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 61 + 62)

BB 2.8

(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 SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỦY SẢN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP (CƠ SỞ SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỦY SẢN QUY MÔ DOANH NGHIỆP)

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....
2. Tên tiếng Anh, tên giao dịch thương mại (nếu có):
3. Địa chỉ:.....
4. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp .....
5. Số điện thoại:..... Số Fax (*nếu có*):.....
6. Mã số *(nếu có)*: .....
7. Mặt hàng:
8. Ngày kiểm tra:.....
9. Hình thức kiểm tra: .....
10. Thành phần đoàn kiểm tra: 1) .....
    2) .....
    3) .....
11. Đại diện cơ sở:
    1) .....
    2) .....

BB 2.8

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
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	**QCVN02-01** 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị** a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh		 [ ]	 [ ] [ ]	[ ]		
2	**QCVN 02-01** 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2	**2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ** a. Bằng vật liệu phù hợp, không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, không bị đọng nước, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		
3	**QCVN 02-01** 2.1.4.3,4 2.1.4.5.g 2.1.12.2	**3. Trần, tường** a. Được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Kín c. Trần khu vực bao gói, các kho chứa màu sáng d. Tường không bị thấm nước e. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		
4	**QCVN 02-01** 2.1.4.7.a,b,c 2.1.11.3.v; 2.1.10.3 2.1.11.4.a.iii **QCVN 02-03** 2.1.1.2; 2.1.12.2	**4. Thông thoáng** a. Không có hơi nước bảo hòa, khói trong phân xưởng b. Không có mùi hôi trong khu vực kho chứa, bao gói, khu phụ trợ		 [ ]	[ ] [ ]			
5	**QCVN 02-01** 2.1.4.8; 2.1.5.1.đ 2.1.11.3.v; 2.1.12.2 2.1.11.4.a.iii	**5. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở khu vực cần thiết c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		
6	**QCVN 02-01** 2.1.11.1,2 2.1.12.2 **QCVN 02-03** 2.1.2.2,3	**6. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:** **6.1. Đối với công nhân** a. Đủ số lượng và phù hợp b. Vị trí lắp đặt phù hợp c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	[ ]		
	QCVN 02-01 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6; 2.1.5.4.b 2.1.8.1; 2.1.12.4.d **QCVN 02-03** 2.1.6.1.b	**6.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến** a. Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

BB 2.8

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
7	**QCVN 02-01** 2.1.5.1; 2.1.5.2.a 2.1.5.3; 2.1.5.4.a 2.1.12.2; 2.3.1.3 **QCVN 02-03** 2.1.2.1	**7. Các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm** a. Vật liệu phù hợp b. Bề mặt, mối ghép nhẵn, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt		 [ ] 	 [ ] [ ]	[ ] [ ] 		
8	**QCVN 02-01** 2.1.5.2.b 2.1.10	**8. Chất thải:** **8.1. Hệ thống thu gom chất thải rắn (Phế liệu)** a. Đầy đủ, chuyên dùng, cấu trúc dễ làm vệ sinh b. Nơi chứa đựng phế liệu kín, cách biệt với khu sản xuất c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			
	QCVN 02-01 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c,d,đ 2.1.12.2	**8.2. Hệ thống thu gom chất thải lỏng** a. Đủ khả năng thoát nước b. Có hố ga đúng cách c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] 		
9	**QCVN 02-01** 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6; 2.1.6; 2.1.7	**9. Hệ thống cung cấp nước:** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước phù hợp và thực hiện đúng kế hoạch d. Bảo trì tốt		 [ ]	 [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] 		
10	**QCVN 02-01** 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e 2.1.12.2	**10. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** **10.1. Ngăn chặn** a. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng chế biến c. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ở các khu vực khác **10.2. Tiêu diệt** a. Có kế hoạch kiểm soát động vật gây hại phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		 [ ] 	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]		

BB 2.8

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
11	**QCVN 02-01**	**11. Khu vực vệ sinh công nhân**						
	2.1.11.4	a. Không có				[ ]		
	2.1.12.2	b. Đủ số lượng, trang thiết bị và bố trí thích hợp			[ ]	[ ]		
		c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp		[ ]				
		d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]			
12	**QCVN 02-01**	**12. Bảo hộ lao động (BHLĐ)**						
	2.1.11.3	**12.1. Trang bị BHLĐ**						
	2.1.14.2	a. Đủ số lượng và chủng loại			[ ]	[ ]		
	QCVN 02-03	b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp			[ ]	[ ]		
	2.1.6.2.a,b,c	c. BHLĐ sạch sẽ, không rách			[ ]	[ ]		
		12.2. Phòng thay BHLĐ						
		a. Có phòng thay BHLĐ				[ ]		
		b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau			[ ]	[ ]		
		c. Bố trí, vị trí thích hợp		[ ]	[ ]			
		d. Bảo trì tốt		[ ]				
13	**QCVN 02-01**	**13. Bao gói, ghi nhãn**						
	2.6.4	a. Có khu vực phòng bao gói riêng biệt			[ ]	[ ]		
		b. Vật liệu chứa đựng phù hợp				[ ]		
		c. Ghi nhãn đầy đủ thông tin và đúng quy định			[ ]	[ ]		
14	**QCVN 02-01**	**14. Cấp đông**						
	2.6.2	a. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định		[ ]	[ ]			
		b. Thủy sản ăn liền chưa được bao gói kín không được cấp đông đồng thời với sản phẩm khác		[ ]	[ ]			
15	**QCVN 02-01**	**15.1. Kho lạnh**						
	2.6.2	a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp		[ ]	[ ]			
	2.1.5.5	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 phù hợp		[ ]	[ ]			
		15.2. Phương tiện vận chuyển lạnh						
		a. Phương tiện vận chuyển lạnh đảm bảo vệ sinh		[ ]	[ ]			

BB 2.8

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
16	**QCVN 02-01** 2.1.13 2.1.11.5.đ 2.1.12.3.b 2.1.12.4.d	**16. Hóa chất, phụ gia** **16.1. Dùng cho chế biến** a. Được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách **16.2. Dùng tẩy rửa, khử trùng, tiêu diệt ĐVGH** a. Được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]		
17	**QCVN 02-01** 2.1.14.1.c 2.4 **QCVN 02-02** 2.3.2,3 2.3.10 2.3.12	**17. Điều kiện đảm bảo của hệ thống QLCL** **17.1. Cơ cấu tổ chức** a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền **17.2. Các điều kiện đảm bảo** a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]		
18	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-03**	**18. Xây dựng chương trình QLCL** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			 [ ]	[ ] [ ]		
19	**QCVN 02-01** **QCVN 02-02** **QCVN 02-03**	**19. Thực hiện chương trình QLCL** a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được quy định trong GMP, SSOP c. Thao tác của công nhân đúng cách d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách g. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách sức khỏe công nhân h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]		

BB 2.8

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
		i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm j. Thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát k. Thực hiện thẩm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết			[ ] [ ]	[ ] [ ]		
20	**QCVN 02-02** 2.2.8, 2.2.5.4, 2.2.6.5, 2.2.7.4, 2.3.3.5, 2.3.6.3, 2.3.7.4, 2.3.10.5	**20. Hồ sơ quản lý chất lượng:** a. Hồ sơ đầy đủ b. Đủ độ tin cậy c. Khó truy cập d. Thời gian lưu trữ đúng quy định		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /20 nhóm chỉ tiêu								**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 2.8

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỦY SẢN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP (CƠ SỞ SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỦY SẢN QUY MÔ DOANH NGHIỆP)

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 quy mô doanh nghiệp (ngoại trừ các loại hình cơ sở sản xuất quy mô doanh nghiệp 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 kỹ thuật hoặc quy định, 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 hoặc quy định, 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 hoặc quy định, 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: Tổng số 20 nhóm chỉ tiêu đánh giá

Lỗi / Xếp loại	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)
A	≤ 7	0	0
B	> 7	0	0
	Mi + Ma ≤ 14	≤ 10	0
C	Mi + Ma > 14	≤ 10	0
	-	> 10	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

3.1. Cơ sở đủ điều kiện bảo đảm 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 7 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 7 nhóm chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 10 nhóm chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 14 nhóm chỉ tiêu.

BB 2.8

***3.2.* Cơ sở xếp chưa đủ điều kiện bảo đảm 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 quá 7 nhóm chỉ tiêu; hoặc

- Có dưới hoặc bằng 10 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 14 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".

IV. NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Địa điểm và bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
1	**QCVN 02-01** 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị** a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh		 [ ]	 [ ] [ ]	 [ ]		

1.1. Yêu cầu:

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

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

BB 2.8

1.2. 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...

1.3. 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. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
2	**QCVN 02-01** 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2	**2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ** a. Bằng vật liệu phù hợp, không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, không bị đọng nước, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

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

2.2. Phạm vi áp dụng:

a) Nền các khu vực chế biến, bao gói, bảo quản sản phẩm;

b) Nền các khu vực phụ trợ (vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, khu vực thay bảo hộ lao động, kho chứa hóa chất, phụ gia, bao bì...).

2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Nền các vực ở 2.2.a được làm bằng vật liệu bền không bị thấm nước, nhẵn phẳng.

- Nền các khu vực ở mục 2.2.b cứng thoát nước tốt, dễ làm vệ sinh.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh của nền sẽ được đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 19.

BB 2.8

3. Trần, tường:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
3	**QCVN 02-01** 2.1.4.3,4 2.1.4.5.g 2.1.12.2	**3. Trần, tường** a. Được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Kín c. Trần khu vực bao gói, các kho chứa màu sáng d. Tường không bị thấm nước e. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		

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

3.2. Phạm vi:

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

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

3.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét, kiểm tra thực tế toàn bộ bề mặt tường, trần hoặc mái (mục 3. 2.b), tại tất cả các khu vực để xác định:

- Vật liệu làm tường, vách ngăn: bền, không thấm nước, màu sáng, không độc.
- Vật liệu làm trần: bền, không rỉ sét, không bong tróc, màu sáng và không độc.
- Kết cấu kín, nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.
- Các đường ống, dây dẫn được đặt chìm trong tường, hoặc được bọc gọn, cố định cách tường 0,1m.
- Các cửa thông gió hoặc ô trống sử dụng theo mục đích kỹ thuật phải ngăn được bụi và động vật gây hại.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh của trần, tường sẽ được đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 19.

4. Thông thoáng:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
4	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.1, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.6	**4. Thông thoáng** a. Không có hơi nước bảo hòa, khói trong phân xưởng b. Không có mùi hôi trong khu vực kho chứa, bao gói, khu phụ trợ		[ ] [ ]	[ ]			

BB 2.8

4.1. Yêu cầu: Không bị ngưng tụ hơi nước, thoáng, không có mùi hôi, khói.

5.2.2. Phạm vi

a) Khu vực chế biến, bao gói, bảo quản sản phẩm;

b) Nền các khu vực phụ trợ (vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, kho chứa hóa chất, phụ gia, bao bì...).

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

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) tại tất cả các khu vực trong phân xưởng để xác định:

- Hiện tượng ngưng tụ hơi nước trên trần, tường và các bề mặt khác như đường ống...
- Sự hữu hiệu của biện pháp thoát hơi nước và hơi nóng đối với khu vực gia nhiệt.
- Hệ thống thông gió và điều hòa phải đảm bảo loại bỏ mùi hôi, hơi nước, khói.
- Tình trạng bảo trì tốt

5. Hệ thống chiếu sáng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
6	**QCVN 02-01** 2.1.4.8; 2.1.5.1.đ 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii 2.1.12.2	**6. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở những nơi cần thiết c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

6.1. Yêu cầu: Đủ sáng, an toàn cho sản phẩm và dễ làm vệ sinh.

6.2. Phạm vi

a) Khu vực chế biến, bao gói, bảo quản sản phẩm.

b) Nền các khu vực phụ trợ (vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, kho chứa hóa chất, phụ gia, bao bì...).

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

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) hệ thống chiếu sáng tại tất cả các khu vực để xác định:

- Cường độ sáng đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất hoặc kiểm tra.
- Phải có đủ chụp bảo vệ đèn ở các khu vực 6.2a. Chụp đèn phải đáp ứng chức năng bảo vệ khi bóng đèn bị nổ, vỡ.
- Kết cấu của hộp đèn phải kín, đảm bảo dễ làm vệ sinh cả bên trong và bên ngoài.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh của hệ thống chiếu sáng sẽ được đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 19.

BB 2.8

6. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
6	**QCVN 02-01** 2.1.11.1 2.1.11.2 2.1.12.2	**7. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:** **7.1. Đối với công nhân** a. Đủ số lượng b. Không dùng vòi nước vận hành bằng tay c. Có xà phòng nước d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp đ. Bồn chlorine nhúng ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp e. Vị trí lắp đặt phù hợp g. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		
	QCVN 02-01 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6 2.1.5.4.b 2.1.12.4.d	**7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến** a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

6.1. Yêu cầu: Đảm bảo việc làm vệ sinh và khử trùng tay, ủng của công nhân hiệu quả. Đủ phương tiện làm vệ sinh và khử trùng chuyên dùng, hiệu quả và không là nguồn lây nhiễm vào sản phẩm.

6.2. Phạm vi

- Tại tất cả lối công nhân vào các khu vực sản xuất, khu vực vệ sinh công nhân và trong phòng sản xuất.

- Tất cả các phương tiện, các tác nhân làm vệ sinh và khử trùng nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến tại tất cả các khu vực sản xuất.

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

6.3.1. Phương pháp kiểm tra:

- Xem xét hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn về vị trí các lối vào phân xưởng, các cửa và số lượng công nhân trong mỗi ca sản xuất.

- Xem xét thực tế về số lượng và chất lượng các loại phương tiện; bố trí và lắp đặt các phương tiện rửa/khử trùng tay, làm khô tay, bồn nhúng ủng, làm sạch bụi.

- Kiểm tra hoạt động thực tế của các phương tiện, kể cả áp lực của nguồn nước cung cấp và đo nồng độ chất khử trùng.

6.3.2. Nội dung kiểm tra:

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) ở tất các khu vực nêu tại 6.2 về:

a) Đánh giá phương tiện rửa, khử trùng cho công nhân:

BB 2.8

a.1. Tại lối vào phân xưởng:

- Vòi nước không vận hành bằng tay, số lượng đảm bảo đủ vào giờ cao điểm (khoảng 20 công nhân/vòi).

- Bình chứa và xà phòng nước phải phù hợp và đủ số lượng (khoảng 30 công nhân/ bình xà phòng).

- Phương tiện làm khô tay đúng quy cách (rulô vải, khăn lau tay dùng một lần, máy làm khô tay, phương tiện tương đương). Số lượng phương tiện làm khô tay phải đảm bảo đủ giờ cao điểm (khoảng 30 công nhân/rulô vải hoặc máy làm khô tay).

- Khu sản phẩm rủi ro cao phải bố trí phương tiện khử trùng tay và làm sạch bụi từ BHLĐ.

- Bồn nhúng ủng đảm bảo hiệu quả *(khu vực khô không cần bồn nhúng ủng)*.

a.2. Khu vệ sinh công nhân lắp đặt phương tiện rửa, khử trùng tay như lối vào phân xưởng.

a.3. Mỗi phòng trong khu sản xuất lắp đặt phương tiện rửa, khử trùng tay như lối vào phân xưởng.

a.4. Các phương tiện trên phải được lắp đặt hợp lý và trong tình trạng bảo trì tốt.

b) Đối với đánh giá phương tiện rửa, khử trùng nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến:

- Sự phân định rõ ràng giữa các loại phương tiện làm vệ sinh, khử trùng tại các khu vực khác nhau và việc sử dụng theo đúng chức năng.

- Đủ số lượng và hiệu quả.

