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 65 + 66)

BB 2.16

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 SÚC

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).....

BB 2.16

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	**Vị trí**					
1	Vị trí của cơ sở có phù hợp với mục đích sử dụng đất theo quy định của cơ quan có thẩm quyền không?	[ ]			[ ]	
2	Vị trí của cơ sở 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, cách xa sông suối là nguồn cung cấp nước sinh hoạt không?	[ ]		[ ]		
1.2	**Thiết kế và bố trí**					
4	Có phương tiện khử trùng tại cổng ra vào không? Lối nhập gia súc sống và xuất thịt gia súc có riêng biệt không?	[ ]	[ ]	[ ]		
5	Trong khu vực sản xuất có đủ các khu tồn trữ, giết mổ và xử lý chất thải không?	[ ]		[ ]		
6	Thứ tự các hoạt động trong khu giết mổ có lưu thông theo một chiều từ khu bẩn đến khu sạch không?	[ ]		[ ]		
1.3	**Khu giết mổ**					
7	Tường phía trong, trần/mái có được làm bằng vật liệu bền, chống thấm, dễ vệ sinh, khử trùng không? trần có cao hơn thiết bị giết mổ treo ít nhất là 1m và cao hơn mặt sàn ít nhất 0,3m không?	[ ]	[ ]	[ ]		
8	Sàn của khu giết mổ gia súc có được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, chống trơn trợt, dễ vệ sinh, có độ dốc phù hợp không?	[ ]		[ ]		

BB 2.16

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)	
9	Khu giết mổ có được trang bị đủ ánh sáng theo yêu cầu và bóng đèn có chụp bảo vệ không?	[ ]	[ ]	[ ]		
10	Có hệ thống cống thu gom nước thải tại khu vực bốc dỡ và chuồng nuôi nhốt gia súc. Hệ thống cống thu gom nước thải có nắp đậy không?	[ ]	[ ]			
11	Thông khí có bảo đảm chỉ lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn không?	[ ]		[ ]		
12	Hệ thống thoát nước thải của cơ sở giết mổ có đủ công suất và hiệu quả không?	[ ]		[ ]		
13	Nước thải trước khi thải ra môi trường có đảm bảo các tiêu chuẩn kỹ thuật theo quy định hiện hành không?	[ ]		[ ]	[ ]	
14	Nơi nhập động vật và nhốt động vật chờ giết mổ có theo quy định không?	[ ]	[ ]	[ ]		
15	Có bố trí hệ thống bồn rửa tay, khử trùng dụng cụ giết mổ tại những vị trí thuận tiện cho công nhân không?	[ ]	[ ]	[ ]		
16	Cơ sở giết mổ gia súc có đủ phòng vệ sinh và phòng thay quần áo, bảo quản thiết bị cá nhân cho công nhân không? Phòng vệ sinh và phòng thay quần áo có đạt yêu cầu không?	[ ]	[ ]	[ ]		
17	Có khu vực bảo quản dự trữ dụng cụ giết mổ, hóa chất dùng vệ sinh cơ sở không?	[ ]	[ ]	[ ]		
18	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?	[ ]		[ ]		

BB 2.16

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)	
19	Nước sử dụng cho các hoạt động giết mổ và làm sạch có phù hợp với quy định hiện hành không?	[ ]		[ ]	[ ]	
20	Nước có được phân tích ít nhất 6 tháng/lần không? Hồ sơ có được lưu lại không?	[ ]	[ ]	[ ]		
21	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?	[ ]		[ ]		
22	Dụng cụ và đồ dùng có được sử dụng riêng cho mỗi khu vực giết mổ và các loại sản phẩm kém vệ sinh để xử lý không?	[ ]		[ ]		
23	Dao và dụng cụ cắt thịt có được bảo quản ở nơi quy định trong lò mổ và được vệ sinh trước và sau khi sử dụng không	[ ]		[ ]		
24	Cơ sở có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị tiếp xúc với thịt và duy trì chương trình này để bảo đảm các thiết bị không bị ô nhiễm không?	[ ]		[ ]		
25	Có quy trình tiêu độc khử trùng trong lò mổ và duy trì quy trình hàng ngày không?	[ ]		[ ]		
26	Trước mỗi ca sản xuất có kiểm tra lại việc làm sạch, vệ sinh khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ theo quy định không?	[ ]		[ ]		
27	Cơ sở giết mổ có chương trình và biện pháp hữu hiệu chống côn trùng và động vật gây hại không?	[ ]		[ ]		

BB 2.16

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)	
28	Có nuôi chim, chó, mèo và bất kỳ động vật nào khác trong khu giết mổ không?	[ ]		[ ]		
29	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?	[ ]	[ ]			
30	Những người có vết thương hở có được băng bó bằng vật liệu chống thấm không?	[ ]		[ ]		
31	Công nhân tiếp xúc trực tiếp với thịt có được trang bị bảo hộ lao động theo quy định không?	[ ]		[ ]		
32	Công nhân làm việc có duy trì vệ sinh cá nhân trong suốt quá trình làm việc không?	[ ]		[ ]		
33	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 súc phải hoạt động và vận hành đúng quy trình không?	[ ]	[ ]			
34	Gia súc có được chuyển đến cơ sở giết mổ ít nhất 6 giờ trước khi giết mổ không?	[ ]	[ ]			
35	Tất cả gia súc có được tắm rửa trước khi giết mổ không?	[ ]		[ ]		
36	Có gây ngất gia súc trước khi giết mổ, thời gian lấy tiết có đúng kỹ thuật không? (Thời gian lấy tiết không quá 2 phút)	[ ]	[ ]	[ ]		
37	Việc lấy phủ tạng có được thực hiện trên giá treo hay trên giá đỡ cao hơn mặt sàn ít nhất 30 cm không?	[ ]		[ ]		

BB 2.16

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)	
38	Quá trình lột phủ tạng có được thực hiện và kiểm soát nhằm đảm bảo mức độ ô nhiễm nằm trong giới hạn kiểm soát hay không?	[ ]		[ ]		
39	Tất cả thân thịt, đầu và phụ tạng có được kiểm tra bởi Thú y viên không?	[ ]		[ ]		
40	Tất cả thân thịt, phủ tạng đạt tiêu chuẩn vệ sinh có được đóng dấu kiểm soát giết mổ và các sản phẩm không đạt vệ sinh có được xử lý cấp giấy chứng nhận kiểm dịch theo quy định không?	[ ]		[ ]	[ ]	
41	Xe và thùng xe chứa thịt có được làm sạch, khử trùng trước và sau khi vận chuyển theo quy trình không?	[ ]		[ ]		
42	Trước khi khởi hành, 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?	[ ]	[ ]			
43	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	[ ]		[ ]		
44	Tất cả tài liệu liên quan có được lưu giữ theo yêu cầu của nhà chức trách tối thiểu là 2 năm không?	[ ]	[ ]			
45	Cơ sở giết mổ có thực hiện việc tự kiểm tra hàng năm không?	[ ]		[ ]		
	Tổng số					

BB 2.16

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 2.16

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

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

BB 2.16

- 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.

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 Se)

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 Ma).

BB 2.16

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):

- 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 súc 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.

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 có áp dụng biện pháp khử trùng tại mỗi cổng và có lối vào để nhập gia súc và lối ra để xuất sản phẩm riêng biệt không? (A- 2 mức lỗi nặng hoặc nhẹ).

