làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thủy sản đảm bảo an toàn vệ sinh

- Nước đá sử dụng không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

6.2.2. Phạm vi:

- Nguồn cung cấp nước, dụng cụ chứa nước, đường ống dẫn nước.

- Kết quả kiểm soát chất lượng nước

- Trang thiết bị sản xuất, phương tiện vận chuyển, bảo quản nước đá (kể cả máy xay đá).

6.2.3. 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:

a) Đối với nước sử dụng:

- Nguồn cung cấp nước đủ cho việc sử dụng.

BB 2.5

- Nước dùng cho việc rửa, sơ chế, chế biến thủy sản và làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thủy sản phải đảm bảo an toàn vệ sinh (có kiểm soát vệ sinh hệ thống cung cấp, lấy mẫu định kỳ kiểm tra).

- Không sử dụng nước ở cảng hoặc bến đậu (biển, sông) để rửa, sơ chế, chế biến thủy sản và làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với thủy sản.

- Phương tiện, dụng cụ chứa, dụng cụ lấy nước phải không độc, không rỉ, dễ làm vệ sinh và chuyên dùng.

- Đối với cơ sở có thực hiện sơ chế, phải có kế hoạch lấy mẫu và kết quả kiểm tra chất lượng nước theo quy định của Bộ Y Tế.

b) Đối với nước đá:

b.1) Nước đá sản xuất tại cơ sở:

- Được sản xuất từ nguồn nước đảm bảo an toàn vệ sinh theo quy định của Bộ Y tế.

- Điều kiện sản xuất, phương tiện vận chuyển, bảo quản nước đá trong điều kiện an toàn vệ sinh (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không rỉ và dễ làm vệ sinh).

b.2) Nước đá từ nguồn cung cấp bên ngoài: Kiểm tra trên hồ sơ (có giấy chứng nhận ATVS (bản photo) của cơ sở cung cấp

7. VỆ SINH CÁ NHÂN

7.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
7	**QCVN 02-01** 2.1.11.1 2.1.11.3.a 2.1.11.3.b.i, iii, iv 2.1.14.2.a 2.1.11.4 2.1.12.2	**7. Vệ sinh cá nhân** a. Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp b. Có trang bị BHLĐ cho người trực tiếp sản xuất c. Có nhà vệ sinh phù hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			

7.2. Cách tiến hành

7.2.1. Yêu cầu

- Trang bị bảo hộ lao động đầy đủ và sạch.

- Đủ phương tiện làm vệ sinh, khử trùng của cá nhân và được bảo trì tốt.

- Vị trí và cấu trúc nhà vệ sinh phù hợp.

BB 2.5

7.2.2. Phạm vi:

- Tất cả các phương tiện rửa và khử trùng, nhà vệ sinh cho công nhân

- Bảo hộ lao động và tình trạng của bảo hộ lao động.

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

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

- Trang bị đầy đủ bảo hộ lao động (ủng, yếm, găng tay) và hợp vệ sinh.

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

- Khu vực vệ sinh cách biệt với khu vực sản xuất. Cửa nhà vệ sinh không được mở trực tiếp vào khu vực sản xuất.

- Trang thiết bị và bố trí nhà vệ sinh: bồn cầu, xả nước, giấy vệ sinh chuyên dùng, thùng chứa rác có nắp đậy, đủ lượng, thuận tiện, hoạt động bình thường.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

8. CẤP ĐÔNG, KHO LẠNH VÀ PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN LẠNH

8.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
6	**QCVN 02-01: 2009** 2.6.2 **QCVN 02-01: 2009** 2.1.5.5	**8.1. Cấp đông** a. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định **8.2. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh:** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế c. Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách d. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh không phù hợp		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

8.2. Cách tiến hành

8.2.1. Cấp đông

a) Yêu cầu: Đạt yêu cầu về nhiệt độ theo quy định

b) Phạm vi: Các thiết bị cấp đông, làm lạnh

c) Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

BB 2.5

- Thiết bị cấp đông đủ công suất, đảm bảo đạt nhiệt độ đóng băng và thấp hơn càng nhanh càng tốt.

- Các tác nhân tiếp xúc với thủy sản được cho phép sử dụng: không khí, nitơ lỏng, đioxyt cacbon rắn...

8.2.2. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh:

a) Yêu cầu:

- Kho lạnh/container, xe lạnh (nếu có) phải duy trì được nhiệt độ của tâm sản phẩm phải đạt -18^{o}C, hoặc thấp hơn, ngay cả khi chất đầy hàng

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

b) Phạm vi: Tất cả các Kho lạnh/container, xe lạnh (nếu có), phương tiện vận chuyển lạnh (nếu có).

c) Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Duy trì được nhiệt độ của tâm sản phẩm phải đạt -18^{o}C, hoặc thấp hơn, ngay cả khi chất đầy hàng, trừ thời gian xả tuyết hoặc xuất, nhập hàng

- Kho lạnh phải có nhiệt kế ghi tự động. Nhiệt kế lắp đặt tại nơi dễ nhìn, dễ đọc. Trong trường hợp nhiệt kế tự ghi hỏng, phải tiến hành theo dõi và vẽ biểu đồ nhiệt độ với tần suất tối thiểu 2 giờ/1 lần.

- Trong kho lạnh, sản phẩm thủy sản phải được sắp xếp theo từng lô riêng biệt.

9. Bao gói, ghi nhãn:

9.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
9	QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT 2.6.4	**9. Bao gói, ghi nhãn** a. Vật liệu phù hợp b. Bao gói, bảo quản sản phẩm trong điều kiện hợp vệ sinh c. Ghi nhãn đúng quy định		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

9.2. Cách tiến hành:

9.2.1. Yêu cầu:

- Bao gói tại khu vực khô ráo, thoáng, hợp vệ sinh.

- Vật liệu bao gói phù hợp.