- Vật liệu và kết cấu của phương tiện làm vệ sinh phù hợp.

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

- Sử dụng các chất tẩy rửa và khử trùng theo quy định của Bộ NN& PTNT và Bộ Y tế.

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh của hệ thống rửa, vệ sinh và khử trùng được đánh giá ở nhóm chỉ tiêu 19.

7. Các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
7	**QCVN 02-01** 2.1.5.1; 2.1.5.2.a 2.1.5.3; 2.1.5.4.a 2.1.12.2; 2.3.1.3 **QCVN 02-03** 2.1.2.1	**7. Các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm** a. Vật liệu phù hợp b. Bề mặt, mối ghép nhẵn, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ] [ ]	[ ] [ ]		

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

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

8.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

BB 2.8

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

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

- Không sử dụng chung để sản xuất sản phẩm có mức độ rủi ro khác nhau (ví dụ: sản phẩm sơ chế đông lạnh và ăn liền...)

- Được bảo quản ở nơi có điều kiện vệ sinh tương đương khu vực sản xuất chế biến.

- Tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: Hiện trạng vệ sinh của các bề mặt tiếp xúc trực tiếp sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 19.

8. Chất thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
8	**QCVN 02-01** 2.1.5.2.b 2.1.10	**8. Chất thải:** **8.1. Hệ thống thu gom chất thải rắn (Phế liệu)** a. Đầy đủ, chuyên dùng, cấu trúc dễ làm vệ sinh b. Nơi chứa đựng phế liệu kín, cách biệt với khu sản xuất c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			
	QCVN 02-01 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c,d,đ 2.1.12.2	**8.2. Hệ thống thu gom chất thải lỏng** a. Đủ khả năng thoát nước b. Có hố ga đúng cách c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

8.1. Yêu cầu:

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

- Hệ thống thoát nước nền: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo mối nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực chế biến và không ảnh hưởng ngược từ môi trường ngoài vào phân xưởng.

10.2.2. Phạm vi:

- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ phế liệu trong và ngoài phân xưởng.

- Các đường thoát nước, các hố ga ở tất cả các khu vực chế biến, các khu vực xử lý nước thải.

8.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát và phỏng vấn (nếu cần) để xác định:

8.3.1. Hệ thống thu gom chất thải rắn:

BB 2.8

- Có đủ dụng cụ chứa rác hoặc chứa phế liệu (Phòng bao gói, bảo quản sản phẩm, bao bì, phòng thay bảo hộ, khu vực vệ sinh công nhân, chế biến trong nhà các khu vực chế biến ngoài trời).

- Được làm bằng vật liệu bền, không bị ngấm nước, kín, có nắp đậy, chịu được tác dụng của tác nhân tẩy rửa và khử trùng (nhựa).

- Bề mặt và mối nối ghép, dễ làm vệ sinh.

- Thùng chứa phế liệu ngoài phân xưởng phải kín nước, chuyên dùng, ngăn chặn sự xâm nhập của động vật gây hại, không gây ra mùi hôi cho môi trường xung quanh.

- Nhà chứa phế liệu (nếu có) phải kín, cách biệt với khu chế biến và phi được thông gió riêng, dễ làm vệ sinh và khử trùng kín, cách biệt với khu chế biến và phi được thông gió riêng, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Tình trạng bảo trì tốt.

8.3.2. Hệ thống thu gom chất thải lỏng:

- Có rãnh và hố thu tại các địa điểm quy định ở mục 8.2.b,c. Bề mặt rãnh và hố thu, hố ga phải nhẵn phẳng không thấm nước, nước thải không đọng trên rãnh.

- Hố ga tại các địa điểm quy định ở mục 8.2.b phải có cấu trúc thích hợp ngăn được mùi hôi.

- Tình trạng bảo trì tốt.

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh của dụng cụ chứa phế liệu đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 19.

9. Hệ thống cung cấp nước

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
9	**QCVN 02-1** **QCVN 02-01** 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6; 2.1.6; 2.1.7	**9. Hệ thống cung cấp nước:** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước phù hợp và thực hiện đúng kế hoạch d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		

9.1. Yêu cầu: Nước dụng cho chế biến phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Phân biệt rõ nước chế biến và nước dùng cho vệ sinh và các mục đích khác.

9.2. Phạm vi áp dụng:

a) Nguồn nước, thiết bị xử lý nước (hóa, lý, vi sinh), hồ chứa, tháp nước, đường ống dẫn;

b) Toàn bộ hệ thống cấp nước ở tất cả các khu vực sản xuất và phục vụ sản xuất, ngoại trừ cứu hỏa, nước làm vệ sinh nền, nước xả nhà vệ sinh;

c) Hồ sơ theo dõi kiểm soát chất lượng nước.

9.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát thực tế, hồ sơ kiểm soát kết hợp với phỏng vấn (nếu cần) để xác định:

- Hệ thống cung cấp nước đảm bảo chất lượng đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh và không bị nhiễm bẩn từ bên ngoài hoặc có khả năng chảy ngược.

BB 2.8

- Hệ thống cấp nước phải được nhận diện dễ dàng trên sơ đồ và thực tế đến từng vòi sử dụng.

- Kiểm tra trên hồ sơ và thực tế việc làm vệ sinh định kỳ hệ thống cung cấp nước.

- Kiểm tra hoạt động lấy mẫu và phân tích nước theo kế hoạch đã đề ra và đáp ứng QCVN 01:2009/BYT.

- Kiểm tra khả năng cung cấp nước đầy đủ và yêu cầu áp lực của hệ thống đối với từng khu vực.

- Kiểm tra hoạt động của các thiết bị xử lý nước (như thiết bị pha chlorine, thiết bị xử lý bằng ôzôn, hoặc đèn cực tím,...). Nếu nghi ngờ hiệu quả hệ thống, cần lấy mẫu kiểm chứng.

- Kiểm tra các hoạt động giám sát và lưu trữ hồ sơ về hệ thống cung cấp nước.

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh của hệ thống cung cấp nước đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 19.

10. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
10	**QCVN 02-01** 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e 2.1.12.2	**10. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại**						
		10.1. Ngăn chặn						
		a. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại		[ ]	[ ]			
		b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng chế biến		[ ]				
		c. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ở các khu vực khác		[ ]	[ ]			
		10.2. Tiêu diệt						
		a. Có kế hoạch kiểm soát động vật gây hại phù hợp		[ ]	[ ]			
		b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại			[ ]	[ ]		

10.1. Yêu cầu: Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.

10.2. Phạm vi:

a) Khu vực bao gói, bảo quản sản phẩm, bao bì, phụ gia, hóa chất, thay bảo hộ, chế biến trong nhà;

b) Khu vực chế biến ngoài trời, xung quanh phân xưởng kể từ hàng rào của cơ sở trở vào;

c) Hồ sơ kiểm soát.

10.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát trên thực tế, hồ sơ kiểm soát kết hợp với phỏng vấn (nếu cần) để xác định:

a) Biện pháp ngăn chặn sự xâm nhập của động vật gây hại:

- Hệ thống lưới chắn tại các vị trí thông với bên ngoài (ô thông gió tự nhiên hoặc cưỡng bức, hố ga, rèm che ở các lối vào khu vực sản xuất, khe hở ở cửa rèm che và cửa sổ, khe hở của trần) đối với các khu vực nêu tại 10.2.a.

- Các khe, ngách, các vị trí khuất, dụng cụ sắp xếp không ngăn nắp, thiết bị không sử dụng thường xuyên, các hố ga đối với các khu vực nêu tại 10.2.b.

BB 2.8

- Các bụi cây; hệ thống thoát nước hở; nơi có nước đọng; nơi tập trung phế liệu; rác thi đối với các khu vực nêu ở mục 10.2.b.

b) Tiêu diệt động vật gây hại:

- Kiểm tra sơ đồ, kế hoạch đặt bẫy, sử dụng thuốc tiêu diệt động vật gây hại. Các thủ tục kiểm soát và duy trì hoạt động đã được phê duyệt trong SSOP.

- Quan sát dấu hiệu sự hiện diện của động vật gây hại trong phân xưởng.

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh của rèm, lưới, đèn diệt ruồi đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 19.

11. Khu vực vệ sinh công nhân

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
11	**QCVN 02-01** 2.1.11.4 2.1.12.2	**11. Khu vực vệ sinh công nhân** a. Không có b. Đủ số lượng, trang thiết bị và bố trí thích hợp c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]			

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

11.2. Phạm vi: Các khu vực vệ sinh công nhân trong cơ sở.

11.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát trên thực tế kết hợp với phỏng vấn (nếu cần) để xác định:

- Số bồn cầu (hố xí) đủ lượng theo quy định riêng cho nam và nữ:

Dưới 9 người: 1 bồn cầu Từ 10 - 24 người: 2 bồn cầu

Từ 25 - 49 người: 3 bồn cầu Từ 50 - 100 người: 5 bồn cầu

- Cửa nhà vệ sinh không được mở trực tiếp vào khu vực chế biến.

- 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.

- Tình trạng bảo trì tốt.

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh của nhà vệ sinh công nhân đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 19.

12. Trang bị bảo hộ lao động

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
12	**QCVN 02-01** 2.1.11.3 2.1.14.2 **QCVN 02-03** 2.1.6.2.a,b,c	***12. Bảo hộ lao động (BHLĐ)*** ***12.1. Trang bị BHLĐ*** a. Đủ số lượng và chủng loại b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp c. BHLĐ sạch sẽ, không rách		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			

BB 2.8

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
		12.2. Phòng thay BHLĐ a. Có phòng thay BHLĐ b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

12.1. Yêu cầu:

- Đủ số lượng và chủng loại bảo hộ lao động theo quy định, hợp vệ sinh, bố trí vị trí thích hợp.

- Có phòng thay BHLĐ riêng cho công nhân khu vực chế biến chượp và bao gói.

12.2. Phạm vi:

a) Các phòng thay bảo hộ lao động;

b) Phòng giặt, nơi phơi (hoặc hợp đồng thuê giặt), nơi bảo quản và cấp phát bảo hộ lao động.

c) Bảo hộ lao động của công nhân đang sản xuất.

12.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Số lượng và chủng loại trang bị bảo hộ lao động trong các khu vực như quy định.

- Tình trạng vệ sinh của bảo hộ lao động đang sử dụng.

- Sự tách biệt giữa BHLĐ và tư trang quần áo, giầy dép thường trong phòng thay bảo hộ; sự tách biệt giữa khu vực thay, lưu giữ bảo hộ lao động cho công nhân làm việc ở các khu vực có độ rủi ro khác nhau. Kiểm soát việc sử dụng bảo hộ lao động theo quy định.

- Sự phân biệt BHLĐ dùng cho công nhân khu vực chế biến, bao gói; khu vực thay BHLĐ riêng cho khu vực bao gói.

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh phòng thay BHLĐ, nơi bảo quản, phơi đánh giá ở nhóm chỉ tiêu 19.

13. Bao gói, ghi nhãn

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
13	**QCVN02-01** 2.6.4	**13. Bao gói, ghi nhãn** a. Có khu vực phòng bao gói riêng biệt b. Vật liệu chứa đựng phù hợp c. Ghi nhãn đầy đủ thông tin và đúng quy định		[ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		

BB 2.8

13.1. Yêu cầu:

- Có khu vực bao gói riêng, vật liệu bao gói phù hợp.
- Ghi nhãn đầy đủ và đúng cách.

13.2. Phạm vi:

- Kho bao bì, khu vực bao gói, dụng cụ co màng, dán nhãn, đai nẹp, thùng carton.
- Việc ghi nhãn và nơi bảo quản thành phẩm. Hồ sơ kiểm soát bao bì và gia công.

13.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát trên thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Khu vực bao gói chỉ dành riêng cho hoạt động bao gói sản phẩm.
- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với nước mắm 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 phải đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành của Việt Nam, nước nhập khẩu và các thông tin phải chính xác.

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh nơi bao gói đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 19.

14. Cấp đông

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
14	**QCVN 02-01** 2.6.2	**14. Cấp đông** a. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định b. Thủy sản ăn liền chưa được bao gói kín không được cấp đông đồng thời với sản phẩm khác		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

14.2. Yêu cầu

- Khả năng thực tế và tính hiệu quả của máy móc thiết bị trong khu vực cấp đông.
- Tránh lây nhiễm vào sản phẩm.

16.2.2. Phạm vi

- Các thiết bị cấp đông, mạ băng, tái đông.
- Hồ sơ kiểm soát.

16.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Thiết bị cấp đông đảm bảo nhiệt độ trung tâm sản phẩm sau cấp đông phải đạt hoặc thấp hơn -18^{0}C.
- Dụng cụ theo dõi nhiệt độ trên thiết bị cấp đông phù hợp.
- Thủy sản ăn liền không được cấp đông đồng thời với sản phẩm khác trong cùng thiết bị nếu chưa được bao gói kín.

BB 2.8

15. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
15	**QCVN 02-01** 2.6.2 2.1.5.5	**15.1. Kho lạnh** e. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp f. Có nhiệt kế g. Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách h. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp **15.2. Phương tiện vận chuyển lạnh** a. Phương tiện vận chuyển lạnh đảm bảo vệ sinh		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

15.1. Yêu cầu

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

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

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

15.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

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

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

- Sử dụng kho đúng mục đích.

16. Hóa chất, phụ gia

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
16	**QCVN 02-01** 2.1.13 2.1.11.5.đ 2.1.12.3.b 2.1.12.4.d	**16. Hóa chất, phụ gia** **16.1. Dùng cho chế biến** a. Được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách **16.2. Dùng tẩy rửa, khử trùng, tiêu diệt ĐVGH** a. Được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]		

BB 2.8

16.1. Yêu cầu:

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

- Sử dụng, bảo quản theo quy định và chỉ dẫn của nhà cung cấp.

16.2. Phạm vi:

a) Kho bảo quản, thùng, tủ, ngăn chứa hóa chất, phụ gia;

b) Việc sử dụng trong thực tế;

c) Hồ sơ quản lý và sử dụng.

16.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Sự tách biệt trong bảo quản và sử dụng các loại hóa chất, phụ gia khác nhau.

- Sự đầy đủ các thông tin ghi trên nhãn các loại hóa chất (tên thương mại, tên nhà cung cấp, chỉ dẫn bảo quản, sử dụng của nhà cung cấp, thành phần, thời hạn sử dụng).

- Thực tế bảo quản và sử dụng hóa chất trong sản xuất.

17. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
17	**QCVN 02-01** 2.1.14.1.c 2.4 **QCVN 02-02** 2.3.2,3 2.3.10 2.3.12	**17. Điều kiện đảm bảo của hệ thống QLCL** **17.1. Cơ cấu tổ chức** a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền **17.2. Các điều kiện đảm bảo** a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

17.1. Yêu cầu: Cơ cấu tổ chức trách và điều kiện đủ để thực hiện hiệu quả hệ thống quản lý chất lượng.

17.2. Phạm vi:

a) Tổ chức chuyên trách và năng lực của cán bộ QLCL, các hồ sơ có liên quan;

b) Văn bản, hồ sơ, tài liệu, trang thiết bị liên quan đến hoạt động QLCL;

c) Phòng kiểm nghiệm (nếu có) hoặc hợp đồng với phòng kiểm nghiệm có thẩm quyền.

BB 2.8

17.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát, kiểm tra trên hồ sơ, quy mô thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Đội ngũ hoặc cán bộ QLCL chuyên trách, có đủ năng lực và được giao đủ thẩm quyền.
- Hồ sơ được thiết lập đầy đủ và cập nhật chính xác.
- Có đầy đủ các văn bản pháp lý, hồ sơ, tài liệu để thực hiện QLCL.
- Trang thiết bị, dụng cụ để thực hiện kiểm soát.