1.4.1. **Yêu cầu:** Cơ sở giết mổ phải có hố sát trùng tại mỗi cổng và có lối ra, vào để xuất nhập gia súc riêng biệt.

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

1.4.3. **Đánh giá:**

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

- Có lối ra vào riêng để xuất nhập gia súc sống và thịt

- Có hố sát trùng tại mỗi cổng ra vào

• Không đạt yêu cầu của 1.1.1. đánh giá lỗi nặng (Ma).

• Không có hố sát trùng (Mi): đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

1.5. Chỉ tiêu 5: Cơ sở có đủ các khu tồn trữ, giết mổ và xử lý chất thải không? (A - 1 mức lỗi Ma).

1.5.1. **Yêu cầu:** Cơ sở phải có đủ các khu tồn trữ, khu giết mổ và 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 2.16

1.6. Chỉ tiêu 6: Thứ tự các hoạt động trong cơ sở giết mổ gia súc có lưu thông theo một chiều từ khu bẩn đến khu sạch? (A- 1 mức lỗi nặng Ma).

1.6.1. **Yêu cầu:** Thứ tự các hoạt động trong cơ sở giết mổ gia súc phải lưu thông theo một chiều từ khu bẩn đến khu sạch: tồn trữ - khu tắm gia súc - khu gây sốc, - lấy huyết - cạo lông - moi phủ tạng - rửa - chẻ thân thịt và khám thịt.

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: hoạt động tùy tiện, làm lòng chung trong khu xẻ thịt; đánh giá (Ma)

1.7. Chỉ tiêu 7: Tường phía trong và trần/mái khu giết mổ (nếu có) có được lát bằng vật liệu nhẵn, không thấm nước, dễ vệ sinh khử trùng không? (A - 2 mức lỗi nặng hoặc nhẹ).

1.7.1. **Yêu cầu:** Tường phía trong khu giết mổ và trần/mái khu giết mổ (nếu có) phải được 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 trong các quy định 1.7.1 đánh giá đạt (Mi);
- Không phù hợp với tất cả 1.7.1. đánh giá đạt (Ma)

1.8. Chỉ tiêu 8: Sàn của khu giết mổ gia súc có làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, không trơn trợt, dễ làm sạch, dốc về hệ thống thu gom chất thải để không đọng nước, chất thải không? (A- 1 mức lỗi Ma).

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

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)

1.9. Chỉ tiêu 9: Khu giết mổ có được trang bị đủ ánh sáng theo yêu cầu và bóng đèn có chụp bảo vệ không? (A- 2 mức lỗi nhẹ hoặc nặng)

1.9.1. **Yêu cầu:** Cường độ ánh sáng phải đạt yêu cầu: Khu vực kiểm tra thịt xẻ, đầu và nội trạng 500Lux

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

1.9.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.9.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không đạt yêu cầu ánh sáng khu kiểm tra của cán bộ lò mổ: đánh giá (Ma)
- Bóng đèn không có chụp bảo vệ: đánh giá (Mi)

BB 2.16

1.10. Chỉ tiêu 10: Có hệ thống cống thu gom nước thải tại khu vực bốc dỡ và chuồng nuôi nhốt gia súc. Hệ thống cống thu gom nước thải có nắp đậy không? (A - 1 mức lỗi nhẹ)

1.10.1. **Yêu cầu:** Có hệ thống cống thu gom nước thải tại khu vực bốc dỡ và chuồng nuôi nhốt gia súc. Hệ thống cống thu gom nước thải có nắp đậy

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

1.10.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.10.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không đạt 1.10.1: đánh giá (Mi)

1.11. Chỉ tiêu 11: Thông khí có bảo đảm chỉ lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn không? (A- 1 mức lỗi nặng).

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

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 đạt 1.11.1: đánh giá (Ma)

1.12. Chỉ tiêu 12: Hệ thống thoát nước thải của cơ sở giết mổ có đủ công suất và hiệu quả không? (A- 1 mức lỗi nặng).

1.12.1. **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 súc: không có hiện tượng ứ đọng trên sàn khi giết mổ (ngay cả khi giết mổ công suất tối đa);

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

1.12.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.12.1. đánh giá đạt (Ac)
- Nước không thoát hết trong khi giết mổ: đánh giá (Ma)

1.13. Chỉ tiêu 13: Nước thải trước khi thải ra môi trường có đảm bảo các tiêu chuẩn kỹ thuật theo quy định hiện hành không? (A- 2 mức lỗi Se hoặc nặng).

1.13.1. **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)

1.13.2. **Phương pháp:** kết quả xét nghiệm mẫu nước thải, có thể lấy mẫu nước thải đầu ra để xét nghiệm nếu cần thiết.

1.13.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.13.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không đạt tất cả các chỉ tiêu 1.13.1: đánh giá (Se)
- Không đạt các chỉ tiêu vi sinh vật: đánh giá (Ma)

BB 2.16

1.14. Chỉ tiêu 14: Nơi nhập động vật và nhốt động vật chờ giết mổ có theo quy định không? (A- 2 mức lỗi nhẹ hoặc nặng).

1.14.1. **Yêu cầu:** Nơi nhập động vật phải có trang thiết bị đảm bảo việc bốc dỡ động vật an toàn tránh gây thương tích cho động vật giết mổ; Chuồng nuôi nhốt gia súc trước khi giết mổ có hệ thống cung cấp nước uống, mái che, nền có lát bằng chất liệu chống trơn trượt, dễ thoát nước, dễ vệ sinh tiêu độc.

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

1.14.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.14.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không đạt 1.14.1: đánh giá (Ma)
- Không bảo đảm an toàn cho động vật: đánh giá (Mi)

1.15. Chỉ tiêu 15: Có bố trí hệ thống bồn rửa tay, khử trùng dụng cụ giết mổ tại những vị trí thuận tiện cho công nhân không (A - 2 mức lỗi nặng hoặc nhẹ).

1.15.1. **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

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

1.15.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.15.1. 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)

1.16. Chỉ tiêu 16: Cơ sở giết mổ gia súc có đủ phòng vệ sinh và phòng thay quần áo, bảo quản thiết bị cá nhân cho công nhân không? Phòng vệ sinh và phòng thay quần áo có đạt yêu cầu không? (B - 2 mức lỗi nặng hoặc nhẹ).

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

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 2 yêu cầu: không cách biệt hoàn toàn với khu vực sản xuất hoặc mở cửa trực tiếp vào khu sản xuất: đánh giá (Mi)

1.17. Chỉ tiêu 17: Có khu vực bảo quản dự trữ dụng cụ giết mổ, hóa chất dùng vệ sinh cơ sở không? (A - 2 mức lỗi nhẹ hoặc nặng).

1.17.1. **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 (A- 2 mức lỗi nhẹ hoặc nặng)

1.17.2. **Phương pháp:** kiểm tra thực tế kho dự trữ

BB 2.16

1.17.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.17.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.17.1 về hóa chất: đánh giá (Ma)

• Không đạt yêu cầu bảo quản dụng cụ: đánh giá (Mi)

1.18. Chỉ tiêu 18. 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 - 1 mức lỗi Ma).

1.18.1. **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

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

1.18.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.18.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.18.1: đánh giá (Ma)

1.19. Chỉ tiêu 19. Nước sử dụng cho các hoạt động giết mổ và làm sạch có phù hợp với quy định hiện hành không? (A - 2 mức lỗi Se hoặc Ma).

