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 63 + 64)

BB 2.11

(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 ĐỒ HỘP THỦY SẢN

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).....

BB 2.11

II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
1	**QCVN 02-01** 2.1.3.2,4,5 2.1.4.2.e 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	**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		 [ ] [ ]	 [ ] [ ]	 [ ] 		
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. Không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, có độ dốc thích hợp c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 			
3	**QCVN 02-01** 2.1.4.3;2.1.4.4 2.1.4.5.g 2.1.12.2	**3. Tường, trần** a. Kín b. Màu sáng c. Dễ làm vệ sinh khử trùng d. Tường không bị thấm nước đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp e. 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 ngưng tụ hơi nước, mùi hôi, khói trong phân xưởng b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] 			
6	**QCVN 02-01:** 2.1.4.8;2.1.5.1.đ 2.1.11.3.b.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 2.11

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
7	**QCVN 02-01** 2.1.11.1,2 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; 2.1.8.1	**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** 2.1.5.1,5.2.a,5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2; 2.3.1.3	**8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn....)** a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh c. Dụng cụ chuyên dùng d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		
9	**QCVN 02-01:** 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b.c; 2.1.12.2	**9. 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		[ ] [ ]				
10	**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	**10. Chất thải:** **10.1. Chất thải rắn (Phế liệu)** 10.1.1. Dụng cụ thu gom phế liệu trong phân xưởng: a. Vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng 10.1.2. 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		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

BB 2.11

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
		10.1.3. Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng:		[ ]				
		a. Kín, dễ làm vệ sinh		[ ]				
		b. Chuyên dùng						
		10.2. 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	**QCVN 02-01:** 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6; 2.1.6; 2.1.7	**11. 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						
12	**QCVN 02-01:** 2.1.8; 2.1.9	**12. 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	**QCVN 02-01:** 2.1.5.8 2.1.12.1.b **QCVN 02-04** 2.4	**13.1. Chất lượng vỏ hộp:**						
		13.1.1. Hồ sơ:						
		a. Có hồ sơ kiểm soát chất lượng cho từng lô vỏ hộp			[ ]			
		b. Hồ sơ đầy đủ, đủ độ tin cậy		[ ]	[ ]			
		13.1.2. Bảo quản, vận chuyển:						
		a. Có khu vực bảo quản riêng, phù hợp		[ ]	[ ]			
		b. Bảo quản, vận chuyển đúng cách		[ ]	[ ]			
		13.2. Rửa vỏ hộp:						
		a. Có biện pháp kiểm tra, loại bỏ vỏ hộp có khuyết tật			[ ]			
		b. Rửa hộp đúng quy định		[ ]	[ ]			

BB 2.11

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
14	**QCVN 02-04** 2.7; 2.8	**14.1. Máy ghép mí, rửa hộp sau ghép mí:**		[ ]	[ ]			
		a. Máy ghép mí đủ công suất		[ ]				
		b. Biện pháp rửa hộp phù hợp						
		14.2 Kiểm tra mí ghép			[ ]	[ ]		
		a. Xây dựng quy định phù hợp về việc kiểm tra hiệu chỉnh thiết bị và kiểm soát mí ghép			[ ]	[ ]		
		b. Tần suất, biện pháp thực hiện thích hợp						
15	**QCVN 02-04** 2.9; 2.10; 2.11.1	**15. Thanh trùng, làm nguội:**						
		15.1. Thiết bị thanh trùng						
		Có hồ sơ khảo sát phân bố nhiệt độ bên trong nồi thanh trùng			[ ]			
		15.2. Thiết bị kiểm soát hoạt động thanh trùng (nhiệt kế thủy ngân, nhiệt kế tự ghi, đồng hồ đo áp suất...):			[ ]	[ ]		
		a. Đầy đủ và kiểu loại phù hợp			[ ]	[ ]		
		b. Biểu đồ nhiệt độ, thời gian đầy đủ			[ ]			
		c. Kiểm định, hiệu chỉnh đúng quy định, đúng cách		[ ]	[ ]			
		15.3. Xử lý sau thanh trùng						
		a. Nhiệt độ tâm sản phẩm sau làm nguội đúng quy định			[ ]	[ ]		
		b. Có biện pháp phân biệt lô hộp đã thanh trùng		[ ]	[ ]			
		c. Kiểm soát nước làm lạnh đúng cách			[ ]	[ ]		
		d. Đồ hộp sau khi làm nguội được xử lý và bảo quản phù hợp						
16	**QCVN 02-04** 2.11.2,3 2.14.1,2	**16.1. Trắc nghiệm ủ**						
		a. Có thực hiện				[ ]		
		b. Thực hiện đúng theo quy định			[ ]	[ ]		
		c. Thực hiện đúng thủ tục			[ ]	[ ]		
		16.2. Bảo ôn						
		a. Điều kiện bảo ôn đúng quy định		[ ]	[ ]			
		b. Sắp xếp lẫn lộn và thông tin để phân biệt các lô sản phẩm khác nhau		[ ]				

BB 2.11

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
17	**QCVN 02-01**: 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ, g 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e	**17. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại**						
		17.1. 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		[ ]	[ ]			
		17.2. Tiêu diệt			[ ]	[ ]		
		a. Xây dựng kế hoạch phù hợp						
		b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại						
18	**QCVN 02-01**: 2.1.11.4 2.1.12.2	**18. 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						
19	**QCVN 02-01** 2.1.11.3 2.1.12.1.b 2.1.12.2 2.1.14.2 PL.II Ch.VIII.1	**19. Bảo hộ lao động (BHLĐ)**						
		19.1. 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		[ ]	[ ]			
		19.2. 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		[ ]				
20	**QCVN 02-01** 2.1.5.5; 2.3.2	**20.1. 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			[ ]			
		đ. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp		[ ]	[ ]			
		20.2. Phương tiện vận chuyển lạnh						
		a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp		[ ]	[ ]			
		b. Đảm bảo vệ sinh		[ ]	[ ]			

BB 2.11

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
21	**QCVN 02 04** 2.12 **QCVN 02-01** 2.6.4.3; 2.2.2 **QCVN 02-02** 2.3.9	**21. Ghi nhãn và truy xuất** **21.1. Ghi nhãn** a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách **21.2. Truy xuất, thu hồi/xử lý** a. Thiết lập đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm. b. Thực hiện đầy đủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 		
22	**QCVN 02 01** 2.1.5.8; .1.12.1.b	**22. Bảo quản, vận chuyển bao bì** a. Có khu vực riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp		 [ ] [ ]				
23	**QCVN 02-01** 2.1.11.5.đ 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b 2.1.13	**23. Hóa chất, phụ gia** **23.1. 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 **23.2. 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		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] 		
24	**QCVN 02-04** 2.13	**24. Kho bảo quản thành phẩm** a. Điều kiện bảo quản thích hợp b. Sắp xếp không đúng cách		 [ ] [ ]				
25	**QCVN 02-01** 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1	**25. 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		 [ ] [ ]	 [ ]			
26	**QCVN 02-01** 2.1.14.1.c 2.4 **QCVN 02-02** 2.3.2,3 2.3.10 2.3.12	**26. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)** 26.1. Cơ cấu tổ chức a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền		 [ ] [ ]	 [ ] [ ]			

BB 2.11

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
		26.2. 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		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			
27	**QCVN 02-01** **QCVN 02-02** **QCVN 02-04**	**27. Xây dựng chương trình QLCL** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			[ ] [ ]	[ ] [ ]		
28	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-04**	**28. 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		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		
29	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-04**	**29. Hoạt động thẩm tra** a. Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát b. Thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra c. Thực đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát d. Thực hiện kế hoạch thẩm tra và điều chỉnh chương trình khi cần thiết		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		

BB 2.11

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
30	**QCVN 02-02** 2.1 2.2.8 **QCVN 02-01** 2.2	**30. Hồ sơ** **30.1. 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 **30.2. 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: /30							**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 2.11

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT ĐỒ HỘP THỦY SẢN

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 30 nhóm chỉ tiêu đánh giá

Lỗi / Xếp loại	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)
A	≤ 10	0	0
B	> 10	0	0
	Mi + Ma ≤ 20	≤ 15	0
C	Mi + Ma > 20	≤ 15	0
	-	> 15	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 10 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 10 nhóm chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 15 nhóm chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 20 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 15 nhóm chỉ tiêu; hoặc
- Có dưới hoặc bằng 15 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 20 nhóm chỉ tiêu.

BB 2.11

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, TRANG THIẾT BỊ

1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
1	**QCVN 02-01** 2.1.3.2,4,5 2.1.4.2.e 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	**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		[ ]	[ ] [ ]	[ ]		

1.2. Cách tiến hành:

1.2.1. Yêu cầu

- Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm chéo
- Thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh

1.2.2 Phạm vi: Các phòng tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, khu vực rã đông, xử lý trước và sau gia nhiệt, gia nhiệt, khu vực chuẩn bị nước sốt, vào hộp, thanh trùng, bao

BB 2.11

gói sản phẩm, rửa vỏ hộp, phòng thay bảo hộ lao động, khu vực vệ sinh công nhân, kho bao bì, phụ gia, hóa chất, hành lang nội tuyến, khu bảo ôn (ổn định mí).

1.2.3. 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 ngăn cách rõ ràng và hợp lý giữa các khu vực sản xuất, giữa các mặt hàng có độ rủi ro khác nhau.

- Khả năng lây nhiễm do giao nhau trong cùng thời điểm giữa các luồng sản phẩm, nước đá (nếu có), bao bì, chất thải và công nhân có mức độ rủi ro khác nhau.

- Bố trí thiết bị, dụng cụ sản xuất, phân bố nguyên liệu, công nhân ở mỗi khu vực không hợp lý gây cản trở chế biến, làm vệ sinh, khử trùng, làm mất khả năng kiểm soát an toàn vệ sinh.

- Diện tích từng phòng sản xuất và mặt bằng chung so với khối lượng sản phẩm được sản xuất và số lượng công nhân làm việc tại mỗi khu vực.

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

2.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
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. Không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, có độ dốc thích hợp c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

2.2. Cách tiến hành

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

2.2.2 Phạm vi

a) Nền các khu vực tiếp nhận, xử lý nguyên liệu, xử lý sống và chín, vào hộp, ghép mí, rửa vỏ hộp.

b) Nền khu vực thanh trùng, khu vực thay bảo hộ lao động, vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, khu bảo ôn (ổn định mí).

c. Nền khu vực bao gói, bảo quản sản phẩm, hóa chất, phụ gia, bao bì

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

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

- Vật liệu làm nền (mục 2.2.2.a,b): bền, không thấm nước.

BB 2.11

- Kết cấu (mục 2.2.2.a,b): nhẵn, phẳng, có độ dốc thích hợp và dễ làm vệ sinh.
- Nơi tiếp giáp giữa nền và tường có độ cong (mục 2.2.2.a).
- Tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của nền sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 28.*

3. TƯỜNG, TRẦN

3.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
3	**QCVN 02-01**	**3. Tường, trần**						
	2.1.4.3	a. Kín		[ ]	[ ]			
	2.1.4.4;	b. Màu sáng		[ ]				
	2.1.4.5.g	c. Dễ làm vệ sinh khử trùng		[ ]	[ ]			
	2.1.12.2	d. Tường không bị thấm nước		[ ]	[ ]			
		đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp		[ ]				
		e. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]			

3.2. Cách tiến hành

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

3.2.2 Phạm vi

a) Tường, trần các khu vực tiếp nhận, xử lý nguyên liệu, xử lý sống và chín, vào hộp, ghép mí, rửa vỏ hộp.

b) Tường, trần khu vực thanh trùng, khu vực thay bảo hộ lao động, vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, khu bảo ôn (ổn định mí).

c) Tường, trần khu vực bao gói, bảo quản sản phẩm, hóa chất, phụ gia, bao bì

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

Xem xét, kiểm tra thực tế toàn bộ bề mặt tường, trần hoặc mái (mục 3.2.2.b,c) tại tất cả các khu vực để xác định:

- Vật liệu làm tường, vách ngăn: bền, không thấm nước, màu sáng và không độc; kết cấu đảm bảo kín, nhẵn, phẳng và dễ làm vệ sinh (trừ kho bảo quản sản phẩm).
- Mặt trên các vách lửng (mục 3.2.2.a,b): có độ nghiêng không nhỏ hơn 45^0
- Các đường ống, dây dẫn được đặt chìm trong tường, hoặc được bọc gọn, cố định cách tường 0,1m.
- Vật liệu làm trần: bền, không rỉ sét, không mục hoặc bong tróc, màu sáng; kết cấu kín và dễ làm vệ sinh.

BB 2.11

- Các cửa thông gió hoặc ô trống sử dụng theo mục đích kỹ thuật phải ngăn được bụi và động vật gây hại.

- Tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của tường, trần sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 28.*

4. CỬA

4.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
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		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

4.2. Cách tiến hành

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

4.2.2. Phạm vi

- Các cửa ra vào, cửa thoát hiểm, cửa sổ, cửa lùa ở các khu vực tiếp nhận, xử lý nguyên liệu, xử lý sống và chín, vào hộp, ghép mí, rửa vỏ hộp.

- Cửa các khu vực thanh trùng, ổn định hộp, bao gói, bảo quản sản phẩm, thay bảo hộ lao động, vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, kho chứa hóa chất, phụ gia, bao bì.

4.2.3. 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. Khi đóng không còn khe hở với tường, nền. Gờ cửa không đọng nước.

- Vật liệu làm cửa không rỉ sét, không mục hoặc bong tróc, không thấm nước. Riêng thị trường EU, vật liệu làm cửa phải bằng hợp kim nhôm, nhựa hoặc Inox.

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

- Các mối nối, mối ghép, gioăng phải nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.

- 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 17; Hiện trạng vệ sinh của cửa sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 28.*

BB 2.11

5. HỆ THỐNG THÔNG GIÓ

5.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
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 ngưng tụ hơi nước, mùi hôi, khói trong phân xưởng b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ]			

5.2. Cách tiến hành

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

5.2.2. Phạm vi

a) Các khu vực tiếp nhận, bảo quản nguyên liệu, xử lý sống và chín, vào hộp, ghép mí, rửa vỏ hộp.

b) Các khu vực thanh trùng (ổn định mí), bao gói và bảo quản sản phẩm, thay bảo hộ lao động, 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 mạng ống, chụp đèn, dàn máy lạnh... tại khu vực nêu tại mục 5.2.2a.
- 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, 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 28.*

6. HỆ THỐNG CHIẾU SÁNG

6.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
6	**QCVN 02-01:** 2.1.4.8;2.1.5.1.đ 2.1.11.3.b.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 2.11

6.2. Cách tiến hành

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

6.2.2. Phạm vi

a) Các khu vực tiếp nhận, bảo quản nguyên liệu, xử lý sống và chín, vào hộp, ghép mí, rửa vỏ hộp.

b) Các khu vực thanh trùng (ổn định mí), bao gói và bảo quản sản phẩm, thay bảo hộ lao động, vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, kho chứa hóa chất, phụ gia, bao bì.

6.2.3. 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, cụ thể: Cường độ sáng: 540 lux ở những nơi cần có thao tác kiểm tra; 220 lux ở các khu vực sản xuất; 110 lux ở các khu vực khác (nếu kiểm tra bằng máy) hoặc thông qua kinh nghiệm thực tế kiểm tra 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 6.2.2a. 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 28.*

7. PHƯƠNG TIỆN RỬA, VỆ SINH, KHỬ TRÙNG

7.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
7	**QCVN 02-01** 2.1.11.1,2 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		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		

BB 2.11

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
	QCVN 02-01: 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6 2.1.5.4.b; 2.1.8.1	**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		[ ]	[ ]			

7.2. Cách tiến hành

7.2.1 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.

7.2.2 Phạm vi

- Tại tất cả lối vào các khu vực tiếp nhận, bảo quản nguyên liệu, xử lý sống và chín, vào hộp, ghép mí, thanh trùng, khu vực vệ sinh công nhân và tại những nơi cần thiết trong khu vực chế biến.

- 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.

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

7.2.3.1. 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.

7.2.3.2. Nội dung kiểm tra:

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) ở tất các khu vực nêu tại 7.2.2 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).

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

BB 2.11

- 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).

- Bồn nhúng ủng đảm bảo để việc nhúng ủng hiệu quả (độ ngập nước không dưới 0,15m, hàm lượng chlorin dư trong nước sát trùng ủng đạt 100 - 200ppm), nước thải từ bồn rửa tay không xả thẳng vào bồn nhúng ủng.

a.2. Tại khu vực vệ sinh công nhân phải lắp đặt các phương tiện rửa và khử trùng tay công nhân tại lối vào phân xưởng với số lượng thích hợp.

a.3. Tại mỗi phòng trong các khu vực sản xuất phải lắp đặt các phương tiện vệ sinh như tại lối vào phân xưởng với số lượng thích hợp. Đối với khu vực có yêu cầu vệ sinh cao, phải lắp đặt phương tiện khử trùng tay công nhân. Các phương tiện trên phải được lắp đặt hợp lý.

a.4. 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:

- 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.

- Đủ số lượng và hiệu quả.

- Vật liệu và kết cấu của phương tiện làm vệ sinh phù hợp (không thấm nước, dễ làm sạch).

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

- Nguồn nước nóng để khử trùng các bề mặt tiếp xúc trực tiếp trong thời gian chế biến phải đủ lượng và áp lực (trong trường hợp sử dụng nước nóng để khử trùng).

8. BỀ MẶT TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI SẢN PHẨM

8.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
8	**QCVN 02-01** 2.1.5.1,5.2.a,5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2 2.3.1.3	**8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn....)** a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh c. Dụng cụ chuyên dùng d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 		

BB 2.11

8.2. Cách tiến hành

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

8.2.2. 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 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 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.
- 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 28.*

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

9.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
9	**QCVN 02-01**: 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b.c; 2.1.12.2	**9. 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		[ ] [ ]				

9.2. Cách tiến hành

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

9.2.2. 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...).

9.2.3. 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 và trong tình trạng bảo trì tốt.

BB 2.11

10. CHẤT THẢI

10.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
10	**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	**10. Chất thải:** **10.1. Chất thải rắn (Phế liệu)** 10.1.1. Dụng cụ thu gom phế liệu trong phân xưởng: a. Vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng 10.1.2. 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 10.1.3. Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng: a. Kín, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			
		10.2. 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		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. 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 2.11

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.

10.2.3. 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.
- Nước thải không được chảy từ khu vực bẩn sang khu vực sạch hơn nếu là hệ thống cống nổi.
- 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 17.*

11. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC, NƯỚC ĐÁ

11.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
11	**QCVN 02-01:** 2.1.1.3.a 2.1.5.4.a 2.1.5.6 2.1.6; 2.1.7 2.1.8	**11. 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		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

BB 2.11

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
		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		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	 [ ] 		

11.2. Cách tiến hành

11.2.1. 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.

11.2.2. 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.

11.2.3. 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.

BB 2.11

- 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 11.2.3.b1.

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

12.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
12	**QCVN 02-01:** 2.1.9	**12. 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		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ]		

12.2. Cách tiến hành

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

12.2.2. Phạm vi

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

b) Nguồn cung cấp từ bên ngoài.

12.2.3. 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.