18. Xây dựng chương trình QLCL

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
18	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-03**	**18. Xây dựng chương trình QLCL** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			 [ ] [ ]	 [ ] [ ]		

18.1. Yêu cầu: Chương trình quản lý chất lượng phải phù hợp với quy định và thực tế.

18.2. Phạm vi: Chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP; các văn bản pháp lý, hồ sơ tài liệu có liên quan đến sản phẩm, nhóm sản phẩm sản xuất tại cơ sở.

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

Xem xét toàn bộ chương trình QLCL của cơ sở, kiểm tra đối chiếu với toàn bộ các văn bản pháp lý hoặc phỏng vấn nếu thấy cần thiết để xác định:

- Hồ sơ được thiết lập đầy đủ và phù hợp.
- Chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP được xây dựng theo đúng quy định và phù hợp với tình hình thực tế của cơ sở.

19. Thực hiện chương trình QLCL

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
19	**QCVN 02-01** **QCVN 02-02** **QCVN 02-03**	**19. Thực hiện chương trình QLCL** a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được quy định trong GMP, SSOP c. Thao tác của công nhân đúng cách d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách g. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách sức khỏe công nhân h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] 	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]			

BB 2.8

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
		i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm			[ ]	[ ]		
		j. Thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát			[ ]	[ ]		
		k. Thực hiện thẩm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết			[ ]	[ ]		

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

19.2. Phạm vi: Toàn bộ hồ sơ liên quan đến xây dựng và thực hiện GMP, SSOP, HACCP và thực tế áp dụng chương trình trong sản xuất.

19.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Việc bố trí các hoạt động khác biệt trong cùng thời điểm tại cùng khu vực sản xuất.
- Phân công nhiệm vụ lực lượng KSCL và hoạt động của họ trong thực tế.
- Việc duy trì chế độ kiểm soát độ mặn, thông số cảm quan hàng ngày.
- Các thao tác của công nhân (có thể dẫn tới nhiễm bẩn sản phẩm).
- Hoạt động vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị và kết quả thực hiện.
- Điều kiện vệ sinh chung theo quy định (không để chó, mèo vào khu vực sản xuất, không hút thuốc lá, khạc nhổ... trong các khu vực diễn ra hoạt động sản xuất hoặc để nguyên phụ liệu)
- Thực hiện chế độ kiểm tra sức khỏe công nhân (hồ sơ sức khỏe công nhân, việc thực hiện kiểm soát sức khỏe công nhân).
- Hoạt động kiểm soát tại các điểm kiểm soát tới hạn và việc ghi chép số liệu theo hệ thống mẫu biểu đã quy định trong chương trình
- Thực hiện hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm.
- Kế hoạch thẩm tra, việc thực hiện kế hoạch thẩm tra và việc điều chỉnh.

20. Hồ sơ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
20	**QCVN 02-02**	***20. Hồ sơ***						
	2.2.8, 2.2.5.4,	**20.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu, muối**						
	2.2.6.5,	a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp			[ ]	[ ]		
	2.2.7.4,	nguyên liệu			[ ]	[ ]		
	2.3.3.5,	b. Hồ sơ phù hợp, đủ độ tin cậy						
	2.3.6.3,	**20.2. Hồ sơ chương trình QLCL**						
	2.3.7.4,	a. Có thiết lập hồ sơ				[ ]		
	2.3.10.5	b. Hồ sơ đầy đủ			[ ]	[ ]		
		c. Hồ sơ đủ độ tin cậy			[ ]	[ ]		
		d. Dễ truy cập		[ ]				
		đ. Thời gian lưu trữ đúng quy định		[ ]				

BB 2.8

20.1. Yêu cầu: Hồ sơ đầy đủ, chính xác và dễ truy cập.

20.2. Phạm vi: Toàn bộ hồ sơ liên quan đến hoạt động quản lý chất lượng, bao gồm cả hồ sơ quản lý chất lượng nguyên liệu, muối.

20.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét hồ sơ, đối chiếu với thực tế (nếu có thể) và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Danh sách các đại lý chính cung cấp nguyên liệu, muối cho doanh nghiệp (tên, địa chỉ, số điện thoại của đại lý nếu có).

- Hợp đồng, cam kết,... về chủng loại, xuất xứ, phương thức bảo quản, phương tiện vận chuyển của đại lý cung cấp nguyên liệu với doanh nghiệp. Đủ hồ sơ chứng minh điều kiện đảm bảo ATVS của đại lý cung cấp nguyên liệu được kiểm soát (thông qua cơ quan thẩm quyền địa phương hoặc tự doanh nghiệp).

- Hồ sơ tiếp nhận và kiểm soát chất lượng nguyên liệu của Doanh nghiệp.

- Tính đầy đủ của các loại hồ sơ (các văn bản pháp lý, tài liệu tham chiếu, chương trình GMP, SSOP, kế hoạch HACCP, hồ sơ giám sát, thẩm tra, hành động sửa chữa,...).

- Mức độ tin cậy của các loại hồ sơ (thực hiện đúng so với kế hoạch, các kết quả ghi chép phù hợp hiện trạng sản xuất, không có dấu hiệu ngụy tạo hồ sơ).

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

- Thời gian lưu trữ hồ sơ theo đúng quy định (2 năm).

BB 2.9

(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 SẢN XUẤT NƯỚC MẮM VÀ SẢN PHẨM DẠNG MẮM ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP (CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC MẮM VÀ SẢN PHẨM DẠNG MẮM QUY MÔ DOANH NGHIỆP)

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp .....
4. Số điện thoại:..... Số Fax (*nếu có*):.....
5. Mã số *(nếu có)*: .....
6. Mặt hàng: .....
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
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
1	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.1.1, 2.2.1, 2.2.2	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị** a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh		[ ]	[ ] [ ]	[ ]		
2	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.3.c	**2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ** a. Bằng vật liệu phù hợp, không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, không bị đọng nước, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

BB 2.9

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
3	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.3.a, 2.2.3.b, 2.5.2	**3. Trần, tường, mái che, tấm đậy** a. Được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Kín c. Trần khu vực bao gói, các kho chứa màu sáng d. Tường không bị thấm nước đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp e. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			
4	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.1, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.6	**4. Thông thoáng** a. Không có hơi nước bảo hòa, khói trong phân xưởng b. Không có mùi hôi trong khu vực kho chứa, bao gói, khu phụ trợ		[ ] [ ]	[ ]			
5	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.4	**5. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở khu vực bao gói, pha đấu sản phẩm c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			
6	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.10, 2.7.4.b	**6. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:** **6.1. Đối với công nhân** a. Đủ số lượng và phù hợp b. Vị trí lắp đặt phù hợp c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			
	QCVN 02-16 **QCVN 02-18** 2.7.1, 2.7.2, 2.7.3	**6.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến** a. Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
7	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.5.1, 2.5.4	**7. Các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm** a. Vật liệu phù hợp b. Bề mặt, mối ghép nhẵn, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		
8	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.7, 2.5.3	**8. Chất thải:** **8.1. Hệ thống thu gom chất thải rắn (Phế liệu)** a. Đầy đủ, chuyên dùng, cấu trúc dễ làm vệ sinh b. Nơi chứa đựng phế liệu kín, cách biệt với khu sản xuất c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

BB 2.9

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
	QCVN 02-16 **QCVN 02-18** 2.3.4, 2.3.5, 2.3.6	**8.2. Hệ thống thu gom chất thải lỏng** a. Đủ khả năng thoát nước b. Có hố ga đúng cách c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]			
9	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.3.1, 2.3.2	**9. Hệ thống cung cấp nước:** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước phù hợp và thực hiện đúng kế hoạch d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	[ ]		
10	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.1, 2.2.4, 2.3.4, 2.5.2, 2.6.3.b, 2.7.2.b, 2.8.3	**10. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** **10.1. Ngăn chặn** a. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phòng bao gói, kho chứa bán thành phẩm, phụ gia c. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ở các khu vực khác **10.2. Tiêu diệt** a. Có kế hoạch kiểm soát động vật gây hại phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]		
11	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.9	**11. Khu vực vệ sinh công nhân** a. Không có b. Đủ số lượng, trang thiết bị và bố trí thích hợp c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]			
12	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.8	**12. Bảo hộ lao động (BHLĐ)** **12.1. Trang bị BHLĐ** a. Đủ số lượng và chủng loại b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp c. BHLĐ sạch sẽ, không rách **12.2. Phòng thay BHLĐ** a. Có phòng thay BHLĐ b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

BB 2.9

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
13	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.8.2	**13. Bao gói, ghi nhãn và truy xuất** a. Có phòng bao gói riêng biệt c. Vật liệu chứa đựng phù hợp c. Ghi nhãn đúng quy định d. Thiết lập và thực hiện đầy đủ các thủ tục về truy xuất, thu hồi/xử lý sản phẩm		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]		
14	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.1.1, 2.2.1	**14. Môi trường xung quanh:** a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ] [ ]	 [ ]			
15	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.4, 2.2.5, 2.6.3.b, 2.6.4.a, 2.6.4.b, 2.8.1, 2.8.3, 2.8.4	**15. Kho chứa và phương tiện vận chuyển** **15.1. Kho chứa sản phẩm, bao bì, hóa chất, phụ gia** a. Có kho chứa sản phẩm, bao bì, hóa chất, phụ gia riêng b. Phương pháp bảo quản bao bì và chế độ vệ sinh phù hợp **15.2. Phương tiện vận chuyển** Phương tiện vận chuyển đảm bảo vệ sinh		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			
16	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.5, 2.6.2, 2.6.3, 2.6.4	**16. Hóa chất, men, phụ gia và phẩm mầu** **16.1. Dùng trong chế biến** a. Được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách **16.2. Dùng tẩy rửa, khử trùng, tiêu diệt ĐVGH** a. Được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]		
17	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.7.4.d, 2.9.3	**17. Điều kiện đảm bảo của hệ thống QLCL** **17.1. Cơ cấu tổ chức** a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền **17.2. Các điều kiện đảm bảo** a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]			

BB 2.9

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
		b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
18	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.9.1, 2.7.2.a	**18. Xây dựng chương trình QLCL** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			[ ] [ ]	[ ] [ ]		
19	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.7.4.c, 2.9.1	**19. Thực hiện chương trình QLCL** a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được quy định trong GMP, SSOP c. Thao tác của công nhân đúng cách d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách g. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách sức khỏe công nhân h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm j. Thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát k. Thực hiện thẩm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		
20	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.6.1, 2.6.2, 2.9.1	**20. Hồ sơ** **20.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu, muối** a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ phù hợp, đủ độ tin cậy **20.2. Hồ sơ chương trình QLCL** a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng quy định		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /								**Xếp loại:**

BB 2.9

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 2.9

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, XẾP LOẠI
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC MẮM VÀ SẢN PHẨM DẠNG MẮM ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP (CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC MẮM VÀ SẢN PHẨM DẠNG MẮM QUY MÔ DOANH NGHIỆP)

I. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- Lỗi nghiêm trọng (*Se*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc quy định, 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 hoặc quy định, 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 hoặc quy định, 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: Tổng số 20 nhóm chỉ tiêu đánh giá

Lỗi / Xếp loại	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)
A	≤ 7	0	0
B	> 7	0	0
	Mi + Ma ≤ 14	≤ 10	0
C	Mi + Ma > 14	≤ 10	0
	-	> 10	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

3.1. Cơ sở đủ điều kiện bảo đảm 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 7 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 7 nhóm chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 10 nhóm chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 14 nhóm chỉ tiêu.

BB 2.9

***3.2.* Cơ sở xếp chưa đủ điều kiện bảo đảm 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 quá 7 nhóm chỉ tiêu; hoặc

- Có dưới hoặc bằng 10 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 14 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 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".

III. NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Địa điểm và bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
1	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.1.1, 2.2.1, 2.2.2	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị** a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh		 [ ]	 [ ] [ ]	[ ]		

1.1. Yêu cầu:

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

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

BB 2.9

1.2. Phạm vi: Các khu vực tiếp nhận, chế biến chượp, (bao gồm tiếp nhận, xử lý trộn muối và phụ liệu dang nhiệt, nấu, lọc, thủy phân bằng hóa chất "nếu có"), bao gói, bảo quản sản phẩm, bao bì, phụ gia, hóa chất, phòng thay bảo hộ, khu vực vệ sinh công nhân, chứa phế thải, đường đi nội tuyến.

1.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Sự ngăn cách hợp lý giữa các khu vực có độ rủi ro khác nhau theo công nghệ chế biến khác nhau. Xử lý trộn muối, bao gói, chứa sản phẩm, nấu, thủy phân bằng hóa chất, nhà lọc, bao bì, bảo hộ lao động, khu vệ sinh công nhân, khu chứa phế liệu...).

- Sự bố trí dụng cụ chứa, chế biến hợp lý ở các khu vực sản xuất theo công nghệ đang áp dụng, khoảng cách miệng dụng cụ chứa với nền.

- Diện tích các khu vực, hành lang nội tuyến đủ rộng không gây cản trở cho chế biến và làm vệ sinh, hoặc làm mất khả năng kiểm soát an toàn vệ sinh.

- Khuôn viên cơ sở so với các khu vực tập trung chất thải, nơi sản xuất có nhiều khói bụi, mùi hôi, khu vực bảo quản hóa chất, chăn nuôi gia súc, các khu vực tù đọng chất thải.

- Tường rào xung quanh nhà máy ngăn chặn được sự qua lại của gia súc, vật nuôi, hạn chế sự xâm nhập của động vật gây hại.

- Đường đi nội bộ trong cơ sở không ảnh hưởng đến sản phẩm, bao bì.

2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
2	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.3.c	**2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ** a. Bằng vật liệu phù hợp, không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, không bị đọng nước, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

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

2.2. Phạm vi áp dụng:

a) Nền các khu vực bao gói, bảo quản sản phẩm, bao bì, phụ gia, hóa chất, phòng thay bảo hộ, khu vực vệ sinh công nhân và chế biến trong nhà.

b) Nền các khu vực chế biến ngoài trời, rửa khử trùng dụng cụ, bao bì thủy tinh, đường đi nội tuyến.

2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

BB 2.9

- Nền các vực ở 2.2.a được làm bằng vật liệu bền không bị thấm nước, nhẵn phẳng.
- Nền các khu vực ở mục 2.2.b cứng thoát nước tốt, dễ làm vệ sinh.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh của nền sẽ được đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 19.

3. Trần, tường, mái che, tấm đậy:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
3	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.3.a, 2.2.3.b, 2.5.2	**3. Trần, tường, mái che, tấm đậy**						
		a. Được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh		[ ]	[ ]			
		b. Kín		[ ]	[ ]			
		c. Trần khu vực bao gói, các kho chứa màu sáng		[ ]	[ ]			
		d. Tường không bị thấm nước		[ ]	[ ]			
		đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp		[ ]				
		e. Bảo trì tốt		[ ]				

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

3.2. Phạm vi:

a) Tường, tường lửng, vách ngăn, trụ đỡ tại phòng bao gói sản phẩm, bảo quản sản phẩm, bao bì sạch, phụ gia, hóa chất, phòng thay bảo hộ, khu vực vệ sinh công nhân.

b) Tường lửng, vách ngăn, trụ đỡ tại khu vực dang nhiệt, nấu, xử lý chế biến ngoài trời, rửa khử trùng bao bì.

c) Trần phòng bao gói sản phẩm, kho bao bì sạch, phụ gia hóa chất, phòng thay bảo hộ, khu vực vệ sinh công nhân.

d) Mái che các khu vực xử lý ban đầu chế biến chượp, gia nhiệt, thủy phân bằng hóa chất, rửa khử trùng dụng cụ, bao bì thủy tinh.

e) Tấm đậy các bể dang nhiệt, bi chứa chượp bán thành phẩm ở các khu vực.