1.19.1. **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).

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

1.19.3. **Đánh giá:**

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

• 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)

1.20. Chỉ tiêu 20. Nước có được phân tích ít nhất 6 tháng/lần không? Hồ sơ có được lưu lại không? (A - 2 mức lỗi nặng hoặc nhẹ).

1.20.1. **Yêu cầu:** Nước phải được phân tích ít nhất 6 tháng/lần. Hồ sơ được lưu lại đầy đủ (bao gồm nguồn lấy mẫu, kết quả phân tích và các biện pháp khắc phục)

1.20.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ.

1.20.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.20.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.20.1: đánh giá (Ma)

• Không lưu hồ sơ: đánh giá (Mi)

1.21. Chỉ tiêu 21. 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? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.21.1. **Yêu cầu:** Bàn, dụng cụ và đồ dùng sử dụng cho giết mổ phải được làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không ăn mòn, không độc

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 (Ma)

BB 2.16

1.22. Chỉ tiêu 22. Dụng cụ và đồ dùng có được sử dụng riêng cho mỗi khu vực giết mổ và các loại sản phẩm kém vệ sinh để xử lý không? (A - 1 mức lỗi nặng).

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

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

1.22.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.22.1. đánh giá đạt (Ac)
- Vi phạm một trong 2 lỗi của 1.22.1: đánh giá (Ma)

1.23. Chỉ tiêu 23. Dao và dụng cụ cắt thịt có được bảo quản ở nơi quy định trong lò mổ và được vệ sinh trước và sau khi sử dụng không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.23.1. **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 sử dụng, không được mang về nhà hoặc chợ buôn bán

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

1.23.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.23.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không đạt 1.23.1: đánh giá (Ma):

1.24. Chỉ tiêu 24. Cơ sở có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị tiếp xúc với thịt và duy trì chương trình này để bảo đảm các thiết bị không bị ô nhiễm không? (A - 1 mức lỗi nặng).

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

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

1.24.3. **Đánh giá**:

- Phù hợp với 1.24.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không đạt một trong các yêu cầu 1.24.1: đánh giá (Ma):

1.25. Chỉ tiêu 25. Có quy trình tiêu độc khử trùng trong lò mổ và duy trì quy trình hàng ngày không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.25.1. **Yêu cầu:** Có quy trình tiêu độc khử trùng trong lò mổ và duy trì quy trình hàng ngày (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).

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

1.25.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.25.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không có quy trình theo 1.25.1. đánh giá đạt (Ma)
- Có quy trình nhưng không duy trì: đánh giá đạt (Ma)

BB 2.16

1.26. Chỉ tiêu 26. Trước mỗi ca sản xuất có kiểm tra lại việc làm sạch, vệ sinh khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ theo quy định không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.26.1. **Yêu cầu:** Trước mỗi ca sản xuất phải kiểm tra lại vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ theo quy định. Hồ sơ thể hiện các phương pháp và kết quả kiểm tra vệ sinh, các biện pháp khắc phục trước khi giết mổ.

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

1.26.3. **Đánh giá:**

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

1.27. Chỉ tiêu 27. 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).

1.27.1. **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

1.27.2. **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

1.27.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.27.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không có chương trình và biện pháp: đánh giá (Ma)

1.28. Chỉ tiêu 28. Có nuôi chim, chó, mèo và bất kỳ động vật nào khác trong khu giết mổ không? (A - 1 mức lỗi nặng). Tham khảo #10.4

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

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

1.28.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.28.1. đánh giá đạt (Ac)
- Nuôi động vật khác trong khu giết mổ: đánh giá (Ma)

1.29. Chỉ tiêu 29. 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).

1.29.1. **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.

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

1.29.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 1.29.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không có văn bản quy định: đánh giá (Mi)

1.30. Chỉ tiêu 30. Những người có vết thương hở có được băng bó bằng vật liệu chống thấm không? (A - 1 mức lỗi nặng).

BB 2.16

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

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

1.30.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.30.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.30.1. đánh giá đạt (Ma)

1.31. Chỉ tiêu 31. 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).

1.31.1. **Yêu cầu:** Công nhân có được trang bị bảo hộ lao động theo quy định (quần áo bảo hộ lao động có màu khác nhau) cho từng đối tượng: công nhân giết mổ, lấy lòng, pha lóc, vệ sinh tiêu độc khử trùng.

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

1.31.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.31.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không phù hợp với 1.31.1: đánh giá (Ma)

1.32. Chỉ tiêu 32. Công nhân làm việc có duy trì vệ sinh cá nhân trong suốt quá trình làm việc không? (A - 1 mức lỗi nặng)

1.32.1. **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

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

1.32.3. **Đánh giá**:

• Phù hợp với 1.32.1. đánh giá đạt (Ac)

• Vi phạm bất cứ yêu cầu nào trong 1.32.1 (Ma)

1.33. Chỉ tiêu 33. 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 súc phải hoạt động và vận hành đúng quy trình không? (A - 1 mức lỗi nhẹ).

1.33.1. **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 súc phải hoạt động và vận hành đúng quy trình

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

1.33.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.33.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.33.1. đánh giá đạt (Mi)

1.34. Chỉ tiêu 34. Gia súc có được chuyển đến cơ sở giết mổ ít nhất 6 giờ trước khi giết mổ không? (A- 1 mức lỗi nhẹ)

BB 2.16

1.34.1. **Yêu cầu:** Gia súc phải được chuyển đến cơ sở giết mổ ít nhất 6 giờ trước khi giết mổ

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

1.34.3. **Đánh giá**

• Phù hợp với 1.34.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không đạt 1.34.1. đánh giá đạt (Mi)

1.35. Chỉ tiêu 35. Tất cả gia súc có được tắm rửa trước khi giết mổ không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.35.1. **Yêu cầu:** Tất cả gia súc phải được tắm rửa trước khi giết mổ.

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

1.35.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.35.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không tắm rửa gia súc trước khi giết mổ: đánh giá (Ma)

1.36. Chỉ tiêu 36. Có chích sốc điện gia súc trước khi giết mổ, thời gian lấy tiết có đúng kỹ thuật không? (A - 2 mức lỗi nặng hoặc nhẹ).

1.36.1. **Yêu cầu:** Phải chích sốc điện gia súc trước khi giết mổ; thời gian chích sốc không quá 15 giây; tránh chích điện tại khu vực mặt, bộ phận sinh dục và vùng hậu môn. Thời gian lấy huyết không quá 2 phút.

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 chích sốc điện gia súc trước khi giết mổ hoặc lấy tiết quá 02 phút: đánh giá (Ma)

• Có chích điện nhưng chích điện tại khu vực mặt, bộ phận sinh dục và vùng hậu môn: đánh giá (Mi)

1.37. Chỉ tiêu 37. Việc lấy phủ tạng có được thực hiện trên giá treo hay trên giá đỡ cao hơn mặt sàn ít nhất 30 cm không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.37.1. **Yêu cầu:** Việc lột phủ tạng phải được thực hiện trên giá treo hay trên giá đỡ cao hơn mặt sàn ít nhất 30 cm.