BB 2.11

13. CHẤT LƯỢNG VỎ HỘP

13.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
13	**QCVN 02-01:** 2.1.5.8 2.1.12.1.b	**13.1. Chất lượng vỏ hộp:**						
		13.1.1. Hồ sơ:						
		a. Có hồ sơ kiểm soát chất lượng cho từng lô vỏ hộp			[ ]	[ ]		
		b. Hồ sơ đầy đủ, đủ độ tin cậy		[ ]	[ ]			
		13.1.2. Bảo quản, vận chuyển:						
		a. Có khu vực bảo quản riêng, phù hợp		[ ]	[ ]			
		b. Bảo quản, vận chuyển đúng cách		[ ]	[ ]			
		13.2. Rửa vỏ hộp:						
		a. Có biện pháp kiểm tra, loại bỏ vỏ hộp có khuyết tật			[ ]			
		b. Rửa hộp đúng quy định		[ ]	[ ]			

13.2. Cách tiến hành:

13.2.1. Yêu cầu:

- Hồ sơ đầy đủ, tin cậy
- Không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Bảo quản, vận chuyển trong điều kiện hợp vệ sinh

13.2.2 Phạm vi:

- Khu vực bảo quản, rửa vỏ hộp
- Hồ sơ kiểm soát chất lượng vỏ hộp

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

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

- Có đầy đủ hồ sơ kiểm soát chất lượng từng lô vỏ hộp (xuất xứ, chứng nhận chất lượng, kiểm soát quá trình tiếp nhận, bảo quản, sử dụng vỏ hộp của doanh nghiệp).
- Có khu vực bảo quản riêng, phù hợp.
- Bảo quản, vận chuyển trong điều kiện hợp vệ sinh.
- Có biện pháp loại bỏ hộp bị khuyết tật.
- Vỏ hộp được rửa sạch (bằng nước nóng hoặc hơi nước có nhiệt độ, áp lực phù hợp) và được làm khô ráo trước khi đưa đến công đoạn vào hộp.
- Dây chuyền chuyển vỏ hoạt động bình thường, không lây nhiễm cho vỏ hộp khi vận chuyển.

BB 2.11

14. MÁY GHÉP MÍ, RỬA HỘP SAU GHÉP MÍ

14.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
14	**QCVN 02-04** 2.7; 2.8	**14.1. Máy ghép mí, rửa hộp sau ghép mí:**						
		a. Máy ghép mí đủ công suất		[ ]	[ ]			
		b. Biện pháp rửa hộp phù hợp		[ ]				
		14.2. Kiểm tra mí ghép						
		a. Xây dựng quy định phù hợp về việc kiểm tra hiệu chỉnh thiết bị và kiểm soát mí ghép			[ ]	[ ]		
		b. Tần suất, biện pháp thực hiện thích hợp			[ ]	[ ]		

14.2. Cách tiến hành:

14.2.1. Yêu cầu:

- Phù hợp năng suất chung của dây chuyền sản xuất.
- Hộp sau ghép mí đảm bảo đáp ứng các yêu cầu theo quy định.

14.2.2. Phạm vi:

- Hệ thống ghép mí, rửa hộp
- Hồ sơ kiểm soát

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

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

- Năng suất làm việc của các máy ghép mí tương đương với năng suất của dây chuyền sản xuất.

- Lấy mẫu hộp trước mỗi ca và tối thiểu 2 tiếng/lần (đối với máy ghép mí 4 đầu) và 4 tiếng/lần (đối với máy ghép mí 1 đầu) khi máy ghép mí đang làm việc để cắt mí hộp kiểm tra các thông số: độ cao, dày, rộng của mí hộp; kích thước móc thân, móc nắp; độ chồng mí hộp và kiểm tra khuyết tật của mí hộp.

- Tần suất kiểm tra mí ghép bằng mắt thường tối thiểu 15 phút/lần (đối với máy ghép mí 4 đầu) và 30 phút/lần (đối với máy ghép mí 1 đầu).

- Hộp sau khi ghép mí được rửa bằng nước sạch (nếu sử dụng hóa chất được phép để rửa vỏ hộp thì phải rửa lại bằng nước sạch), sau khi rửa trên hộp phải không còn dầu mỡ và các tạp chất khác.

BB 2.11

15. THANH TRÙNG, LÀM NGUỘI

15.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
15	**QCVN 02-04** 2.9 2.10 2.11.1	**15. Thanh trùng, làm nguội:** 15.1. Thiết bị thanh trùng Có hồ sơ khảo sát phân bố nhiệt độ bên trong nồi thanh trùng 15.2. Thiết bị kiểm soát hoạt động thanh trùng (nhiệt kế thủy ngân, nhiệt kế tự ghi, đồng hồ đo áp suất...): a. Đầy đủ và kiểu loại phù hợp b. Biểu đồ nhiệt độ, thời gian đầy đủ c. Kiểm định, hiệu chỉnh theo đúng quy định, đúng cách 15.3. Xử lý sau thanh trùng a. Nhiệt độ tâm sản phẩm sau làm nguội đúng quy định b. Có biện pháp phân biệt lô hộp đã thanh trùng c. Kiểm soát nước làm lạnh đúng cách d. Đồ hộp sau khi làm nguội được xử lý và bảo quản phù hợp			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]		

15.2. Cách tiến hành

15.2.1. Yêu cầu: Sản phẩm được thanh trùng và làm nguội đúng cách.

15.2.2. Phạm vi:

- Hệ thống thanh trùng, làm nguội
- Hồ sơ lưu trữ.

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

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

- Có và lưu trữ đầy đủ hồ sơ khảo sát sự phân bố nhiệt độ bên trong nồi thanh trùng.

- Mỗi thiết bị thanh trùng có đầy đủ các thiết bị kiểm soát (đồng hồ đo áp suất, nhiệt kế thủy ngân, nhiệt kế tự ghi, biểu đồ nhiệt độ - thời gian) và được kiểm định, hiệu chỉnh theo đúng quy định với phương pháp phù hợp.

BB 2.11

- Sau khi thanh trùng, đồ hộp phải được làm nguội nhanh cho đến khi nhiệt độ tâm sản phẩm nhỏ hơn 40^0C.

- Sử dụng nước uống được để làm nguội đồ hộp trong thời gian không dưới 30 phút (nếu sử dụng nước xử lý bằng chlorine thì dư lượng clorine trong nước phải đạt 1ppm). Nước dùng 1 lần.

- Có biện pháp phân biệt lô đồ hộp đã thanh trùng với lô đồ hộp chưa thanh trùng.

- Đồ hộp sau khi làm nguội được để yên trong giỏ thanh trùng ít nhất 24 giờ mới được lấy ra khỏi giỏ.

16. TRẮC NGHIỆM Ủ, BẢO ÔN

16.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
16	**QCVN 02-04** 2.11.2,3 2.14.1,2	**16.1. Trắc nghiệm ủ** a. Có thực hiện b. Thực hiện đúng theo quy định c.Thực hiện đúng thủ tục **16.2. Bảo ôn** a. Điều kiện bảo ôn đúng quy định b. Sắp xếp lẫn lộn và thông tin để phân biệt các lô sản phẩm khác nhau		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		

16.2. Cách tiến hành:

16.2.1. Yêu cầu: Sản phẩm sau bảo ôn phải đảm bảo an toàn vệ sinh cho người sử dụng.

16.2.2. Phạm vi: Khu vực tiến hành ủ, phân tích mẫu và hồ sơ lưu trữ.

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

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

- Điều kiện bảo ôn đồ hộp đúng theo quy định: có kệ chắc chắn, được lót giấy hoặc vải trước khi xếp hộp bảo ôn.

- Có dấu hiệu phân biệt rõ ràng các lô đồ hộp xếp trong khu vực bảo ôn.

- Doanh nghiệp tiến hành lấy mẫu đồ hộp thành phẩm của từng ca sản xuất để kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng có liên quan (cảm quan, hóa lý, vi sinh).

- Đồ hộp mẫu phải được ủ ở nhiệt độ và thời gian quy định (ở nhiệt độ 37^0C và 55^0C trong 5 - 7 ngày) và tiến hành kiểm tra các vi khuẩn chịu nhiệt.

- Hồ sơ trắc nghiệm ủ và các kết quả phân tích được lưu trữ đầy đủ.

BB 2.11

17. NGĂN CHẶN VÀ TIÊU DIỆT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI

17.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
17	**QCVN 02-01** 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ,g 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e	**17. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** **17.1. 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 **17.2. Tiêu diệt** a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]		

17.2. Cách tiến hành

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

17.2.2. Phạm vi:

a) Tất cả các khu vực tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, cấp đông, bao gói, bảo quản sản phẩm, kho bao bì, kho hóa chất và phụ gia, nơi để dụng cụ chế biến, phòng thay và chứa bảo hộ lao động.

b) Khu vực xung quanh phân xưởng kể từ hàng rào của nhà máy trở vào.

c) Hồ sơ kiểm soát.

17.2.3. 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:

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 17.2.2.a.

- 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 17.2.2..a.

- Các bụi cây; hệ thống thoát nước hở; nơi có nước đọng; nơi tập trung phế liệu; rác thải đối với các khu vực nêu ở mục 17.2.2.b

BB 2.11

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 sự hiện diện và dấu hiệu hiện diện của động vật gây hại trong phân xưởng.

18. KHU VỰC VỆ SINH CÔNG NHÂN

18.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
18	**QCVN 02-01:** 2.1.11.4 2.1.12.2	**18. 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		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

18.2. Cách tiến hành

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

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

18.2.3. 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

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 28.*

BB 2.11

19. BẢO HỘ LAO ĐỘNG

19.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
19	**QCVN 02-01** 2.1.11.3 2.1.12.1.b 2.1.12.2 2.1.14.2	**19. Bảo hộ lao động (BHLĐ)** **19.1. 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 **19.2. 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		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

19.2. Cách tiến hành

19.2.1. 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 tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau.

19.2.2. 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.

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

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

- 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 (tiếp nhận nguyên liệu, chế biến). Kiểm soát việc sử dụng bảo hộ lao động theo quy định.

BB 2.11

- 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.

20. KHO LẠNH VÀ PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN LẠNH

20.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
20	**QCVN 02-01** 2.1.5.5; 2.3.2	**20.1. 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			[ ]			
		đ. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp		[ ]	[ ]			
		20.2. Phương tiện vận chuyển lạnh						
		a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp		[ ]	[ ]			
		b. Đảm bảo vệ sinh		[ ]	[ ]			

20.2. Cách tiến hành

20.2.1. 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.

20.2.2. 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.

20.2.3. 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 và phương tiện vận chuyển lạnh (container, xe lạnh) đảm bảo nhiệt độ sản phẩm đạt -180C hoặc thấp hơn, trừ thời gian xả tuyết hoặc xuất, nhập hàng.

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

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

- Sử dụng kho đúng mục đích.

BB 2.11

21. GHI NHÃN VÀ TRUY XUẤT

21.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
21	**QCVN 02-04** 2.12 **QCVN 02-01** 2.6.4.3; 2.2.2 **QCVN 02-02** 2.3.9	**21. Ghi nhãn và truy xuất** **21.1. Ghi nhãn** a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách **21.2. Thủ tục truy xuất, thu hồi/xử lý** a. Thiết lập đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm b. Thực hiện đầy đủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		

21.2. Cách tiến hành:

21.2.1. 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.

21.2.2. 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

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:

- 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.

BB 2.11

22. BAO GÓI, BẢO QUẢN BAO BÌ

22.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
22	**QCVN 02-01** 2.1.5.8 2.1.12.1.b	**22. Bảo quản, vận chuyển bao bì** a. Có khu vực riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp		[ ] [ ]				

22.2. Cách tiến hành

22.2.1. 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

22.2.2. Phạm vi: Khu vực 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 (trừ khu vực chứa vỏ hộp).

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

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

- Có khu vực riêng để bảo quản bao bì. Khu vực chứa bao bì trung gian phải đảm bảo tránh các nguồn lây nhiễm.
- Sắp xếp hợp lý.
- Phương tiện vận chuyển bao bì của cơ sở không là nguồn lây nhiễm cho bao bì.
- Tình trạng vệ sinh của bao bì.

23. HÓA CHẤT, PHỤ GIA

23.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
23	**QCVN 02-01** 2.1.11.5.đ 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b 2.1.13	**23. Hóa chất, phụ gia** **23.1. 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		[ ]	[ ] [ ]	[ ]		

BB 2.11

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
		23.2. 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		[ ]	[ ] [ ]	[ ]		

23.2. Cách tiến hành

23.2.1. 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.

23.2.2. 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.

23.2.3. 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.

24. KHO BẢO QUẢN THÀNH PHẨM

24.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
24	**QCVN 02-04** 2.13	**24. Kho bảo quản thành phẩm** a. Điều kiện bảo quản thích hợp b. Sắp xếp không đúng cách		[ ] [ ]				

BB 2.11

24.2. Cách tiến hành:

24.2.1. Yêu cầu: Điều kiện bảo quản thành phẩm đảm bảo không ảnh hưởng đến an toàn vệ sinh sản phẩm.

24.2.2. Phạm vi: Kho bảo quản thành phẩm.

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

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

- Kho bảo quản thành phẩm đảm bảo vệ sinh, thoáng mát, khô ráo, có giá, kệ chắc chắn để xếp thành phẩm.

- Sắp xếp theo đúng quy định.

25. MÔI TRƯỜNG XUNG QUANH

25.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
25	**QCVN 02-01** 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1	**25. 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		[ ] [ ]	[ ]			

25.2. Cách tiến hành

25.2.1. Yêu cầu: Môi trường xung quanh không ảnh hưởng đến điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm của phân xưởng chế biến.

25.2.2. Phạm vi:

- Vị trí của nhà máy.

- Bên ngoài và bên trong tường rào nhà máy cho đến phân xưởng chế biến.

25.2.3. 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; các khu vực tù đọng chất thải.

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

BB 2.11

- Đường đi nội bộ của nhà máy.

- Nhà máy không bị ngập nước (trừ trường hợp bị thiên tai).

- 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 cho sản phẩm.

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

26.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
26	**QCVN 02-02** 2.3.1,2,3 2.3.10 2.3.12	**26. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)** 26.1. Cơ cấu tổ chức a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền 26.2. 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		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

26.2. Cách tiến hành

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

26.2.2. 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).

BB 2.11

26.2.3. 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.

27. CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

27.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
27	**QCVN 02-01** **QCVN 02-02** **QCVN 02-04**	**27. Xây dựng chương trình QLCL** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			[ ] [ ]	[ ] [ ]		

27.2. Cách tiến hành

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

27.2.2. 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.

27.2.3. 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.

BB 2.11

28. THỰC HIỆN GMP, SSOP VÀ HACCP

28.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
28	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-04**	**28. 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			[ ]	[ ]		

28.2. Cách tiến hành

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

28.2.2. 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.

28.2.3. 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.

BB 2.11

- 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.

29. HOẠT ĐỘNG THẨM TRA

29.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
29	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-04**	**29. Hoạt động thẩm tra** a. Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát		[ ]	[ ]			
		b. Thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra		[ ]	[ ]			
		c. Thực đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát			[ ]	[ ]		
		d. Thực hiện theo kế hoạch thẩm tra và điều chỉnh chương trình khi cần thiết			[ ]	[ ]		

29.2. Cách tiến hành

29.2.1. Yêu cầu: Đảm bảo chương trình quản lý chất lượng phù hợp và được thực hiện có hiệu quả.

29.2.2. Phạm vi: Hồ sơ, thiết bị, dụng cụ giám sát.

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

Xem xét hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn để đánh giá:

- Biện pháp thẩm tra của doanh nghiệp
- Hồ sơ giám sát (độ chính xác và được thực hiện bởi người có thẩm quyền).
- Kế hoạch lấy mẫu và việc thực hiện.
- Hoạt động hiệu chuẩn thiết bị đo
- Kế hoạch thẩm tra, việc thực hiện kế hoạch thẩm tra và việc điều chỉnh.

BB 2.11

30. HỒ SƠ

30.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
30	**QCVN 02-02** 2.1 2.2.8 **QCVN 02-01** 2.2	**30. Hồ sơ** **30.1. 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 **30.2. 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			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]		

30.2. Cách tiến hành

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

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

30.2.3. 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:

- 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 2.12

Tên cơ quan kiểm tra

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

……, ngày.... tháng.... năm....

BIÊN BẢN
Kiểm tra điều kiện trại chăn nuôi gia cầm

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số (nếu có):..... ngày cấp..... nơi cấp.....
4. Số điện thoại:..... Số Fax (*nếu có*):.....
5. Mã số *(nếu có)*: .....
6. Mặt hàng kinh doanh: .....
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

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt *(Fail)*			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	1. Địa điểm					
1	Vị trí xây dựng trang trại có phù hợp với quy hoạch sử dụng đất của địa phương hay không? hoặc có được cơ quan có thẩm quyền cho phép hay không?	[ ]	[ ]			
2	Vị trí của Trại chăn nuôi có cách xa ít nhất 100m đối với bệnh viện, trường học, chợ, công sở, khu dân cư và đường liên tỉnh hay không?	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
	2. Yêu cầu đối với trại chăn nuôi					
3	Có hàng rào hoặc tường bao quanh hoặc khu biệt lập với bên ngoài để bảo đảm hạn chế người và động vật từ bên ngoài xâm nhập vào trại hay không?	[ ]	[ ]			

BB 2.12

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt *(Fail)*			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	Trước cổng có hố khử trùng/thảm khử trùng hoặc nơi thay quần áo, giày dép trước khi vào trại hay không?	[ ]	[ ]			
5	Có thiết bị khử trùng tiêu độc, biển báo một số điều cấm hoặc hạn chế đối với khách ra vào trại hay không?	[ ]	[ ]			
6	Có phòng làm việc của các cán bộ chuyên môn, nơi mổ khám bệnh tích và lấy bệnh phẩm (đối với trại có quy mô lớn) hay không?	[ ]	[ ]			
7	Có nơi để dụng cụ, thuốc thú y, sổ sách ghi chép tình hình sản xuất, dịch bệnh và sử dụng vắc xin, thuốc của đàn gia cầm hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		
8	Có mặc bảo hộ lao động, khử trùng, tiêu độc trước khi vào khu chăn nuôi hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		
9	Có thực hiện biện pháp tẩy uế khử trùng các loại phương tiện vận chuyển và vật dụng khi vào hoặc ra trại, khu chăn nuôi hay không?	[ ]		[ ]		
10	Kho chứa thức ăn đảm bảo khô ráo, thông thoáng hay không?	[ ]	[ ]			
11	Có thực hiện biện pháp diệt chuột, mối mọt, gián và các loại côn trùng gây hại khác hay không?	[ ]	[ ]			
12	Kho chứa thức ăn có để các loại thuốc sát trùng, hóa chất độc hại hay không?	[ ]	[ ]			
	3. Yêu cầu đối với chuồng nuôi					
13	Chuồng trại có bảo đảm thông thoáng, ánh sáng, nhiệt độ, ẩm độ phù hợp với các giai đoạn nuôi dưỡng gia cầm (gia cầm con, hậu bị, sinh sản) hay không?	[ ]		[ ]		
14	Có biện pháp khử trùng ở lối ra vào chuồng nuôi hay không?	[ ]	[ ]			
15	Có ngăn cách giữa các khu chăn nuôi hay không? Hoặc nuôi riêng biệt từng loại gia cầm hay không? (Khu nuôi gia cầm con; khu nuôi gia cầm hậu bị; khu nuôi gia cầm sinh sản)? Hoặc có áp dụng biện pháp cùng vào cùng ra hay không?	[ ]		[ ]		
16	Có cống rãnh thoát nước thải để không bị ứ đọng nước hay không?	[ ]	[ ]			