3.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Tường, tường lửng, vách ngăn tại các vực ở 3.2.a được làm bằng vật liệu bền, không độc, không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh (Cemen, gỗ sơn chống thấm, composit hoặc tương đương).

- Tường lửng, vách ngăn tại các vực ở 3.2.b được làm bằng vật liệu bền, không độc, không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh (Cemen, gỗ sơn chống thấm, composit hoặc tương đương). Mặt trên các tường lửng, vách ngăn có độ nghiêng không nhỏ hơn 45 độ.

BB 2.9

- Trần tại các vực ở 3.2.c được làm bằng vật liệu bền, không độc, kín, sáng mầu, không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh (Nhựa, gỗ sơn chống thấm, composit hoặc tương đương).

- Mái che tại các vực ở 3.2.d được làm bằng vật liệu bền, không độc, kín, dễ làm vệ sinh (Gỗ, tre, lá dừa nước, tôn sơn chống sét, Firocemen hoặc tương đương). Cấu trúc dễ làm vệ sinh.

- Tấm đậy tại các vực ở 3.2.e làm bằng vật liệu bền, kín dễ thoát nước và dễ làm vệ sinh (bạt su, phên tre phủ trai phà, nhựa).

- Các đường ống, dây dẫn được đặt chìm trong tường hoặc trong ống, cố định cách tường 0,1m.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh của trần, tường, mái che, tấm đậy sẽ được đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 19.

4. Thông thoáng:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
4	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.1, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.6	**4. Thông thoáng** a. Không có hơi nước bão hòa, khói trong phân xưởng b. Không có mùi hôi trong khu vực kho chứa, bao gói, khu phụ trợ		[ ] [ ]	[ ]			

4.1. Yêu cầu: Thông thoáng, thoát nhiệt tốt, không có hơi ẩm, mùi hôi, khói và bụi.

4.2. Phạm vi:

a) Khu vực bao gói (Chiết chai, can), khu phụ trợ (kho thành phẩm, bao bì sạch, phụ gia hóa chất, phòng thay bảo hộ, khu vực vệ sinh công nhân).

b) Khu vực sản xuất chượp trong nhà.

c) Khu vực nấu, cô đặc, thủy phân bằng hóa chất.

4.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Thoáng khí, không có hơi ẩm và mùi hôi tại các khu vực quy định ở mục 4.2.a.

- Thoáng khí, không có mùi hôi tại các khu vực quy định ở mục 4.2.b.

- Thoát nhiệt tốt và không có hơi nước bão hòa tại các khu vực quy định ở mục 4.2.c.

BB 2.9

5. Hệ thống chiếu sáng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
5	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.4	**5. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở khu vực bao gói, pha đấu sản phẩm c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

5.1. Yêu cầu: Đủ sáng, an toàn cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.

5.2. Phạm vi:

a) Khu vực pha đấu, bao gói, (chiết chai, can).

b) Khu vực sản xuất trong nhà, khu phụ trợ (kho thành phẩm, bì sạch, phụ gia hóa chất, phòng thay bảo hộ, khu vực vệ sinh công nhân).

5.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Cường độ sáng: 540 lux ở các nơi cần có thao tác kiểm tra, 220 lux ở các khu vực quy định tại mục 5.2.a; 110 lux ở các khu vực quy định ở mục 5.2.b (nếu kiểm tra bằng máy) hoặc thông qua kiểm tra thực tế số lượng và công suất của đèn đang hoạt động, đảm bảo sự phân biệt rõ ràng màu sắc tự nhiên của sản phẩm.

- Phải có đủ chụp bảo vệ đèn ở các khu vực định tại mục 5.2.a. Chụp đèn phải đáp ứng chức năng bảo vệ khi bóng đèn bị nổ, vỡ.

- Kết cấu của hộp đèn phải kín, đảm bảo dễ làm vệ sinh ở bên trong và bên ngoài.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh của hệ thống chiếu sáng sẽ được đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 19.

6. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
6	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.10, 2.7.4.b	**6. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:** **6.1. Đối với công nhân** a. Đủ số lượng và phù hợp b. Vị trí lắp đặt phù hợp c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

BB 2.9

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
	QCVN 02-16 **QCVN 02-18** 2.7.1, 2.7.2, 2.7.3	**6.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến** a. Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

6.1. Yêu cầu:

- Đảm bảo cho việc làm vệ sinh của công nhân hiệu quả trong sản xuất và sau khi đi vệ sinh.

- Phương tiện làm vệ sinh và khử trùng chuyên dùng, hiệu quả không là nguồn lây nhiễm sản phẩm.

6.2. Phạm vi:

a) Lối vào khu vực pha đấu, bao gói (chiết chai, can) và nhà vệ sinh công nhân

b) Mỗi khu vực sản xuất trong nhà, ngoài trời.

c) Tất cả các phương tiện, tác nhân làm vệ sinh khử trùng nhà xưởng, trang thiết bị dụng cụ dùng trong sản xuất tại tất cả các khu vực sản xuất.

6.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

6.3.1. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng đối với công nhân:

a) Lối vào khu vực pha đấu (gồm cả khu vực tiệt trùng), bao gói (Chiết chai, can) và nhà vệ sinh công nhân:

- Vòi nước không vận hành bằng tay, số lượng đủ vào giờ cao điểm (khoảng 20 công nhân/vòi).

- Bình chứa và xà phòng nước phi phù hợp và đủ số lượng (khoảng 30 công nhân/ bình xà phòng).

- Phương tiện làm khô tay đúng quy cách (rulô vải, khăn lau tay dùng một lần, máy làm khô tay). Số lượng phương tiện làm khô tay đủ cho giờ cao điểm (khoảng 30 công nhân/rulô vải hoặc máy làm khô tay).

b) Tại mỗi khu vực sản xuất cách biệt trong nhà (xử lý ban đầu, trộn muối, chế biến chượp, lọc, nấu, rửa dụng cụ, kho muối, bao bì thủy tinh...) và ngoài trời (khu bể/bi) chứa chượp, dang nhiệt). Có vòi nước, bình xà phòng nước, khăn lau tay.

c) Các phương tiện trên phi được lắp đặt hợp lý.

d) Trong tình trạng bảo trì tốt.

BB 2.9

6.3.2. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến:

- Có dấu hiệu để phân biệt rõ ràng giữa các loại phương tiện làm vệ sinh, khử trùng tại các khu vực khác nhau và việc sử dụng theo đúng chức năng (làm vệ sinh mặt tiếp xúc trực tiếp, không trực tiếp, giữa các khu có độ rủi ro khác nhau).

- Đủ số lượng và hiệu quả.

- Vật liệu và kết cấu của phương tiện làm vệ sinh phù hợp tại khu mỗi khu vực (chổi nhựa, khăn lau khô bằng vải bền tại khu vực đóng gói, chổi tre, thanh hao (khu vực chế trong nhà và ngoài trời), bàn chải nhựa tại khu vực chế biến và phụ trợ).

- Có nơi bảo quản riêng phương tiện, tác nhân làm vệ sinh, khử trùng; sắp xếp đúng quy định.

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh của hệ thống rửa, vệ sinh và khử trùng được đánh giá ở nhóm chỉ tiêu 19.

7. Các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
7	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.5.1, 2.5.4	**7. Các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm** a. Vật liệu phù hợp b. Bề mặt, mối ghép nhẵn, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ] 		

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

7.2. Phạm vi: Tất cả các bề mặt tiếp xúc trực tiếp (bề mặt dụng cụ chứa, mặt trong ống dẫn, bơm, cây đánh, dụng cụ gài nén, đánh khuấy, trang, cào, bao bì chứa đựng trực tiếp...) với nước mắm và các phụ gia trong sản xuất tại tất cả các khu vực sản xuất.

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

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

- Được làm bằng vật liệu bền, không bị ngấm nước, không bị ăn mòn, không gây độc, chịu được tác dụng của tác nhân tẩy rửa và khử trùng (Gỗ nhóm 2 hoặc 3, Xi măng phủ sơn chống thấm, nhựa, Inox, Composit...).

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

- Không sử dụng chung để cho các khu vực chế biến khác nhau (sản xuất chượp, pha đấu, nấu...).

- Được bảo quản ở nơi có điều kiện vệ sinh tương đương khu vực sản xuất chế biến nước mắm.

- Tình trạng bảo trì tốt.

BB 2.9

8. Chất thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
8	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.7, 2.5.3	**8. Chất thải:** **8.1. Hệ thống thu gom chất thải rắn (Phế liệu)** a. Đầy đủ, chuyên dùng, cấu trúc dễ làm vệ sinh b. Nơi chứa đựng phế liệu kín, cách biệt với khu sản xuất c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			
	QCVN 02-16 **QCVN 02-18** 2.3.4, 2.3.5, 2.3.6	**8.2. Hệ thống thu gom chất thải lỏng** a. Đủ khả năng thoát nước b. Có hố ga đúng cách c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

8.1. Yêu cầu:

- Hệ thống thu gom chất thải rắn được làm bằng vật liệu và cấu trúc thích hợp không làm rơi vãi phế liệu, nơi dẫn dụ ruồi và làm lây nhiễm sản phẩm. Đủ cho việc sử dụng thuận tiện ở các khu vực.

- Hệ thống thu gom chất thải lỏng không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước, không tạo mùi hôi và dễ làm vệ sinh.

8.2. Phạm vi:

a) Tất cả các khu vực sản xuất, đường vận chuyển nội bộ.

b) Các rãnh và hố thu nước (trong khu pha đấu, nhà hoặc khu chế biến chượp, lọc, rửa khử trùng...).

c) Rãnh và hố ga thoát nước mưa, nước rửa dụng cụ bên ngoài.

8.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát và phỏng vấn (nếu cần) để xác định:

8.3.1. Hệ thống thu gom chất thải rắn:

- Có đủ dụng cụ chứa rác hoặc chứa phế liệu (Phòng bao gói, bảo quản sản phẩm, bao bì, phòng thay bảo hộ, khu vực vệ sinh công nhân, chế biến trong nhà các khu vực chế biến ngoài trời).

- Được làm bằng vật liệu bền, không bị ngấm nước, kín, có nắp đậy, chịu được tác dụng của tác nhân tẩy rửa và khử trùng (nhựa).

- Bề mặt và mối nối ghép, dễ làm vệ sinh.

- Thùng chứa phế liệu ngoài phân xưởng phải kín nước, chuyên dùng, ngăn chặn sự xâm nhập của động vật gây hại, không gây ra mùi hôi cho môi trường xung quanh.

BB 2.9

- Nhà chứa phế liệu (nếu có) phải kín, cách biệt với khu chế biến và phi được thông gió riêng, dễ làm vệ sinh và khử trùng kín, cách biệt với khu chế biến và phi được thông gió riêng, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Tình trạng bảo trì tốt.

8.3.2. Hệ thống thu gom chất thải lỏng:

- Có rãnh và hố thu tại các địa điểm quy định ở mục 8.2.b,c. Bề mặt rãnh và hố thu, hố ga phải nhẵn phẳng không thấm nước, nước thải không đọng trên rãnh.

- Hố ga tại các địa điểm quy định ở mục 8.2.b phải có cấu trúc thích hợp ngăn được mùi hôi.

- Tình trạng bảo trì tốt.

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh của dụng cụ chứa phế liệu đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 19.

9. Hệ thống cung cấp nước

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
9	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.3.1, 2.3.2	**9. Hệ thống cung cấp nước:** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước phù hợp và thực hiện đúng kế hoạch d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		

9.1. Yêu cầu: Nước dụng cho chế biến phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Phân biệt rõ nước chế biến và nước dùng cho vệ sinh và các mục đích khác.

9.2. Phạm vi áp dụng:

a) Nguồn nước, thiết bị xử lý nước (hóa, lý, vi sinh), hồ chứa, tháp nước, đường ống dẫn.

b) Toàn bộ hệ thống cấp nước ở tất cả các khu vực sản xuất và phục vụ sản xuất, ngoại trừ cứu hỏa, nước làm vệ sinh nền, nước xả nhà vệ sinh.

c) Hồ sơ theo dõi kiểm soát chất lượng nước.

9.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát thực tế, hồ sơ kiểm soát kết hợp với phỏng vấn (nếu cần) để xác định:

- Hệ thống cung cấp nước đảm bảo chất lượng đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh và không bị nhiễm bẩn từ bên ngoài hoặc có khả năng chảy ngược.

- Hệ thống cấp nước phải được nhận diện dễ dàng trên sơ đồ và thực tế đến từng vòi sử dụng.

- Kiểm tra trên hồ sơ và thực tế việc làm vệ sinh định kỳ hệ thống cung cấp nước.

- Kiểm tra hoạt động lấy mẫu và phân tích nước theo kế hoạch đã đề ra và đáp ứng QCVN 01:2009/BYT.

BB 2.9

- Kiểm tra khả năng cung cấp nước đầy đủ và yêu cầu áp lực của hệ thống đối với từng khu vực.

- Kiểm tra hoạt động của các thiết bị xử lý nước (như thiết bị pha chlorine, thiết bị xử lý bằng ôzôn, hoặc đèn cực tím,...). Nếu nghi ngờ hiệu quả hệ thống, cần lấy mẫu kiểm chứng.

- Kiểm tra các hoạt động giám sát và lưu trữ hồ sơ về hệ thống cung cấp nước.

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh của hệ thống cung cấp nước đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 19.

10. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
10	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.1, 2.2.4, 2.3.4, 2.5.2, 2.6.3.b, 2.7.2.b, 2.8.3	**10. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại**						
		10.1. Ngăn chặn						
		a. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại		[ ]	[ ]			
		b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phòng bao gói, kho chứa bán thành phẩm, phụ gia		[ ]				
		c. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ở các khu vực khác		[ ]	[ ]			
		10.2. Tiêu diệt						
		a. Có kế hoạch kiểm soát động vật gây hại phù hợp		[ ]	[ ]			
		b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại			[ ]	[ ]		

10.1. Yêu cầu: Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.

10.2. Phạm vi:

a) Khu vực bao gói, bảo quản sản phẩm, bao bì, phụ gia, hóa chất, thay bảo hộ, chế biến trong nhà.

b) Khu vực chế biến ngoài trời, xung quanh phân xưởng kể từ hàng rào của cơ sở trở vào.

c) Hồ sơ kiểm soát.

10.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát trên thực tế, hồ sơ kiểm soát kết hợp với phỏng vấn (nếu cần) để xác định:

a) Biện pháp ngăn chặn sự xâm nhập của động vật gây hại:

- Hệ thống lưới chắn tại các vị trí thông với bên ngoài (ô thông gió tự nhiên hoặc cưỡng bức, hố ga, rèm che ở các lối vào khu vực sản xuất, khe hở ở cửa rèm che và cửa sổ, khe hở của trần) đối với các khu vực nêu tại 10.2.a.

BB 2.9

- Các khe, ngách, các vị trí khuất, dụng cụ sắp xếp không ngăn nắp, thiết bị không sử dụng thường xuyên, các hố ga đối với các khu vực nêu tại 10.2.b.

- Các bụi cây; hệ thống thoát nước hở; nơi có nước đọng; nơi tập trung phế liệu; rác thi đối với các khu vực nêu ở mục 10.2.b.

b) Tiêu diệt động vật gây hại:

- Kiểm tra sơ đồ, kế hoạch đặt bẫy, sử dụng thuốc tiêu diệt động vật gây hại. Các thủ tục kiểm soát và duy trì hoạt động đã được phê duyệt trong SSOP.

- Quan sát dấu hiệu sự hiện diện của động vật gây hại trong phân xưởng.

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh của rèm, lưới, đèn diệt ruồi đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 19.