BB 2.5

- Ghi nhãn đầy đủ và đúng cách.
- Bảo quản sản phẩm trong điều kiện thích hợp.

9.2.2. Phạm vi:

- Khu vực chứa bao bì, khu vực bao gói, dụng cụ hàn túi, đai nẹp, thùng carton.
- Việc ghi nhãn và nơi bảo quản thành phẩm.

9.2.3. 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:

- Bao gói thủy sản khô được tiến hành ở khu vực khô ráo, thoáng, hợp vệ sinh.
- Vật liệu bao gói đủ bền chắc để bảo vệ sản phẩm, không gây độc cho sản phẩm.
- Việc ghi nhãn sản phẩm theo quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Thủ tướng Chính phủ.
- Bảo quản sản phẩm ở điều kiện thích hợp, đảm bảo không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

10. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

10.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
10	**QCVN02-01:2009** 2.1.14.1.c 2.4.1; 2.4.2.1 2.4.2.2	**10. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL):**						
		a. Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về QLCL			[ ]	[ ]		
		b. Xây dựng chương trình QLCL phù hợp			[ ]	[ ]		
		c. Người QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL			[ ]	[ ]		
		d. Có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng		[ ]	[ ]			
		d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP		[ ]	[ ]			

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. Yêu cầu:

- Có đầy đủ các quy định về tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, làm vệ sinh theo SSOP, GMP và phải phù hợp với quy định (Tiêu chuẩn và các văn bản pháp lý có liên quan) và thực tế của sơ sở.

BB 2.5

- Các lao động được đào tạo hoặc phải có nhận thức về ATVS thực phẩm.
- Người lao động được đào tạo hoặc được phổ biến về kiến thức ATVS thực phẩm.
- Có đủ các thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng

10.2.2. Phạm vi: Các quy định về tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, làm vệ sinh.

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

Xem xét toàn bộ các quy định về tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, làm vệ sinh; kiểm tra đối chiếu với tiêu chuẩn và các văn bản pháp lý có liên quan và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Các quy định được thiết lập đầy đủ, phù hợp với thực tế và quy định về điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh (các yêu cầu trong tiêu chuẩn, văn bản pháp chế kỹ thuật của nhà nước, của ngành).

11. THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

11.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
11	QCVN02-02:2009 2.2.7 2.3.6.4 2.3.7.5 2.3.11.1	**11. Thực hiện chương trình QLCL:** a. Kiểm tra sức khỏe công nhân đúng tần suất quy định		[ ]	[ ]			
		b. Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định và hiệu quả		[ ]	[ ]			
		c. Giám sát các thông số CCP (nếu có) đúng cách			[ ]	[ ]		
		d. Có hồ sơ giám sát và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp		[ ]	[ ]			

11.2. Cách tiến hành

11.2.1. Yêu cầu:

- Chương trình quản lý chất lượng phải được thực hiện đúng các quy định đã đề ra
- Các lao động được khám sức khỏe theo đúng tần suất quy định.
- Duy trì tốt chế độ vệ sinh chung.
- Giám sát các thông số CCP và có hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm
- Ghi chép và lưu trữ hồ sơ đầy đủ theo đúng quy định.

11.2.2. Phạm vi: Các hồ sơ (đào tạo, ghi chép...) và các hoạt động thực tế.

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

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

- Việc thực hiện kiểm soát đầy đủ và đúng các quy định trong GMP, SSOP, HACCP.
- Cơ sở duy trì tốt chế độ vệ sinh chung.
- Ghi chép đầy đủ các thông số và tần suất đã được quy định.
- Thực hiện việc khám sức khỏe của công nhân đúng quy định (hồ sơ sức khỏe công nhân, việc thực hiện kiểm soát sức khỏe công nhân).
- Lưu trữ hồ sơ đầy đủ.

BB 2.6

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)
.....
.....

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

BIÊN BẢN KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC MẮM, SẢN PHẨM DẠNG MẮM ĐĂNG KÝ HỘ KINH DOANH (CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC MẮM, SẢN PHẨM DẠNG MẮM NHỎ LẺ)

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Số điện thoại:..... Số Fax *(nếu có):* .....
4. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... Ngày cấp..... Nơi cấp.....
5. Mã số *(nếu có)*: .....
6. Sản phẩm sản xuất: .....
7. Ngày kiểm tra:.....
8. Hình thức kiểm tra: .....
9. Thành phần Đoàn kiểm tra:
   1) .....
   3) .....
10. Đại diện cơ sở:
    1) .....
    2) .....

II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
1	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.3.2; 2.1.3.4 2.1.3.5; 2.1.4.2.e 2.1.12.1.b **QCVN 02 -06: 2009/BNNPTNT** 2.2	**Bố trí khu vực sản xuất** a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho sản xuất và làm vệ sinh		[ ]	[ ]			

BB 2.6

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
2	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.4.1.a; 2.1.4.2 2.1.4.3.a 2.1.4.4 2.1.5.2.b 2.1.12.2 **QCVN 02-06: 2009/BNNPTNT** 2.2.2.a, b c; 2.2.3	**2.1. Nền, tườngtrần/mái che:** a. Vật liệu, kết cấu phù hợp b. Dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt **2.2. Nước thải, chất thải rắn** a. Thoát nước tốt, không có mùi hôi b. Có dụng cụ chứa chất thải rắn phù hợp		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
3	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.11.5 2.1.5.2.a 2.1.12.2 **QCVN 02-06: 2009/BNNPTNT** 2.5	**Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất và làm vệ sinh** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Sử dụng, bảo quản đúng cách c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
4	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.11.1 2.1.11.3.a 2.1.11.3.b.i,iii,iv 2.1.14.2.a 2.1.11.4 2.1.12.2	**Vệ sinh cá nhân** a. Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp b. Trang bị BHLĐ đầy đủ cho người trực tiếp sản xuất c. Có nhà vệ sinh và trang bị phù hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			
5	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 1.3.11; 1.3.12 2.1.6.1; 2.1.6.2 2.1.6.3 **QCVN 01:2009/BYT**	**Nước dùng trong sản xuất** a. Đủ dùng và đảm bảo an toàn b. Kiểm soát chất lượng nước phù hợp		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