BB 2.12

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt *(Fail)*			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
17	Mật độ chăn nuôi có phù hợp hay không?	[ ]	[ ]			
18	Máng ăn, máng uống có được làm bằng vật liệu dễ vệ sinh, tiêu độc khử trùng hay không?	[ ]	[ ]			
19	Hệ thống đèn chiếu sáng, đèn chụp sưởi và các dụng cụ khác có bảo đảm an toàn cho người chăn nuôi và gia cầm hay không?	[ ]	[ ]			
	4. Yêu cầu đối với nơi ấp nở: Đối với các trại chăn nuôi gia cầm giống, có khu vực ấp trứng gia cầm thì tuân theo các điều kiện sau đây:					
20	Có nhà ấp riêng biệt với các khu vực khác trong trại hay không?	[ ]		[ ]		
21	Nhà ấp trứng có bố trí phù hợp và bảo đảm nguyên tắc một chiều từ nơi nhận trứng, bảo quản trứng.>> phòng ấp trứng,>> phòng nở >> đóng hộp gia cầm con và phòng xuất sản phẩm để bảo đảm tránh ô nhiễm chéo hay không?	[ ]	[ ]			
22	Trứng đưa vào ấp có được khử trùng hay không?	[ ]	[ ]			
	5. Yêu cầu chất lượng con giống					
23	Gia cầm giống mua về nuôi phải có nguồn gốc rõ ràng, khỏe mạnh, có bản công bố tiêu chuẩn chất lượng kèm theo hay không?	[ ]		[ ]		
24	Gia cầm giống mua về nuôi có giấy kiểm dịch theo quy định hay không?	[ ]	[ ]			
25	Gia cầm giống sản xuất tại cơ sở có thực hiện công bố tiêu chuẩn hay không?	[ ]		[ ]		
26	Chất lượng con giống có phù hợp với tiêu chuẩn đã công bố hay không?	[ ]		[ ]		
27	Con giống khi lưu thông trong thị trường có khỏe mạnh, không nhiễm bệnh, có ghi rõ nguồn gốc hay không?	[ ]		[ ]		
	6. Yêu cầu thức ăn và nước uống					
28	Thức ăn có chứa các chất gây tồn dư, độc tố nấm mốc và các vi sinh vật có hại vượt quá quy định hiện hành làm ảnh hưởng đến sức khỏe vật nuôi và sức khỏe người tiêu dùng hay không?	[ ]		[ ]	[ ]	
29	Nước uống cho gia cầm có đạt các chỉ tiêu vệ sinh thú y quy định ở phụ lục (bảng 1) của Quy chuẩn không?	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.12

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt *(Fail)*			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	7. Yêu cầu chăm sóc nuôi dưỡng					
30	Cơ sở chăn nuôi gia cầm có quy trình chăm sóc nuôi dưỡng phù hợp với giống, lứa tuổi, tính biệt và mục đích sản xuất hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		
31	Gia cầm nuôi sinh sản có được nuôi riêng biệt theo từng giai đoạn: gia cầm con, gia cầm hậu bị và gia cầm sinh sản hay không?	[ ]		[ ]		
32	Gia cầm nuôi thương phẩm (nuôi thịt) có thực hiện theo nguyên tắc cùng vào cùng ra hay không?	[ ]		[ ]		
	8. Yêu cầu điều kiện vệ sinh thú y: ***Các biện pháp bảo đảm an toàn sinh học trong chăn nuôi gia cầm:***					
33	Có hạn chế khách thăm quan khu chăn nuôi hay không? Khách tham quan có chấp hành quy trình bảo hộ, tiêu độc khử trùng của cơ sở hay không?.	[ ]	[ ]	[ ]		
34	Cơ sở chăn nuôi gia cầm sản xuất con giống có thực hiện đầy đủ quy trình tiêm phòng vắc xin theo quy định hiện hành hay không?	[ ]		[ ]		
35	Có quy trình vệ sinh tiêu độc đối với dụng cụ, chuồng trại chăn nuôi hay không?	[ ]		[ ]		
36	Gia cầm nghi mắc bệnh, mắc bệnh có được nuôi cách ly để tiến hành theo dõi kiểm tra nghiêm ngặt, lấy mẫu kiểm tra (nếu cần thiết), gửi đến phòng thí nghiệm thú y hoặc báo với cơ quan thú y để xác định điều tra nguyên nhân hay không?	[ ]		[ ]		
37	Có biện pháp xử lý hoặc làm sạch chuồng trại sau khi chuyển gia cầm đi nơi khác không? Chuồng nuôi có được làm sạch, tẩy uế, khử trùng và để trống trong thời gian ít nhất 15 ngày trước khi nuôi gia cầm mới hay không?	[ ]		[ ]		
38	Không khí chuồng nuôi có đảm bảo các điều kiện theo các chỉ tiêu quy định ở phụ lục (bảng 2) của Quy chuẩn hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		
39	Không khí trạm ấp có đảm bảo các điều kiện theo các chỉ tiêu quy định ở phụ lục (bảng 2) của Quy chuẩn hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.12

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt *(Fail)*			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	9. Yêu cầu về xử lý chất thải và bảo vệ môi trường:					
	9.1. Xử lý chất thải rắn					
40	Có đủ điều kiện xử lý chất thải rắn, nước thải và gia cầm bệnh, chết hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		
41	Khu xử lý chất thải ở phía cuối trại, chăn nuôi hay không?	[ ]	[ ]			
42	Có thực hiện việc xử lý chất thải rắn hay không?	[ ]		[ ]		
	9.2. Xử lý chất thải lỏng					
43	Nước thải trong quá trình chăn nuôi có đạt các chỉ tiêu quy định ở phụ lục (bảng 4) của Quy chuẩn hay không	[ ]	[ ]	[ ]		
	Tổng hợp					

Ghi chú: Chỉ đánh dấu X vào ô đã được xác định

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 của đoàn kiểm tra:

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

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

BB 2.12

HƯỚNG DẪN
Kiểm tra điều kiện cơ sở chăn nuôi gia cầm

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC LỖI

1.1. Đạt *(Acceptable/Ac):* đáp ứng hoàn toàn quy định.

1.2. Không đạt *(Fail/F)* được chia thành 3 mức lỗi như sau:

1.2.1. Lỗi nghiêm trọng (Serious/Se): sai lệch so với quy định, nếu kéo dài sẽ gây ảnh hưởng đến sức khỏe vật nuôi/dịch bệnh/môi trường.

1.2.2. Lỗi nặng (Major/Ma): sai lệch so với quy định, có thể ảnh hưởng đến sức khỏe vật nuôi/dịch bệnh/môi trường nhưng chưa tới mức nghiêm trọng.

1.2.3. Lỗi nhẹ (Minor/Mi): sai lệch so với quy định, có thể ảnh hưởng đến sức khỏe vật nuôi/dịch bệnh/môi trường nhưng chưa đến mức nặng.

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

2.1. Sử dụng biểu mẫu kiểm tra

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

2.1.2. 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 [ ].

2.1.3. Dùng ký hiệu X đánh dấu vào vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu (mỗi chỉ tiêu chỉ xác định 1 mức lỗi).

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

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

2.2. Hướng dẫn phương pháp kiểm tra đánh giá

2.2.1. Địa điểm xây dựng trại chăn nuôi

Chỉ tiêu 1: Địa điểm xây dựng trang trại phải phù hợp với quy hoạch sử dụng đất của địa phương, hoặc được các cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cho phép (mức lỗi nhẹ).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.1.1 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: Xem xét hồ sơ quy hoạch.
- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

Chỉ tiêu 2: Trại chăn nuôi gia cầm phải xây dựng cách biệt, cách xa bệnh viện, trường học, chợ, công sở và khu dân cư đông người và đường giao thông liên tỉnh, liên huyện ít nhất 100m (mức lỗi nhẹ, nặng và nghiêm trọng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.1.2 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: Kiểm tra thực tế.

BB 2.12

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac)

+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi) khi vi phạm 1 tiêu chí.

+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma) khi vi phạm 2 tiêu chí trở lên.

+ Chưa phù hợp đánh lỗi nghiêm trọng (Se) trường hợp vi phạm 3 chỉ tiêu trở lên.

2.2.2. Yêu cầu về trại chăn nuôi

Chỉ tiêu 3: Có hàng rào hoặc tường kín bao quanh cách biệt với bên ngoài để bảo đảm hạn chế người và động vật từ bên ngoài xâm nhập vào trại (mức lỗi nhẹ).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.1 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế.

- Đánh giá:

+ Phù hợp với đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

Chỉ tiêu 4, 5: Trước cổng có hố khử trùng/thảm khử trùng và thiết bị khử trùng, tiêu độc, có biển báo một số điều cấm hoặc hạn chế đối với khách ra vào trại (mức lỗi nhẹ).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.2 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế.

- Đánh giá:

+ Phù hợp với đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

Chỉ tiêu 6: Có phòng làm việc của các cán bộ chuyên môn, nơi mổ khám bệnh tích và lấy bệnh phẩm (đối với trại có quy mô lớn) (mức lỗi nhẹ).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.3 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Mi).

Chỉ tiêu 7: Có nơi để dụng cụ, thuốc, sổ sách ghi chép tình hình sản xuất, dịch bệnh và sử dụng vắc xin, thuốc của đàn gia cầm (mức lỗi nhẹ và nặng)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.4 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: kiểm tra thực tế.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nhe (Mi):

Chỉ tiêu 8: Có mặc bảo hộ lao động, khử trùng, tiêu độc trước khi vào khu chăn nuôi (mức lỗi nhẹ, nặng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.5 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.

BB 2.12

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi) khi vi phạm 1 tiêu chí

+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma) khi vi phạm 2 tiêu chí trở lên.

Chỉ tiêu 9: Có thực hiện biện pháp tẩy uế khử trùng các loại phương tiện vận chuyển, người và vật dụng tại cổng ra vào trại, khu chăn nuôi (mức lỗi nặng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.6 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

Chỉ tiêu 10,11,12. Có kho chứa thức ăn cách biệt với khu chăn nuôi, phải khô ráo, thoáng mát, thường xuyên có biện pháp diệt chuột, mối mọt, gián và các loại côn trùng gây hại khác. Không để các loại thuốc sát trùng, hóa chất độc hại trong kho chứa thức ăn. (mức lỗi nhẹ và lỗi nặng)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.7 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: kiểm tra thực tế.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp một trong ba tiêu chí trên lỗi nhẹ (Mi)

+ Không phù hợp từ hai tiêu chí trên đánh giá lỗi nặng. (Ma)

2.2.3. Yêu cầu đối với chuồng nuôi

Chỉ tiêu 13: Chuồng trại phải bảo đảm thông thoáng, ánh sáng, nhiệt độ, ẩm độ phù hợp với các giai đoạn nuôi dưỡng gia cầm (gia cầm con, hậu bi, sinh sản) (mức lỗi nặng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.8.1 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

Chỉ tiêu 14: Có biện pháp khử trùng ở lối ra vào chuồng nuôi

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.8.1 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

BB 2.12

Chỉ tiêu 15: Có ngăn cách giữa các khu chăn nuôi hay không? Hoặc nuôi riêng biệt từng loại gia cầm hay không? (Khu nuôi gia cầm con; khu nuôi gia cầm hậu bị; khu nuôi gia cầm sinh sản)? Hoặc có áp dụng biện pháp cùng vào cùng ra hay không?

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2. Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: Kiểm tra thực tế.
- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

Chỉ tiêu 16: Cống rãnh thoát nước thải phải có độ dốc thích hợp khoảng 3 - 5%, không bị ứ đọng nước. (mức lỗi nhẹ).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.8.3 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: Kiểm tra thực tế.
- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

Chỉ tiêu 17: Mật độ chăn nuôi có phù hợp (mức lỗi nhẹ).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.8.4 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: Kiểm tra thực tế, xem xét số lượng thực tế với quy hoạch ban đầu
- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

Chỉ tiêu 18: Máng ăn, máng uống được làm bằng vật liệu dễ vệ sinh, tiêu độc khử trùng (mức lỗi nhẹ).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.8.5 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: Kiểm tra thực tế.
- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

Chỉ tiêu 19: Hệ thống đèn chiếu sáng, đèn chụp sưởi và các dụng cụ khác phải bảo đảm an toàn cho người chăn nuôi và gia cầm (mức lỗi nhẹ).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.8.6 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: Kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết.
- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

2.2.4. Yêu cầu đối với nơi ấp nở: Đối với các trại chăn nuôi gia cầm giống, có khu vực ấp trứng gia cầm

Chỉ tiêu 20: Có nhà ấp riêng biệt với các khu vực khác trong trại (mức lỗi nặng).

BB 2.12

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.9.1 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: Kiểm tra thực tế.
- Đánh giá:
+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).
+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

Chỉ tiêu 21: Nhà ấp trứng được bố trí phải phù hợp thuận lợi bảo đảm nguyên tắc một chiều tránh ô nhiễm chéo trong khu vực bao gồm nơi nhận, phân loại và sát trùng trứng; kho bảo quản trứng; phòng để máy ấp trứng và soi trứng; phòng để máy nở; phòng chọn trống mái, đóng hộp gia cầm con và phòng xuất sản phẩm (mức lỗi nhẹ).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.9.2 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: kiểm tra thực tế và phỏng vấn
- Đánh giá:
+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).
+ Không phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

Chỉ tiêu 22: Trứng đưa vào ấp được khử trùng.

- Yêu cầu: Phù hợp Quyết định số 1057/QĐ-BNN-CN ngày 10/5/2012 của Bộ NN-PTNT.
- Phương pháp: kiểm tra thực tế và phỏng vấn
- Đánh giá:
+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).
+ Không phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

2.2.5. Yêu cầu về chất lượng con giống

Chỉ tiêu 23, 24: Gia cầm giống mua về nuôi phải có nguồn gốc rõ ràng, khỏe mạnh, có giấy kiểm dịch và phải có bản công bố Chỉ tiêu chất lượng kèm theo? (mức lỗi nặng hoặc lỗi nhẹ).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.3.1 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: Xem xét hồ sơ, phỏng vấn khi cần thiết.
- Đánh giá:
+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).
+ Không phù hợp với một số tiêu chí trên đánh giá lỗi nhẹ (Mi).
+ Không phù hợp tất cả chỉ tiêu 24 đánh giá lỗi nặng (Ma).

Chỉ tiêu 25, 26: Gia cầm giống sản xuất tại cơ sở phải thực hiện công bố Chỉ tiêu. Chất lượng con giống phải phù hợp với Chỉ tiêu đã công bố? (mức lỗi nặng hoặc lỗi nhẹ).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.3.2 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: Kiểm tra hồ sơ, phỏng vấn khi cần thiết.
- Đánh giá:
+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).
+ Không phù hợp tiêu chí số 26 đánh giá lỗi nhẹ (Mi).
+ Không phù hợp cả hai chỉ tiêu 25,26 đánh giá lỗi nặng (Ma).

BB 2.12

Chỉ tiêu 27: Con giống khi lưu thông trong thị trường có khỏe mạnh, không nhiễm bệnh, có ghi rõ nguồn gốc (mức lỗi nặng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.3.3 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra hồ sơ, phỏng vấn khi cần thiết hoặc lấy mẫu kiểm tra khi cần thiết.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

2.2.6. Thức ăn, nước uống

Chỉ tiêu 28: Thức ăn có chứa các chất gây tồn dư, độc tố nấm mốc và các vi sinh vật có hại vượt quá quy định hiện hành làm ảnh hưởng đến sức khỏe vật nuôi và sức khỏe người tiêu dùng hay không? lỗi nặng (Ma) lỗi nghiêm trọng (Me)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.4.2 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế, lấy mẫu khi cần thiết.

- Đánh giá:

+ Phù hợp với đánh giá đạt (Ac).

+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma) khi vi phạm 1 tiêu chí

+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nặng (Me) khi vi phạm 2 tiêu chí trở lên.

Chỉ tiêu 29: Nước uống cho gia cầm phải đạt các chỉ tiêu vệ sinh thú y quy định ở phụ lục của quy chuẩn? (mức lỗi nhẹ, nặng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.4.4 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế, lấy mẫu nước uống để phân tích kiểm tra.

- Đánh giá

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi) khi vi phạm 1 tiêu chí

+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma) khi vi phạm 2 tiêu chí trở lên.

2.2.7. Yêu cầu chăm sóc nuôi dưỡng

Chỉ tiêu 30: Cơ sở chăn nuôi gia cầm phải có quy trình chăm sóc nuôi dưỡng phù hợp với giống, lứa tuổi, tính biệt và mục đích sản xuất (mức lỗi nặng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.5.1 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi) khi vi phạm 1 tiêu chí

+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma) khi vi phạm 2 tiêu chí trở lên.

Chỉ tiêu 31: Gia cầm nuôi sinh sản có được nuôi tại riêng biệt theo từng giai đoạn: gia cầm con, gia cầm hậu bị và gia cầm sinh sản hay không? hoặc chỉ nuôi một lứa..

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.5.2 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.

BB 2.12

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

Chỉ tiêu 32: Gia cầm nuôi thương phẩm (nuôi thịt) thực hiện theo nguyên tắc cùng vào cùng ra (mức lỗi nặng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.5.3 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

2.2.8. Yêu cầu vệ sinh thú y

Chỉ tiêu 33: Hạn chế khách thăm quan khu chăn nuôi. Khách tham quan phải chấp hành quy trình bảo hộ, tiêu độc khử trùng của cơ sở (mức lỗi nhẹ lỗi nặng)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.6.1. 1 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết

- Đánh giá:

+ Phù hợp với Chỉ tiêu số 37 đánh giá đạt (Ac).

+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi) khi vi phạm 1 tiêu chí

+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma) khi vi phạm 2 tiêu chí trở lên.

Chỉ tiêu 34: Cơ sở chăn nuôi gia cầm sản xuất con giống phải thực hiện đầy đủ quy trình tiêm phòng vắc xin theo quy định hiện hành (mức lỗi nặng)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.6.1.2 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

Chỉ tiêu 35: Cơ sở chăn nuôi phải có quy trình vệ sinh tiêu độc hàng ngày và định kỳ đối với dụng cụ, chuồng trại chăn nuôi (mức lỗi nặng)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.6.1.4 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết

- Đánh giá:

+ Phù hợp với đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

Chỉ tiêu 36: Gia cầm nghi mắc bệnh, mắc bệnh phải được nuôi cách ly để tiến hành theo dõi kiểm tra nghiêm ngặt, lấy mẫu kiểm tra (nếu cần thiết), gửi đến phòng thí nghiệm thú y hoặc báo với cơ quan thú y để xác định điều tra nguyên nhân (mức lỗi nặng)

BB 2.12

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.6.1.5 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết
- Đánh giá:
+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).
+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

Chỉ tiêu 37: Có biện pháp xử lý hoặc làm sạch chuồng trại sau khi chuyển gia cầm đi nơi khác. Chuồng nuôi được làm sạch, tẩy uế, khử trùng và để trống trong thời gian ít nhất 15 ngày trước khi nuôi gia cầm mới.

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.6.1.6 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết
- Đánh giá:
+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).
+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng.

Chỉ tiêu 38: Yêu cầu điều kiện vệ sinh thú y không khí chuồng nuôi phải đạt các chỉ tiêu quy định ở phụ lục của quy chuẩn (mức lỗi, nhẹ, nặng)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.6.2 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: lấy mẫu không khí để kiểm tra thực tế
- Đánh giá:
+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).
+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi) khi vi phạm 1 tiêu chí
+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma) khi vi phạm 2 tiêu chí trở lên.