11. Khu vực vệ sinh công nhân

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
11	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.9	**11. Khu vực vệ sinh công nhân** a. Không có b. Đủ số lượng, trang thiết bị và bố trí thích hợp c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

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

11.2. Phạm vi: Các khu vực vệ sinh công nhân trong cơ sở.

11.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát trên thực tế kết hợp với phỏng vấn (nếu cần) để xác định:

- Số bồn cầu (hố xí) đủ lượng theo quy định riêng cho nam và nữ:

Dưới 9 người: 1 bồn cầu Từ 10 - 24 người: 2 bồn cầu

Từ 25 - 49 người: 3 bồn cầu Từ 50 - 100 người: 5 bồn cầu

- Cửa nhà vệ sinh không được mở trực tiếp vào khu vực chế biến.

- 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.

- Tình trạng bảo trì tốt.

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh của nhà vệ sinh công nhân đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 19.

BB 2.9

12. Trang bị bảo hộ lao động

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
12	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.8	**12. Bảo hộ lao động (BHLĐ)** **12.1. Trang bị BHLĐ** a. Đủ số lượng và chủng loại b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp c. BHLĐ sạch sẽ, không rách **12.2. Phòng thay BHLĐ** a. Có phòng thay BHLĐ b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

12.1. Yêu cầu:

- Đủ số lượng và chủng loại bảo hộ lao động theo quy định, hợp vệ sinh, bố trí vị trí thích hợp.

- Có phòng thay BHLĐ riêng cho công nhân khu vực chế biến chượp và bao gói.

12.2. Phạm vi:

a) Các phòng thay bảo hộ lao động.

b) Phòng giặt, nơi phơi (hoặc hợp đồng thuê giặt), nơi bảo quản và cấp phát bảo hộ lao động.

c) Bảo hộ lao động của công nhân đang sản xuất.

12.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Số lượng và chủng loại trang bị bảo hộ lao động trong các khu vực như quy định.

- Tình trạng vệ sinh của bảo hộ lao động đang sử dụng.

- Sự tách biệt giữa BHLĐ và tư trang quần áo, giầy dép thường trong phòng thay bảo hộ; sự tách biệt giữa khu vực thay, lưu giữ bảo hộ lao động cho công nhân làm việc ở các khu vực có độ rủi ro khác nhau (chế biến chượp, bao gói). Kiểm soát việc sử dụng bảo hộ lao động theo quy định.

- Sự phân biệt BHLĐ dùng cho công nhân khu vực sản (chế biến chượp), bao gói; khu vực thay BHLĐ riêng cho khu vực bao gói.

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh phòng thay BHLĐ, nơi bảo quản, phơi đánh giá ở nhóm chỉ tiêu 19.

BB 2.9

13. Bao gói, ghi nhãn

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
13	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.8.2	**13. Bao gói, ghi nhãn và truy xuất** a. Có phòng bao gói riêng biệt b. Vật liệu chứa đựng phù hợp c. Ghi nhãn đúng quy định d. Thiết lập và thực hiện đầy đủ các thủ tục về truy xuất, thu hồi/xử lý sản phẩm		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]		

13.1. Yêu cầu:

- Có khu vực bao gói riêng, vật liệu bao gói phù hợp.
- Ghi nhãn đầy đủ và đúng cách.
- Xây dựng và tuân thủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.

13.2. Phạm vi:

- Kho bao bì, khu vực bao gói, dụng cụ co màng, dán nhãn, đai nẹp, thùng carton.
- Việc ghi nhãn và nơi bảo quản thành phẩm. Hồ sơ kiểm soát bao bì và gia công.
- Hồ sơ quy định thủ tục truy xuất của cơ sở

13.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát trên thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Khu vực bao gói chỉ dành riêng cho hoạt động bao gói sản phẩm.
- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với nước mắm 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 phải đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành của Việt Nam, nước nhập khẩu và các thông tin phải chính xác.
- Tính đầy đủ và hợp lý của thủ tục truy xuất nguồn gốc, việc thực hiện trên thực tế

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh nơi bao gói đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 19.

14. Môi trường xung quanh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp	
14	**QCVN 02-06** 2.1 **QCVN 02-01** 2.1.1; 2.1.2	**14. Môi trường xung quanh:** a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ] [ ]	 [ ]			

BB 2.9

14.1. Yêu cầu: Môi trường xung quanh không ảnh hưởng đến điều kiện vệ sinh an toàn của phân xưởng chế biến, khu vực phơi và sân phơi

14.2. Phạm vi: Vị trí của nhà máy, bên ngoài và bên trong tường rào nhà máy và phân xưởng chế biến

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

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

- Khuôn viên nhà máy so với các khu vực tập trung chất thải, nơi sản xuất có nhiều khói bụi, mùi hôi, khu vực bảo quản hóa chất, chăn nuôi gia súc, khu vực tù đọng chất thải.

- Tường rào xung quanh nhà máy ngăn chặn được sự qua lại của gia súc, vật nuôi.

- Nhà máy không bị ngập nước

- Không có các nơi tù đọng, ô nhiễm.

- Đường đi nội bộ, cống rãnh thoát nước, nơi tập trung rác thải không là nguồn lây nhiễm vào phân xưởng sản xuất.

15. Kho chứa và phương tiện vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
15	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.4, 2.2.5, 2.6.3.b, 2.6.4.a, 2.6.4.b, 2.8.1, 2.8.3, 2.8.4	**15. Kho chứa và phương tiện vận chuyển** **15.1. Kho chứa sản phẩm, bao bì, hóa chất, phụ gia** a. Có kho chứa sản phẩm, bao bì, hóa chất, phụ gia riêng b. Phương pháp bảo quản bao bì và chế độ vệ sinh phù hợp **15.2. Phương tiện vận chuyển** Phương tiện vận chuyển đảm bảo vệ sinh		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

15.1. Yêu cầu: Có nơi riêng đảm bảo an toàn để chứa sản phẩm, bao bì, hóa chất, phụ gia và phải được bảo quản, vận chuyển trong điều kiện hợp vệ sinh.

15.2. Phạm vi:

- Nơi bảo quản bao bì, khu vực chứa bao bì trung gian, thùng chứa bao bì, phương tiện vận chuyển bao bì, kể cả bao bì chưa in nhãn. Nơi chứa hóa chất, phụ gia tại cơ sở sản xuất.

- Hồ sơ kiểm soát.

15.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát trên hồ sơ, thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Có nơi riêng để bảo quản an toàn vệ sinh sản phẩm, bao bì, hóa chất, phụ gia. Khu vực chứa bao bì trung gian phải đảm bảo tránh các nguồn lây nhiễm.

BB 2.9

- Sắp xếp trong phòng riêng hợp lý (đảm bảo cự ly cách tường, cách nền, cách trần, hành lang vận chuyển và sự phân tách giữa các lô). Không để hóa, chất tẩy rửa không để lẫn lộn trong cùng kho. Hóa chất độc phải được bảo quản riêng biệt.

- Phương tiện vận chuyển của cơ sở không là nguồn lây nhiễm cho bao bì, hóa chất phụ gia.

Ghi chú: Hiện trạng vệ sinh các nơi chứa đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 20.

16. Hóa chất, men, phụ gia và phẩm màu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
16	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.2.5, 2.6.2, 2.6.3, 2.6.4	**16. Hóa chất, men, phụ gia và phẩm mầu** **16.1. Dùng trong chế biến** a. Được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách **16.2. Dùng tẩy rửa, khử trùng, tiêu diệt ĐVGH** a. Được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] 		

16.1. Yêu cầu:

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

- Sử dụng, bảo quản theo quy định và chỉ dẫn của nhà cung cấp.

16.2. Phạm vi:

a) Kho bảo quản, thùng, tủ, ngăn chứa hóa chất, phụ gia.

b) Việc sử dụng trong thực tế.

c) Hồ sơ quản lý và sử dụng.

16.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Sự tách biệt trong bảo quản và sử dụng các loại hóa chất, phụ gia, men, phẩm mầu khác nhau.

- Sự đầy đủ các thông tin ghi trên nhãn các loại hóa chất (tên thương mại, tên nhà cung cấp, chỉ dẫn bảo quản, sử dụng của nhà cung cấp, thành phần, thời hạn sử dụng).

- Thực tế bảo quản và sử dụng hóa chất, men, phẩm mầu trong sản xuất.

BB 2.9

17. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
17	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.7.4.d, 2.9.3	**17. Điều kiện đảm bảo của hệ thống QLCL** **17.1. Cơ cấu tổ chức** a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền **17.2. Các điều kiện đảm bảo** a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				

17.1. Yêu cầu: Cơ cấu tổ chức trách và điều kiện đủ để thực hiện hiệu quả hệ thống quản lý chất lượng.

17.2. Phạm vi:

a) Tổ chức chuyên trách và năng lực của cán bộ QLCL, các hồ sơ có liên quan.

b) Văn bản, hồ sơ, tài liệu, trang thiết bị liên quan đến hoạt động QLCL.

c) Phòng kiểm nghiệm (nếu có) hoặc hợp đồng với phòng kiểm nghiệm có thẩm quyền.

17.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát, kiểm tra trên hồ sơ, quy mô thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Đội ngũ hoặc cán bộ QLCL chuyên trách, có đủ năng lực và được giao đủ thẩm quyền.
- Hồ sơ được thiết lập đầy đủ và cập nhật chính xác.
- Có đầy đủ các văn bản pháp lý, hồ sơ, tài liệu để thực hiện QLCL.
- Trang thiết bị, dụng cụ để thực hiện kiểm soát.

18. Xây dựng chương trình QLCL

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
18	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.9.1, 2.7.2.a	**18. Xây dựng chương trình QLCL** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			 [ ] [ ]	 [ ] [ ]		

BB 2.9

18.1. Yêu cầu: Chương trình quản lý chất lượng phải phù hợp với quy định và thực tế.

18.2. Phạm vi: Chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP; các văn bản pháp lý, hồ sơ tài liệu có liên quan đến sản phẩm, nhóm sản phẩm sản xuất tại cơ sở.

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

Xem xét toàn bộ chương trình QLCL của cơ sở, kiểm tra đối chiếu với toàn bộ các văn bản pháp lý hoặc phỏng vấn nếu thấy cần thiết để xác định:

- Hồ sơ được thiết lập đầy đủ và phù hợp.

- Chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP được xây dựng theo đúng quy định và phù hợp với tình hình thực tế của cơ sở.

19. Thực hiện chương trình QLCL

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
19	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.7.4.c, 2.9.1	**19. Thực hiện chương trình QLCL**						
		a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý		[ ]	[ ]			
		b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được quy định trong GMP, SSOP		[ ]	[ ]			
		c. Thao tác của công nhân đúng cách		[ ]	[ ]			
		d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách		[ ]	[ ]			
		đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung		[ ]	[ ]			
		e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách		[ ]	[ ]			
		g. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách sức khỏe công nhân		[ ]	[ ]			
		h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn			[ ]	[ ]		
		i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm			[ ]	[ ]		
		j. Thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát			[ ]	[ ]		
		k. Thực hiện thẩm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết			[ ]	[ ]		

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

19.2. Phạm vi: Toàn bộ hồ sơ liên quan đến xây dựng và thực hiện GMP, SSOP, HACCP và thực tế áp dụng chương trình trong sản xuất.

19.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

BB 2.9

- Việc bố trí các hoạt động khác biệt trong cùng thời điểm tại cùng khu vực sản xuất.
- Phân công nhiệm vụ lực lượng KSCL và hoạt động của họ trong thực tế.
- Việc duy trì chế độ kiểm soát độ mặn, thông số cảm quan hàng ngày.
- Các thao tác của công nhân (có thể dẫn tới nhiễm bẩn sản phẩm).
- Hoạt động vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị và kết quả thực hiện.
- Điều kiện vệ sinh chung theo quy định (không để chó, mèo vào khu vực sản xuất, không hút thuốc lá, khạc nhổ... trong các khu vực diễn ra hoạt động sản xuất hoặc để nguyên phụ liệu)
- Thực hiện chế độ kiểm tra sức khỏe công nhân (hồ sơ sức khỏe công nhân, việc thực hiện kiểm soát sức khỏe công nhân).
- Hoạt động kiểm soát tại các điểm kiểm soát tới hạn và việc ghi chép số liệu theo hệ thống mẫu biểu đã quy định trong chương trình
- Thực hiện hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm.
- Kế hoạch thẩm tra, việc thực hiện kế hoạch thẩm tra và việc điều chỉnh.

20. Hồ sơ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
20	**QCVN 02-16** **QCVN 02-18** 2.6.1, 2.6.2, 2.9.1	**20. Hồ sơ** **20.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu, muối** a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ phù hợp, đủ độ tin cậy **20.2. Hồ sơ chương trình QLCL** a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng quy định			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]		

20.1. Yêu cầu: Hồ sơ đầy đủ, chính xác và dễ truy cập.

20.2. Phạm vi: Toàn bộ hồ sơ liên quan đến hoạt động quản lý chất lượng, bao gồm cả hồ sơ quản lý chất lượng nguyên liệu, muối.

20.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét hồ sơ, đối chiếu với thực tế (nếu có thể) và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Danh sách các đại lý chính cung cấp nguyên liệu, muối cho doanh nghiệp (tên, địa chỉ, số điện thoại của đại lý nếu có).

BB 2.9

- Hợp đồng, cam kết,... về chủng loại, xuất xứ, phương thức bảo quản, phương tiện vận chuyển của đại lý cung cấp nguyên liệu, muối với doanh nghiệp. Đủ hồ sơ chứng minh điều kiện đảm bảo ATVS của đại lý cung cấp nguyên liệu được kiểm soát (thông qua cơ quan thẩm quyền địa phương hoặc tự doanh nghiệp).

- Hồ sơ tiếp nhận và kiểm soát chất lượng nguyên liệu của Doanh nghiệp.

- Tính đầy đủ của các loại hồ sơ (các văn bản pháp lý, tài liệu tham chiếu, chương trình GMP, SSOP, kế hoạch HACCP, hồ sơ giám sát, thẩm tra, hành động sửa chữa,...).

- Mức độ tin cậy của các loại hồ sơ (thực hiện đúng so với kế hoạch, các kết quả ghi chép phù hợp hiện trạng sản xuất, không có dấu hiệu ngụy tạo hồ sơ).

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

- Thời gian lưu trữ hồ sơ theo đúng quy định (2 năm).