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

1.37.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.37.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không lột phủ tạng trên giá treo hay trên giá đỡ cao hơn mặt sàn ít nhất 30 cm: đánh giá (Ma)

1.38. Chỉ tiêu 38. Quá trình lột phủ tạng có được thực hiện và kiểm soát nhằm đảm bảo mức độ ô nhiễm nằm trong giới hạn kiểm soát hay không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.38.1. **Yêu cầu:** Quá trình lột phủ tạng có được thực hiện và kiểm soát nhằm đảm bảo mức độ ô nhiễm nằm trong giới hạn kiểm soát: Phải có hồ sơ, tài liệu hướng dẫn quá trình kiểm soát trong quá trình lột phủ tạng; có nhóm kỹ thuật theo dõi, giám sát và hướng dẫn thực hiện theo yêu cầu của chương trình; Mức độ ô nhiễm vượt giới hạn cho

BB 2.16

phép (trên 5% ô nhiễm trong số 60 thân thịt), phải áp dụng các biện pháp khắc phục để giảm ô nhiễm

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

1.38.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.38.1. đánh giá đạt (Ac)

• Vi phạm một trong các lỗi trên: đánh giá (Ma)

1.39. Chỉ tiêu 39. Tất cả thân thịt, đầu và phụ tạng có được kiểm tra bởi Thú y viên không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.39.1. **Yêu cầu:** Tất cả thân thịt, đầu và phụ tạng phải được kiểm tra bởi Thú y viên theo quyết định số 87/BNNPTNT

1.39.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ, phiếu ghi chép và kiểm tra thực tế.

1.39.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.39.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không kiểm tra: đánh giá (Ma)

1.40. Chỉ tiêu 40. Tất cả thân thịt, phủ tạng đạt tiêu chuẩn vệ sinh có được đóng dấu kiểm soát giết mổ và các sản phẩm không đạt vệ sinh có được xử lý cấp giấy chứng nhận kiểm dịch theo quy định không? (A - 2 mức lỗi nặng hoặc nghiêm trọng)

1.40.1. **Yêu cầu.** Tất cả thân thịt, phủ tạng đạt tiêu chuẩn vệ sinh phải được đóng dấu kiểm soát giết mổ và các sản phẩm không đạt vệ sinh phải được xử lý cấp giấy chứng nhận kiểm dịch theo quy định

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 xử lý sản phẩm không đạt vệ sinh: Đánh giá (Se)

• Thịt không được đóng dấu: Đánh giá (Ma)

1.41. Chỉ tiêu 41. 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).

1.41.1. **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 súc, gia cầm sống và các đối tượng khác.

1.41.2. **Phương pháp:** 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 (Ma)

BB 2.16

1.42. Chỉ tiêu 42. Trước khi khởi hành, 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 - 1 mức lỗi nhẹ).

1.42.1. **Yêu cầu:** Trước khi khởi hành, sản phẩm phải được Thú y kiểm tra theo quy định và người lái xe phải chịu trách nhiệm cung cấp thông tin pháp lý từ người bán hàng tới người mua hàng.

1.42.2. **Phương pháp:** Xem hồ sơ vận chuyển và quan sát thực tế.

1.42.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.42.1. đánh giá (Ac)

• Không thực hiện: đánh giá (Mi)

1.43. Chỉ tiêu 43. 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).

1.43.1. **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. Người này chịu trách nhiệm về việc chỉnh sửa và xây dựng các quy trình thực hành, kiểm tra sản phẩm và áp dụng các biện pháp khắc phục; phối hợp với các nhà chức trách địa phương;

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

1.43.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.43.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không có nhân viên chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình: đánh giá (Ma)

1.44. Chỉ tiêu 44. 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).

1.44.1. **Yêu cầu:** Tất cả tài liệu liên quan phải được lưu giữ theo yêu cầu của nhà chức trách tối thiểu là 2 năm.

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

1.44.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.44.1. đánh giá đạt (Ac)

• Không lưu giữ tài liệu, đánh giá (Mi)

1.45. Chỉ tiêu 45. Cơ sở giết mổ có thực hiện việc tự kiểm tra hàng năm không? (A - 1 mức lỗi nặng).

1.45.1. **Yêu cầu:** Cơ sở giết mổ phải thực hiện việc tự kiểm tra hàng năm

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

1.45.3. **Đánh giá:**

• Phù hợp với 1.45.1. đánh giá đạt (Ac)

• Cơ sở giết mổ không thực hiện việc tự kiểm tra hàng năm (Ma)

BB 2.17

Tên cơ quan kiểm tra

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

BIÊN BẢN
Kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm
cơ sở sản xuất rau, quả, chè

I. THÔNG TIN CHUNG

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

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ

STT	Chỉ tiêu kiểm tra, đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời gian khắc phục
		Đạt (Ac)	Mức lỗi			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	A. Địa điểm, giao thông, thiết bị, dụng cụ					
1	Địa điểm sản xuất	[ ]		[ ]		
2	Bố trí ở nơi không bị ảnh hưởng bởi các yêu tố gây ô nhiễm sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
3	Hệ thống giao thông	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.17

STT	Chỉ tiêu kiểm tra, đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời gian khắc phục
		Đạt (Ac)	Mức lỗi			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	Nơi bảo quản vật tư sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]		
5	Khu vực sản xuất rau mầm	[ ]	[ ]	[ ]		*(Chỉ đánh giá với sản xuất rau mầm)*
6	Thiết bị, dụng cụ thu hoạch, bao bì, phương tiện vận chuyển hoặc vật tư tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		
7	Quy định về vệ sinh cá nhân	[ ]	[ ]	[ ]		
	B. Đất canh tác và giá thể					
8	Hàm lượng các kim loại nặng; Biện pháp khắc phục trong trường hợp đất có chứa kim loại nặng vượt giá trị tối đa cho phép	[ ]	[ ]	[ ]		
	C. Nước tưới					
9	Có hệ thống tưới tiêu chủ động	[ ]	[ ]	[ ]		
10	Hàm lượng các kim loại nặng, vi sinh vật gây hại trong nước tưới; Biện pháp khắc phục mối nguy trong trường hợp nước có chứa kim loại nặng vượt giá trị tối đa cho phép	[ ]	[ ]	[ ]		
11	Sử dụng nước trong sản xuất rau mầm, rau thủy canh	[ ]		[ ]		*(chỉ áp dụng với sản xuất rau mầm, rau thủy canh)*
	D. Giống, gốc ghép; Phân bón; Thuốc bảo vệ thực vật					
12	Giống, gốc ghép	[ ]	[ ]	[ ]		
13	Phân bón	[ ]	[ ]		[ ]	
14	Thuốc bảo vệ thực vật	[ ]		[ ]	[ ]	

BB 2.17

STT	Chỉ tiêu kiểm tra, đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời gian khắc phục
		Đạt (Ac)	Mức lỗi			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	Đ. Yêu cầu về lao động					
15	Chủ cơ sở và người lao động trực tiếp có Giấy chứng nhận tập huấn về an toàn thực phẩm hoặc Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		
	E. Quy trình sản xuất và xử lý chất thải					
16	Có quy trình sản xuất với các biện pháp kỹ thuật cụ thể	[ ]	[ ]	[ ]		
17	Thu hoạch sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		
18	Xử lý chất thải	[ ]	[ ]	[ ]		
	G. Ghi chép, lưu giữ hồ sơ và truy xuất nguồn gốc					
19	Hồ sơ ghi chép, lưu giữ để truy xuất nguồn gốc	[ ]	[ ]	[ ]		
20	Thông tin về giống, gốc ghép: hóa chất xử lý và mục đích xử lý (nếu có)	[ ]	[ ]	[ ]		
21	Thông tin về phân bón và sử dụng phân bón	[ ]	[ ]	[ ]		
22	Thông tin về thuốc bảo vệ thực vật và sử dụng thuốc	[ ]	[ ]	[ ]		
23	Thông tin về sản phẩm: Tên sản phẩm, ngày thu hoạch, mã số lô, khối lượng; tên cơ sở sản xuất, khách hàng	[ ]	[ ]	[ ]		
24	Có quy định kiểm soát, đánh giá nội bộ	[ ]	[ ]	[ ]		
	H. Kết quả phân tích mẫu (nếu có)					
25	Mẫu do đoàn kiểm tra lấy tại cơ sở sản xuất để kiểm tra các chỉ tiêu an toàn thực phẩm theo quy định	[ ]			[ ]	