Chỉ tiêu 39: Yêu cầu vệ sinh thú y không khí tại trạm ấp trứng gia cầm phải đạt các chỉ tiêu quy định ở phụ lục của quy chuẩn (mức lỗi nhẹ, nặng)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.6.3 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: lấy mẫu kiểm tra thực tế.
- Đánh giá:
+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).
+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi) khi vi phạm 1 tiêu chí.
+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma) khi vi phạm 2 tiêu chí trở lên.

2.2.9. Yêu cầu về xử lý chất thải và bảo vệ môi trường

Chỉ tiêu 40: Đủ điều kiện xử lý chất thải rắn, nước thải và gia cầm bệnh, chết (mức lỗi nhẹ, nặng)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.7.1.1 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: kiểm tra thực tế.
- Đánh giá:
+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).
+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi) khi vi phạm 1 tiêu chí
+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma) khi vi phạm 2 tiêu chí trở lên.

BB 2.12

Chỉ tiêu 41: Khu xử lý chất thải ở phía cuối trại, có địa thế thấp nhất của trại chăn nuôi (mức lỗi nhẹ)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.7.1.2 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: kiểm tra thực tế.
- Đánh giá

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

Chỉ tiêu 42: Có thực hiện việc xử lý chất thải rắn (mức lỗi nặng)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.7.1.3 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: kiểm tra thực tế.
- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

Chỉ tiêu 43: Nước thải trong quá trình chăn nuôi phải đạt các chỉ tiêu quy định ở phụ lục (bảng 4) của Quy chuẩn (mức lỗi nặng)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.7.1.6 Phần 2 QCVN 01-15:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: kiểm tra thực tế.
- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

III. PHÂN LOẠI

Loại A: Cơ sở đạt ít nhất 80% các chỉ tiêu đạt yêu cầu và không vi phạm lỗi nặng hoặc lỗi nghiêm trọng.

Loại B: Cơ sở đạt từ 60% - < 80% các chỉ tiêu đạt yêu cầu và tối đa không quá 20% lỗi nặng đồng thời không có lỗi nghiêm trọng.

Loại C: Cơ sở không đạt hai loại trên.

BB 2.13

Tên cơ quan kiểm tra

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

....., ngày... tháng... năm...

BIÊN BẢN
Kiểm tra điều kiện trại chăn nuôi lợn

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số (nếu có):..... ngày cấp..... nơi cấp.....
4. Số điện thoại:..... Số Fax (*nếu có*):.....
5. Mã số *(nếu có)*: .....
6. Mặt hàng kinh doanh: .....
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

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt *(Fail)*			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	1. Vị trí, địa điểm					
1	Vị trí xây dựng trang trại có phù hợp với quy hoạch sử dụng đất của địa phương hoặc đã được cơ quan có thẩm quyền cho phép không?	[ ]	[ ]	[ ]		
2	Vị trí của Trại chăn nuôi có cách xa ít nhất 100m đối với bệnh viện, trường học, chợ, công sở, khu dân cư và đường liên tỉnh hay không?	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
3	Có cách nhà máy chế biến, giết mổ lợn, chợ buôn bán lợn tối thiểu 01 km hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		
4	Có nguồn nước sạch và đủ trữ lượng cho chăn nuôi hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.13

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt *(Fail)*			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	2. Yêu cầu chuồng trại					
5	Có hàng rào hoặc tường bao quanh hoặc khu biệt lập với bên ngoài để bảo đảm hạn chế người và động vật từ bên ngoài xâm nhập vào trại hay không?	[ ]		[ ]		
6	Trại chăn nuôi có bố trí riêng biệt các khu: khu chăn nuôi; khu vệ sinh, sát trùng thiết bị chăn nuôi; khu tắm rửa, khử trùng, thay quần áo cho công nhân và khách thăm quan; khu cách ly lợn ốm; khu mổ khám và lấy bệnh phẩm; khu tập kết và xử lý chất thải; khu làm việc của cán bộ chuyên môn hay không?	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
7	Trước cổng có hệ thống khử trùng trước khi vào trại hay không?	[ ]		[ ]		
8	Trước mỗi khu chuồng nuôi và tại lối vào mỗi dãy chuồng nuôi có bố trí biện pháp khử trùng không?	[ ]		[ ]		
9	Chuồng nuôi lợn có bố trí hợp lý về vị trí, hướng, kích thước, khoảng cách giữa các dãy chuồng hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		
10	Nền chuồng có đảm bảo không trơn trượt, có rãnh thoát nước, có độ dốc phù hợp (3 - 5%) hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		
11	Vách chuồng có đảm bảo nhẵn, phẳng, không gây trầy xước cho lợn khi cọ sát vào vách chuồng hay không?	[ ]	[ ]			
12	Mái chuồng có đảm bảo chống bị dột nước mưa hay không?	[ ]	[ ]			
13	Đường thoát nước thải từ chuồng nuôi đến khu xử lý chất thải có đảm bảo an toàn, dễ thoát nước hay không?	[ ]		[ ]		
14	Các thiết bị, dụng cụ chứa thức ăn, nước uống có đảm bảo không gây độc, dễ vệ sinh tẩy rửa hay không?	[ ]	[ ]			
15	Các dụng cụ trong các chuồng trại (xẻng, xô,...) có đảm bảo dễ vệ sinh, tẩy rửa sau mỗi lần sử dụng hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		
16	Kho thức ăn, kho thuốc thú y, kho hóa chất và thuốc sát trùng, kho thiết bị,... có đảm bảo thông thoáng, khô ráo và dễ vệ sinh, tiêu độc khử trùng hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.13

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt *(Fail)*			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	3. Yêu cầu con giống					
17	Lợn giống mua về nuôi có đảm bảo khỏe mạnh, có nguồn gốc rõ ràng, có bản công bố tiêu chuẩn chất lượng kèm theo hay không?	[ ]		[ ]		
18	Lợn giống mua về nuôi có giấy kiểm dịch theo quy định hay không?	[ ]		[ ]		
19	Lợn giống sản xuất tại cơ sở có thực hiện công bố tiêu chuẩn hay không?	[ ]		[ ]		
20	Chất lượng con giống có phù hợp với tiêu chuẩn đã công bố hay không?	[ ]		[ ]		
21	Lợn giống có được quản lý và sử dụng phù hợp theo quy định hiện hành của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hay không?	[ ]		[ ]		
	4. Thức ăn, nước uống					
22	Thức ăn cho lợn có đảm bảo theo quy trình của cơ sở hay không?	[ ]	[ ]			
23	Có sử dụng lại thức ăn thừa của đàn lợn đã bị dịch để chăn nuôi hay không?	[ ]			[ ]	
24	Bao bì, dụng cụ đựng thức ăn của đàn lợn bị dịch bệnh có được tiêu độc, khử trùng hay không?	[ ]			[ ]	
25	Nước dùng cho lợn uống có đảm bảo tiêu chuẩn chất lượng theo quy định hay không?	[ ]		[ ]		
26	Có tuân thủ thời gian ngừng thuốc, ngừng hóa chất theo hướng dẫn của nhà sản xuất hoặc quy định của nhà nước hay không?	[ ]			[ ]	
27	Có sử dụng kháng sinh, hóa chất trong danh mục cấm theo quy định hiện hành hay không?	[ ]			[ ]	
	5. Chăm sóc, nuôi dưỡng					
28	Có quy trình chăm sóc, nuôi dưỡng phù hợp với từng loại lợn theo các giai đoạn sinh trưởng phát triển không?	[ ]		[ ]		
29	Có đảm bảo mật độ chăn nuôi hay không?	[ ]		[ ]		
30	Có đảm bảo điều kiện vệ sinh thú y trong chuồng nuôi hay không?	[ ]		[ ]		
	6. Vệ sinh thú y					
31	Sử dụng chất sát trùng trong chăn nuôi có phù hợp, đúng cách hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		
32	Các phương tiện vận chuyển khi vào trại chăn nuôi hoặc khu chăn nuôi có được sát trùng không?	[ ]		[ ]	[ ]	

BB 2.13

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt *(Fail)*			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
33	Người ra vào trại có thay quần áo, giầy dép và mặc quần áo bảo hộ của trại hay không?	[ ]		[ ]	[ ]	
34	Khi vào các chuồng nuôi có nhúng ủng hoặc giầy dép vào hố khử trùng hay không?	[ ]		[ ]		
35	Có định kỳ phun thuốc sát trùng xung quanh khu chăn nuôi, các chuồng nuôi ít nhất 1 lần/2 tuần hay không?	[ ]		[ ]		
36	Có phun thuốc sát trùng trên lợn 1 lần/tuần khi có dịch bệnh bằng các dung dịch sát trùng thích hợp theo hướng dẫn của nhà sản xuất hay không?	[ ]		[ ]		
37	Có định kỳ phát quang bụi rậm, khơi thông và vệ sinh cống rãnh trong khu chăn nuôi ít nhất 1 lần/tháng hay không?	[ ]	[ ]			
38	Có đảm bảo không vận chuyển lợn, thức ăn, chất thải chung một phương tiện hay không?	[ ]		[ ]		
39	Có thực hiện sát trùng phương tiện vận chuyển trước và sau khi vận chuyển hay không?	[ ]		[ ]		
40	Có vệ sinh máng ăn, máng uống hàng ngày hay không?	[ ]	[ ]			
41	Có biện pháp để kiểm soát côn trùng, loài gặm nhấm và động vật khác (nếu có) trong khu chăn nuôi hay không? Khi sử dụng bẫy, bả phải có biển thông báo và ghi sơ đồ chi tiết vị trí đặt bẫy, bả và thường xuyên kiểm tra thu gom để xử lý hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		
42	Có thực hiện các quy định về tiêm phòng cho đàn lợn theo quy định hay không?	[ ]		[ ]		
43	Có thực hiện đầy đủ các quy định hiện hành về chống dịch trong trường hợp trại có dịch hay không?	[ ]		[ ]		
44	Có áp dụng phương thức chăn nuôi "cùng vào cùng ra" theo thứ tự ưu tiên cả khu, từng dãy, từng chuồng, từng ô hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		
45	Sau mỗi đợt nuôi có làm vệ sinh, tiêu độc khử trùng chuồng, dụng cụ chăn nuôi không?	[ ]		[ ]		
46	Có để trống chuồng ít nhất 7 ngày sau mỗi đợt nuôi, để trống chuồng ít nhất 21 ngày sau mỗi đợt dịch không?	[ ]		[ ]		

BB 2.13

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt *(Fail)*			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	7. Xử lý chất thải và bảo vệ môi trường					
47	Có hệ thống xử lý chất thải hay không?	[ ]		[ ]	[ ]	
48	Chất thải rắn được thu gom và xử lý bằng nhiệt, hoặc bằng hóa chất, hoặc bằng chế phẩm sinh học phù hợp. Chất thải rắn trước khi đưa ra ngoài có được xử lý đảm bảo vệ sinh dịch tễ theo quy định hiện hành hay không?	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
49	Các chất thải lỏng đảm bảo được dẫn trực tiếp từ các chuồng nuôi đến khu xử lý bằng đường thoát riêng. Chất thải lỏng đảm bảo được xử lý bằng hóa chất hoặc bằng phương pháp xử lý sinh học phù hợp	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
50	Nước thải phải đảm bảo được xử lý đạt tiêu chuẩn tại bảng 2, phần phụ lục Quy chuẩn trước khi thải ra môi trường hay không?	[ ]		[ ]		
	Tổng hợp					

Ghi chú: Chỉ đánh dấu X vào ô đã được xác định

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 của đoàn kiểm tra:

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

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

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

BB 2.13

HƯỚNG DẪN
Kiểm tra điều kiện cơ sở chăn nuôi lợn

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC LỖI

1.1. Đạt *(Acceptable/Ac):* đáp ứng hoàn toàn quy định.

1.2. Không đạt *(Fail/F)* được chia thành 3 mức lỗi như sau:

1.2.1. Lỗi nghiêm trọng (Serious/Se): sai lệch so với quy định, nếu kéo dài sẽ ảnh hưởng đến sức khỏe vật nuôi/dịch bệnh/môi trường.

1.2.2. Lỗi nặng (Major/Ma): sai lệch so với quy định, có thể ảnh hưởng đến sức khỏe vật nuôi/dịch bệnh/môi trường nhưng chưa tới mức nghiêm trọng.

1.2.3. Lỗi nhẹ (Minor/Mi): sai lệch so với quy định, có thể ảnh hưởng đến sức khỏe vật nuôi/dịch bệnh/môi trường nhưng chưa đến mức nặng.

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

2.1. Sử dụng biểu mẫu kiểm tra

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

2.1.2. 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 [ ].

2.1.3. Dùng ký hiệu X đánh dấu vào vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu (mỗi chỉ tiêu chỉ xác định 1 mức lỗi).

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

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

2.2. Hướng dẫn phương pháp kiểm tra đánh giá

2.2.1. Vị trí, địa điểm

Chỉ tiêu 1: Vị trí xây dựng trang trại phải phù hợp với quy hoạch sử dụng đất của địa phương, hoặc được các cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cho phép (mức lỗi nhẹ hoặc nặng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.1.1 Phần 2 QCVN 01-14 2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: Xem xét hồ sơ quy hoạch.
- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac)

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma) khi địa phương đã có quy hoạch;

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi) khi địa phương chưa có quy hoạch.

Chỉ tiêu 2, 3: Khoảng cách từ trang trại đến trường học, bệnh viện, khu dân cư, nơi thường xuyên tập trung đông người, đường giao thông chính, nguồn nước mặt... tối thiểu 100m.

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.1.2 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

BB 2.13

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết.

- Đánh giá

+ Phù hợp tất cả các tiêu chí đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp 1 tiêu chí, đánh giá lỗi nhẹ (Mi)

+ Không phù hợp 2 - 3 tiêu chí, đánh giá lỗi nặng (Ma).

+ Không phù hợp trên 3 tiêu chí, đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se)

Chỉ tiêu 4: Nơi xây dựng trang trại phải có nguồn nước sạch và đủ trữ lượng cho chăn nuôi; đảm bảo điều kiện xử lý chất thải theo quy định? (mức lỗi nặng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.1.3 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết.

- Đánh giá

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

2.2.2. Yêu cầu về chuồng trại

Chỉ tiêu 5: Trại chăn nuôi phải có tường hoặc hàng rào bao quanh nhằm kiểm soát được người và động vật ra vào trại? (mức lỗi nặng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.1 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế.

- Đánh giá

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

Chỉ tiêu 6: Trại chăn nuôi phải bố trí riêng biệt các khu: khu chăn nuôi; khu vệ sinh, sát trùng thiết bị chăn nuôi; khu tắm rửa, khử trùng, thay quần áo cho công nhân và khách thăm quan; khu cách ly lợn ốm; khu mổ khám lâm sàng và lấy bệnh phẩm; khu tập kết và xử lý chất thải; khu làm việc của cán bộ chuyên môn?

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.2 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra sơ đồ mặt bằng và thực tế.

- Đánh giá

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Có bố trí riêng biệt nhưng chưa hoàn thiện, đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

+ Chưa phù hợp từ 2 đến 3 tiêu chí đánh giá lỗi nặng (Ma).

+ Chưa phù hợp > 3 tiêu chí đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se).

Chỉ tiêu 7, 8: Cổng ra vào trại chăn nuôi, khu chuồng nuôi và tại lối ra vào mỗi dãy chuồng nuôi phải bố trí hố khử trùng? (lỗi nặng)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.3 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: kiểm tra thực tế

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp: Lỗi nặng (Ma): không có hố khử trùng hoặc hệ thống khử trùng.

BB 2.13

Chỉ tiêu 9: Chuồng nuôi lợn phải bố trí hợp lý theo các kiểu chuồng về vị trí, hướng, kích thước, khoảng cách giữa các dãy chuồng theo quy định hiện hành về chuồng trại. (mức lỗi nặng)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.4 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết
- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Chưa phù hợp đánh lỗi nhẹ (Mi) khi vi phạm 1 chỉ tiêu.

+ Chưa phù hợp đánh lỗi nặng (Ma) khi vi phạm từ 02 yêu cầu trở lên.

Chỉ tiêu 10: Nền chuồng phải đảm bảo không trơn trượt và phải có rãnh thoát nước đối với chuồng sàn, có độ dốc từ 3 - 5% đối với chuồng nền? (mức lỗi nặng và nhẹ).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.5 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: Kiểm tra thực tế.
- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Chưa phù hợp 01 chỉ tiêu đánh lỗi nhẹ (Mi)

+ Chưa phù hợp từ 2 chỉ tiêu trở lên đánh lỗi nặng (Ma)

Chỉ tiêu 11: Vách chuồng phải nhẵn, không có góc sắc, đảm bảo lợn không bị trầy xước khi cọ sát vào vách chuồng? (mức lỗi nhẹ).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.6 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: Kiểm tra thực tế.
- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

Chỉ tiêu 12: Mái chuồng phải đảm bảo không bị dột nước khi mưa? (mức lỗi nhẹ).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.7 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: Kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết.
- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh lỗi nhẹ (Mi)

Chỉ tiêu 13: Đường thoát nước thải từ chuồng nuôi đến khu xử lý chất thải phải kín, đảm bảo dễ thoát nước và không trùng với đường thoát nước khác? (mức lỗi nặng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.8 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.
- Phương pháp: Kiểm tra thực tế.
- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

BB 2.13

Chỉ tiêu 14: Các thiết bị, dụng cụ chứa thức ăn, nước uống phải đảm bảo không gây độc và dễ vệ sinh tẩy rửa? (mức lỗi nặng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.9 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Chưa phù hợp 01 chỉ tiêu đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

+ Chưa phù hợp từ 2 chỉ tiêu trở lên, đánh giá lỗi nặng (Ma).

Chỉ tiêu 15: Các dụng cụ khác trong các chuồng trại (xẻng, xô,...) phải đảm bảo dễ vệ sinh, tẩy rửa sau mỗi lần sử dụng? (mức lỗi nhẹ).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.10 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

Chỉ tiêu 16: Các kho thức ăn, kho thuốc thú y, kho hóa chất và thuốc sát trùng, kho thiết bị,... phải được thiết kế đảm bảo thông thoáng, không ẩm thấp và dễ vệ sinh, tiêu độc khử trùng? (mức lỗi nặng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.2.11 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Chưa phù hợp 01 chỉ tiêu, đánh giá lỗi nhẹ (Mi)

+ Chưa phù hợp từ 2 chỉ tiêu trở lên đánh giá lỗi nặng (Ma)

2.2.3. Yêu cầu về con giống

Chỉ tiêu 17, 18, 19: Lợn giống mua về nuôi phải có nguồn gốc rõ ràng, khỏe mạnh, có đầy đủ giấy kiểm dịch và phải có bản công bố tiêu chuẩn chất lượng kèm theo. Trước khi nhập đàn, lợn phải được nuôi cách ly theo quy định hiện hành? (mức lỗi nặng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.3.1 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Xem xét hồ sơ, phỏng vấn khi cần thiết.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac)

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Se)

Chỉ tiêu 20: Lợn giống sản xuất tại cơ sở phải thực hiện công bố tiêu chuẩn. Chất lượng con giống phải bảo đảm đúng tiêu chuẩn đã công bố? (mức lỗi nặng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.3.2 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra hồ sơ, phỏng vấn khi cần thiết.