BB 2.6

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
6	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.13; 2.1.11.5.đ 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b **QĐ 46/2007/ QĐ-BYT**	**Bảo quản, sử dụng muối, hóa chất, phụ gia:** a. Được phép và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[ ]	[ ] [ ]	[ ]		
7	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.6.4 **QCVN 02-06: 2009/BNNPTNT** 2.8	**Bao gói, ghi nhãn và bảo quản sản phẩm;** a. Dụng cụ chứa đựng phù hợp b. Ghi nhãn đúng quy định c. Cách bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		
8	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.14.1.c 2.4.2. **QCVN 02-02:2009/ BNNPTNT** 2.1.2; 2.1.3 2.3.6; 2.3.7	**Các điều kiện đảm bảo hoạt động QLCL:** a. Người trực tiếp sản xuất được tập huấn về kiến thức ATTP b. Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất c. Có quy định về làm vệ sinh và theo dõi sản xuất		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
9	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.12.4.a, b, c 2.1.14.1.a, b 2.1.3.3 2.1.12.3.a **QCVN 02-02: 2009/BNNPTNT** 2.2.8.3,4,5,6,7	**Thực hiện quy định làm vệ sinh và theo dõi sản xuất:** a. Kiểm tra sức khỏe công nhân đúng tần suất quy định b. Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định và hiệu quả c. Ngăn chặn, tiêu diệt động vật gây hại hữu hiệu d. Có ghi chép và lưu trữ đầy đủ hồ sơ theo dõi sản xuất, phân phối và làm vệ sinh		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /9								**Xếp loại:**

BB 2.6

III. 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 KIỂM TRA:

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

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

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

BB 2.6

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC MẮM, SẢN PHẨM DẠNG MẮM ĐĂNG KÝ HỘ KINH DOANH (CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC MẮM, SẢN PHẨM DẠNG MẮM NHỎ LẺ)

I. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- **Lỗi nghiêm trọng (*Se*):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
- **Lỗi nặng (*Ma*):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.
- **Lỗi nhẹ (*Mi*):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh, nhưng chưa đến mức nặng.

2. Bảng xếp loại:

<table>
<tr><th rowspan="2">Xếp loại</th><th colspan="3">Mức Lỗi</th></tr>
<tr><th>Lỗi nhẹ</th><th>Lỗi nặng</th><th>Lỗi nghiêm trọng</th></tr>
<tr><td>Loại A</td><td>≤ 3</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Loại B</td><td>Từ 4 đến 9</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ma ≤ 4 và tổng Mi + Ma ≤ 7</td><td>0</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Loại C</td><td colspan="2">Ma < 5 và tổng Mi + Ma > 7</td><td>0</td></tr>
<tr><td>-</td><td>≥ 5</td><td>0</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td><td>≥ 1</td></tr>
</table>

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

3.1. Cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

3.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi nghiêm trọng, lỗi nặng và tổng số sai lỗi nhẹ không quá 3 nhóm chỉ tiêu.

3.1.2. Cơ sở xếp loại B khi thỏa mãn các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong 2 trường hợp sau:

+ Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ từ 4 đến 9 nhóm chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 4 và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 7 nhóm chỉ tiêu.

***3.2.* Cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi cơ sở xếp loại C**

3.2.1.Cơ sở xếp loại C khi vướng vào một trong các điều kiện sau:

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

BB 2.6

- Một trong 2 trường hợp sau:

+ Có số lỗi Nặng lớn hơn hoặc bằng 5 nhóm chỉ tiêu; hoặc

+ Có dưới 5 nhóm chỉ tiêu lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 7 nhóm chỉ tiêu.

II. Phương pháp kiểm tra:

A. Ghi biên bản kiểm tra:

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [ ], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [ ].

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

- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (đạt), Mi (lỗi mức nhẹ), Ma (lỗi mức nặng), Se (lỗi mức nghiêm trọng).

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột "Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục".

C. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp kiểm tra:

1. BỐ TRÍ KHU VỰC SẢN XUẤT

1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp	
1	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.3.2; 2.1.3.4 2.1.3.5; 2.1.4.2.e 2.1.12.1.b **QCVN 02-06: 2009/BNNPTNT** 2.2	**Bố trí khu vực sản xuất** a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho sản xuất và làm vệ sinh		[ ]	[ ]			

1.2. Cách tiến hành:

1.2.1. Yêu cầu:

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

- Bố trí các khu vực thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh.

BB 2.6

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

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

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

- Khu vực sản xuất bố trí thích hợp, không ảnh hưởng tới vệ sinh môi trường.
- Bố trí các trang thiết bị, dụng cụ hợp lý, không gây cản trở cho thao tác, làm vệ sinh.

2. NỀN, TƯỜNG TRẦN/MÁI CHE VÀ NƯỚC THẢI, CHẤT THẢI RẮN

2.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp	
2	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.4.1.a; 2.1.4.2; 2.1.4.3.a 2.1.4.4; 2.1.5.2.b 2.1.12.2 **QCVN 02-06: 2009/BNNPTNT** 2.2.2.a, b, c; 2.2.3	**2.1. Nền, tườngtrần/mái che:** a. Vật liệu, kết cấu phù hợp b. Dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt **2.2. Nước thải, chất thải rắn** a. Thoát nước tốt, không có mùi hôi b. Có dụng cụ chứa chất thải rắn phù hợp		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

2.2. Cách tiến hành

2.2.1. Yêu cầu:

- Nền, tường trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.
- Nước thải thoát nhanh, không có mùi hôi.
- Dụng cụ chứa chất thải rắn phù hợp.