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

BB 2.17

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, ghi rõ họ tên)*

BB 2.17

HƯỚNG DẪN
KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT RAU, QUẢ, CHÈ

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC LỖI

Mức đánh giá	Định nghĩa
Đạt (Ac)	Đáp ứng các quy định
Lỗi nhẹ (Mi)	Là sai lệch so với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật có thể gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát chất lượng nhưng chưa đến mức nặng
Lỗi nặng (Ma)	Là sai lệch so với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật nếu kéo dài lỗi này sẽ gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm nhưng chưa đến mức nghiêm trọng
Lỗi nghiêm trọng (Se)	Là sai lệch so với quy định hoặc tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật gây ảnh hưởng nghiêm trọng đến chất lượng sản phẩm, tác động xấu đến môi trường, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

A. Địa điểm, giao thông, thiết bị, dụng cụ.

1. Địa điểm sản xuất không trái với quy hoạch sản xuất nông nghiệp của địa phương (trừ rau mầm và nấm).

- Đạt: Đúng như yêu cầu
- Lỗi nặng: Nằm ở khu vực yêu cầu không được sản xuất nông nghiệp

2. Bố trí ở nơi không bị ảnh hưởng bởi các yếu tố gây ô nhiễm sản phẩm như: Mùi, khói, bụi, chất thải độc hại từ hoạt động công nghiệp, tiểu thủ công nghiệp và làng nghề, sinh hoạt khu dân cư, bệnh viện, khu chăn nuôi tập trung, cơ sở giết mổ, nghĩa trang, đường giao thông lớn.

- Đạt: Đúng như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Gần 1 trong các yêu cầu trên
- Lỗi nặng: Gần nhiều trong các yêu cầu trên

3. Hệ thống giao thông: Đường đến địa điểm sản xuất và đường nội đồng đáp ứng việc đi lại, vận chuyển và không gây ô nhiễm cho quá trình sản xuất.

- Đạt: Như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Đường đi lại không thuận lợi
- Lỗi nặng: Đường giao thông gây ô nhiễm cho sản phẩm trong quá trình đi lại, vận chuyển.

4. Nơi bảo quản, xử lý phân bón và nơi chứa thuốc bảo vệ thực vật, dụng cụ pha, bình bơm, được che nắng mưa, khóa cẩn thận; không để thuốc bảo vệ thực vật dạng lỏng phía trên thuốc dạng bột; các loại nhiên liệu, xăng dầu và hóa chất khác phải được lưu trữ

BB 2.17

riêng. Nơi bảo quản, lưu trữ phải cách ly với khu vực chứa sản phẩm, nguồn nước tưới. Riêng thuốc bảo vệ thực vật hết hạn sử dụng hoặc đã bị cấm sử dụng phải ghi chép, ký hiệu để theo dõi và lưu giữ tại nơi an toàn cho đến khi xử lý theo quy định của nhà nước.

- Đạt: Như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Nơi bảo quản không có mái che

- Lỗi nặng: Không có nơi bảo quản, chứa thuốc bảo vệ thực vật, xử lý phân bón cách ly với khu vực chứa sản phẩm.

5. Sản xuất rau mầm: Có mái che, không sản xuất trực tiếp trên nền đất, có biện pháp hạn chế côn trùng và động vật gây hại.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Mái che không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có mái che hoặc sản xuất trực tiếp trên nền đất.

6. Thiết bị, dụng cụ thu hoạch, bao bì, phương tiện vận chuyển hoặc vật tư tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải được làm từ các nguyên liệu không gây ô nhiễm lên sản phẩm, chắc chắn và được làm sạch trước và sau khi sử dụng.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Có một trong các loại thiết bị, dụng cụ thu hoạch có gây ô nhiễm lên sản phẩm

- Lỗi nặng: Nhiều loại thiết bị, dụng cụ thu hoạch có gây ô nhiễm lên sản phẩm

7. Quy định về vệ sinh cá nhân: Có quy định về vệ sinh cá nhận trong khu vực sản xuất; trường hợp có nhà vệ sinh tự hoại phải đáp ứng QCVN 01:2011/BYT ngày 24/6/2011 của Bộ Y tế.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đạt như yêu cầu

- Lỗi nặng: Không có

B. Đất canh tác và giá thể

8. Hàm lượng các kim loại nặng trong đất, giá thể không vượt quá giá trị quy định. Biện pháp khắc phục mối nguy trong trường hợp đất có chứa kim loại nặng vượt giá trị tối đa cho phép: Có biện pháp cải tạo đất, lựa chọn loài cây trồng, biện pháp cánh tác phù hợp; phân tích mẫu nếu mức độ ô nhiễm của sản phẩm trong giới hạn cho phép thì được chấp nhận đủ điều kiện sản xuất đối với loài cây trồng được lấy mẫu phân tích.

- Đạt: Các kim loại nặng trong đất, giá thể không vượt quá giá trị quy định

- Lỗi nhẹ: Có kim loại nặng vượt giá trị quy định nhưng đã có biện pháp khắc phục

- Lỗi nặng: Có kim loại nặng vượt giá trị quy định nhưng không có biện pháp khắc phục

- Lỗi nghiêm trọng: Có kim loại nặng vượt giá trị quy định đã có biện pháp khắc phục nhưng không hiệu quả, vẫn sản xuất.

BB 2.17

C. Nước tưới

9. Hệ thống tưới tiêu chủ động

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không chủ động

- Lỗi nặng: Không có

10. Hàm lượng các kim loại nặng, vi sinh vật gây hại trong nước tưới không vượt quá giới hạn giá trị quy định. Biện pháp khắc phục mối nguy trong trường hợp nước có chứa kim loại nặng vượt giá trị tối đa cho phép: Có biện pháp xử lý nước tưới, lựa chọn loài cây trồng, biện pháp cánh tác phù hợp; phân tích mẫu nếu mức độ ô nhiễm của sản phẩm trong giới hạn cho phép thì được chấp nhận đủ điều kiện sản xuất đối với loài cây trồng được lấy mẫu phân tích.