BB 2.13

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

Chỉ tiêu 21: Lợn giống phải được quản lý và sử dụng phù hợp theo quy định hiện hành của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn? (mức lỗi nặng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.3.3 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra hồ sơ, phỏng vấn khi cần thiết.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

2.2.4. Thức ăn, nước uống

Chỉ tiêu 22: Thức ăn cho lợn có đảm bảo theo quy trình của cơ sở hay không? (mức lỗi nhẹ).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.4.1 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi) vì đây là vấn đề kỹ thuật có thể khắc phục ngay.

Chỉ tiêu 23: Có sử dụng lại thức ăn của đàn lợn đã bị dịch cho chăn nuôi hay không. (mức lỗi nghiêm trọng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.4.2 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac)

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se)

Chỉ tiêu 24: Bao bì, dụng cụ đựng thức ăn của đàn lợn bị dịch bệnh phải được tiêu độc, khử trùng? (mức lỗi nghiêm trọng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.4.3 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se).

Chỉ tiêu 25: Nước dùng cho lợn uống phải đảm bảo tiêu chuẩn theo quy định hay không? (mức lỗi nặng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.4.4 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

BB 2.13

Chỉ tiêu 26, 27: Trong trường hợp phải trộn thuốc, hóa chất vào thức ăn, nước uống nhằm mục đích phòng bệnh hoặc trị bệnh phải tuân thủ thời gian ngừng thuốc, ngừng hóa chất theo hướng dẫn của nhà sản xuất; không được sử dụng kháng sinh, hóa chất trong danh mục cấm theo quy định hiện hành? (mức lỗi nghiêm trọng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.4.5 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac)

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se)

2.2.5. Chăm sóc, nuôi dưỡng

Chỉ tiêu 28: Có quy trình chăm sóc, nuôi dưỡng phù hợp các loại lợn theo các giai đoạn sinh trưởng phát triển? (mức lỗi nặng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.5.1 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế, xem hồ sơ, phỏng vấn khi cần thiết.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

Chỉ tiêu 29, 30: Mật độ nuôi, cung cấp thức ăn nước uống, vệ sinh thú y phải phù hợp theo quy định hiện hành? (mức lỗi nặng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.5.2 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: Kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết.

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

2.2.6. Vệ sinh thú y

Chỉ tiêu 31: Sử dụng chất sát trùng trong chăn nuôi có phù hợp, đúng cách (mức lỗi nhẹ và nặng)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.6.1 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Chưa phù hợp đánh lỗi nhẹ (Mi) khi có tuân thủ việc thay hoặc bổ sung chất sát trùng theo khuyến cáo nhà sản xuất, nhưng không toàn diện tại các hố khử trùng tại các vị trí: cổng trại, khu chuồng nuôi và lối ra vào mỗi dãy chuồng.

+ Chưa phù hợp, đánh lỗi nặng (Ma) khi không tuân thủ theo khuyến cáo của nhà sản xuất.

BB 2.13

Chỉ tiêu 32, 33, 34: Tất cả các phương tiện vận chuyển khi vào trại chăn nuôi, khu chăn nuôi phải đi qua hố khử trùng và phải được phun thuốc sát trùng. Mọi người trước khi vào khu chăn nuôi phải thay quần áo, giầy dép và mặc quần áo bảo hộ của trại; trước khi vào các chuồng nuôi phải nhúng ủng hoặc giầy dép vào hố khử trùng?

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.6.2 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp:

a) Đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se): khi các phương tiện không được khử/sát trùng khi vào trại; Không thay giày dép, quần áo bảo hộ khi vào trại;

b) Đánh giá lỗi nặng (Mi): Khi vào các dãy chuồng nuôi không nhúng ủng hoặc giầy dép vào hố khử trùng.

Chỉ tiêu 35, 36: Định kỳ phun thuốc sát trùng xung quanh khu chăn nuôi, các chuồng nuôi ít nhất 1 lần/2 tuần; phun thuốc sát trùng trên lợn 1 lần/tuần khi có dịch bệnh bằng các dung dịch sát trùng thích hợp theo hướng dẫn của nhà sản xuất? (mức lỗi nặng)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.6.3 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

Chỉ tiêu 37: Định kỳ phát quang bụi rậm, khơi thông và vệ sinh cống rãnh trong khu chăn nuôi ít nhất 1 lần/tháng? (mức lỗi nhẹ)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.6.4 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

Chỉ tiêu 38: Không vận chuyển lợn, thức ăn, chất thải chung một phương tiện; phải thực hiện sát trùng phương tiện vận chuyển trước và sau khi vận chuyển? (mức lỗi nặng)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.6.5 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

Chỉ tiêu 39: Phải vệ sinh máng ăn, máng uống hàng ngày? (mức lỗi nhẹ)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.6.6 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết

BB 2.13

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

Chỉ tiêu 41: Có biện pháp để kiểm soát côn trùng, loài gặm nhấm và động vật khác (nếu có) trong khu chăn nuôi. Khi sử dụng bẫy, bả phải có biển thông báo và ghi sơ đồ chi tiết vị trí đặt bẫy, bả và thường xuyên kiểm tra thu gom để xử lý? (mức lỗi nhẹ)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.6.7 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Chưa phù hợp 01 chỉ tiêu, đánh giá lỗi nhẹ (Mi)

+ Chưa phù hợp từ 02 chỉ tiêu trở lên, đánh giá lỗi nặng (Ma).

Chỉ tiêu 42, 43: Thực hiện các quy định về tiêm phòng cho đàn lợn theo quy định. Trong trường hợp trại có dịch, phải thực hiện đầy đủ các quy định hiện hành về chống dịch (mức lỗi nặng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.6.8 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: kiểm tra hồ sơ, phỏng vấn khi cần thiết

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

Chỉ tiêu 44: Áp dụng phương thức chăn nuôi "cùng vào cùng ra" theo thứ tự ưu tiên cả khu, từng dãy, từng chuồng, từng ô? (mức lỗi nặng)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.6.9 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: kiểm tra hồ sơ, phỏng vấn khi cần thiết

- Đánh giá

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi) khi không thực hiện triệt để.

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma).

Chỉ tiêu 45, 46: Sau mỗi đợt nuôi phải làm vệ sinh, tiêu độc khử trùng chuồng, dụng cụ chăn nuôi và để trống chuồng ít nhất 7 ngày trước khi đưa lợn mới đến. Trong trường hợp trại bị dịch, phải để trống chuồng ít nhất 21 ngày (mức lỗi nghiêm trọng).

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.6.10 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: kiểm tra hồ sơ, phỏng vấn khi cần thiết

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se).

BB 2.13

2.2.7. Xử lý chất thải và bảo vệ môi trường

Chỉ tiêu 47: Các trại chăn nuôi bắt buộc phải có hệ thống xử lý chất thải trong quá trình chăn nuôi.

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.7.1 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: kiểm tra hồ sơ, kiểm tra thực địa, phỏng vấn khi cần thiết

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Có hệ thống xử lý chất thải nhưng không hoạt động, lỗi nặng (Ma).

+ Không có hệ thống xử lý chất thải đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se).

Chỉ tiêu 48: Chất thải rắn được thu gom và xử lý bằng nhiệt, hoặc bằng hóa chất, hoặc bằng chế phẩm sinh học phù hợp. Chất thải rắn trước khi đưa ra ngoài có được xử lý đảm bảo vệ sinh dịch tễ theo quy định hiện hành? (mức lỗi nghiêm trọng)

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.7.2 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se).

+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi) khi xử lý chất thải những vẫn chưa triệt để.

+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma) khi xử lý chất thải vẫn còn ô nhiễm.

Chỉ tiêu 49, 50: Các chất thải lỏng phải được dẫn trực tiếp từ các chuồng nuôi đến khu xử lý bằng đường thoát riêng. Chất thải lỏng phải được xử lý bằng hóa chất hoặc bằng phương pháp xử lý sinh học phù hợp. Nước thải sau khi xử lý, thải ra môi trường phải đạt tiêu chuẩn tại bảng 2, phần phụ lục Quy chuẩn này?

- Yêu cầu: Đáp ứng quy định tại mục 2.7.3 Phần 2 QCVN 01-14:2010/BNNPTNT.

- Phương pháp: kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết

- Đánh giá:

+ Phù hợp đánh giá đạt (Ac).

+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nhẹ (Mi) khi xử lý chất thải lỏng nhưng chưa đảm bảo, có thể khắc phục nhanh,

+ Chưa phù hợp đánh giá lỗi nặng (Ma) khi xử lý chất thải lỏng nhưng chưa đảm bảo, cần nhiều thời gian khắc phục ô nhiễm

+ Không phù hợp đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se) khi không xử lý chất thải lỏng.

III. PHÂN LOẠI

- Loại A: Cơ sở đạt ít nhất 80% các chỉ tiêu đạt yêu cầu và không vi phạm lỗi nặng hoặc lỗi nghiêm trọng.

- Loại B: Cơ sở đạt từ 60% - < 80% các chỉ tiêu đạt yêu cầu và tối đa không quá 20% lỗi nặng đồng thời không có lỗi nghiêm trọng.

- Loại C: Cơ sở không đạt hai loại trên.

BB 2.14

Tên cơ quan kiểm tra

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

....., ngày... tháng... năm...

BIÊN BẢN
Kiểm tra điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trang trại chăn nuôi bò sữa

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số (nếu có):..... ngày cấp..... nơi cấp.....
4. Số điện thoại:..... Số Fax (*nếu có*):.....
5. Mã số *(nếu có)*: .....
6. Mặt hàng sản xuất/kinh doanh: .....
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

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Chưa đạt			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
1	**Địa điểm xây dựng**					
1.1	Vị trí xây dựng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
1.2	Khoảng cách từ trang trại đến khu dân cư, đến các công trình xây dựng khác, đến nguồn nước	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
1.3	Thiết kế của trang trại, tường rào ngăn cách giữa các khu	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2	**Thiết kế chuồng trại, kho và thiết bị chăn nuôi**					
2.1	Khu hành chính	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

BB 2.14

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Chưa đạt			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
2.2	Nhà xưởng, nhà kho	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2.3	Hệ thống vệ sinh sát trùng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2.4	Kho chứa nguyên liệu và thức ăn	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2.5	Bảo quản nguyên liệu và thức ăn khi nhập kho	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2.6	Kho chứa thuốc thú y, thuốc sát trùng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2.7	Kho lạnh, tủ lạnh để bảo quản thuốc	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2.8	Thiết bị chăn nuôi, dụng cụ chứa thức ăn, nước uống	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2.9	Trang bị bảo hộ lao động	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2.10	Phòng thay trang phục, bảo hộ lao động	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
3	**Con giống và quản lý giống**					
3.1	Nguồn gốc con giống	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
3.2	Chất lượng con giống	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
3.3	Quản lý đàn và con giống	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
4	**Vệ sinh chăn nuôi**					
4.1	Dụng cụ vệ sinh, chất thải và chuồng trại	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
4.2	Hố sát trùng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
4.3	Hệ thống phun sát trùng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
4.4	Định kỳ sát trùng chuồng trại và dụng cụ chăn nuôi	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
4.5	Phương tiện vận chuyển thức ăn và vận chuyển sữa	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
4.6	Ghi chép về hóa chất, nguyên liệu, thức ăn, thuốc thú y	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
5	**Quản lý thức ăn, nước uống và vệ sinh môi trường**					
5.1	Giám sát các nguy cơ ảnh hưởng đến chất lượng thức ăn	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
5.2	Thông tin về nguyên liệu, thức ăn và kiểm tra khi giao nhận	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
5.3	Tiêu chuẩn kho chứa	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
5.4	Hướng dẫn sử dụng thuốc thú y, thuốc kháng sinh	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
5.5	Nguồn nước	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
5.6	Hệ thống thoát nước	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
5.7	Hệ thống xử lý, thu gom nước thải, chất thải	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
6	**Quản lý sữa và vệ sinh vắt sữa**					
6.1	Khu vực vắt sữa	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

BB 2.14

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Chưa đạt			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
6.2	Người và dụng cụ vắt sữa	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
6.3	Quản lý sữa	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
7	**Quản lý dịch bệnh và sử dụng thuốc thú y**					
7.1	Tiêm phòng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
7.2	Sổ sách ghi chép	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
8	**Quản lý nhân sự**					
8.1	Trình độ chăn nuôi	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
8.2	Trang bị bảo hộ cho người chăn nuôi và khách tham quan	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
9	**Quy định khác**					
9.1	Báo cáo sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
9.2	Chấp hành các yêu cầu khác về quản lý	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
	Tổng hợp					

Ghi chú: Chỉ đánh dấu X vào ô đã được xác định

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 của đoàn kiểm tra:

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

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

BB 2.14

HƯỚNG DẪN
Kiểm tra điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trang trại chăn nuôi bò sữa

I. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- Lỗi nghiêm trọng (*Se*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, gây ảnh hưởng chất lượng sản phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

- Lỗi nặng (*Ma*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây ảnh hưởng chất lượng sản phẩm nhưng chưa tới mức nghiêm trọng.

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

2. Bảng xếp loại

Xếp loại	Mức Lỗi		
	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
Loại A	≤ 2	0	0
Loại B	Ma = 1 và tổng Mi + Ma ≤ 3		0
Loại C	-	2 - 3	0
	-	-	1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

3.1. Cơ sở đủ điều kiện kinh doanh đảm bảo chất lượng thuốc thú y, hóa chất, chế phẩm sinh học, vi sinh vật dùng trong thú y, thú y thủy sản: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

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

- Không có lỗi nghiêm trọng, lỗi nặng và tổng số sai lỗi nhẹ không quá 2 nhóm chỉ tiêu.

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

- Không có lỗi Nghiêm trọng và

Số lỗi Nặng bằng 1 và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 3 nhóm chỉ tiêu.

***3.2.* Cơ sở chưa đủ điều kiện kinh doanh đảm bảo chất lượng lượng thuốc thú y, hóa chất, chế phẩm sinh học, vi sinh vật dùng trong thú y, thú y thủy sản: Khi cơ sở xếp loại C**

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

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc có số lỗi Nặng từ 2 đến 3 nhóm chỉ tiêu

II. PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA

A. Ghi biên bản kiểm tra

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

BB 2.14

- 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 khắc phục".

III. CÁC CHỈ TIÊU KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

1. Địa điểm xây dựng và môi trường xung quanh

1.1. Vị trí xây dựng

- Đạt yêu cầu: Vị trí xây dựng trang trại bò sữa phải phù hợp với quy hoạch sử dụng đất của địa phương. Đã được cơ quan có thẩm quyền cấp phép xây dựng.

- Lỗi nhẹ: trang trại xây dựng không theo quy hoạch nhưng ở xa khu dân cư, các khu vực công cộng khác. Đã được cơ quan có thẩm quyền cấp phép xây dựng.

- Lỗi nghiêm trọng: trang trại xây dựng không theo quy hoạch, gần khu dân cư, bệnh viện, trường học, các khu vực công cộng khác. Chưa được cơ quan có thẩm quyền cấp phép xây dựng.

1.2. Khoảng cách từ trang trại đến các công trình khác, đến nguồn nước

- Đạt yêu cầu: Ở cuối và cách xa nguồn nước sinh hoạt, có khoảng cách phù hợp với các quy định hiện hành

- Lỗi nhẹ: gần nguồn nước sinh hoạt, có khoảng cách từ trang trại đến khu dân cư, trường học, chợ… không phù hợp

- Lỗi nặng: Không đảm bảo trên hai yêu cầu trên

1.3. Thiết kế chuồng trại, kho và thiết bị chăn nuôi

- Đạt yêu cầu: Trang trại được thiết kế các khu vực riêng biệt và giữa các khu có tường ngăn cách.

- Lỗi nhẹ: Không đảm bảo một trong các yêu cầu trên

- Lỗi nặng: Không đảm bảo trên hai yêu cầu trên

2. Thiết kế chuồng trại, kho và thiết bị chăn nuôi

2.1. Khu hành chính

- Đạt yêu cầu: Có khu hành chính riêng biệt và đầy đủ: văn phòng, nhà làm việc, khu vệ sinh... và đặt ngoài khu chăn nuôi;

BB 2.14

- Lỗi nhẹ: Không đảm bảo một trong các yêu cầu trên;

- Lỗi nặng: Không có khu hành chính hoặc có nhưng không có tường ngăn cách với khu chăn nuôi.

2.2. Nhà xưởng, nhà kho

- Đạt yêu cầu: Diện tích nhà xưởng phải phù hợp và có khu vực riêng biệt giữa kho thức ăn, kho thuốc thú y, thuốc sát trùng và kho chứa các dụng cụ máy móc, có khu nuôi cách ly và khu xử lý chất thải.

- Lỗi nhẹ: Không đảm bảo một trong các yêu cầu trên và diện tích không phù hợp;

- Lỗi nặng: Không có hoặc có nhưng không riêng biệt nhau.

2.3. Hệ thống vệ sinh sát trùng

- Đạt yêu cầu: Có hệ thống vệ sinh sát trùng thích hợp để giảm thiểu sự lây lan của mầm bệnh

- Lỗi nhẹ: Còn một số vị trí không theo nguyên tắc;

- Lỗi nặng: Không có hệ thống vệ sinh, sát trùng.

2.4. Kho chứa nguyên liệu và thức ăn

- Đạt yêu cầu: Có kho chứa nguyên liệu, thức ăn hợp lý và hợp vệ sinh, các nguyên liệu và thức ăn được bảo quản theo tiêu chuẩn quy định;

- Lỗi nhẹ: Có nhưng chưa được bố trí hợp lý;

- Lỗi nặng: Không đảm bảo trên hai yêu cầu trên.

2.5. Bảo quản nguyên liệu và thức ăn khi nhập kho

- Đạt yêu cầu: Nguyên liệu thức ăn khi nhập kho được bảo quản và ghi chép đầy đủ;

- Lỗi nhẹ: Nguyên liệu thức ăn khi nhập kho không được bảo quản cẩn thận hoặc không được ghi chép cụ thể;

- Lỗi nặng: Không đảm bảo trên hai yêu cầu trên.

2.6. Kho chứa thuốc thú y, thuốc sát trùng

- Đạt yêu cầu: Kho chứa được xây dựng thông thoáng, có sơ đồ vị trí các loại thuốc và có sổ ghi chép theo dõi sử dụng thuốc

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không có sơ đồ hoặc không ghi chép đầy đủ việc sử dụng thuốc;

- Lỗi nặng: Không đảm bảo hai yêu cầu trên.

2.7. Kho lạnh, tủ lạnh để bảo quản thuốc

- Đạt yêu cầu: Có kho lạnh hoặc tủ lạnh để bảo quản vắc xin đúng quy định;

- Lỗi nặng: không có tủ lạnh để bảo quản thuốc và vắc xin.

2.8. Thiết bị chăn nuôi, dụng cụ chứa thức ăn, nước uống

- Đạt yêu cầu: Có đầy đủ thiết bị chăn nuôi, dụng cụ chứa thức ăn, nước uống và đảm bảo vệ sinh;

- Lỗi nhẹ: Thiếu hoặc chưa đảm bảo vệ sinh;

- Lỗi nặng: Không đảm bảo hai yêu cầu trên.