2.2.2. Phạm vi:

- Các khu vực sản xuất, sân phơi (nếu có), đóng gói và bảo quản.
- Các rãnh và hố thu nước.
- Rãnh và hố ga thoát nước mưa, nước rửa dụng cụ bên ngoài.
- Dụng cụ chứa chất thải rắn.

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

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

- Nền, tường trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, bề mặt nhẵn dễ làm vệ sinh

BB 2.6

- Nền không đọng nước, không rạn nứt và có rãnh thoát nước.

- Tường, vách ngăn không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh.

- Mái/trần nhà, mái che đậy ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.

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

- Dụng cụ chứa chất thải rắn phải có nắp đậy, định kỳ vận chuyển ra ngoài khu vực sản xuất.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

3. TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ SẢN XUẤT VÀ LÀM VỆ SINH

3.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp	
3	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.11.5 2.1.5.2.a 2.1.12.2 **QCVN 02-06: 2009/BNNPTNT** 2.5	**Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất và làm vệ sinh** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Sử dụng, bảo quản đúng cách c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

3.2. Cách tiến hành

3.2.1. Yêu cầu:

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

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

3.2.2. Phạm vi: Tất cả các trang thiết bị dụng cụ dùng trong sản xuất tại khu vực sản xuất.

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

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

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

- Đủ số lượng và hiệu quả khi sử dụng.

- Các bề mặt dụng cụ bền để vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

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

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

BB 2.6

4. VỆ SINH CÁ NHÂN

4.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp	
4	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.11.1 2.1.11.3.a 2.1.11.3.b.i,iii,iv 2.1.14.2.a 2.1.11.4 2.1.12.2	**Vệ sinh cá nhân** a. Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp b. Trang bị BHLĐ đầy đủ cho người trực tiếp sản xuất c. Có nhà vệ sinh và trang bị phù hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			

4.2. Cách tiến hành

4.2.1. Yêu cầu: Có đủ các trang thiết bị cần thiết và phù hợp cho vệ sinh cá nhân trong quá trình sản xuất.

4.2.2. Phạm vi: Khu vực rửa khử trùng tay, nhà vệ sinh công nhân, nơi thay BHLĐ.

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

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

- Có đủ số lượng cần thiết để phục vụ sản xuất.
- Các phương tiện được lắp đặt, bố trí hợp lý.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

5. NƯỚC DÙNG TRONG SẢN XUẤT

5.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp	
5	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 1.3.11; 1.3.12 2.1.6.1; 2.1.6.2 2.1.6.3 **QCVN 01:2009/BYT**	**Nước dùng trong sản xuất** a. Đủ dùng và đảm bảo an toàn b. Kiểm soát chất lượng nước phù hợp		[ ]	[ ] [ ]	[ ]		

5.2. Cách tiến hành

5.2.1. Yêu cầu: Nước dùng cho chế biến phải đủ và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

BB 2.6

5.2.2. Phạm vi:

- Nguồn nước, hệ thống cấp nước trong khu vực sản xuất
- Kết quả phân tích chất lượng nước.

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

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

- Hệ thống cung cấp nước đảm bảo chất lượng đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh.
- Nước dùng cho chế biến phải đảm bảo đủ theo yêu cầu sản xuất.
- Đường ống, bể chứa được thiết kế phù hợp, không rò rỉ, không độc hại, dễ làm vệ sinh và phải được đậy kín.
- Kiểm tra hoạt động lấy mẫu và các kết quả phân tích nước.

6. BẢO QUẢN, SỬ DỤNG: MUỐI, HÓA CHẤT, PHỤ GIA

6.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp	
6	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.13; 2.1.11.5.đ 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b **QĐ 46/2007/ QĐ-BYT**	**Bảo quản, sử dụng muối, hóa chất, phụ gia:** a. Được phép và rõ nguồn gốc			[ ]	[ ]		
		b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[ ]	[ ]			

6.2. Cách tiến hành

6.2.1. Yêu cầu:

- Có nơi riêng để bảo quản trong điều kiện hợp vệ sinh.
- Hóa chất, phụ gia nằm trong danh mục được phép sử dụng.
- Phụ gia, chất bổ trợ chế biến không được bảo quản chung với hóa chất tẩy rửa, khử trùng, hóa chất độc hại.

6.2.2. Phạm vi:

- Khu vực bảo quản muối
- Khu vực chứa hóa chất, phụ gia
- Việc sử dụng
- Hồ sơ ghi chép

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

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

- Có nơi riêng để bảo quản muối, bảo quản hóa chất, phụ gia.
- Cách sắp xếp trong quá trình bảo quản
- Việc sử dụng

BB 2.6

7. BAO GÓI, GHI NHÃN VÀ BẢO QUẢN SẢN PHẨM

7.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp	
7	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.6.4 **QCVN 02-06: 2009/BNNPTNT** 2.8	**Bao gói, ghi nhãn và bảo quản sản phẩm;** a. Dụng cụ chứa đựng phù hợp b. Ghi nhãn đúng quy định c. Cách bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp		 [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		

7.2. Cách tiến hành

7.2.1. Yêu cầu:

- Có nơi bao gói riêng, vật liệu bao gói phù hợp
- Ghi nhãn phải phù hợp với quy định
- Bảo quản sản phẩm đúng cách

7.2.2. Phạm vi: Nơi chứa bao bì, nơi bao gói,

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

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

- Có nơi bao gói riêng.
- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo ATVS:

+ Không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.

+ Đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm.

- Ghi nhãn sản phẩm phải theo quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Thủ tướng Chính phủ.