- Đạt: Các kim loại nặng trong nước không vượt quá giá trị quy định

- Lỗi nhẹ: Có kim loại nặng vượt giá trị quy định nhưng đã có biện pháp khắc phục

- Lỗi nặng: Có kim loại nặng vượt giá trị quy định nhưng không có biện pháp khắc phục

- Lỗi nghiêm trọng: Có kim loại nặng vượt giá trị quy định đã có biện pháp khắc phục nhưng không hiệu quả, vẫn sử dụng nước tưới

11. Đối với sản xuất rau mầm, rau thủy canh nước tưới tối thiểu phải đạt chất lượng nước sinh hoạt theo QCVN 02:2009/BYT của Bộ Y tế.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nặng: Không đạt

D. Giống, gốc ghép; phân bón; thuốc bảo vệ thực vật

12. Giống, gốc ghép: Sử dụng giống có trong Danh mục giống cây trồng được phép sản xuất, kinh doanh do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành hoặc giống địa phương, giống cây trồng bản địa đã được sản xuất, tiêu dùng, không gây độc cho người. Hạt giống, cây giống, gốc ghép sử dụng có nguồn gốc rõ ràng, được ghi chép theo quy định.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: nguồn gốc không rõ ràng

- Lỗi nặng: Giống cây trồng gây độc cho người

13. Phân bón: Sử dụng phân bón có tên trong Danh mục phân bón được phép sản xuất, kinh doanh, sử dụng ở Việt Nam do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành đang có hiệu lực hoặc phân bón đã được công bố hợp quy về chất lượng. Phân bón sử dụng có nguồn gốc rõ ràng. Trường hợp sử dụng phân hữu cơ truyền thống phải qua xử lý bảo đảm vệ sinh môi trường; không được sử dụng trực tiếp phân tươi.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Sử dụng phân bón có nguồn gốc không rõ ràng

BB 2.17

- Lỗi nặng: Sử dụng phân bón ngoài Danh mục hoặc phân bón chưa được công bố hợp quy về chất lượng

- Lỗi nghiêm trọng: Sử dụng phân tươi

14. Thuốc bảo vệ thực vật: Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật có trong Danh mục được phép sử dụng ở Việt Nam do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành đang có hiệu lực. Thuốc bảo vệ thực vật phải giữ nguyên trong bao bì, thùng chứa chuyên dụng với nhãn mác rõ ràng. Nếu đổi sang bao bì, thùng chứa khác, phải ghi rõ đầy đủ tên hóa chất, hướng dẫn sử dụng như bao bì, thùng chứa hóa chất gốc; thuốc đang trong hạn sử dụng.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nặng: Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật quá hạn sử dụng

- Lỗi nghiêm trọng: Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật ngoài danh mục hoặc có nguồn gốc không rõ ràng, hoặc không có nhãn hoặc thuốc cấm sử dụng ở Việt Nam.

Đ. Yêu cầu về lao động

15. Chủ cơ sở và người lao động trực tiếp có Giấy chứng nhận tập huấn về an toàn thực phẩm trong sản xuất rau, quả, chè búp tươi do cơ sở được Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao nhiệm vụ hoặc cơ sở có chức năng, nhiệm vụ đào tạo, tập huấn cấp hoặc Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm do cơ quan kiểm tra quy định tại Điều 5 Thông tư số 45/2014/TT-BNNPTNT cấp.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ như các yêu cầu

- Lỗi nặng: Không có

E. Quy trình sản xuất và xử lý chất thải

16. Cơ sở sản xuất rau, quả, chè búp tươi có quy trình sản xuất với các biện pháp kỹ thuật cụ thể phù hợp với từng loài, nhóm cây trồng.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Có quy trình nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có quy trình sản xuất

17. Thu hoạch sản phẩm: Đúng thời gian cách ly theo hướng dẫn sử dụng thuốc bảo vệ thực vật và phân bón; Không để sản phẩm sau thu hoạch tiếp xúc trực tiếp với đất.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Đúng thời gian cách ly, khi thu hoạch để sản phẩm tiếp xúc trực tiếp với đất.

- Lỗi nặng: Thu hoạch khi chưa hết thời gian cách ly, để sản phẩm tiếp xúc trực tiếp với đất.

18. Xử lý chất thải: Có bể hoặc dụng cụ chứa chất thải của quá trình sản xuất như: Vỏ bao bì chứa thuốc bảo vệ thực vật, phân bón, hạt giống… Bể phải có đáy, mái che; dụng cụ chứa phải kín không cho chất thải phát tán ra bên ngoài; được xử lý, tiêu hủy theo quy định của Nhà nước. Các chất thải khác trong quá trình sản xuất phải được thu gom, đưa ra khỏi khu vực sản xuất hoặc xử lý thường xuyên, giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm ở khu vực sản xuất, nguồn nước và sản phẩm.

BB 2.17

- Đạt: Đúng như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Không thu gom hết
- Lỗi nặng: Không thu gom

G. Ghi chép, lưu giữ hồ sơ và truy xuất nguồn gốc

19. Hồ sơ ghi chép lưu giữ tối thiểu 01 năm, tính từ ngày thu hoạch để truy xuất nguồn gốc.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Lưu trữ hồ sơ không đầy đủ
- Lỗi nặng: Không ghi chép, không lưu trữ hồ sơ

20. Thông tin về giống, gốc ghép: Tên giống, nơi sản xuất, hóa chất xử lý và mục đích xử lý (nếu có).

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có hồ sơ nhưng ghi chép không đầy đủ
- Lỗi nặng: Không ghi chép, không lưu giữ hồ sơ

21. Thông tin về phân bón: Tên phân bón, nơi sản xuất, ngày/tháng/năm bón, liều lượng, phương pháp bón, thời gian cách ly.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có hồ sơ nhưng ghi chép không đầy đủ
- Lỗi nặng: Không ghi chép, không lưu giữ hồ sơ

22. Thông tin về thuốc bảo vệ thực vật: Tên dịch hại, tên thuốc, nơi sản xuất, nơi mua, ngày/tháng/năm sử dụng, nồng độ, liều lượng dụng cụ phun, người phun thuốc, thời gian cách ly.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có hồ sơ nhưng ghi chép không đầy đủ
- Lỗi nặng: Không ghi chép, không lưu giữ hồ sơ

23. Thông tin về sản phẩm: Tên sản phẩm, ngày thu hoạch, mã số lô, khối lượng; tên cơ sở sản xuất, khách hàng.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có hồ sơ nhưng ghi chép không đầy đủ
- Lỗi nặng: Không ghi chép, không lưu giữ hồ sơ

24. Có quy định kiểm soát, đánh giá nội bộ, có phân công trách nhiệm duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất và thực hiện đánh giá nội bộ mỗi năm một lần.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ
- Lỗi nặng: Không có

BB 2.17

H. Kết quả thử nghiệm mẫu (nếu có)

25. Mẫu do đoàn kiểm tra lấy tại cơ sở sản xuất để kiểm tra các chỉ tiêu an toàn thực phẩm theo đúng quy định.

- Đạt: Đúng yêu cầu

- Lỗi nghiêm trọng: Tổng các mẫu lấy kiểm tra không đạt yêu cầu chỉ tiêu an toàn thực phẩm (kể cả trường hợp lấy 01 mẫu kiểm tra).

III. PHÂN LOẠI

Loại A	- Không có lỗi nghiêm trọng; - Không có lỗi nặng; - Có tối đa 7/tổng số 21 lỗi nhẹ.
Loại B	- Không có lỗi nghiêm trọng; - Có tối đa 8/tổng số 24 lỗi nặng; - Có tối đa 14/tổng số 21 lỗi nhẹ.
Loại C	Các trường hợp còn lại.