BB 2.14

2.9. Trang bị bảo hộ lao động

- Đạt yêu cầu: Có đầy đủ trang bị bảo hộ lao động cho người chăn nuôi và khách đến thăm quan;

- Lỗi nhẹ: Có bảo hộ cho người lao động và khách thăm quan nhưng chưa đảm bảo vệ sinh;

- Lỗi nặng: Không có hoặc thiếu trang bị bảo hộ lao động và không đảm bảo vệ sinh.

2.10. Phòng thay trang phục bảo hộ lao động

- Đạt yêu cầu: Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động riêng biệt nam và nữ

- Lỗi nhẹ: có nhưng không có phòng riêng biệt cho nam và nữ;

Lỗi nặng: Không có phòng thay trang bị bảo hộ lao động cho người chăn nuôi.

3. Con giống và quản lý giống

3.1. Nguồn gốc con giống

- Đạt yêu cầu: Con giống có nguồn gốc rõ ràng đầy đủ hồ sơ giống theo quy định

- Lỗi nhẹ: Có hồ sơ lý lịch nhưng không đầy đủ theo yêu cầu;

- Lỗi nặng: Không có hồ sơ lý lịch. Sử dụng nguồn gen (con giống, tinh, phôi) không rõ nguồn gốc.

3.2. Chất lượng con giống

- Đạt yêu cầu: Con giống đảm bảo chất lượng theo quy định hiện hành;

- Lỗi nặng: Không đảm bảo yêu cầu.

3.3. Quản lý đàn và con giống

- Đạt yêu cầu: Tuân thủ đúng quy trình nhập đàn như nuôi cách ly, tiêm phòng, sát trùng, khử trùng chuồng trước khi đưa về nuôi; có ghi chép đầy đủ theo quy định hiện hành;

- Lỗi nhẹ: Có tuân thủ nhưng không đầy đủ theo quy trình và ghi chép không đầy đủ;

- Lỗi nặng: Không đảm bảo hai yêu cầu trên.

4. Vệ sinh chăn nuôi

4.1. Dụng cụ vệ sinh chất thải và chuồng trại

- Đạt yêu cầu: Có đầy đủ dụng cụ vệ sinh chất thải và chuồng;

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ;

- Lỗi nặng: Không có dụng cụ vệ sinh chất thải và chuồng.

4.2. Hố sát trùng

- Đạt yêu cầu: Có hố sát trùng ở cổng ra vào và mỗi chuồng nuôi

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đủ;

- Lỗi nặng: Không có hố sát trùng.

4.3. Hệ thống phun sát trùng

- Đạt yêu cầu: Có hệ thống phun sát trùng người, phương tiện ra vào trại và toàn bộ khu vực nuôi thích hợp;

- Lỗi nhẹ: Có nhưng chưa phù hợp;

- Lỗi nặng: Không có hệ thống phun sát trùng.

BB 2.14

4.4. Định kỳ sát trùng chuồng trại và dụng cụ chăn nuôi

- Đạt yêu cầu: Định kỳ phun sát trùng theo kế hoạch;
- Lỗi nhẹ: Có phun nhưng không theo kế hoạch định kỳ;
- Lỗi nặng: Không phun.

4.5. Phương tiện vận chuyển thức ăn và vận chuyển sữa

- Đạt yêu cầu: Có các phương tiện riêng dùng để vận chuyển sữa, thức ăn và dụng cụ chăn nuôi, vệ sinh;
- Lỗi nhẹ: Có phương tiện vận chuyển riêng nhưng không đầy đủ các loại;
- Lỗi nặng: không có phương tiện vận chuyển riêng.

4.6. Ghi chép về hóa chất, nguyên liệu, thức ăn, thuốc thú y

- Đạt yêu cầu: Có hệ thống sổ sách riêng biệt và có ghi chép chi tiết đầy đủ;
- Lỗi nhẹ: Hệ thống sổ sách ghi chép không đầy đủ và không ghi chép chi tiết;
- Lỗi nặng: Không có hệ thống sổ sách ghi chép và không ghi.

5. Quản lý thức ăn, nước uống và vệ sinh môi trường

5.1. Giám sát các nguy cơ ảnh hưởng đến chất lượng thức ăn

- Đạt yêu cầu: Thường xuyên giám sát các nguy cơ sinh học, hóa học, vật lý có thể ảnh hưởng đến chất lượng thức ăn, nước uống;
- Lỗi nhẹ: Có giám sát nhưng không thường xuyên
- Lỗi nặng: Không có giám sát.

5.2. Thông tin về nguyên liệu, thức ăn và kiểm tra khi giao nhận

- Đạt yêu cầu: Có kiểm tra các thông tin về nguyên liệu, thức ăn và kiểm tra khi giao nhận;
- Lỗi nhẹ: Có kiểm tra các thông tin về nguyên liệu, thức ăn và kiểm tra khi giao nhận nhưng không đầy đủ;
- Lỗi nặng: Không kiểm tra.
- Lỗi nghiêm trọng: có tàng trữ, sử dụng các chất cấm làm thức ăn, chất bổ sung trong thức ăn.

5.3. Tiêu chuẩn kho chứa

- Đạt yêu cầu: Kho chứa đủ tiêu chuẩn;
- Lỗi nặng: Kho chứa không đủ tiêu chuẩn.

5.4. Hướng dẫn sử dụng thuốc kháng sinh, thuốc thú y

- Đạt yêu cầu: Có hướng dẫn sử dụng thuốc thú y, thuốc kháng sinh theo quy định của Bộ Nông nghiệp và PTNT và nhà sản xuất;
- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ.
- Lỗi nặng: Không có.

5.5. Nguồn nước

- Đạt yêu cầu: Có kiểm tra định kỳ và đột xuất nguồn nước uống cho chăn nuôi, hệ thống cấp nước và có ghi chép lại;

BB 2.14

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ.
- Lỗi nặng: Không kiểm tra.

5.6. Hệ thống thoát nước

- Đạt yêu cầu: Có hệ thống thoát nước hợp vệ sinh, nước rửa chuồng, tắm gia súc không chảy qua các khu chăn nuôi khác;
- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ.
- Lỗi nặng: Không đáp ứng hai yêu cầu trên.

5.7. Hệ thống xử lý, thu gom nước thải, chất thải

- Đạt yêu cầu: Có hệ thống lọc, lắng chất thải hoặc hố ủ chất thải rắn;
- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ.
- Lỗi nặng: Không có và thải trực tiếp ra môi trường.

6. Quản lý sữa và vệ sinh vắt sữa

6.1. Khu vực vắt sữa

- Đạt yêu cầu: Có khu vực vắt sữa riêng biệt và hợp vệ sinh;
- Lỗi nhẹ: Có nhưng không rõ ràng;
- Lỗi nặng: Không có hoặc có nhưng không thực hiện và không đảm bảo vệ sinh.

6.2. Người và dụng cụ vắt sữa

- Đạt yêu cầu: Người vắt sữa có đầy đủ bảo hộ và đủ sức khỏe không bị mắc bệnh truyền nhiễm; dụng cụ vắt sữa hoạt động tốt, đảm bảo vệ sinh;
- Lỗi nhẹ: Người vắt sữa có bảo hộ nhưng không đầy đủ;
- Lỗi nặng: Không đảm bảo hai yêu cầu trên.
- Lỗi nghiêm trọng: người vắt sữa bị bệnh truyền nhiễm hoặc bị nhiễm trùng tay

6.3. Quản lý sữa

- Đạt yêu cầu: Sữa được vắt từ bò khỏe mạnh, không bị bệnh và được ghi chép đầy đủ
- Lỗi nhẹ: Sữa được vắt từ bò khỏe mạnh, không bị bệnh nhưng không được ghi chép đầy đủ
- Lỗi nặng: Không thực hiện ít nhất một trong hai nội dung trên; bán sữa của những bò đang sử dụng kháng sinh để điều trị bệnh.
- Lỗi nghiêm trọng: bán sữa của những bò đang mắc bệnh truyền nhiễm.

6.4. Vệ sinh và bảo dưỡng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ

- Đạt yêu cầu: Có quy trình và thực hiện vệ sinh và bảo dưỡng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ.
- Lỗi nhẹ: Có nhưng không thực hiện đầy đủ.
- Lỗi nặng: Không có hoặc có nhưng không thực hiện.

7. Quản lý dịch bệnh và sử dụng thuốc thú y

- Đạt yêu cầu: Có tiêm phòng định kỳ theo lịch của thú y
- Lỗi nặng: Không tiêm phòng định kỳ.
- Lỗi nghiêm trọng: Không thực hiện tiêm phòng theo quy định.

BB 2.14

8. Quản lý nhân sự

8.1. Trình độ chăn nuôi

- Đạt yêu cầu: Người chăn nuôi phải qua lớp tập huấn về chăn nuôi bò sữa;
- Lỗi nhẹ: Được tập huấn về chăn nuôi nhưng không phải là chăn nuôi bò sữa;
- Lỗi nặng: Không qua các lớp đào tạo về chăn nuôi.

8.2. Trang bị bảo hộ cho người chăn nuôi và khách tham quan

- Đạt yêu cầu: Có đầy đủ bảo hộ cho người chăn nuôi và khách thăm quan và đảm bảo vệ sinh.
- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ;
- Lỗi nặng: Không có.

9. Quy định khác

9.1. Báo cáo sản xuất

- Đạt yêu cầu: Có báo cáo định kỳ về sản xuất theo yêu cầu cho các cơ quan quản lý nhà nước theo quy định;
- Lỗi nhẹ: Có báo cáo nhưng không đầy đủ và kịp thời;
- Lỗi nặng: Không báo cáo hoặc báo cáo sai.

9.2. Chấp hành các yêu cầu khác về quản lý

- Đạt yêu cầu: Chấp hành sự kiểm tra, thanh tra của các cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền; cụ thể bố trí thời gian, cán bộ và tạo điều kiện cho các đoàn kiểm tra tác nghiệp chuyên môn;
- Lỗi nhẹ: Không đáp ứng được một trong những yêu cầu nêu trên;
- Lỗi nặng: Không chấp hành các yêu cầu của đoàn thanh kiểm tra;
- Lỗi nghiêm trọng: Có hành vi chống lại người thi hành công vụ.

IV. PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

Kiểm tra hồ sơ tài liệu, các danh mục thiết bị, vật tư được quy định, kết hợp kiểm tra thực tế và phỏng vấn.

BB 2.15

Tên cơ quan kiểm tra

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

....., ngày... tháng... năm...

BIÊN BẢN
KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y, AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỔ GIA CẦM

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số (nếu có):..... ngày cấp..... nơi cấp.....
4. Số điện thoại:..... Số Fax (*nếu có*):.....
5. Mã số *(nếu có)*: .....
6. Động vật giết mổ:.....
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. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
1	**Cơ sở hạ tầng và trang thiết bị**					
1.1	**Địa điểm**					
1	Vị trí của cơ sở có tuân thủ kế hoạch sử dụng đất của địa phương, được cơ quan có thẩm quyền cấp phép không?	[ ]			[ ]	
2	Vị trí cơ sở có giết mổ có xa khu dân cư, xa các nguồn gây ô nhiễm không?	[ ]		[ ]		
3	Cơ sở có được xây dựng ở nơi có nguồn cung cấp điện, nước ổn định?	[ ]		[ ]		

BB 2.15

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
1.2	**Thiết kế và bố trí chung**					
4	Có tường rào bao quanh hoặc cách biệt với khu vực xung quanh, có phương tiện khử trùng tại mỗi cổng không? Lối ra vào để nhập gia cầm sống và xuất thịt gia cầm có riêng biệt không?	[ ]	[ ]	[ ]		
5	Trong khu sản xuất có các khu vực tồn trữ, giết mổ và xử lý chất thải không?	[ ]		[ ]		
1.3	**Khu vực giết mổ**					
6	Khu vực giết mổ có được chia thành 2 khu riêng biệt và thứ tự hoạt động có theo 1 chiều từ bẩn đến sạch không?	[ ]		[ ]	[ ]	
7	Tường phía trong khu giết mổ có được lát bằng vật liệu nhẵn, không thấm nước, dễ vệ sinh khử trùng không?	[ ]		[ ]		
8	Trần/mái của khu giết mổ có được làm bằng vật liệu bền, không độc hại không?	[ ]	[ ]	[ ]		
9	Sàn của khu giết mổ có được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, không trơn trượt, dễ làm sạch, dốc về hệ thống thu gom chất thải bảo đảm không gây đọng nước, chất thải không?	[ ]		[ ]		
2	**Chiếu sáng và thông khí**					
10	Khu giết mổ có được trang bị đủ ánh sáng theo yêu cầu không?	[ ]	[ ]	[ ]		
11	Bóng đèn trong cơ sở giết mổ gia cầm có chụp bảo vệ để ngăn ngừa ảnh hưởng khi đèn vỡ không?	[ ]	[ ]			
12	Hệ thống thông khí có bảo đảm không khí chỉ lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn không?	[ ]		[ ]		
3	**Tiện nghi và nhà vệ sinh**					
13	Cơ sở có đủ phòng vệ sinh và phòng thay quần áo cho công nhân không? Phòng vệ sinh có theo yêu cầu không?	[ ]	[ ]	[ ]		
14	Có hệ thống bồn rửa tay cho công nhân, rửa ủng và dụng cụ bảo hộ tại vị trí thuận tiện trong khu vực giết mổ không?	[ ]	[ ]	[ ]		
15	Tiện nghi và nhà vệ sinh có ở trong tình trạng hoạt động tốt, sạch sẽ, được khử trùng và đạt yêu cầu vệ sinh không?	[ ]	[ ]			

BB 2.15

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
4	**Nước dùng và nước đá**					
16	Nguồn nước cung cấp cho các hoạt động giết mổ có đủ về số lượng, nhiệt độ và áp suất không?	[ ]	[ ]	[ ]		
17	Nước và nước đá sử dụng cho các hoạt động giết mổ, làm sạch, làm lạnh có phù hợp với quy định hiện hành không?	[ ]		[ ]	[ ]	
18	Nước và nước đá có được phân tích ít nhất 6 tháng/lần không? Hồ sơ có được lưu lại không?	[ ]		[ ]		
19	Có quy trình bảo dưỡng và làm sạch hệ thống cung cấp nước không?	[ ]	[ ]			
5	**Nơi nhập gia cầm chờ giết mổ**					
20	Nơi nhập gia cầm chờ giết mổ có trang thiết bị đảm bảo việc bốc dỡ gia cầm được thuận tiện, an toàn không?	[ ]	[ ]			
21	Nơi nhốt gia cầm trước khi giết mổ có mái che, sàn, tường có lát bằng chất liệu chống trơn trượt, dễ thoát nước, dễ vệ sinh không?	[ ]	[ ]			
6	**Thiết bị và bảo dưỡng**					
22	Trang thiết bị, dụng cụ sử dụng cho giết mổ có được làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không ăn mòn, không độc và dễ vệ sinh khử trùng không?	[ ]		[ ]		
23	Dụng cụ và đồ dùng cho mỗi khu vực giết mổ, chứa sản phẩm ăn được và các sản phẩm kém vệ sinh để xử lý có được sử dụng riêng không?	[ ]		[ ]		
24	Dao và dụng cụ cắt thịt có được bảo quản ở nơi quy định trong lò mổ và có được vệ sinh trước và sau khi sử dụng không?	[ ]	[ ]	[ ]		
25	Cơ sở có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị tiếp súc với thịt không?	[ ]		[ ]		
26	Việc bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, máy móc có được tiến hành sau ca sản xuất (khi thịt đã được chuyển đi hết để tránh ô nhiễm) không?	[ ]		[ ]		
27	Có khu vực bảo quản dự trữ dụng cụ giết mổ, hóa chất dùng vệ sinh cơ sở không?	[ ]	[ ]	[ ]		
7	**Vệ sinh và khử trùng**					
28	Có quy trình tiêu độc khử trùng trong lò mổ không?	[ ]		[ ]		
29	Trước mỗi ca sản xuất có kiểm tra lại việc làm sạch, vệ sinh khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ và có biện pháp khắc phục không?	[ ]		[ ]		

BB 2.15

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
30	Có duy trì quy trình tiêu độc khử trùng trong lò mổ không?	[ ]		[ ]		
8	**Kiểm soát côn trùng và động vật gây hại**					
31	Cơ sở có chương trình và biện pháp hữu hiệu chống côn trùng và động vật gây hại không?	[ ]		[ ]		
32	Có nuôi chim, chó, mèo và bất kỳ động vật nào khác trong khu giết mổ không?	[ ]		[ ]		
33	Cơ sở có quy định về sức khỏe đối với công nhân liên quan trực tiếp đến quá trình sản xuất thực phẩm và các văn bản quy phạm về vệ sinh cá nhân không?	[ ]	[ ]			
34	Những người bị bệnh truyền nhiễm có tiếp xúc trực tiếp với thịt không?	[ ]		[ ]		
35	Những người có vết thương hở có được băng bó bằng vật liệu chống thấm không?	[ ]		[ ]		
36	Công nhân tiếp xúc trực tiếp với thịt có được trang bị bảo hộ lao động theo quy định không?	[ ]		[ ]		
37	Công nhân làm việc có duy trì vệ sinh cá nhân trong suốt quá trình làm việc không?	[ ]		[ ]		
38	Có chương trình tập huấn đảm bảo cho công nhân trong cơ sở phải thực hành đúng quy trình không?	[ ]		[ ]		
39	Xe vận chuyển gia cầm đến lò mổ có theo quy định không?	[ ]	[ ]			
40	Xe và thùng xe chứa thịt có được làm sạch, khử trùng trước và sau khi vận chuyển theo quy trình không?	[ ]		[ ]		
41	Tiếp nhận gia cầm có theo quy định không?	[ ]	[ ]			
42	Có kiểm tra gia cầm trước khi giết mổ gia cầm theo quy định không?	[ ]		[ ]		
43	Có quy trình hướng dẫn chi tiết và duy trì quy trình giết mổ gia cầm không?	[ ]	[ ]	[ ]		
44	Việc lột phủ tạng có được thực hiện trên giá treo hay trên bàn cao hơn mặt sàn ít nhất 80 cm không?	[ ]		[ ]		
45	Tất cả thân thịt có được kiểm tra bởi Thú y viên không?	[ ]			[ ]	
46	Gia cầm không đạt tiêu chuẩn vệ sinh làm thực phẩm có được xử lý theo quy định của Pháp lệnh thú y không?	[ ]			[ ]	

BB 2.15

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
47	Trước khi vận chuyển thịt gia cầm đến nơi tiêu thụ, người lái xe có chịu trách nhiệm cung cấp thông tin pháp lý từ người bán hàng tới người mua hàng không?	[ ]	[ ]	[ ]		
48	Hệ thống thoát nước thải của cơ sở giết mổ có đủ công suất và hiệu quả không?	[ ]		[ ]		
49	Nước thải trước khi thải ra môi trường có đảm bảo quy chuẩn kỹ thuật theo quy định hiện hành không?	[ ]			[ ]	
50	Cơ sở có duy trì hoạt động quản lý phế phụ phẩm trong lò mổ theo quy chuẩn số QCVN 01-25:2009/BNNPTNT không?	[ ]		[ ]		
51	Cơ sở giết mổ có thành lập đội hoặc người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình thực hành sản xuất tốt GMP không?	[ ]		[ ]		
52	Tất cả tài liệu liên quan có được lưu giữ theo yêu cầu của nhà chức trách tối thiểu là 2 năm không?	[ ]	[ ]			
53	Cơ sở giết mổ có ghi chép tất cả các khiếu nại của khách hàng và có hành động thu hồi sản phẩm không?	[ ]	[ ]			
	Tổng số					

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

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

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN 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 2.15

HƯỚNG DẪN
Kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y,
an toàn thực phẩm đối với cơ sở giết mổ gia cầm

I. Hướng dẫn xếp loại

1.1. Định nghĩa các mức lỗi

a) Lỗi nghiêm trọng (*Se*): Là sai lệch so với tiêu chuẩn, gây mất an toàn thực phẩm (ATTP), tác động xấu đến môi trường, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

b) Lỗi nặng (*Ma*): Là sai lệch so với tiêu chuẩn, có thể ảnh hưởng đến ATTP, nếu kéo dài sẽ gây mất ATTP, tác động xấu đến môi trường.