8. CÁC ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO HOẠT ĐỘNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

8.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp	
8	**QCVN 02-01:2009/ BNNPTNT** 2.1.14.1.c 2.4.2. **QCVN 02-02:2009/ BNNPTNT** 2.1.2; 2.1.3 2.3.6; 2.3.7	**Các điều kiện đảm bảo hoạt động QLCL:** a. Người trực tiếp sản xuất được tập huấn về kiến thức ATTP b. Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất c. Có quy định về làm vệ sinh và theo dõi sản xuất		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

BB 2.6

8.2. Cách tiến hành

8.2.1. Yêu cầu:

- Có phân công người để thực hiện công tác quản lý chất lượng
- Có quy định về làm vệ sinh và theo dõi sản xuất phù hợp với thực tế.

8.2.2. Phạm vi:

- Người được phân công
- Hồ sơ, tài liệu, trang thiết bị liên quan đến hoạt động QLCL.

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

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

- Người phân công có am hiểu về công tác quản lý chất lượng.
- Có thiết lập ghi chép và lưu trữ hồ sơ cần thiết.
- Có các văn bản pháp lý, hồ sơ, tài liệu để thực hiện QLCL.
- Trang thiết bị, dụng cụ để thực hiện kiểm soát (nếu có).

9. THỰC HIỆN QUY ĐỊNH LÀM VỆ SINH VÀ THEO DÕI SẢN XUẤT

9.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp	
9	**QCVN 02-01:2009/ BNNPTNT** 2.1.12.4.a, b, c 2.1.14.1.a, b 2.1.3.3 2.1.12.3.a **QCVN 02-02: 2009/ BNNPTNT** 2.2.8.3,4,5,6,7	**Thực hiện quy định làm vệ sinh và theo dõi sản xuất:** a. Kiểm tra sức khỏe công nhân đúng tần suất quy định		[ ]	[ ]			
		b. Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định và hiệu quả		[ ]	[ ]			
		c. Ngăn chặn, tiêu diệt động vật gây hại hữu hiệu			[ ]	[ ]		
		d. Có ghi chép và lưu trữ đầy đủ hồ sơ theo dõi sản xuất, phân phối và làm vệ sinh		[ ]	[ ]			

9.2. Cách tiến hành

9.2.1. Yêu cầu:

- Phải được thực hiện theo đúng quy định đã đề ra.
- Cơ sở phải lưu trữ đầy đủ, đúng quy định các hồ sơ về quản lý an toàn thực phẩm.

BB 2.6

9.2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các kết quả thực hiện các quy định đảm bảo ATTP của cơ sở và tình trạng thực tế.

- Các hồ sơ liên quan đến thực hiện những quy định về công tác chất lượng.

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

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

- Công nhân khi tham gia sản xuất không mắc các bệnh truyền nhiễm, được khám sức khỏe khi tuyển dụng và tối thiểu 1 lần/năm.

- Trước khi tiếp xúc với sản phẩm, sau khi đi vệ sinh công nhân rửa sạch tay bằng xà phòng.

- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được vệ sinh sạch trước và sau khi sản xuất.

- Khu vực sản xuất, trang thiết bị dụng cụ sản xuất luôn được duy trì trong điều kiện vệ sinh sạch.

- Hoạt động vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ và kết quả thực hiện.

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

BB 2.7

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)
.....
.....

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

BIÊN BẢN KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT THỦY SẢN KHÔ ĐĂNG KÝ HỘ KINH DOANH (CƠ SỞ SẢN XUẤT THỦY SẢN KHÔ NHỎ LẺ)

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Số điện thoại:..... Số Fax *(nếu có)*:.....
4. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... Ngày cấp..... Nơi cấp.....
5. Mã số *(nếu có)*:.....
6. Sản phẩm sản xuất:.....
7. Ngày kiểm tra:.....
8. Hình thức kiểm tra:.....
9. Thành phần Đoàn kiểm tra:
   1) .....
   2) .....
10. Đại diện cơ sở:
    1) .....
    2) .....

II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
1	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.3.2; 2.1.3.4 2.1.3.5; 2.1.4.2.e 2.1.12.1.b **QCVN 02-05: 2009/BNNPTNT** 2.1.1; 2.1.2.a,c,d 2.1.3	**Bố trí khu vực sản xuất chung** a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho sản xuất và làm vệ sinh		[ ]	[ ]			

BB 2.7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
2	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.4.1.a; 2.1.4.2 2.1.4.3.a 2.1.4.4 2.1.5.2.a 2.1.5.2.b 2.1.12.2 **QCVN 02-05: 2009/BNNPTNT** 2.1.2.b,c 2.2.1	**Khu vực ướt** 2.1. Nền, tường, mái che: a. Vật liệu, kết cấu phù hợp b. Dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt 2.2. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (Thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn...) a. Vật liệu phù hợp b. Dễ làm vệ sinh. c. Bảo trì tốt 2.3. Thoát nước tốt, không có mùi hôi. 2.4. Có dụng cụ thu gom, chứa đựng chất thải rắn phù hợp		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] 			
3	**QCVN 02-05: 2009/BNNPTNT** 2.1.3.b 2.2.2	**Khu vực khô** 3.1. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm a. Vật liệu phù hợp b. Dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt 3.2. Giàn phơi/sấy a. Vật liệu phù hợp b. Giàn phơi đặt cách mặt đất phù hợp 3.3. Khu vực phơi và sân phơi a. Thoáng gió, không đọng nước		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] 			
4	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.11.1 2.1.11.3.a 2.1.11.3.b.i, iii, iv	**Vệ sinh cá nhân** a. Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp b. Có trang bị BHLĐ cho người trực tiếp sản xuất và có nơi thay BHLĐ		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