BB 2.10

(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 CHẾ BIẾN THỦY SẢN KHÔ ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP (CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỦY SẢN KHÔ QUY MÔ DOANH NGHIỆP)

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp .....
4. Số điện thoại: ..... Số Fax (*nếu có*):.....
5. Mã số *(nếu có)*: .....
6. Mặt hàng: .....
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
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
1	**QCVN 02-01** 2.1.1, 2.1.3; 2.1.4. 2.1.4.6.b,c 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b 2.1.12.1.b **QCVN 02-17** 2.1.1; 2.1.2; 2.1.3; 2.2.1; 2.2.2	**1. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị:** a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

BB 2.10

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
2	**QCVN 02-01** 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2 **QCVN 02-17** 2.1.2; 2.1.3	**2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ** ***2.1. Khu vực sản xuất ướt*** a. Không bị thấm nước b. Có độ dốc thích hợp, nhẵn, phẳng c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong d. Bảo trì tốt ***2.2. Khu vực sản xuất khô*** a. Không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] 			
3	**QCVN02- 01** 2.1.4.3, 4 2.1.4.5.g 2.1.12.2 **QCVN 02-17** 2.1.2; 2.1.3	**3. Tường, trần/mái che** ***3.1. Khu vực sản xuất ướt*** a. Kín b. Tường không bị thấm nước c. Màu sáng d. Dễ làm vệ sinh đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp a. Bảo trì tốt ***3.2. Khu vực sản xuất khô*** a. Trần kín b. Tường bao phù hợp c. Trần màu sáng d. Dễ làm vệ sinh đ. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] 			
4	**QCVN 02-01** 2.1.4.5 2.1.5.4.b 2.1.12.2	**4. Cửa** a. Bằng vật liệu bền, không bị thấm nước b. Kín c. Dễ làm vệ sinh d. Gờ cửa sổ có độ nghiêng đ. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 			
5	**QCVN 02-01** 2.1.4.7.a,b,c 2.1.10.3 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii	**5. Hệ thống thông gió** a. Không có sự ngưng tụ hơi nước trong phân xưởng *(khu vực sản xuất ướt)* b. Không có mùi hôi, hơi nước bão hòa, khói trong phân xưởng c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] 			
6	**QCVN 02-01** 2.1.4.8; 2.1.5.1.đ 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii 2.1.12.2	**6. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở những nơi cần thiết c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 			

BB 2.10

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
7	**QCVN 02-01** 2.1.11.1 2.1.11.2 2.1.12.2	**7. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:** **7.1. Đối với công nhân** a. Đủ số lượng b. Không dùng vòi nước vận hành bằng tay c. Có xà phòng nước d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp đ. Bồn chlorine nhúng ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp e. Vị trí lắp đặt phù hợp g. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		
	QCVN 02-01 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6 2.1.5.4.b 2.1.12.4.d	**7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến** a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
8	**QCVN 02-01** 2.1.5.1 2.1.5.2.a 2.1.5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2 2.3.1.3 **QCVN 02-17** 2.2.1	**8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm** (Thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn...) ***khu vực sản xuất ướt.*** a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh. c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		
9	**QCVN 02-01** 2.1.5.1 2.1.5.2.a 2.1.5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2 **QCVN 02-17** 2.2.2	**9. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm *khu vực sản xuất khô*** **9.1. Thiết bị, dụng cụ** a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp b. Các mối nối, bề mặt nhẵn, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt **9.2. Giàn phơi** a. Cấu trúc và vật liệu giàn phơi phù hợp b. Giàn phơi đặt cách mặt đất phù hợp		 [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		
10	**QCVN 02-01** 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b.c; 2.1.12.2	**10. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm** (chân bàn, giá đỡ, bệ máy...) a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]				

BB 2.10

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
11	**QCVN 02-01** 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c,d,đ 2.1.5.2.b 2.1.10 2.1.12.2	**11. Chất thải:** **11.1 Chất thải rắn (Phế liệu)** 11.1.1. Dụng cụ thu gom phế liệu trong phân xưởng; a. Vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng 11.1.2. Phương tiện chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng: a. Kín nước, có nắp đậy b. Cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh c. Chuyên dùng 11.1.3. Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng a. Kín, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			
		11.2. Thoát nước nền a. Đủ khả năng thoát nước b. Có hố ga đúng cách c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước d. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh đ. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]		
12	**QCVN 02-01** 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6;2.1.6; 2.1.7	**12. Hệ thống cung cấp nước, nước đá:** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh e. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]		
13	**QCVN 02-01** 2.1.9 2.1.8 2.7.3	**13. Hệ thống cung cấp hơi nước, khí nén** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Hệ thống cung cấp hơi nước và khí nén phù hợp c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ]		

BB 2.10

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
14	**QCVN 02-01** 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e 2.1.12.2	**14. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** **14.1. Ngăn chặn** a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài phân xưởng c. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại **14.2. Tiêu diệt** a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		 [ ] [ ] [ ] [ ] 	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]		
15	**QCVN 02-01** 2.1.11.4 2.1.12.2	**15. Khu vực vệ sinh công nhân** a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...) c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]			
16	**QCVN 02-01** 2.1.11.3 2.1.14.2 **QCVN 02-17** 2.4	**16. Bảo hộ lao động (BHLĐ)** ***16.1. Trang bị BHLĐ*** a. Đủ số lượng và chủng loại b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp c. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách **16.2. Phòng thay BHLĐ** a. Có phòng thay BHLĐ b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			
17	**QCVN 02-01** 2.1.5.5 2.1.5.7 2.3.1 **QCVN 02-17** 2.5.2	**17. Kho bảo quản và phương tiện vận chuyển:** **17.1. Kho lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế tự ghi c. Có biểu đồ nhiệt độ đúng cách d. Đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí e. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp **17.2. Kho bảo quản thành phẩm khô** Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp **17.3. Phương tiện vận chuyển đảm bảo vệ sinh**		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

BB 2.10

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
18	**QCVN 02 01** 2.1.5.8 2.1.12.1.b	**18. Bao gói, bảo quản bao bì** **18.1. Bao gói** a. Có khu vực bao gói riêng biệt b. Vật liệu bao gói phù hợp **18.2. Bảo quản bao bì** a. Có kho riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]		
19	**QCVN 02-01** 2.6.4; 2.2.2 **QCVN 02-17** 2.5.1, 2.6.2 **QCVN 02-02** 2.3.9	**19. Ghi nhãn và truy xuất** a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách c. Thiết lập và thực hiện đầy đủ các thủ tục về truy xuất, thu hồi/ xử lý sản phẩm		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ]		
20	**QCVN 02-01** 2.1.13 2.1.11.5.đ 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b	**20. Hóa chất, phụ gia** **20.1. Hóa chất, phụ gia dùng cho chế biến** a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách **20.2. Hóa chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại** a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]		
21	**QCVN 02-01** 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1 **QCVN 02-17** 2.1.3.b	**21. Môi trường xung quanh** a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ] [ ]	 [ ]			
22	**QCVN 02-01** 2.1.14.1.c 2.4 **QCVN 02-17** 2.4.2 2.6.3	**22. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)** **22.1. Cơ cấu tổ chức** a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền **22.2. Các điều kiện đảm bảo** a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

BB 2.10

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
23	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-17** 2.6.1	**23. Xây dựng chương trình QLCL** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			[ ] [ ]	[ ] [ ]		
24	**QCVN 02-01** **QCVN02-02** **QCVN 02-17** 2.6.1	**24. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP** a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được quy định trong GMP, SSOP c. Thao tác của công nhân đúng cách d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách g. Kiểm soát đúng chế độ sức khỏe công nhân h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm j. Thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát k. Thực hiện thẩm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]		
25	**QCVN 02-02** 2.1 2.2.8 **QCVN 02-01** 2.2Đ.5.4	**25. Hồ sơ** **25.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu** a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy **25.2. Hồ sơ chương trình QLCL** a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng quy định		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /25 nhóm chỉ tiêu								**Xếp loại:**

BB 2.10

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 2.10

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỦY SẢN KHÔ ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP (CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỦY SẢN KHÔ QUY MÔ DOANH NGHIỆP)

I. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- Lỗi nghiêm trọng (*Se*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc quy định, 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 hoặc quy định, 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 hoặc quy định, 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: Tổng số 25 nhóm chỉ tiêu đánh giá

Lỗi / Xếp loại	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Ng/trọng (Se)
A	≤ 8	0	0
B	> 8	0	0
	Mi + Ma ≤ 16	≤ 12	0
C	Mi + Ma > 16	≤ 12	0
	-	> 12	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

3.1. Cơ sở đủ điều kiện bảo đảm 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 9 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 8 nhóm chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 12 nhóm chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 16 nhóm chỉ tiêu.

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

3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi:

• Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

• Một trong 3 trường hợp sau:

- Có số lỗi Nặng quá 12 nhóm chỉ tiêu; hoặc
- Có dưới hoặc bằng 12 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 16 nhóm chỉ tiêu.

BB 2.10

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 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 MẶT BẰNG, NHÀ XƯỞNG VÀ TRANG THIẾT BỊ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
1	**QCVN 02-01** 2.1.1, 2.1.3; 2.1.4. 2.1.4.6.b,c 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b 2.1.12.1.b **QCVN 02-17** 2.1.1; 2.1.2; 2.1.3; 2.2.1; 2.2.2	**1. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị:** a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh		 [ ]	 [ ] [ ]	 [ ]		

1.1. Yêu cầu: Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm chéo; thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh.

1.2. Phạm vi:

- Khu sản xuất: phòng tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, khu vực chế biến ướt, khu vực chế biến khô, khu bao gói, bảo quản sản phẩm, khu chứa phế liệu, khu sản xuất nước đá.
- Khu vực phụ trợ: kho bao bì, phụ gia, hóa chất, phòng thay BHLĐ, khu vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến

BB 2.10

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

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

- Sự phân cách hợp lý giữa các khu vực có mức nguy cơ khác nhau (tiếp nhận nguyên liệu với khu chế biến; khu vực sản phẩm khô sơ chế với khu vực sản phẩm chín...), giữa các dây chuyền sản xuất sản phẩm có độ rủi ro khác nhau.

- Khả năng lây nhiễm chéo: luồng sản phẩm, nước đá, bao bì, chất thải, đối lưu không khí và công nhân.

- Bố trí trang thiết bị không hợp lý gây cản trở cho chế biến và làm vệ sinh, hoặc làm mất khả năng kiểm soát an toàn vệ sinh.

- Diện tích mặt bằng từng phòng sản xuất và mặt bằng chung so với khối lượng sản phẩm được sản xuất.

2. NỀN PHÂN XƯỞNG CHẾ BIẾN VÀ KHU VỰC PHỤ TRỢ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
2	**QCVN 02-01** 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2 **QCVN 02-17** 2.1.2; 2.1.3	**2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ** **2.3. *Khu vực sản xuất ướt*** e. Không bị thấm nước f. Có độ dốc thích hợp, nhẵn, phẳng g. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong h. Bảo trì tốt **2.4. *Khu vực sản xuất khô*** a. Không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] 			

2.1. Yêu cầu: Vật liệu và cấu trúc thích hợp, không thấm nước, không đọng nước và dễ làm vệ sinh.

2.2. Phạm vi:

a) Nền khu tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, các khu vực sản xuất ướt, khô, khu bao gói, bảo quản sản phẩm.

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

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

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

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

- Kết cấu: nhẵn, phẳng, có độ dốc thích hợp (mục 2.2.a, trừ khu vực sản xuất khô, khu bao gói, bảo quản sản phẩm) và dễ làm vệ sinh.

- Nơi tiếp giáp giữa nền và tường có độ cong (mục 2.2.a, trừ khu vực sản xuất khô, khu bao gói, bảo quản sản phẩm).

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của nền sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

BB 2.10

3. TƯỜNG, TRẦN

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
3	**QCVN02- 01**	**3. Tường, trần/mái che**						
	2.1.4.3, 4	***3.3. Khu vực sản xuất ướt***						
	2.1.4.5.g	f. Kín		[ ]	[ ]			
	2.1.12.2	g. Tường không bị thấm nước		[ ]	[ ]			
		h. Màu sáng		[ ]				
	QCVN 02-17	i. Dễ làm vệ sinh		[ ]				
	2.1.2; 2.1.3	đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp		[ ]				
		j. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]			
		3.4. Khu vực sản xuất khô						
		e. Trần kín		[ ]	[ ]			
		f. Tường bao phù hợp		[ ]	[ ]			
		g. Trần màu sáng		[ ]				
		h. Dễ làm vệ sinh		[ ]				
		đ. Bảo trì tốt		[ ]				

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

3.2. Phạm vi

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

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

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

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

- Vật liệu làm tường, vách ngăn: bền, không thấm nước, màu sáng, không độc (khu vực khô có thể bằng nhựa...).
- Vật liệu làm trần bền, không rỉ sét, không bong tróc, màu sáng và không độc.
- Kết cấu kín, nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.
- Khu vực khô có thể không có trần nhưng mái che phải chắn chắn, vật liệu bền.
- Các đường ống, dây dẫn được đặt chìm trong tường, hoặc được bọc gọn, cố định cách tường 0,1m.
- Mặt trên các vách lửng (mục 3.2.a) có độ nghiêng không nhỏ hơn 45 độ.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của tường, trần sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

BB 2.10

4. CỬA

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
4	**QCVN 02-01** 2.1.4.5 2.1.5.4.b 2.1.12.2	**4. Cửa** a. Bằng vật liệu bền, không bị thấm nước b. Kín c. Dễ làm vệ sinh d. Gờ cửa sổ có độ nghiêng đ. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

4.1. Yêu cầu: Kín, không thấm nước, dễ làm vệ sinh.

4.2. Phạm vi:

a) Các cửa ra vào, cửa thoát hiểm, cửa sổ, cửa lùa ở phòng tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, khu vực ướt, khu vực khô, khu bao gói, bảo quản sản phẩm.

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

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

Xem xét, kiểm tra thực tế toàn bộ các cửa tại tất cả các khu vực để xác định:

- Cửa phải nhẵn, phẳng, kín, dễ làm vệ sinh. Vật liệu làm cửa bền, không rỉ sét, không mục hoặc bong tróc, không thấm nước không độc. Các mối nối, mối ghép, gioăng phải nhẵn, phẳng, dễ làm sạch.

- Các cửa mở thông ra bên ngoài có trang bị lưới chắn côn trùng

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Rèm che, các ô hổng (quạt thông gió, ô thoáng...), việc trang bị lưới chắn côn trùng tại các cửa mở thông ra bên ngoài được đánh giá ở nhóm chỉ tiêu 14; Hiện trạng vệ sinh của cửa sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

5. HỆ THỐNG THÔNG GIÓ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
5	**QCVN 02-01** 2.1.4.7.a,b,c 2.1.10.3 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii	**5. Hệ thống thông gió** a. Không có sự ngưng tụ hơi nước trong phân xưởng *(khu vực sản xuất ướt)* b. Không có mùi hôi, hơi nước bão hòa, khói trong phân xưởng c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

5.2.1. Yêu cầu: Không bị ngưng tụ hơi nước, thoáng, không có mùi hôi, khói.

5.2.2. Phạm vi

a) Phòng tiếp nhận nguyên liệu, khu vực ướt, khu vực khô, khu bao gói, bảo quản bao bì.

b) Kho phụ gia, hóa chất, phòng thay bảo hộ lao động, khu vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến.

BB 2.10

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

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) tại tất cả các khu vực trong phân xưởng để xác định:

- Hiện tượng ngưng tụ hơi nước trên trần, tường và các bề mặt khác như đường ống,...
- Sự hữu hiệu của biện pháp thoát hơi nước và hơi nóng đối với khu vực gia nhiệt.
- Hệ thống thông gió và điều hòa phải đảm bảo loại bỏ mùi hôi, hơi nước, khói.
- Tình trạng bảo trì tốt

Chú thích: *Ảnh hưởng của dòng lưu thông không khí đến an toàn vệ sinh được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 1; Hiện trạng vệ sinh của hệ thống thông gió sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

6. HỆ THỐNG CHIẾU SÁNG

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
6	**QCVN 02-01** 2.1.4.8; 2.1.5.1.đ 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii 2.1.12.2	**6. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở những nơi cần thiết c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

6.1. Yêu cầu: Đủ sáng, an toàn cho sản phẩm và dễ làm vệ sinh.

6.2. Phạm vi

a) Khu tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, khu vực ướt, khu vực khô, bao gói sản phẩm.

b) Khu bảo hộ lao động, khu vệ sinh công nhân, hóa chất phụ gia, bảo quản sản phẩm.