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

1.2. Bảng xếp loại cơ sở:

Xếp loại	Mức lỗi		
	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)
Loại A	≤ 15	0	0
Loại B	Từ 15 đến 30	0	0
	Ma ≤ 15 và tổng Mi + Ma ≤ 30		0
Loại C	Ma ≤ 15 và tổng Mi + Ma > 30		0
	-	> 15	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

1.3. Diễn giải:

a) Cơ sở đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

*** 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 15 chỉ tiêu.

*** 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, tổng số lỗi Nhẹ từ 15 - 30 chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 15 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 30 chỉ tiêu.

b) Cơ sở xếp chưa đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại C

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

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

+ Có số lỗi Nặng lớn hơn 15 chỉ tiêu; hoặc

+ Có dưới hoặc bằng 15 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ và Nặng lớn hơn 30 chỉ tiêu.

BB 2.15

II. Phương pháp kiểm tra:

2.1. 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.

2.2. Sử dụng biểu mẫu kiểm tra

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi 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 ✗ hoặc ✓ đánh dấu vào vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu (mỗi chỉ tiêu chỉ xác định 1 mức lỗi).
- Phải diễn giải chi tiết lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục lỗi đó.
- Hướng dẫn được sử dụng để kiểm tra việc tuân thủ các yêu cầu ở một hoặc nhiều nơi trong cơ sở.

III. Hướng dẫn phương pháp kiểm tra, đánh giá

1. Địa điểm

1.1. Chỉ tiêu 1: Vị trí xây dựng cơ sở giết mổ có phù hợp với quy hoạch sử dụng đất của địa phương và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép không? (A- 1 mức lỗi nghiêm trọng).

1.1.1. **Yêu cầu:** Vị trí xây dựng cơ sở giết mổ phải phù hợp với quy hoạch sử dụng đất của địa phương và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép.

1.1.2. **Phương pháp:** Xem xét giấy chứng nhận quyền sở hữu đất, giấy cấp đất, hợp đồng thuê đất, hồ sơ quy hoạch được cấp có thẩm quyền phê duyệt hoặc văn bản cho phép hoạt động do cơ quan có thẩm quyền cấp.

1.1.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.1.1 đánh giá đạt (Ac):

- Cơ sở giết mổ phải phù hợp với quy hoạch sử dụng đất của địa phương.
- Hoặc được các cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cho phép.
- Đầy đủ hồ sơ.

• Không phù hợp với 1.1.1 đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se).

1.2. Chỉ tiêu 2: Vị trí của cơ sở giết mổ có xa khu dân cư, xa các nguồn gây ô nhiễm không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.2.1. **Yêu cầu:** Vị trí của cơ sở giết mổ phải xa khu dân cư, xa các nguồn gây ô nhiễm, không ở trong vùng ảnh hưởng của bụi khói, hóa chất độc hại của nhà máy, xí nghiệp.

1.2.2. **Phương pháp:** Xem kết quả thẩm định môi trường của cơ quan chức năng, hồ sơ quy hoạch được cấp có thẩm quyền phê duyệt và kiểm tra thực tế.

1.2.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.2.1 đánh giá đạt (Ac):

BB 2.15

- Khoảng cách từ cơ sở giết mổ đến trường học, bệnh viện, khu dân cư, nơi thường xuyên tập trung đông người, đường giao thông chính, nguồn nước mặt tối thiểu 500m;

- Cách trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia cầm tối thiểu 1 km.

- Kết quả thẩm định môi trường của cơ quan chức năng về môi trường đánh giá đạt yêu cầu.

• Không phù hợp với 1.2.1. đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.3. Chỉ tiêu 3: Cơ sở giết mổ có được xây dựng ở nơi có nguồn cung cấp điện, cung cấp nước ổn định? (A - 1 mức lỗi Ma).

1.3.1. **Yêu cầu:** Cơ sở giết mổ phải được xây dựng ở nơi có nguồn cung cấp điện, cung cấp nước ổn định.

1.3.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ thiết kế và kiểm tra thực tế.

- Kiểm tra nguồn nước

1.3.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.3.1. đánh giá đạt (Ac): Cơ sở giết mổ phải được xây dựng ở nơi có nguồn cung cấp điện, cung cấp nước ổn định.

• Không phù hợp với 1.3.1: đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.4. Chỉ tiêu 4: Cơ sở giết mổ gia cầm có tường rào bao quanh hoặc cách biệt với khu vực xung quanh, có lối ra vào để nhập gia cầm sống và xuất thịt gia cầm riêng biệt và có phương tiện khử trùng tại mỗi cổng không? (A - 2 mức lỗi nặng hoặc nhẹ).

1.4.1. **Yêu cầu:** Cơ sở giết mổ gia cầm phải có tường rào bao quanh hoặc cách biệt với khu vực xung quanh, có lối ra vào riêng để nhập gia cầm sống và xuất thịt gia cầm riêng biệt và có phương tiện khử trùng tại mỗi cổng ra vào.

1.4.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ thiết kế và kiểm tra thực tế.

1.4.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.4.1. đánh giá đạt (Ac):

- Cơ sở giết mổ gia cầm phải có tường rào bao quanh hoặc cách biệt với khu vực xung quanh.

- Có lối ra vào riêng để xuất nhập gia cầm và thịt gia cầm.

- Có phương tiện khử trùng tại mỗi cổng ra vào.

• Không đạt được điểm nào của 1.4.1. đánh giá lỗi nặng (Ma).

• Không có phương tiện khử trùng tại mỗi cổng ra vào đánh giá (Mi).

1.5. Chỉ tiêu 5: Cơ sở giết mổ gia cầm có được thiết kế thành 2 khu vực riêng biệt gồm khu vực hành chính và khu vực sản xuất. Trong khu vực sản xuất gồm khu tồn trữ, khu giết mổ và khu xử lý chất thải? (A - 1 mức lỗi Ma).

1.5.1. **Yêu cầu:** Cơ sở giết mổ gia cầm phải được thiết kế khu sản xuất tách biệt với khu hành chính. Trong khu vực sản xuất gồm khu tồn trữ, khu giết mổ và khu xử lý chất thải.

1.5.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ thiết kế và kiểm tra thực tế.

1.5.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.5.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.5.1: đánh giá (Ma)

BB 2.15

Khu giết mổ

1.6. Chỉ tiêu 6: Khu vực giết mổ gia cầm có được chia thành 2 khu sạch và bẩn riêng biệt nhau không? Thứ tự hoạt động có theo 1 chiều từ bẩn đến sạch không? (A - 2 mức lỗi Se hoặc Ma).

1.6.1. **Yêu cầu:**

• Khu vực giết mổ gia cầm có được chia thành 2 khu sạch và bẩn riêng biệt nhau bằng cửa hoặc vách ngăn;

• Thứ tự các hoạt động trong cơ sở giết mổ gia cầm phải lưu thông theo một chiều từ khu bẩn đến khu sạch: tồn trữ - gây choáng - lấy huyết - đánh lông - rửa thân thịt - moi phủ tạng - rửa - làm lạnh và khám gia cầm.

1.6.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế quá trình giết mổ.

1.6.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.6.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.6.1: đánh giá (Se)

• Hoạt động tùy tiện hoặc công nhân đi lại từ khu bẩn sang khu sạch khi đang giết mổ; đánh giá (Ma).

1.7. Chỉ tiêu 7: Tường phía trong khu giết mổ và sàn có được lát bằng vật liệu nhẵn, không thấm nước, dễ vệ sinh khử trùng không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.7.1. **Yêu cầu:** Tường phía trong khu giết mổ phải lát bằng vật liệu nhẵn, không thấm nước, dễ vệ sinh, khử trùng.

1.7.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ thiết kế và kiểm tra thực tế.

1.7.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.7.1. đánh giá đạt (Ac).

• Không phù hợp với 1.7.1. đánh giá (Ma).

1.8. Chỉ tiêu 8: Trần/mái của khu giết mổ có được làm bằng vật liệu bền, không độc hại và có độ cao móc treo bảo đảm an toàn thịt gia cầm không? (A - 2 mức lỗi Ma hoặc Mi).

1.8.1. **Yêu cầu:** Trần/mái ở khu vực giết mổ được làm bằng vật liệu bền, không độc hại. Ở khu vực có thiết bị treo thịt, trần phải cao hơn thiết bị treo ít nhất là 1m.

1.8.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ thiết kế và kiểm tra thực tế.

1.8.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.8.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.8.1: đánh giá (Ma)

• Vi phạm một trong các yêu cầu 1.8.1: đánh giá (Mi)

1.9. Chỉ tiêu 9: Sàn của khu giết mổ gia cầm có làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, không trơn trượt, dễ làm sạch, dốc về hệ thống thu gom chất thải để không đọng nước, chất thải không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.9.1. **Yêu cầu:** Sàn của khu giết mổ gia cầm phải làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, chống trơn trượt, dễ làm sạch, dốc về hệ thống thu gom chất thải để không đọng nước, chất thải.

BB 2.15

1.9.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ thiết kế và kiểm tra thực tế.

1.9.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.9.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.9.1: đánh giá (Ma)

1.10. Chỉ tiêu 10: Khu giết mổ có được trang bị đủ ánh sáng theo yêu cầu không? (A- 2 mức lỗi nhẹ hoặc nặng).

1.10.1. **Yêu cầu:** Cường độ ánh sáng phải đạt yêu cầu: Khu vực giết mổ, khu vực pha lọc thịt: 300Lux; Khu vực kiểm tra 500Lux; Khu vực đóng gói, khu tồn trữ: 200Lux.

1.10.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế (Lux meter).

1.10.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.10.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt yêu cầu ánh sáng khu kiểm tra của cán bộ lò mổ: đánh giá (Ma)

• Không đạt yêu cầu ánh sáng khu khác: đánh giá (Mi)

1.11. Chỉ tiêu 11: Bóng đèn trong cơ sở giết mổ gia cầm có chụp bảo vệ để ngăn ngừa ảnh hưởng khi đèn vỡ không? (A- 1 mức lỗi nhẹ).

1.11.1. **Yêu cầu:** Bóng đèn trong cơ sở giết mổ gia cầm phải có chụp bảo vệ để ngăn ngừa ảnh hưởng khi đèn vỡ.

1.11.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.11.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.11.1. đánh giá đạt (Ac).

• Không có chụp bảo vệ đèn: đánh giá (Mi).

1.12. Chỉ tiêu 12: Hệ thống thông khí có được thiết kế để cho phép không khí chỉ lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn không? (A- 1 mức lỗi nặng).

1.12.1. **Yêu cầu:** Hệ thống thông khí có được thiết kế để cho phép không khí chỉ lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn (áp dụng đối với cơ sở khép kín).

1.12.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế

1.12.3. **Đánh giá**

• Phù hợp với 1.12.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.12.1: đánh giá (Ma)

1.13. Chỉ tiêu 13. Cơ sở giết mổ gia cầm có đủ phòng vệ sinh và phòng thay quần áo cho công nhân không? Phòng vệ sinh có cách biệt hoàn toàn với khu vực sản xuất và có mở cửa trực tiếp vào khu sản xuất không? (A - 2 mức lỗi nặng hoặc nhẹ).

1.13.1. **Yêu cầu:** Cơ sở giết mổ gia cầm phải đủ phòng vệ sinh và phòng thay quần áo cho công nhân. Phòng vệ sinh có cách biệt hoàn toàn với khu vực sản xuất và không được mở cửa trực tiếp vào khu sản xuất.

1.13.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.13.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.13.1. đánh giá đạt (Ac)

BB 2.15

• Không đạt 1.13.1: đánh giá (Ma)

• Vi phạm một trong các yêu cầu 1.13.1. đánh giá: (Mi)

1.14. Chỉ tiêu 14: Có hệ thống bồn rửa tay cho công nhân, rửa ủng và dụng cụ bảo hộ tại vị trí thuận tiện trong khu vực giết mổ không? (A - 2 mức lỗi nặng hoặc nhẹ).

1.14.1. **Yêu cầu:** Có hệ thống bồn rửa tay cho công nhân, rửa ủng và dụng cụ bảo hộ tại vị trí thuận tiện trong khu vực giết mổ.

1.14.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.14.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.14.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không có bồn rửa tay, sát trùng ủng: đánh giá (Ma)

• Có bồn rửa nhưng ở vị trí không thuận tiện. Đánh giá (Mi)

1.15. Chỉ tiêu 15: Tiện nghi và nhà vệ sinh có ở trong tình trạng hoạt động tốt, sạch sẽ, được khử trùng và đạt yêu cầu vệ sinh không? (A - 1 mức lỗi nhẹ).

1.15.1. **Yêu cầu:** Nhà vệ sinh có trang bị đủ ánh sáng, không khí lưu thông tốt, trang bị đủ các dụng cụ vệ sinh, trong tình trạng hoạt động tốt và sạch sẽ.

1.15.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.15.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.15.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.15.1: đánh giá (Mi)

1.16. Chỉ tiêu 16: Nguồn nước cung cấp nước cho tất cả các hoạt động sản xuất như làm sạch và vệ sinh có đủ về số lượng, nhiệt độ và áp suất không? (A - 2 mức lỗi nặng hoặc nhẹ).

1.16.1. **Yêu cầu:** Nguồn nước cung cấp nước cho tất cả các hoạt động sản xuất như làm sạch và vệ sinh có đủ về số lượng, nhiệt độ và áp suất.

1.16.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế

1.16.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.16.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.16.1: đánh giá (Ma)

• Vi phạm một trong các yêu cầu của 1.16.1. Đánh giá: (Mi)

1.17. Chỉ tiêu 17. Nước và nước đá sử dụng cho các hoạt động giết mổ và làm sạch, làm lạnh có phù hợp với quy định hiện hành không? (A - 2 mức lỗi nghiêm trọng hoặc nặng). Tham khảo số 7.9 và quy chuẩn QCVN 01:2009-BYT;

1.17.1. **Yêu cầu:** Nước sử dụng cho các hoạt động giết mổ và làm sạch có phù hợp với quy định hiện hành (QCVN 01:2009-BYT).

1.17.2. **Phương pháp:** kiểm tra phiếu xét nghiệm, có thể lấy mẫu nếu nghi ngờ.

1.17.3. **Đánh giá:**

• Không đạt cả chỉ tiêu vi sinh vật, lý hóa: đánh giá (Se)

• Không đạt chỉ tiêu vi sinh vật hoặc hóa học: đánh giá (Ma)

BB 2.15

1.18. Chỉ tiêu 18. Nước và nước đá có được phân tích ít nhất 2 lần/năm không? Hồ sơ có được lưu lại không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.18.1. **Yêu cầu:** Nước phải được phân tích ít nhất 2 lần/năm không? Hồ sơ được lưu lại đầy đủ (bao gồm nguồn lấy mẫu, kết quả phân tích và các biện pháp khắc phục).

1.18.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ.

1.18.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.18.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phân tích nước và nước đá: đánh giá (Ma)

1.19. Chỉ tiêu 19. Có quy trình bảo dưỡng và làm sạch hệ thống cung cấp nước không? (A - 1 mức lỗi nhẹ).

1.19.1. **Yêu cầu:** Có quy trình bảo dưỡng và làm sạch hệ thống cung cấp nước; có hồ sơ lưu lại những lần bảo dưỡng và khắc phục, sửa chữa kèm theo.

1.19.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ

1.19.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.19.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không bảo dưỡng, không có hồ sơ: đánh giá (Mi)

1.20. Chỉ tiêu 20: Nơi nhập gia cầm sống và chờ giết mổ có trang thiết bị đảm bảo việc bốc dỡ gia cầm thuận tiện, an toàn không? (A- 1 mức lỗi nhẹ).

1.20.1. **Yêu cầu:** Nơi nhập gia cầm sống và chờ giết mổ phải có trang thiết bị đảm bảo việc bốc dỡ gia cầm thuận tiện, an toàn.

1.20.2. **Phương pháp:** quan sát, kiểm tra thực tế.

1.20.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.20.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không đạt 1.20.1: đánh giá (Mi)

1.21. Chỉ tiêu 21: Nơi nhốt gia cầm trước khi giết mổ có mái che, sàn, tường có lát bằng chất liệu chống trơn trượt, dễ thoát nước, dễ vệ sinh khử trùng không? (A- 1 mức lỗi nhẹ).

1.21.1. **Yêu cầu:** Nơi nhốt gia cầm trước khi giết mổ phải mái che, sàn, tường được lát bằng chất liệu chống trơn trượt, dễ thoát nước, dễ vệ sinh khử trùng.

1.21.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.21.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.21.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không đạt 1.21.1: đánh giá (Mi)

Trang thiết bị

1.22. Chỉ tiêu 22. Trang thiết bị, bàn, dụng cụ và đồ dùng sử dụng cho giết mổ có được làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không ăn mòn, không độc và dễ vệ sinh khử trùng không? (A - 1 mức lỗi nặng).

BB 2.15

1.22.1. **Yêu cầu:** Trang thiết bị, bàn, móc treo, dụng cụ và đồ dùng sử dụng cho giết mổ có được làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không ăn mòn, không độc và dễ vệ sinh khử trùng.

1.22.2. **Phương pháp:** Kiểm tra thực tế.

1.22.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.22.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.22.1: đánh giá (Ma)

1.23. Chỉ tiêu 23. Dụng cụ và đồ dùng có được sử dụng riêng cho mỗi khu vực giết mổ. Sử dụng riêng dụng cụ chứa cho các sản phẩm ăn được (tim, gan…) và các sản phẩm kém vệ sinh để xử lý không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.23.1. **Yêu cầu:** Dụng cụ và đồ dùng phải được sử dụng riêng cho mỗi khu vực giết mổ. Sử dụng riêng dụng cụ chứa các sản phẩm ăn được (tim, gan…) và các sản phẩm kém vệ sinh để xử lý.

1.23.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế, phỏng vấn công nhân.

1.23.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.23.1. đánh giá đạt (Ac)

• Vi phạm một trong các yêu cầu của 1.23.1 đánh giá (Ma)

1.24. Chỉ tiêu 24. Dao và dụng cụ cắt thịt có được bảo quản ở nơi quy định trong lò mổ và có được vệ sinh trước và sau khi thao tác không? (A - 2 mức lỗi nặng hoặc nhẹ).

1.24.1. **Yêu cầu:** Dao và dụng cụ cắt thịt phải được bảo quản ở nơi quy định trong lò mổ và được vệ sinh trước và sau khi thao tác.

1.24.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.24.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.24.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.24.1: đánh giá (Ma)

• Vi phạm một trong hai yêu cầu 1.24.1. Đánh giá (Mi)

1.25. Chỉ tiêu 25. Cơ sở có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị tiếp súc với thịt để bảo đảm các thiết bị này không bị ô nhiễm không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.25.1. **Yêu cầu:** Cơ sở giết mổ gia cầm phải có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị tiếp súc với thịt (bao gồm danh mục các thiết bị, tần xuất kiểm tra. Quy trình bảo dưỡng và thời điểm bảo dưỡng phải phù hợp

1.25.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ và kiểm tra thực tế, phỏng vấn công nhân

1.25.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.25.1. đánh giá đạt (Ac).