BB 2.7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
	2.1.14.2.a 2.1.11.4 2.1.12.2	b. Có nhà vệ sinh và trang bị phù hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
5	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 1.3.11; 1.3.12 2.1.6.1; 2.1.6.2 2.1.6.3; 2.1.7.1 **QCVN 01:2009/BYT**	**Nước và nước đá** a. Đủ dùng và đảm bảo an toàn b. Kiểm soát chất lượng phù hợp c. Bảo quản, sử dụng nước đá đúng cách		 [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		
6	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.13; 2.1.11.5.đ 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b **QĐ 46/2007/ QĐ-BYT**	**Hóa chất, phụ gia:** a. Được phép và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]		
7	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.6.4 **QCVN 02-05: 2009/BNNPTNT** 2.5.1	**Bao gói, ghi nhãn** a. Vật liệu phù hợp b. Bao gói, bảo quản sản phẩm trong điều kiện hợp vệ sinh c. Ghi nhãn đúng quy định		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
8	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.14.1.c 2.4.2. **QCVN 02-02:2009/ BNNPTNT** 2.1.2; 2.1.3 2.3.6; 2.3.7	**Các điều kiện đảm bảo hoạt động quản lý chất lượng:** a. Người trực tiếp sản xuất được tập huấn về kiến thức ATTP. b. Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất c. Có quy định về làm vệ sinh và theo dõi sản xuất		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			

BB 2.7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
9	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.12.4.a, b, c 2.1.14.1.a, b 2.1.3.3 2.1.12.3.a **QCVN 02-02: 2009/BNNPTNT** 2.2.8.3, 4, 5, 6, 7	**Thực hiện quy định làm vệ sinh và theo dõi sản xuất:** a. Kiểm tra sức khỏe công nhân đúng tần suất quy định b. Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định và hiệu quả c. Ngăn chặn, tiêu diệt động vật gây hại hữu hiệu d. Có ghi chép và lưu trữ đầy đủ hồ sơ theo dõi sản xuất, phân phối và làm vệ sinh		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /9								**Xếp loại:**

III. 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 KIỂM TRA:

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

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày... tháng... năm.....
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày.... tháng... năm.....
TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký tên)

BB 2.7

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT THỦY SẢN KHÔ ĐĂNG KÝ HỘ KINH DOANH (CƠ SỞ SẢN XUẤT THỦY SẢN KHÔ NHỎ LẺ)

I. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- **Lỗi nghiêm trọng (*Se*):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
- **Lỗi nặng (*Ma*):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.
- **Lỗi nhẹ (*Mi*):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức nặng

2. Bảng xếp loại:

<table>
<tr><th>Mức lỗi / Xếp loại</th><th>Nhẹ</th><th>Nặng</th><th>Nghiêm trọng</th></tr>
<tr><td>Loại A</td><td>≤ 3</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Loại B</td><td>Từ 4 đến 9</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ma ≤ 4 và tổng Mi + Ma ≤ 7</td><td>0</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Loại C</td><td colspan="2">Ma < 5 và tổng Mi + Ma > 7</td><td>0</td></tr>
<tr><td>-</td><td>≥ 5</td><td>0</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td><td>≥ 1</td></tr>
</table>

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải

3.1. Cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

3.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi nghiêm trọng, lỗi nặng và tổng số sai lỗi nhẹ không quá 3 nhóm chỉ tiêu.

3.1.2. Cơ sở được xếp loại B khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong 2 trường hợp sau:

+ Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ từ 4 đến 9 nhóm chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 4 và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 7 nhóm chỉ tiêu.

***3.2.* Cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi cơ sở xếp loại C**

3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi vướng vào một trong các điều kiện sau:

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc
- Một trong 2 trường hợp sau:

BB 2.7

+ Có số lỗi Nặng lớn hơn hoặc bằng 5 nhóm chỉ tiêu; hoặc

+ Có dưới 5 nhóm chỉ tiêu lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 7 nhóm chỉ tiêu.

II. Phương pháp kiểm tra:

A. Ghi biên bản kiểm tra:

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [ ], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [ ].

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

- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (Đạt), Mi (Lỗi nhẹ), Ma (Lỗi nặng), Se (Lỗi nghiêm trọng).

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột "Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục".

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

1. Bố trí khu vực sản xuất chung:

1.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
1	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.3.2; 2.1.3.4 2.1.3.5; 2.1.4.2.e 2.1.12.1.b **QCVN 02-05: 2009/BNNPTNT** 2.1.1; 2.1.2.a,c,d 2.1.3	*Bố trí khu vực sản xuất chung* b. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho sản xuất và làm vệ sinh		[ ]	[ ]			

BB 2.7

1.2. Cách tiến hành:

1.2.1. Yêu cầu:

- Bố trí của toàn bộ khu vực sản xuất phù hợp, hạn chế được khả năng lây nhiễm vào sản phẩm.

- Thuận lợi cho việc sản xuất và làm vệ sinh.

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

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

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

- Khu vực sản xuất được bố trí tách biệt với khu sinh hoạt của gia đình, không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh (trại chăn nuôi gia súc, bãi rác thải, khí thải,...)

- Khu vực phơi và sân phơi không bị ảnh hưởng bởi bụi, khí thải hoặc nguồn ô nhiễm khác.

- Không bị đọng nước, ngập nước khi trời mưa hoặc khi thủy triều lên.

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

- Có sự ngăn cách giữa khu vực ướt và khu vực khô.

- Bố trí các trang thiết bị, dụng cụ hợp lý, không gây cản trở cho việc thao tác, làm vệ sinh và khử trùng.

2. Khu vực sản xuất ướt:

2.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
2	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.4.1.a; 2.1.4.2 2.1.4.3.a 2.1.4.4 2.1.5.2.a 2.1.5.2.b 2.1.12.2 **QCVN 02-05: 2009/BNNPTNT** 2.1.2.b,c 2.2.1	**Khu vực ướt** 2.1. Nền, tường, mái che: a. Vật liệu, kết cấu phù hợp b. Dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt 2.2. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (Thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn...) a. Vật liệu phù hợp b. Dễ làm vệ sinh. c. Bảo trì tốt 2.3. Thoát nước tốt, không có mùi hôi. 2.4. Có dụng cụ thu gom, chứa đựng chất thải rắn phù hợp		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] 			

BB 2.7

2.2. Cách tiến hành:

2.2.1. Yêu cầu:

- Nền, tường/vách, mái che bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Bề mặt tiếp xúc với sản phẩm bằng vật liệu không lây nhiễm sản phẩm, dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Phế liệu không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.
- Thoát nước tốt.
- Bảo trì tốt.