BB 2.18

Tên cơ quan kiểm tra

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

BIÊN BẢN
Kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm
cơ sở sơ chế rau, quả

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Địa điểm sơ chế:.....
4. Diện tích sơ chế:..... m^2
5. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp.....
6. Số điện thoại:..... Số Fax:.....
7. Mã số *(nếu có)*:.....
8. Sản phẩm:.....
9. Ngày kiểm tra:.....
10. Hình thức kiểm tra:.....
11. Thành phần đoàn kiểm tra: 1).....
2).....
3).....
12. Đại diện cơ sở: 1).....
2).....

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ

STT	Chỉ tiêu kiểm tra, đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời gian khắc phục
		Đạt (Ac)	Mức lỗi			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	A. Địa điểm khu vực sơ chế					
1	Địa điểm sơ chế	[ ]	[ ]	[ ]		
2	Nhà xưởng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
	B. Nước					
3	Hệ thống cấp nước, các vật dụng để chứa nước	[ ]		[ ]		

BB 2.18

STT	Chỉ tiêu kiểm tra, đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời gian khắc phục
		Đạt (Ac)	Mức lỗi			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	Chất lượng nước để sơ chế	[ ]		[ ]		
	C. Thiết bị, dụng cụ sơ chế; thu gom và xử lý chất thải; vệ sinh cá nhân					
5	Thiết bị, dụng cụ sơ chế	[ ]	[ ]	[ ]		
6	Thu gom, xử lý chất thải	[ ]	[ ]	[ ]		
7	Vệ sinh cá nhân	[ ]	[ ]	[ ]		
	D. Trong quá trình sơ chế					
8	+ Có biện pháp cách ly gia súc, gia cầm, các loại sinh vật khác khỏi khu vực sơ chế, nhà bảo quản sản phẩm. + Sơ chế sản phẩm theo nguyên tắc một chiều không gây nhiễm bẩn. + Sử dụng hóa chất, màng sáp được phép sử dụng để xử lý sản phẩm sau thu hoạch. + Có ghi chú bẫy để phòng trừ dịch hại (nếu có dùng).	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
9	**Vật liệu bao gói, chứa đựng rau, quả**	[ ]	[ ]	[ ]		
10	**Quy trình sơ chế**	[ ]	[ ]	[ ]		
11	Phương tiện vận chuyển	[ ]	[ ]	[ ]		
	Đ. Tổ chức và nhân lực					
12	Kiểm soát, đánh giá nội bộ	[ ]	[ ]	[ ]		
13	Chủ cơ sở và người lao động trực tiếp có Giấy chứng nhận tập huấn về an toàn thực phẩm hoặc Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		
14	Chủ cơ sở và người lao động trực tiếp có giấy xác nhận sức khỏe	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.18

STT	Chỉ tiêu kiểm tra, đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời gian khắc phục
		Đạt (Ac)	Mức lỗi			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	E. Ghi chép, lưu giữ hồ sơ và truy xuất nguồn gốc					
15	Thông tin về sản phẩm (ghi chép lưu giữ tối thiểu 01 năm	[ ]	[ ]	[ ]		
	G. Kết quả thử nghiệm mẫu (nếu có)					
16	Mẫu do đoàn kiểm tra lấy tại cơ sở sơ chế để kiểm tra các chỉ tiêu an toàn thực phẩm	[ ]			[ ]	

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

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

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

BB 2.18

HƯỚNG DẪN
KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SƠ CHẾ RAU, QUẢ

I. ĐỊNH NGHĨA MỨC ĐÁNH GIÁ

Mức đánh giá	Định nghĩa
Đạt (Ac)	Đáp ứng các quy định
Lỗi nhẹ (Mi)	Là sai lệch so với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật có thể gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát chất lượng nhưng chưa đến mức nặng.
Lỗi nặng (Ma)	Là sai lệch so với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật nếu kéo dài lỗi này sẽ gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm nhưng chưa đến mức nghiêm trọng.
Lỗi nghiêm trọng (Se)	Là sai lệch so với quy định hoặc tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật gây ảnh hưởng nghiêm trọng đến chất lượng sản phẩm, tác động xấu đến môi trường, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

A. Địa điểm, nhà xưởng cơ sở sơ chế

1. Địa điểm sơ chế: Bố trí ở vị trí thuận tiện về giao thông, có khả năng thoát nước tốt. Không bị ảnh hưởng bởi các nguồn gây ô nhiễm: khói, bụi, chất độc hại từ hoạt động công nghiệp, tiểu thủ công nghiệp và làng nghề, sinh hoạt khu dân cư, bệnh viện, khu chăn nuôi, cơ sở giết mổ, nghĩa trang hoặc các khu vực ô nhiễm khác.

- Đạt: Đúng như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Khả năng thoát nước không tốt
- Lỗi nặng: Bị ảnh hưởng bởi các nguồn gây ô nhiễm.

2. Nhà xưởng:

+ Diện tích phù hợp với nhu cầu và công suất của cơ sở.

+ Khu vực sơ chế phải được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng để tránh lây nhiễm chéo.

+ Sàn nhà: Có bề mặt cứng, bền vững, làm bằng các vật liệu không thấm nước, không trơn, dễ làm vệ sinh và không đọng nước.

+ Tường nhà: kín, không ngấm nước, dễ làm vệ sinh, tránh sự xâm nhập của động vật gây hại.

+ Mái và trần nhà: kín, không thấm dột, hạn chế tích tụ và rơi vãi bụi bẩn.

+ Cửa ra vào và cửa sổ: kín, dễ dàng làm vệ sinh, khử trùng.

+ Khu vực sơ chế phải đảm bảo đủ ánh sáng. Đèn chiếu sáng được lắp đặt chụp bảo vệ an toàn.

BB 2.18

- Đạt: Đúng như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có 1 trong các yêu cầu trên không phù hợp
- Lỗi nặng: Bố trí khu sơ chế không theo nguyên tắc 1 chiều
- Lỗi nghiêm trọng: Không đạt các yêu cầu trên

B. Nước:

3. Hệ thống cấp nước, các vật dụng để chứa nước được làm bằng các vật liệu thích hợp không gây ô nhiễm nước dùng để sơ chế.

- Đạt: Đúng như yêu cầu
- Lỗi nặng: Có vật dụng chứa nước làm bằng vật liệu gây ô nhiễm

4. Chất lượng nước sơ chế phải đảm bảo theo QCVN 02/2009/BYT ngày 17/6/2009 của Bộ Y tế.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nặng: Không đạt

C. Thiết bị, dụng cụ sơ chế; Thu gom và xử lý chất thải; Vệ sinh cá nhân

5. Có các bồn rửa, giá để rau, quả chuyên dụng, khay đựng, rổ rá, bàn sơ chế, bàn để sản phẩm, dụng cụ cắt tỉa sản phẩm. Tùy theo yêu cầu sơ chế, có máy sục ô-zôn và các vật dụng cần thiết khác. Các thiết bị, dụng cụ sơ chế tiếp xúc trực tiếp với rau, quả tươi phải làm bằng vật liệu đáp ứng yêu cầu về an toàn vệ sinh quy định tại QCVN 12-1:2011/BYT, QCVN 12-2:2011/BYT và QCVN 12-1:2011/BYT của Bộ Y tế.