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

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) hệ thống chiếu sáng tại tất cả các khu vực để xác định:

- Cường độ sáng đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất hoặc kiểm tra.
- Phải có đủ chụp bảo vệ đèn ở các khu vực 6.2a. Chụp đèn phải đáp ứng chức năng bảo vệ khi bóng đèn bị nổ, vỡ.
- Kết cấu của hộp đèn phải kín, đảm bảo dễ làm vệ sinh cả bên trong và bên ngoài.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của hệ thống chiếu sáng sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

BB 2.10

7. PHƯƠNG TIỆN RỬA, VỆ SINH, KHỬ TRÙNG

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
7	**QCVN 02-01** 2.1.11.1 2.1.11.2 2.1.12.2	**7. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:** **7.1. Đối với công nhân** a. Đủ số lượng b. Không dùng vòi nước vận hành bằng tay c. Có xà phòng nước d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp đ. Bồn chlorine nhúng ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp e. Vị trí lắp đặt phù hợp g. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		
	QCVN 02-01 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6 2.1.5.4.b 2.1.12.4.d	**7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến** a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

7.1. Yêu cầu: Đảm bảo việc làm vệ sinh và khử trùng tay, ủng của công nhân hiệu quả. Đủ phương tiện làm vệ sinh và khử trùng chuyên dùng, hiệu quả và không là nguồn lây nhiễm vào sản phẩm.

7.2. Phạm vi

- Tại tất cả lối công nhân vào các khu vực sản xuất, khu vực vệ sinh công nhân và trong phòng sản xuất.

- Tất cả các phương tiện, các tác nhân làm vệ sinh và khử trùng nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến tại tất cả các khu vực sản xuất.

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

7.3.1. Phương pháp kiểm tra:

- Xem xét hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn về vị trí các lối vào phân xưởng, các cửa và số lượng công nhân trong mỗi ca sản xuất.

- Xem xét thực tế về số lượng và chất lượng các loại phương tiện; bố trí và lắp đặt các phương tiện rửa/khử trùng tay, làm khô tay, bồn nhúng ủng, làm sạch bụi.

- Kiểm tra hoạt động thực tế của các phương tiện, kể cả áp lực của nguồn nước cung cấp và đo nồng độ chất khử trùng.

7.3.2. Nội dung kiểm tra:

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) ở tất các khu vực nêu tại 7.2 về:

a) Đánh giá phương tiện rửa, khử trùng cho công nhân:

a.1. Tại lối vào phân xưởng:

- Vòi nước không vận hành bằng tay, số lượng đảm bảo đủ vào giờ cao điểm (khoảng 20 công nhân/vòi).

BB 2.10

- Bình chứa và xà phòng nước phải phù hợp và đủ số lượng (khoảng 30 công nhân/ bình xà phòng).

- Phương tiện làm khô tay đúng quy cách (rulô vải, khăn lau tay dùng một lần, máy làm khô tay, phương tiện tương đương). Số lượng phương tiện làm khô tay phải đảm bảo đủ giờ cao điểm (khoảng 30 công nhân/rulô vải hoặc máy làm khô tay).

- Khu sản phẩm rủi ro cao phải bố trí phương tiện khử trùng tay và làm sạch bụi từ BHLĐ.

- Bồn nhúng ủng đảm bảo hiệu quả *(khu vực khô không cần bồn nhúng ủng)*.

a.2. Khu vệ sinh công nhân lắp đặt phương tiện rửa, khử trùng tay như lối vào phân xưởng.

a.3. Mỗi phòng trong khu sản xuất lắp đặt phương tiện rửa, khử trùng tay như lối vào phân xưởng.

a.4. Các phương tiện trên phải được lắp đặt hợp lý và trong tình trạng bảo trì tốt.

b) Đối với đánh giá phương tiện rửa, khử trùng nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến:

- Sự phân định rõ ràng giữa các loại phương tiện làm vệ sinh, khử trùng tại các khu vực khác nhau và việc sử dụng theo đúng chức năng.

- Đủ số lượng và hiệu quả.

- Vật liệu và kết cấu của phương tiện làm vệ sinh phù hợp.

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

- Sử dụng các chất tẩy rửa và khử trùng theo quy định của Bộ NN& PTNT và Bộ Y tế.

8. BỀ MẶT TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI SẢN PHẨM KHU VỰC SẢN XUẤT ƯỚT

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
8	**QCVN 02-01** 2.1.5.1 2.1.5.2.a 2.1.5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2 2.3.1.3 **QCVN 02-17** 2.2.1	**8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm** (Thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn...) ***khu vực sản xuất ướt.*** a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh. c. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		

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

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

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

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

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

BB 2.10

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

- Trong tình trạng bảo trì tốt

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của các bề mặt tiếp xúc trực tiếp sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
9	**QCVN 02-01** 2.1.5.1 2.1.5.2.a 2.1.5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2 **QCVN 02-17** 2.2.2	**9. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm *khu vực sản xuất khô*** **9.1. Thiết bị, dụng cụ** d. Cấu trúc và vật liệu phù hợp e. Các mối nối, bề mặt nhẵn, dễ làm vệ sinh f. Bảo trì tốt **9.2. Giàn phơi** c. Cấu trúc và vật liệu giàn phơi phù hợp d. Giàn phơi đặt cách mặt đất phù hợp		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ] 		

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

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

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

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

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

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

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

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của các bề mặt tiếp xúc trực tiếp sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

10. CÁC BỀ MẶT KHÔNG TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI SẢN PHẨM

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
10	**QCVN 02-01** 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b.c; 2.1.12.2	**10. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm** (chân bàn, giá đỡ, bệ máy...) c. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		[ ] [ ]				

BB 2.10

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

10.2. Phạm vi: Tất cả các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (gầm bàn, chân bàn, giá đỡ, bề mặt thiết bị, vòi nước...).

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

Quan sát kỹ các bề mặt (gầm bàn, chân bàn giá đỡ, bệ máy, hộp chứa mô tơ, hộp điều tốc...) và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Được làm bằng vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

11. CHẤT THẢI

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
11	**QCVN 02-01** 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c,d,đ 2.1.5.2.b 2.1.10 2.1.12.2	**11. Chất thải:**						
		11.1. Chất thải rắn (Phế liệu)						
		11.1.1. Dụng cụ thu gom phế liệu trong phân xưởng;						
		a. Vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh		[ ]	[ ]			
		b. Chuyên dùng		[ ]	[ ]			
		11.1.2. Phương tiện chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng:						
		a. Kín nước, có nắp đậy		[ ]	[ ]			
		b. Cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh		[ ]	[ ]			
		c. Chuyên dùng		[ ]	[ ]			
		11.1.3. Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng						
		a. Kín, dễ làm vệ sinh		[ ]				
		b. Chuyên dùng		[ ]				
		11.2. Thoát nước nền						
		a. Đủ khả năng thoát nước		[ ]	[ ]			
		b. Có hố ga đúng cách		[ ]	[ ]			
		c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước		[ ]	[ ]			
		d. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh			[ ]	[ ]		
		đ. Bảo trì tốt		[ ]				

11.1. Yêu cầu:

- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Hệ thống thoát nước nền: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo mối nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực chế biến và không ảnh hưởng ngược từ môi trường ngoài vào phân xưởng.

BB 2.10

11.2. Phạm vi:

- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ phế liệu trong và ngoài phân xưởng.

- Các đường thoát nước, các hố ga ở tất cả các khu vực chế biến, các khu vực xử lý nước thải.

11.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra:

a) Xem xét và phỏng vấn (nếu cần) các hoạt động loại bỏ phế liệu để xác định sự thích hợp về cấu trúc, tính chuyên dùng đối với:

- Phương tiện thu gom, vận chuyển, lưu giữ phế liệu phải được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ làm vệ sinh. Chúng phải được ghi rõ hoặc có dấu hiệu phân biệt với các thùng chứa khác (có thể phân biệt bằng màu sắc hoặc hình dạng).

- Dụng cụ thu gom phế liệu trong quá trình sản xuất phải có cấu trúc thích hợp, chuyên dùng cho mỗi loại phế liệu.

- Thùng vận chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng phải kín nước, có nắp, chuyên dùng và phải được làm vệ sinh và khử trùng trước khi đưa trở lại khu vực sản xuất.

- Thùng chứa phế liệu ngoài phân xưởng phải kín nước, chuyên dùng, ngăn chặn sự xâm nhập của động vật gây hại, không gây ra mùi hôi cho môi trường xung quanh.

- Nhà chứa phế liệu phải kín, cách biệt với khu chế biến và phải được thông gió riêng, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

b) Xem xét, kiểm tra sơ đồ và thực tế hệ thống thoát nước ở các khu vực, khi cần thiết có thể phỏng vấn thêm nhằm xác định:

- Mức độ thoát nước, mùi hôi..., của hệ thống nước thải, hố ga, nếu hố ga có nắp di động cần dời nắp để kiểm tra cấu trúc hố ga.

- Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.

- Sự ảnh hưởng của hệ thống xử lý nước thải vào hệ thống xử lý nước chế biến.

Chú thích: *Hiện trạng về động vật gây hại sẽ được xem xét, đánh giá trong nhóm chỉ tiêu số 14.*

12. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC, NƯỚC ĐÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
12	**QCVN 02-01** 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6;2.1.6; 2.1.7	**12. Hệ thống cung cấp nước, nước đá:**						
		a. Đảm bảo an toàn vệ sinh				[ ]		
		b. Đủ nước để sử dụng		[ ]	[ ]			
		c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp		[ ]	[ ]			
		d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước		[ ]	[ ]			
		đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh			[ ]	[ ]		
		e. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]			

BB 2.10

12.1. Yêu cầu: Nước, nước đá sử dụng cho chế biến phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; không là nguồn lây nhiễm vào sản phẩm.

12.2. Phạm vi

- Nguồn nước, thiết bị xử lý nước (hóa, lý, vi sinh), hồ chứa, tháp nước, đường ống dẫn.

- Toàn bộ hệ thống cấp nước ở tất cả các khu vực sản xuất và phục vụ sản xuất, ngoại trừ nước giải nhiệt, cứu hỏa, nước làm vệ sinh bên ngoài khu vực sản xuất, nước xả nhà vệ sinh.

- Việc sản xuất trong nhà máy (kể cả thiết bị xay đá) hoặc nguồn cung cấp từ bên ngoài.

- Kho bảo quản đá, phương tiện vận chuyển và dụng cụ chứa đựng ở tất cả các công đoạn.

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

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

Kiểm tra trên sơ đồ, thực tế, phỏng vấn và lấy mẫu kiểm tra (khi cần) để xác định:

a) Đối với hệ thống cấp nước:

- Hệ thống cung cấp nước đảm bảo chất lượng đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh và không bị nhiễm bẩn từ bên ngoài hoặc có khả năng chảy ngược.

- Hệ thống cấp nước phải được nhận diện dễ dàng trên sơ đồ và thực tế đến từng vòi sử dụng.

- Kiểm tra trên hồ sơ và thực tế việc làm vệ sinh định kỳ hệ thống cung cấp nước.

- Kiểm tra hoạt động lấy mẫu và phân tích nước theo kế hoạch đã đề ra và đáp ứng QCVN 01:2009/BYT.

- Kiểm tra khả năng cung cấp nước đầy đủ và yêu cầu áp lực của hệ thống đối với từng khu vực.

- Kiểm tra hoạt động của các thiết bị xử lý nước (như: thiết bị pha chlorine, thiết bị xử lý bằng ôzôn, hoặc đèn cực tím,...). Nếu nghi ngờ hiệu quả hệ thống, cần lấy mẫu kiểm chứng.

- Kiểm tra các hoạt động giám sát và lưu trữ hồ sơ về hệ thống cung cấp nước.

b) Đối với hệ thống cung cấp nước đá:

b.1. Nếu nước đá sản xuất ngay tại cơ sở:

- Được sản xuất từ nguồn nước đáp ứng các yêu cầu tại mục a nêu trên.

- Sản xuất, phương tiện vận chuyển và bảo quản nước đá đảm bảo an toàn vệ sinh như quy định tại nhóm chỉ tiêu số 8 và số 9 nêu trên.

- Bề mặt tiếp xúc của kho chứa nước đá và các kệ phải làm bằng vật liệu thích hợp, không rỉ sét, không thấm nước, không gây độc và dễ làm vệ sinh.

- Sắp xếp trong kho và thao tác xếp dỡ nước đá phải đảm bảo an toàn vệ sinh.

- Hồ sơ về quá trình sản xuất, kiểm soát chất lượng nước đá phải được lưu trữ đầy đủ.

b.2. Nước đá từ nguồn cung cấp bên ngoài: Kiểm tra trên hồ sơ và thực tế (khi cần thiết) như quy định tại mục 12.3.b1.

BB 2.10

13. HỆ THỐNG CUNG CẤP KHÔNG KHÍ NÉN VÀ HƠI NƯỚC

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
13	**QCVN 02-01** 2.1.9 2.1.8 2.7.3	**13. Hệ thống cung cấp hơi nước, khí nén** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Hệ thống cung cấp hơi nước và khí nén phù hợp c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ]		

13.1. Yêu cầu: Khí nén và hơi nước sử dụng trong sản xuất không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

13.2. Phạm vi

a) Hệ thống sản xuất và/hoặc cung cấp khí nén trong nhà máy.

b) Nguồn cung cấp từ bên ngoài.

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

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

- Không khí nén, hơi nước và các khí khác tiếp xúc trực tiếp hoặc gián tiếp với sản phẩm không được chứa dầu hoặc các chất độc hại khác và không làm nhiễm bẩn sản phẩm.

- Không khí nén phải qua phin lọc ở đầu vào. Phin lọc được đặt ở nơi sạch sẽ.

- Kiểm tra hồ sơ nguồn gốc và chất lượng đối với khí nén và hơi nước.

14. NGĂN CHẶN VÀ TIÊU DIỆT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
14	**QCVN 02-01** 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e 2.1.12.2	**14. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** **14.1. Ngăn chặn** a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài phân xưởng c. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại **14.2. Tiêu diệt** a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		 [ ] [ ] [ ] [ ] 	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]		

BB 2.10

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

14.2. Phạm vi:

a) Các khu vực sản xuất và các khu vực phụ trợ.

b) Xung quanh phân xưởng kể từ hàng rào của nhà máy trở vào.

c) Hồ sơ kiểm soát.

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

Xem xét, kiểm tra trên hồ sơ (sơ đồ, kế hoạch tiêu diệt động vật gây hại); kiểm tra trên thực tế và kết hợp với phỏng vấn để xác định:

- Biện pháp ngăn chặn động vật gây hại:

+ Hệ thống lưới chắn tại các vị trí thông với bên ngoài; các khe, ngách, các vị trí khuất, khu chứa vật liệu bao gói, dụng cụ sắp xếp không ngăn nắp, thiết bị không sử dụng thường xuyên, các hố ga đối với các khu vực nêu tại 14.2.a.

+ Các bụi cây; hệ thống thoát nước hở; nơi có nước đọng; nơi tập trung phế liệu; rác thải đối với khu vực nêu ở mục 14.2.b

- Tiêu diệt động vật gây hại:

+ Kiểm tra sơ đồ, kế hoạch đặt bẫy, sử dụng thuốc tiêu diệt động vật gây hại. Các thủ tục kiểm soát và duy trì hoạt động đã được phê duyệt trong SSOP.

+ Xem xét dấu hiệu sự hiện diện của động vật gây hại trong phân xưởng.

15. KHU VỰC VỆ SINH CÔNG NHÂN

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
15	**QCVN 02-01** 2.1.11.4 2.1.12.2	**15. Khu vực vệ sinh công nhân** a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...) c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

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

15.2. Phạm vi: Tất cả các khu vệ sinh trong phân xưởng.

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

Kiểm tra trên thực tế, kết hợp với phỏng vấn để xác định:

- Số bồn cầu (hố xí) đủ lượng theo quy định riêng cho nam và nữ:

Dưới 9 người: 1 bồn cầu

Từ 10 - 24 người: 2 bồn cầu

Từ 25 - 49 người: 3 bồn cầu

BB 2.10

Từ 50 - 100 người: 5 bồn cầu

Trên 100 người, cứ 30 người thêm 01 bồn cầu.

- Cửa nhà vệ sinh không được mở trực tiếp vào khu vực chế biến.

- 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.

- Tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của nhà vệ sinh sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu số 24.*

16. BẢO HỘ LAO ĐỘNG

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
16	**QCVN 02-01** 2.1.11.3 2.1.14.2 **QCVN 02-17** 2.4	**16. Bảo hộ lao động (BHLĐ)** **16.1. Trang bị BHLĐ** a. Đủ số lượng và chủng loại b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp c. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách **16.2. Phòng thay BHLĐ** a. Có phòng thay BHLĐ b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

16.1. Yêu cầu

- Đủ số lượng và chủng loại bảo hộ lao động theo quy định.

- Hợp vệ sinh, bố trí vị trí thích hợp.

- Có phòng thay BHLĐ riêng cho công nhân khu vực xử lý thủy sản ăn liền.

16.2. Phạm vi

a) Các phòng thay bảo hộ lao động.

b) Phòng giặt, nơi phơi, nơi bảo quản và cấp phát bảo hộ lao động.

c) Bảo hộ lao động của công nhân đang sản xuất.

16.3. 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:

- Số lượng và chủng loại trang bị bảo hộ lao động trong các khu vực như quy định.

- Tình trạng vệ sinh của bảo hộ lao động đang sử dụng.

BB 2.10

- Sự tách biệt giữa BHLĐ và tư trang quần áo, giầy dép thường trong phòng thay bảo hộ; sự tách biệt giữa khu vực thay, lưu giữ bảo hộ lao động cho công nhân làm việc ở các khu vực có độ rủi ro khác nhau (tiếp nhận nguyên liệu, chế biến). Kiểm soát việc sử dụng bảo hộ lao động theo quy định.

- Giặt và quản lý BHLĐ theo quy định.

- Sự phân biệt BHLĐ dùng cho công nhân khu vực sản xuất hàng ăn liền với các khu vực khác; khu vực thay BHLĐ riêng cho khu vực sản xuất hàng ăn liền.

17. KHO LẠNH VÀ PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN LẠNH

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
17	**QCVN 02-01** 2.1.5.5 2.1.5.7 2.3.1 **QCVN 02-17** 2.5.2	**17. Kho bảo quản và phương tiện vận chuyển:** **17.1. Kho lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế tự ghi c. Có biểu đồ nhiệt độ đúng cách d. Đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí e. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp **17.2. Kho bảo quản thành phẩm khô** Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp **17.3. Phương tiện vận chuyển đảm bảo vệ sinh**		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				

17.1. Yêu cầu

- Kho lạnh/container, xe lạnh (nếu có) phải đảm bảo duy trì nhiệt độ sản phẩm -18^{0}C hoặc thấp hơn và được kiểm soát một cách hữu hiệu.

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

17.2. Phạm vi: Tất cả kho lạnh/container, xe lạnh (nếu có) bao gồm cả kho hàng lẻ, kho bảo quản thành phẩm khô và phương tiện vận chuyển sản phẩm.

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

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

- Kho lạnh đảm bảo nhiệt độ sản phẩm đạt -18^{0}C hoặc thấp hơn, trừ thời gian xả tuyết hoặc xuất, nhập hàng.

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

BB 2.10

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

- Sử dụng kho đúng mục đích.

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

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

17. KHO LẠNH VÀ PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN LẠNH

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
17	**QCVN 02-01** 2.1.5.5 2.1.5.7 2.3.1 **QCVN 02-17** 2.5.2	**17. Kho bảo quản và phương tiện vận chuyển:** **17.1. Kho lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế tự ghi c. Có biểu đồ nhiệt độ đúng cách d. Đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí e. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp **17.2. Kho bảo quản thành phẩm khô** Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp **17.3. Phương tiện vận chuyển đảm bảo vệ sinh**		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				

17.1. Yêu cầu

- Kho lạnh/container, xe lạnh (nếu có) phải đảm bảo duy trì nhiệt độ sản phẩm -18^{0}C hoặc thấp hơn và được kiểm soát một cách hữu hiệu.

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

17.2. Phạm vi: Tất cả kho lạnh/container, xe lạnh (nếu có) bao gồm cả kho hàng lẻ, kho bảo quản thành phẩm khô và phương tiện vận chuyển sản phẩm.

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

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

- Kho lạnh đảm bảo nhiệt độ sản phẩm đạt -18^{0}C hoặc thấp hơn, trừ thời gian xả tuyết hoặc xuất, nhập hàng.

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

BB 2.10

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

- Sử dụng kho đúng mục đích.

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

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

18. BAO GÓI, BẢO QUẢN BAO BÌ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
18	**QCVN 02 01** 2.1.5.8 2.1.12.1.b	**18. Bao gói, bảo quản bao bì** **18.1. Bao gói** a. Có khu vực bao gói riêng biệt b. Vật liệu bao gói phù hợp **18.2. Bảo quản bao bì** a. Có kho riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 		

18.1. Yêu cầu

- Có kho riêng để chứa bao bì, có khu vực bao gói riêng, vật liệu bao gói phù hợp.

- Bao bì phải được bảo quản và vận chuyển trong điều kiện hợp vệ sinh.

18.2. Phạm vi

- Kho bảo quản bao bì, khu vực chứa bao bì trung gian, thùng chứa bao bì, phương tiện vận chuyển bao bì tại xí nghiệp, kể cả bao bì chưa in nhãn.

- Khu vực bao gói, dụng cụ hàn túi, đai nẹp, thùng carton.

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

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm thủy sản phải bảo đảm an toàn thực phẩm:

+ 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.

- Có kho riêng để bảo quản bao bì. Khu vực chứa bao bì trung gian phải đảm bảo tránh các nguồn lây nhiễm.

- Sắp xếp trong kho hợp lý (đảm bảo cự ly cách tường, cách nền, cách trần, hành lang vận chuyển và sự phân tách giữa các lô bao bì).

- Phương tiện vận chuyển bao bì của cơ sở không là nguồn lây nhiễm cho bao bì.

- Tình trạng vệ sinh của bao bì.

BB 2.10

19. GHI NHÃN VÀ TRUY XUẤT

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
19	**QCVN 02-01** 2.6.4; 2.2.2 **QCVN 02-17** 2.5.1, 2.6.2 **QCVN 02-02** 2.3.9	**19. Ghi nhãn và truy xuất** a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách c. Thiết lập và thực hiện đầy đủ các thủ tục về truy xuất, thu hồi/xử lý sản phẩm		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		

19.1. Yêu cầu:

- Ghi nhãn đầy đủ và đúng cách.
- Xây dựng và tuân thủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.

19.2. Phạm vi:

- Thông tin trên vỏ hộp, trên nhãn dán, bao bì và các vị trí khác (nếu có)
- Hồ sơ quy định thủ tục truy xuất của cơ sở

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

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

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành của Việt Nam, nước nhập khẩu và các thông tin phải chính xác.
- Các thông tin ghi trên nhãn phải phù hợp với sản phẩm bên trong.
- Tính đầy đủ và hợp lý của thủ tục truy xuất nguồn gốc, việc thực hiện trên thực tế.

20. HÓA CHẤT, PHỤ GIA

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
20	**QCVN 02-01** 2.1.13 2.1.11.5.đ 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b	**20. Hóa chất, phụ gia** **20.1. Hóa chất, phụ gia dùng cho chế biến** a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và trong giới hạn cho phép sử dụng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách **20.2. Hóa chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại** a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		

20.1. Yêu cầu: Hóa chất, phụ gia được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng và không vượt quá giới hạn cho phép; Sử dụng, bảo quản theo quy định và chỉ dẫn của nhà cung cấp.

BB 2.10

20.2. Phạm vi

- Kho bảo quản, thùng, tủ, ngăn chứa hóa chất, phụ gia
- Việc sử dụng trong thực tế
- Hồ sơ quản lý và sử dụng.

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

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

- Sự tách biệt trong bảo quản và sử dụng các loại hóa chất, phụ gia khác nhau.
- Sự đầy đủ các thông tin ghi trên nhãn các loại hóa chất: tên thương mại, tên nhà cung cấp, chỉ dẫn bảo quản, sử dụng của nhà cung cấp, thành phần, thời hạn sử dụng.
- Thực tế bảo quản và sử dụng hóa chất trong sản xuất.

21. MÔI TRƯỜNG XUNG QUANH

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
21	**QCVN 02-01** 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1 **QCVN 02-17** 2.1.3.b	**21. Môi trường xung quanh** a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ] [ ]	[ ]			

21.2.1. Yêu cầu: Môi trường xung quanh không ảnh hưởng đến điều kiện vệ sinh an toàn của phân xưởng chế biến, khu vực phơi và sân phơi

21.2.2. Phạm vi: Vị trí của nhà máy, bên ngoài và bên trong tường rào nhà máy và phân xưởng chế biến

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

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

- Khuôn viên nhà máy so với các khu vực tập trung chất thải, nơi sản xuất có nhiều khói bụi, mùi hôi, khu vực bảo quản hóa chất, chăn nuôi gia súc, khu vực tù đọng chất thải.
- Tường rào xung quanh nhà máy ngăn chặn được sự qua lại của gia súc, vật nuôi.
- Nhà máy không bị ngập nước
- Không có các nơi tù đọng, ô nhiễm.
- Đường đi nội bộ, cống rãnh thoát nước, nơi tập trung rác thải không là nguồn lây nhiễm vào phân xưởng sản xuất.
- Sân phơi cách xa đường giao thông, không bị ảnh hưởng của khói bụi, khí thải hoặc nguồn ô nhiễm.

BB 2.10

22. ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CỦA HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
22	**QCVN 02-01** 2.1.14.1.c 2.4 **QCVN 02-17** 2.4.2 2.6.3	**22. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)** **22.1. Cơ cấu tổ chức** a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền **22.2. Các điều kiện đảm bảo** a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				

22.2.1. Yêu cầu: Cơ cấu tổ chức và điều kiện đủ để thực hiện hiệu quả hệ thống QLCL.

22.2.2. Phạm vi

- Tổ chức và năng lực hoạt động của đội ngũ QLCL, các hồ sơ có liên quan.
- Văn bản, hồ sơ, tài liệu, trang thiết bị liên quan đến hoạt động QLCL.
- Phòng kiểm nghiệm (nếu có).

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

- Xem xét hồ sơ, kiểm tra trang thiết bị và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định.
- Đội ngũ QLCL chuyên trách, có đủ năng lực và được giao đủ thẩm quyền.
- Hồ sơ được thiết lập đầy đủ và cập nhật chính xác.
- Có đầy đủ các văn bản pháp lý, hồ sơ, tài liệu để thực hiện QLCL.
- Trang thiết bị, dụng cụ để thực hiện kiểm soát.
- Kế hoạch đào tạo và việc thực hiện kế hoạch đào tạo.

23. CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
23	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-17** 2.6.1	**23. Xây dựng chương trình QLCL** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			 [ ] [ ]	 [ ] [ ]		

BB 2.10

23.1. Yêu cầu: Chương trình quản lý chất lượng phải phù hợp với quy định và thực tế.

23.2. Phạm vi: Chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP; các văn bản pháp lý, hồ sơ tài liệu có liên quan đến sản phẩm, nhóm sản phẩm sản xuất tại doanh nghiệp.

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

Xem xét toàn bộ chương trình, kiểm tra đối chiếu với toàn bộ các văn bản pháp lý hoặc phỏng vấn nếu thấy cần thiết để xác định:

- Hồ sơ được thiết lập đầy đủ và phù hợp.

- Chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP được xây dựng phù hợp với quy định và thực tế.

24. THỰC HIỆN GMP, SSOP VÀ HACCP

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
24	**QCVN 02-01** **QCVN02-02** **QCVN 02-17** 2.6.1	**24. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP**						
		a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý		[ ]	[ ]			
		b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được quy định trong GMP, SSOP		[ ]	[ ]			
		c. Thao tác của công nhân đúng cách		[ ]	[ ]			
		d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách		[ ]	[ ]			
		đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung		[ ]	[ ]			
		e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách		[ ]	[ ]			
		g. Kiểm soát đúng chế độ sức khỏe công nhân			[ ]	[ ]		
		h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn			[ ]	[ ]		
		i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm			[ ]	[ ]		
		j. Thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát			[ ]	[ ]		
		k. Thực hiện thẩm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết			[ ]	[ ]		

24.1. Yêu cầu: Chương trình quản lý chất lượng phải được thực hiện theo đúng quy định đã đề ra.

24.2. Phạm vi: Toàn bộ hồ sơ liên quan đến xây dựng và thực hiện GMP, SSOP, HACCP và thực tế áp dụng chương trình trong sản xuất.

BB 2.10

24.3. 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 về:

- Việc bố trí sản xuất, trang thiết bị chế biến, phân phối nguyên liệu, bán thành phẩm, sản phẩm trên dây chuyền sản xuất.

- Phân công nhiệm vụ lực lượng kiểm soát chất lượng và hoạt động của họ trong thực tế.

- Việc duy trì chế độ kiểm soát nhiệt độ bán thành phẩm và thời gian sản xuất; tuân thủ các quy định trong SSOP.

- Các thao tác của công nhân (có thể dẫn tới dập nát, nhiễm bẩn sản phẩm hoặc làm chậm thời gian sản xuất).

- Hoạt động vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (bao gồm cả dụng cụ, trang thiết bị bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển nguyên liệu tại nơi tiếp nhận nguyên liệu của doanh nghiệp) và kết quả thực hiện.

- Điều kiện vệ sinh chung theo quy định (không để chó, mèo vào khu vực sản xuất, không hút thuốc lá, khạc nhổ... trong phân xưởng)

- Thực hiện chế độ kiểm tra sức khỏe công nhân (hồ sơ sức khỏe công nhân, việc thực hiện kiểm soát sức khỏe công nhân)

- Hoạt động kiểm soát tại các điểm kiểm soát tới hạn và việc ghi chép số liệu theo hệ thống mẫu biểu đã quy định trong chương trình

- Thực hiện hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm.

- Kế hoạch thẩm tra, việc thực hiện kế hoạch thẩm tra và việc điều chỉnh.

25. HỒ SƠ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Tổng hợp	
25	**QCVN 02-02** 2.1 2.2.8 **QCVN 02-01** 2.2Đ.5.4	*25. Hồ sơ* **25.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu** a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy **25.2. Hồ sơ chương trình QLCL** a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng quy định				[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

25.2.1. Yêu cầu: Hồ sơ đầy đủ, chính xác và dễ truy cập.

25.2.2. Phạm vi: Toàn bộ hồ sơ liên quan đến hoạt động quản lý chất lượng.

BB 2.10

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

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

a) Tính đầy đủ và tin cậy của hồ sơ quản lý nguyên liệu, bao gồm:

- Danh sách các đại lý chính cung cấp nguyên liệu cho doanh nghiệp (tên, địa chỉ, số điện thoại của đại lý nếu có).

- Hợp đồng, cam kết,... về chủng loại, xuất xứ, phương thức bảo quản, phương tiện vận chuyển của đại lý cung cấp nguyên liệu với doanh nghiệp.

- Hồ sơ tiếp nhận và kiểm soát chất lượng nguyên liệu của Doanh nghiệp.

b) Hồ sơ chương trình quản lý chất lượng:

- Việc thực hiện các thủ tục truy xuất trong thực tế.

- Tính đầy đủ của các loại hồ sơ (các văn bản pháp lý, tài liệu tham chiếu, chương trình GMP, SSOP, kế hoạch HACCP, hồ sơ giám sát, thẩm tra, hành động sửa chữa,...).

- Mức độ tin cậy của các loại hồ sơ (thực hiện đúng so với kế hoạch, các kết quả ghi chép phù hợp hiện trạng sản xuất, không có dấu hiệu ngụy tạo hồ sơ).

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

Thời gian lưu trữ hồ sơ theo đúng quy định (2 năm).

(Xem tiếp Công báo số 65 + 66)

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