2.2.2. Phạm vi: Khu vực ướt: nền; tường/vách; mái; bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm; dụng cụ chứa đựng, thu gom chất thải rắn; hệ thống thoát nước.

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

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

- Khu vực ướt có sự ngăn cách bằng tường hoặc vách với bên ngoài, hạn chế các tác nhân lây nhiễm.
- Khu vực ướt có kết cấu vững chắc, phù hợp với quy trình chế biến.
- Mái nhà chắc chắn, ngăn chặn được nước mưa, nắng, bụi bẩn.
- Bề mặt tường/vách ngăn làm bằng vật liệu bền, không thấm nước và dễ làm vệ sinh.
- Nền làm bằng vật liệu cứng, bền, không thấm nước, không đọng nước, không trơn và thoát nước tốt, không có mùi hôi.
- Thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ sét, không làm ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm. Bề mặt của thiết bị, dụng cụ nhẵn, dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Dụng cụ thu gom, chứa đựng phế liệu có kết cấu dễ làm vệ sinh và khử trùng, kín nước, có nắp, được đặt cách biệt với khu vực sản xuất.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

3. Khu vực khô:

3.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
3	**QCVN 02-05:2009/ BNNPTNT** 2.1.3.b 2.2.2	**Khu vực khô** 3.1. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm a. Vật liệu phù hợp b. Dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt 3.2. Giàn phơi/sấy a. Vật liệu phù hợp b. Giàn phơi đặt cách mặt đất phù hợp 3.3 Khu vực phơi và sân phơi a. Thoáng gió, không đọng nước		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

BB 2.7

3.2. Cách tiến hành:

3.2.1. Yêu cầu:

- Bề mặt tiếp xúc với sản phẩm bằng vật liệu không lây nhiễm sản phẩm, dễ làm vệ sinh và khử trùng, bảo trì tốt.

- Giàn phơi/thiết bị sấy bằng vật liệu phù hợp.

- Giàn phơi đặt cách mặt đất với khoảng cách phù hợp.

3.2.2. Phạm vi: Khu vực khô: bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm; hệ thống sấy/giàn phơi, khu vực phơi và sân phơi.

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

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

- Khu vực phơi và sân phơi: thoáng gió; không đọng nước; cách đường giao thông, không bị ảnh hưởng bởi bụi, khí thải hoặc nguồn ô nhiễm khác;

- Thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ sét, không làm ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm.

- Bề mặt của thiết bị, dụng cụ nhẵn, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Không bị gỉ sét, không bị hư hỏng.

4. Vệ sinh cá nhân:

4.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
4	**QCVN 02-01:2009/ BNNPTNT** 2.1.11.1 2.1.11.3.a 2.1.11.3.b.i, iii, iv 2.1.14.2.a 2.1.11.4 2.1.12.2	**Vệ sinh cá nhân** a. Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp b. Có trang bị BHLĐ cho người trực tiếp sản xuất và có nơi thay BHLĐ c. Có nhà vệ sinh và trang bị phù hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			

4.2. Cách tiến hành:

4.2.1. Yêu cầu:

- Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp, công nhân phải được trang bị bảo hộ lao động sạch, có nơi thay bảo hộ lao động, có nhà vệ sinh phù hợp.

- Bảo trì tốt.

4.2.2. Phạm vi: Bảo hộ lao động; nhà vệ sinh; phương tiện rửa, khử trùng tay.

4.2.3. 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:

BB 2.7

- Cơ sở có nơi thay bảo hộ lao động
- Công nhân được trang bị đầy đủ 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
- Nhà vệ sinh phải không được mở cửa trực tiếp vào khu sản xuất.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

5. Nước và nước đá:

5.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
5	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 1.3.11; 1.3.12 2.1.6.1; 2.1.6.2 2.1.6.3; 2.1.7.1 **QCVN 01:2009/BYT**	**Nước và nước đá** a. Đủ dùng và đảm bảo an toàn			[ ]	[ ]		
		b. Kiểm soát chất lượng phù hợp		[ ]	[ ]			
		c. Bảo quản, sử dụng nước đá đúng cách		[ ]	[ ]			

5.2. Cách tiến hành:

5.2.1. Yêu cầu:

- Nước, nước đá dùng cho chế biến phải đủ và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
- Nước và nước đá không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.
- Bảo quản, sử dụng nước đá hợp vệ sinh.

5.2.2. Phạm vi:

- Nguồn cung cấp nước, nước đá.; dụng cụ chứa đựng.
- Đường ống dẫn nước.
- Bảo quản, sử dụng đá (kể cả máy xay đá).
- Kết quả kiểm soát chất lượng nước, nước đá.

5.2.3. 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, nước đá đủ cho việc sử dụng.

1. Nước:

- Nước sử dụng dùng cho chế biến, nước dùng làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm là nước ăn uống theo quy định của Bộ y tế.

- Nếu nước sử dụng cho mục đích trên không phải là nước thủy cục, phải thực hiện lấy mẫu kiểm tra chất lượng theo quy định của Bộ Y tế.

BB 2.7

- Không sử dụng nước ở cảng hoặc bến đậu (biển, sông) để rửa, sơ chế thủy sản và làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với thủy sản.

- Phương tiện, dụng cụ chứa, dụng cụ lấy nước không độc, không gỉ, dễ làm vệ sinh.

2. Nước đá:

a) Nước đá sản xuất tại cơ sở:

- Được sản xuất từ nguồn nước là nước ăn uống theo quy định của Bộ Y tế.