• Không đạt 1.25.1: đánh giá (Ma).

1.26. Chỉ tiêu 26. Việc bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, máy móc có được tiến hành sau ca sản xuất khi thịt đã được chuyển đi hết để tránh ô nhiễm không? (A - 1 mức lỗi nặng).

BB 2.15

1.26.1. **Yêu cầu:** Việc bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, máy móc phải được tiến hành sau ca sản xuất khi thịt đã được chuyển đi hết để tránh ô nhiễm.

1.26.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.26.3. **Đánh giá**:

- Phù hợp với 1.26.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không đạt 1.26.1. đánh giá (Ma)

1.27. Chỉ tiêu 27: Có khu vực bảo quản dự trữ dụng cụ giết mổ, hóa chất dùng vệ sinh cơ sở không? (A - 2 mức lỗi nặng hoặc nhẹ)

1.27.1. **Yêu cầu:** Có khu vực bảo quản dự trữ dụng cụ giết mổ, hóa chất dùng vệ sinh cơ sở; kho phải cao ráo sạch sẽ, không bị ẩm mốc, ngăn chặn được động vật gây hại; không bị dột, tạt nước; thông thoáng.

1.27.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế

1.27.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.27.1.: đánh giá đạt (Ac)
- Không đạt 1.27.1 về hóa chất: đánh giá (Ma)
- Không đạt bảo quản dụng cụ: đánh giá (Mi)

Vệ sinh khử trùng

1.28. Chỉ tiêu 28. Có quy trình tiêu độc khử trùng trong lò mổ (bao gồm: sử dụng hóa chất, nồng độ; quy trình TĐKT các thiết bị, máy móc, tần suất) không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.28.1. **Yêu cầu:** Có quy trình tiêu độc khử trùng trong lò mổ (bao gồm: sử dụng hóa chất, nồng độ; quy trình TĐKT các thiết bị, máy móc, tần suất cho từng đối tượng trong quá trình giết mổ).

1.28.2. **Phương pháp:** kiểm tra quy trình vệ sinh đã được cơ sở viết và xem xét thực tế.

1.28.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.28. đánh giá đạt (Ac)
- Không có quy trình theo 1.28. đánh giá đạt (Ma)

1.29. Chỉ tiêu 29. Trước mỗi ca sản xuất có kiểm tra lại việc làm sạch, vệ sinh khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ và có biện pháp khắc phục không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.29.1. **Yêu cầu:** Trước mỗi ca sản xuất phải kiểm tra lại vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ và chỉ tiến hành sản xuất khi việc vệ sinh đạt yêu cầu. Hồ sơ thể hiện các phương pháp và kết quả kiểm tra vệ sinh, các biện pháp khắc phục trước khi giết mổ được lưu đầy đủ.

1.29.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ và kiểm tra thực tế, có thể lấy mẫu kiểm tra

1.29.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.29.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không kiểm tra hoặc vệ sinh không đạt vẫn tiến hành giết mổ đánh giá (Ma)

BB 2.15

1.30. Chỉ tiêu 30. Có duy trì quy trình tiêu độc khử trùng trong lò mổ (bao gồm: sử dụng hóa chất, nồng độ; quy trình TĐKT các thiết bị, máy móc, tần suất cho từng đối tượng trong quá trình giết mổ) không? (A - 1 mức lỗi nặng)

1.30.1. **Yêu cầu:** Phải duy trì quy trình tiêu độc khử trùng trong lò mổ (bao gồm: sử dụng hóa chất, nồng độ; quy trình TĐKT các thiết bị, máy móc, tần suất cho từng đối tượng trong quá trình giết mổ) theo hướng dẫn của người có trách nhiệm.

1.30.2. **Phương pháp:** quan sát thực tế, kiểm tra sổ sách ghi chép

1.30.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.30.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không đạt 1.30.1. đánh giá (Ma)

Chống côn trùng & động vật gây hại

1.31. Chỉ tiêu 31. Cơ sở giết mổ có chương trình và biện pháp hữu hiệu chống côn trùng và động vật gây hại không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.31.1. **Yêu cầu:** Cơ sở giết mổ phải có chương trình bằng văn bản và biện pháp hữu hiệu chống côn trùng và động vật gây hại mà không ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm.

1.31.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ và kiểm tra thực tế xem có sự xuất hiện của côn trùng hay sự làm tổ của côn trùng, chuột bọ.

1.31.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.31.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không có chương trình và biện pháp: đánh giá (Ma)

1.32. Chỉ tiêu 32. Có nuôi chim, chó, mèo và bất kỳ động vật nào khác trong khu chăn nuôi không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.32.1. **Yêu cầu:** Không được nuôi chim, chó, mèo và bất kỳ động vật nào khác trong khu giết mổ.

1.32.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.32.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.32.1. đánh giá đạt (Ac)
- Nuôi động vật khác trong lò mổ: đánh giá (Ma)

Vệ sinh công nhân

1.33. Chỉ tiêu 33. Cơ sở giết mổ có văn bản quy định về sức khỏe đối với công nhân liên quan trực tiếp đến quá trình sản xuất thực phẩm và các văn bản quy phạm về vệ sinh cá nhân không? (A - 1 mức lỗi nhẹ).

1.33.1. **Yêu cầu:** Cơ sở giết mổ phải có văn bản quy định về sức khỏe đối với công nhân liên quan trực tiếp đến quá trình sản xuất thực phẩm, các văn bản quy phạm về vệ sinh cá nhân.

1.33.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ và kiểm tra thực tế.

1.33.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.33.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không có văn bản quy định: đánh giá (Mi)

BB 2.15

1.34. Chỉ tiêu 34. Những người bị bệnh truyền nhiễm có tiếp xúc trực tiếp với thịt không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.34.1. **Yêu cầu:** Những người bị bệnh truyền nhiễm không được tiếp xúc trực tiếp với thịt

1.34.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ và kiểm tra thực tế.

1.34.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.34.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp 1.34.1. Đánh giá (Ma)

1.35. Chỉ tiêu 35. Những người có vết thương hở có được băng bó bằng vật liệu chống thấm không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.35.1. **Yêu cầu:** Những người có vết thương hở phải được băng bó bằng vật liệu chống thấm.

1.35.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ và kiểm tra thực tế.

1.35.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.35.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không đạt 1.35.1. đánh giá (Ma)

1.36. Chỉ tiêu 36. Công nhân tiếp xúc trực tiếp với thịt có được trang bị bảo hộ lao động theo quy định không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.36.1. **Yêu cầu:** Công nhân có được trang bị bảo hộ lao động theo quy định cho từng đối tượng: Công nhân giết mổ, lấy lòng, pha lóc, vệ sinh tiêu độc khử trùng.

1.36.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.36.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.36.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 1.36.1: đánh giá (Ma)

1.37. Chỉ tiêu 37. Công nhân làm việc có duy trì vệ sinh cá nhân trong suốt quá trình làm việc không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.37.1. **Yêu cầu:** Công nhân làm việc có duy trì vệ sinh cá nhân trong suốt quá trình làm việc; bảo hộ phải được làm sạch sau mỗi ca sản xuất; có ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất; rửa tay trước khi thao tác, sau khi hỷ mũi, ho và ăn uống, sau khi đi vệ sinh và sau khi cầm nắm những vật liệu bị ô nhiễm.

1.37.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.37.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.37.1. đánh giá đạt (Ac)
- Vi phạm bất cứ yêu cầu nào trong 1.37.1. đánh giá (Ma)

1.38. Chỉ tiêu 38. Có chương trình tập huấn và chương trình tập huấn có đảm bảo cho tất cả các công nhân trong cơ sở giết mổ gia cầm phải hoạt động và vận hành đúng quy trình không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.38.1. **Yêu cầu:** Phải có chương trình tập huấn và chương trình tập huấn phải đảm bảo cho tất cả các công nhân trong cơ sở giết mổ gia cầm phải hoạt động và vận hành đúng quy trình.

BB 2.15

1.38.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ tập huấn và kiểm tra thực tế.

1.38.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.38.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.38.1. đánh giá (Ma)

Vận chuyển gia cầm sống và thịt gia cầm

1.39. Chỉ tiêu 39. Xe vận chuyển gia cầm đến lò mổ có theo quy định không? (A - lỗi nhẹ)

1.39.1. **Yêu cầu:** Xe vận chuyển gia cầm đến lò mổ có theo quy định bảo đảm về mật độ, kín, không gây thương tích cho gia cầm.

1.39.2. **Phương pháp:** quan sát và kiểm tra thực tế

1.39.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.39.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.39.1. đánh giá (Mi)

1.40. Chỉ tiêu 40. Xe và thùng xe chứa thịt có được làm sạch, khử trùng trước và sau khi vận chuyển theo quy trình không? (A - 1 mức lỗi nặng)

1.40.1. **Yêu cầu:** Xe và thùng xe chứa thịt phải được làm sạch, khử trùng trước và sau khi vận chuyển đảm bảo rằng thịt không bị ô nhiễm bởi chất tẩy rửa hay chất độc hại; thùng xe phải kín, không tiếp xúc với không khí bên ngoài; Không được dùng xe vận chuyển thịt và phủ tạng ăn được để vận chuyển gia cầm, gia cầm sống và các đối tượng khác.

1.40.2. **Phương pháp:** Kiểm tra thực tế.

1.40.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.40.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.40.1. đánh giá (Ma)

Quy trình vận hành

1.41. Chỉ tiêu 41. Tiếp nhận gia cầm có theo quy định không? (A - 1 mức lỗi nhẹ).

1.41.1. **Yêu cầu:** Phải có trang thiết bị đảm bảo việc bốc dỡ gia cầm an toàn; chuyển đến cơ sở giết mổ ít nhất 6 giờ trước khi giết mổ; thao tác nhẹ nhàng; Nhốt gia cầm không quá chật chội.

1.41.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ và kiểm tra thực tế.

1.41.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.41.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.41.1. đánh giá (Mi)

Kiểm tra trước khi giết mổ

1.42. Chỉ tiêu 42. Có kiểm tra gia cầm trước khi giết mổ theo quy định không? (A - 1 mức lỗi nặng)

1.42.1. **Yêu cầu:** Phải thực hiện đúng quy trình kiểm tra gia cầm trước khi giết mổ gia cầm: phải được Thú y viên kiểm tra giấy tờ, triệu chứng lâm sàng, tách riêng gia cầm chết, quá yếu, bị chấn thương hoặc gia cầm có biểu hiện mắc bệnh, nghi mắc bệnh truyền nhiễm để có các biện pháp xử lý thích hợp.

1.42.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ và kiểm tra thực tế.

BB 2.15

1.42.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.42.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không theo yêu cầu 1.42.1: đánh giá (Ma)

1.43. Chỉ tiêu 43. Có hướng dẫn chi tiết và duy trì quy trình giết mổ gia cầm (bao gồm nhiệt độ nước trụng lông, thao tác gây sốc, lấy tiết, thời gian trụng lông, đánh lông, nhổ lông măng, lấy phủ tạng, rửa lần cuối, ngâm lạnh, sục ozôn) không? (A - 2 mức lỗi nặng hoặc nhẹ).

1.43.1. **Yêu cầu:** Phải có quy trình hướng dẫn chi tiết và duy trì quy trình giết mổ gia cầm (bao gồm nhiệt độ nước trụng lông, thao tác gây sốc, lấy tiết, thời gian trụng lông, đánh lông, nhổ lông măng, lấy phủ tạng, rửa lần cuối, ngâm lạnh, sục ozôn).

• Gia cầm phải được gây sốc trước khi lấy tiết, gây choáng bằng điện, đầu gia cầm nên chạm vào máy xung điện với cường độ dòng điện 220v/1A/200w/6 giây hay 50 -70V/2A/5 giây.

• Thời gian từ lúc gây choáng đến lúc cắt động mạch không nên quá 30 giây

• Thời gian trụng 90 - 120 giây trong nước 51 - 54^{0}C hoặc thời gian 30 - 70 giây trong nước 59 - 64^{0}C

• Nhiệt độ bồn trụng lông từ 50 - đến 60^{0}C là phù hợp

• Gia cầm phải được nhổ lông sạch hoàn toàn trước khi lấy phủ tạng

• Thời gian tối đa từ khi lấy tiết đến khi lấy phủ tạng < 15 phút

• Thân thịt phải được rửa sạch trước khi ngâm lạnh và sục ozôn

• Yêu cầu nhiệt độ thân thịt gia cầm sau khi ngâm đá lạnh phải đạt 4^{0}C

1.43.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế và hồ sơ

1.43.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.44.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.44.1. Đánh giá (Ma)

• Vi phạm một trong những yêu cầu của quy trình, đánh giá (Mi)

1.44. Chỉ tiêu 44. Việc lột phủ tạng có được thực hiện trên giá treo hay trên bàn cao hơn mặt sàn ít nhất 90 cm không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.44.1. **Yêu cầu:** Việc lột phủ tạng phải được thực hiện trên giá treo hay trên bàn cao hơn mặt sàn ít nhất 90 cm).

1.44.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.44.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.44.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không lột phủ tạng trên giá treo hay trên giá đỡ cao hơn mặt sàn ít nhất 90 cm: đánh giá (Ma)

Kiểm soát sau giết mổ

1.45. Chỉ tiêu 45. Tất cả thân thịt có được kiểm tra và đóng dấu kiểm soát giết mổ bởi Thú y viên không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.45.1. **Yêu cầu:** Tất cả thân thịt phải được kiểm tra và đóng dấu kiểm soát giết mổ bởi Thú y viên theo Quyết định số 87/BNNPTNT)

BB 2.15

1.45.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ, phiếu ghi chép và kiểm tra thực tế.

1.45.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.45.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không thực hiện: đánh giá (Ma)

1.46. Chỉ tiêu 46. Gia cầm không đạt tiêu chuẩn vệ sinh làm thực phẩm có được xử lý theo quy định của Pháp lệnh thú y không? (A - 1 mức lỗi nghiêm trọng).

1.46.1. **Yêu cầu:** Gia cầm không đạt tiêu chuẩn vệ sinh làm thực phẩm được xử lý theo quy định của Pháp lệnh thú y)

1.46.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ và kiểm tra thực tế.

1.46.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.46.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không thực hiện theo 1.46.1. đánh giá (Se)

1.47. Chỉ tiêu 47. Trước khi vận chuyển thịt gia cầm đến nơi tiêu thụ, sản phẩm có được Thú y kiểm tra theo quy định và người lái xe có chịu trách nhiệm cung cấp thông tin pháp lý từ người bán hàng tới người mua hàng không? (A - 2 mức lỗi nhẹ hoặc Ma).

1.47.1. **Yêu cầu:** Trước khi vận chuyển thịt gia cầm đến nơi tiêu thụ, sản phẩm được Thú y kiểm tra theo quy định và người lái xe có chịu trách nhiệm cung cấp thông tin pháp lý từ người bán hàng tới người mua hàng.

1.47.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ vận chuyển và quan sát thực tế.

1.47.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.47.1. đánh giá (Ac)

• Không thực hiện kiểm tra: đánh giá (Ma)

• Không cung cấp thông tin về nguồn gốc sản phẩm. Đánh giá (Mi)

1.48. Chỉ tiêu 48. Hệ thống thoát nước thải của cơ sở giết mổ có đủ công suất và hiệu quả không? (A- 1 mức lỗi nặng).

1.48.1. **Yêu cầu:** Hệ thống thoát nước thải vận hành tốt trong quá trình làm vệ sinh cơ sở giết mổ và vệ sinh xe vận chuyển gia cầm: không có hiện tượng không thoát hết nước trong khi giết mổ (ngay cả khi giết mổ công suất tối đa).

1.48.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ thiết kế và kiểm tra thực tế.

1.48.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.48.1. đánh giá đạt (Ac)

• Nước không thoát hết trong khi giết mổ: đánh giá (Ma)

1.49. Chỉ tiêu 49: Nước thải trước khi thải ra môi trường có đảm bảo các tiêu chuẩn kỹ thuật theo quy định hiện hành không? (A- 1 mức lỗi Se).

1.49.1. **Yêu cầu:** Nước thải trước khi thải ra môi trường phải đảm bảo các tiêu chuẩn kỹ thuật theo quy định hiện hành; cống thoát nước thải đầu ra dễ tìm thấy. (Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN:24-2009/BTNMT).

1.49.2. **Phương pháp:** kết quả xét nghiệm mẫu nước thải, có thể lấy mẫu nước thải đầu ra để xét nghiệm nếu cần thiết.

BB 2.15

1.49.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.49.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.56.1. đánh giá (Se)

1.50. Chỉ tiêu 50: Cơ sở có duy trì hoạt động quản lý phế phụ phẩm trong lò mổ theo quy chuẩn số QCVN 01-25:2009/BNNPTNT không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.50.1. **Yêu cầu:** Thùng đựng phế phụ phẩm phải có nắp đậy và và được đánh dấu theo chức năng sử dụng. Phế phụ phẩm, chất thải trong quá trình giết mổ phải được thu dọn thường xuyên trong mỗi ca làm việc và được dọn sạch sau mỗi ca làm việc).

1.50.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế.

1.50.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.50.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.50.1: đánh giá (Ma): Phế phụ phẩm không được thu dọn thường xuyên trong mỗi ca làm việc và không được dọn sạch sau mỗi ca làm việc

1.51. Chỉ tiêu 51. Cơ sở giết mổ có thành lập đội hoặc người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình kiểm soát vệ sinh thú y không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.51.1. **Yêu cầu:** Cơ sở giết mổ phải thành lập đội hoặc cử người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình kiểm soát vệ sinh thú y, với vai trò là điều phối viên, chịu trách nhiệm về việc chỉnh sửa và biên tập các chương trình; kiểm tra sản phẩm và áp dụng các biện pháp khắc phục; phối hợp với các nhà chức trách địa phương;

1.51.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ và kiểm tra thực tế.

1.51.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.51.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không thành lập đội chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình kiểm soát vệ sinh thú y: đánh giá (Ma)

1.52. Chỉ tiêu 52. Tất cả tài liệu liên quan có được lưu giữ theo yêu cầu của nhà chức trách tối thiểu là 2 năm không? (A - 1 mức lỗi nhẹ).

1.52.1. **Yêu cầu:** Tất cả tài liệu liên quan phải được lưu giữ theo yêu cầu của nhà chức trách tối thiểu là 2 năm.

1.52.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ và kiểm tra thực tế.

1.52.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.52.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không lưu giữ tài liệu, đánh giá (Mi)

1.53. Chỉ tiêu 53. Cơ sở giết mổ có ghi chép tất cả các khiếu nại của khách hàng và có hành động thu hồi sản phẩm không? (A - 1 mức lỗi nhẹ).

1.53.1. **Yêu cầu:** Cơ sở giết mổ có ghi chép tất cả các khiếu nại của khách hàng và thực hiện thu hồi sản phẩm

1.53.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ và kiểm tra thực tế.

1.53.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.53.1. đánh giá đạt (Ac)

• Cơ sở giết mổ không ghi chép các khiếu nại của khách hàng, không có quy trình thu hồi sản phẩm, đánh giá (Mi)

(Xem tiếp Công báo số 67 + 68)

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