- Điều kiện sản xuất, phương tiện vận chuyển, bảo quản, sử dụng nước đá trong điều kiện an toàn vệ sinh (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không gỉ và dễ làm vệ sinh, không để đá trực tiếp dưới nền).

b) Nước đá từ nguồn cung cấp bên ngoài:

- Có giấy chứng nhận (bản photo) của cơ sở cung cấp.

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

- Kiểm tra trên hồ sơ; kiểm tra thực tế (khi cần thiết) như quy định tại mục a.

6. Hóa chất, phụ gia:

6.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
6	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.13; 2.1.11.5.đ 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b **QĐ 46/2007/ QĐ-BYT**	**Hóa chất, phụ gia:** a. Được phép và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

6.2. Cách tiến hành:

6.2.1. Yêu cầu:

- Hóa chất, phụ gia được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng và sử dụng không vượt quá giới hạn cho phép.

- Sử dụng, bảo quản hóa chất diệt côn trùng và động vật gây hại không làm lây nhiễm cho sản phẩm.

6.2.2. Phạm vi:

- Khu vực, thùng, tủ, ngăn chứa hóa chất, phụ gia

- Sử dụng trong thực tế.

6.2.3. 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:

BB 2.7

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

- Phụ gia, chất hỗ trợ chế biến không được bảo quản chung với hóa chất tẩy rửa, khử trùng, hóa chất độc hại.

- Việc sử dụng hoá chất để diệt côn trùng và động vật gây hại không để lây nhiễm vào sản phẩm.

7. Bao gói, ghi nhãn:

7.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
7	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.6.4 **QCVN 02-05: 2009/BNNPTNT** 2.5.1	**Bao gói, ghi nhãn** a. Vật liệu phù hợp b. Bao gói, bảo quản sản phẩm trong điều kiện hợp vệ sinh c. Ghi nhãn đúng quy định		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

7.2. Cách tiến hành:

7.2.1. Yêu cầu:

- Bao gói tại khu vực khô ráo, thoáng, hợp vệ sinh.

- Vật liệu bao gói phù hợp.

- Ghi nhãn đầy đủ và đúng cách.

- Bảo quản sản phẩm trong điều kiện thích hợp.

7.2.2. Phạm vi:

- Khu vực chứa bao bì, khu vực bao gói, dụng cụ hàn túi, đai nẹp, thùng carton.

- Việc ghi nhãn và nơi bảo quản thành phẩm.

7.2.3. 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:

- Bao gói thủy sản khô được tiến hành ở khu vực khô ráo, thoáng, hợp vệ sinh.

- Vật liệu bao gói đủ bền chắc để bảo vệ sản phẩm, không gây độc cho sản phẩm.

- Việc ghi nhãn sản phẩm theo quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Thủ tướng Chính phủ.

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

BB 2.7

8. Các điều kiện đảm bảo hoạt động quản lý chất lượng:

8.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
8	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.14.1.c 2.4.2. **QCVN 02-02:2009/ BNNPTNT** 2.1.2; 2.1.3 2.3.6; 2.3.7	**Các điều kiện đảm bảo hoạt động quản lý chất lượng:** a. Người trực tiếp sản xuất được tập huấn về kiến thức ATTP. b. Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất c. Có quy định về làm vệ sinh và theo dõi sản xuất		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

8.2. Cách tiến hành:

8.2.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp sản xuất được tập huấn về kiến thức về an toàn thực phẩm
- Có người được phân công để QLCL
- Có quy định về làm vệ sinh và theo dõi sản xuất

8.2.2. Phạm vi:

- Người được phân công QLCL, người tham gia sản xuất.
- Các quy định về làm vệ sinh và theo dõi sản xuất.

8.2.3. 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 phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất.
- Có quy định về làm vệ sinh khu vực sản xuất; thiết bị, dụng cụ sản xuất; vệ sinh công nhân.
- Có quy định về việc theo dõi nguồn nguyên liệu (ngày mua, tên nguyên liệu, người bán, trọng lượng, tình trạng nguyên liệu).
- Có quy định về việc theo dõi phân phối sản phẩm (ngày, tên sản phẩm, người mua, trọng lượng).

BB 2.7

9. Thực hiện các quy định đảm bảo ATTP

9.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
9	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.12.4.a, b, c 2.1.14.1.a, b 2.1.3.3 2.1.12.3.a **QCVN 02-02: 2009/BNNPTNT** 2.2.8.3, 4, 5, 6, 7	**Thực hiện quy định làm vệ sinh và theo dõi sản xuất:** a. Kiểm tra sức khỏe công nhân đúng tần suất quy định b. Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định và hiệu quả c. Ngăn chặn, tiêu diệt động vật gây hại hữu hiệu d. Có ghi chép và lưu trữ đầy đủ hồ sơ theo dõi sản xuất, phân phối và làm vệ sinh		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		

9.2. Cách tiến hành:

9.2.1. Yêu cầu:

- Phải được thực hiện theo đúng quy định đã đề ra.
- Cơ sở phải lưu trữ đầy đủ, đúng quy định các hồ sơ về quản lý an toàn thực phẩm.

9.2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các kết quả thực hiện các quy định đảm bảo ATTP của cơ sở và tình trạng thực tế.
- Các hồ sơ liên quan đến thực hiện những quy định về công tác chất lượng**.**

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

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

- Công nhân khi tham gia sản xuất không mắc các bệnh truyền nhiễm, được khám sức khỏe khi tuyển dụng và tối thiểu 1 lần/năm.
- Trước khi tiếp xúc với sản phẩm, sau khi đi vệ sinh công nhân rửa sạch tay bằng xà phòng.
- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được vệ sinh sạch trước và sau khi sản xuất.
- Khu vực sản xuất, trang thiết bị dụng cụ sản xuất luôn được duy trì trong điều kiện vệ sinh sạch.
- Hoạt động vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ và kết quả thực hiện.
- Có biện pháp ngăn chặn tiêu diệt động vật gây hại.

(Tiếp theo Công báo số 63 + 64)

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

Giá: 10.000 đồng