- Đạt: Đúng như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Không đầy đủ các yêu cầu trên
- Lỗi nặng: Không có

6. Có dụng cụ thu gom, chứa chất thải, rác thải đảm bảo bền, kín, có nắp đậy. Có hệ thống thoát nước thải đảm bảo vệ sinh và bảo vệ môi trường. Các chất thải trong quá trình sơ chế phải được thu gom và xử lý bảo đảm an toàn thực phẩm, giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm ở khu vực sản xuất, nguồn nước và sản phẩm

- Đạt: Đúng như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có 1 trong các yêu cầu trên không phù hợp
- Lỗi nặng: Không đạt các yêu cầu trên

7. Vệ sinh cá nhân: Có chỗ rửa tay phù hợp, có nước sạch, chất tẩy rửa, khăn hoặc giấy lau tay. Có nhà vệ sinh tự hoại theo QCVN 01:2011/BYT của Bộ Y tế.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Chỗ rửa tay không đạt như yêu cầu
- Lỗi nặng: Nhà vệ sinh không đạt yêu cầu

D. Trong quá trình sơ chế:

8. Đảm bảo:

+ Có biện pháp cách ly gia súc, gia cầm, các loại sinh vật khác khỏi khu vực sơ chế, nhà bảo quản sản phẩm;

BB 2.18

+ Sơ chế sản phẩm theo nguyên tắc một chiều không gây nhiễm bẩn;

+ Chỉ sử dụng hóa chất, màng sáp được phép sử dụng để xử lý sản phẩm sau thu hoạch;

+ Có ghi chú bẫy để phòng trừ dịch hại (nếu có dùng);

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Không đảm bảo 1 trong các yêu cầu trên

- Lỗi nặng: Không đảm bảo sơ chế sản phẩm theo nguyên tắc một chiều.

- Lỗi nghiêm trọng: Không đảm bảo các yêu cầu trên

9. Vật liệu bao gói, chứa đựng rau, quả phải phù hợp quy định tại QCVN 12-1:2011/BYT, QCVN 12-2:2011/BYT và QCVN 12-1:2011/BYT của Bộ Y tế;

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Không đảm bảo 1 trong các quy định

- Lỗi nặng: Không đúng quy định

10. Quy trình sơ chế: Có các quy trình kiểm soát chất lượng nguyên liệu đầu vào, quá trình sơ chế và sản phẩm sau sơ chế, đóng gói đảm bảo an toàn thực phẩm phù hợp với quy định.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Không có đầy đủ quy trình

- Lỗi nặng: Không có.

11. Phương tiện vận chuyển cần được làm sạch trước khi sử dụng vận chuyển sản phẩm. Không vận chuyển sản phẩm chung với các hàng hóa khác có nguy cơ gây ô nhiễm.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Phương tiện không được làm sạch trước khi vận chuyển sản phẩm

- Lỗi nặng: Vận chuyển với các hàng hóa có nguy cơ gây ô nhiễm sản phẩm.

Đ. Tổ chức và nhân lực

12. Kiểm soát, đánh giá nội bộ: Có quy định nội bộ, trong đó phân công rõ trách nhiệm duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sơ chế và thực hiện đánh giá và lập báo cáo đánh giá nội bộ ít nhất mỗi năm một lần.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có

13. Chủ cơ sở và người lao động trực tiếp có Giấy chứng nhận tập huấn về an toàn thực phẩm trong sơ chế rau, quả tươi do cơ sở được Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao nhiệm vụ hoặc cơ sở có chức năng, nhiệm vụ đào tạo, tập huấn cấp hoặc Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm do cơ quan kiểm tra quy định tại Điều 5 Thông tư số 45/2014/TT-BNNPTNT cấp.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ như các yêu cầu

- Lỗi nặng: Không có

BB 2.18

14. Chủ cơ sở và người lao động trực tiếp sản xuất có giấy xác nhận đủ sức khỏe do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ như các yêu cầu
- Lỗi nặng: Không có

E. Ghi chép, lưu giữ hồ sơ và truy xuất nguồn gốc

15. Thông tin về sản phẩm ghi chép lưu giữ tối thiểu 01 năm, tính từ ngày thu hoạch: Tên hóa chất, màng sáp, nơi mua, liều lượng sử dụng trong quá trình sơ chế; tên sản phẩm, mã số lô, khối lượng, ngày thu hoạch, tên cơ sở sản xuất, tên cơ sở sơ chế, tên khách hàng.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có hồ sơ nhưng ghi chép không đầy đủ
- Lỗi nặng: Không ghi chép, không lưu giữ hồ sơ

G. Kết quả thử nghiệm mẫu (nếu có)

16. Mẫu do đoàn kiểm tra lấy tại cơ sở sơ chế để kiểm tra các chỉ tiêu an toàn thực phẩm theo đúng quy định

- Đạt: Đúng yêu cầu
- Lỗi nghiêm trọng: Tổng các mẫu lấy kiểm tra không đạt yêu cầu chỉ tiêu an toàn thực phẩm (kể cả trường hợp lấy 01 mẫu kiểm tra).

III. PHÂN LOẠI

Loại A	- Không có lỗi nghiêm trọng; - Không có lỗi nặng; - Có tối đa 5/tổng số 13 lỗi nhẹ.
Loại B	- Không có lỗi nghiêm trọng; - Có tối đa 5/tổng số 15 lỗi nặng; - Có tối đa 10/tổng số 13 lỗi nhẹ.
Loại C	Các trường hợp còn lại.

BB. 2.19

(Tên cơ quan kiểm tra)

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

....., ngày.... tháng.... năm 20.....

BIÊN BẢN
Kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm
cơ sở chế biến rau, quả

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:.....
5. Mã số *(nếu có)*:.....
6. Sản phẩm:.....
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	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời hạn khắc phục lỗi
		Đạt (Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	1. Địa điểm xây dựng và môi trường xung quanh					
1	Vị trí xây dựng	[ ]	[ ]	[ ]		
2	Nguồn gây ô nhiễm	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
3	Môi trường xung quanh	[ ]	[ ]			
	2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng					
4	Tường bao ngăn cách với bên ngoài	[ ]	[ ]	[ ]		

BB. 2.19

TT	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời hạn khắc phục lỗi
		Đạt (Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
5	Vật liệu xây dựng nhà xưởng	[ ]	[ ]	[ ]		
6	Diện tích nhà xưởng	[ ]	[ ]	[ ]		
7	Thiết kế khu vực chế biến	[ ]	[ ]	[ ]		
8	Sự cách biệt giữa các khu vực	[ ]	[ ]	[ ]		
	3. Kết cấu nhà xưởng					
9	Trần nhà	[ ]	[ ]	[ ]		
10	Sàn nhà	[ ]	[ ]	[ ]		
11	Tường nhà	[ ]	[ ]	[ ]		
12	Cửa ra vào	[ ]	[ ]	[ ]		
13	Cửa sổ	[ ]	[ ]			
	4. Các công trình và phương tiện phụ trợ					
14	Hệ thống thông gió	[ ]	[ ]			
15	Hệ thống chiếu sáng	[ ]	[ ]	[ ]		
16	Hệ thống cung cấp nước	[ ]		[ ]	[ ]	
17	Hệ thống cung cấp hơi nước	[ ]		[ ]		
18	Hệ thống thoát nước thải, thu gom xử lý chất thải	[ ]	[ ]		[ ]	
19	Phòng thay trang phục bảo hộ lao động	[ ]	[ ]	[ ]		
20	Phương tiện rửa tay	[ ]	[ ]	[ ]		
21	Bể nước sát trùng ủng	[ ]	[ ]	[ ]		
22	Hệ thống nhà vệ sinh	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
	5. Thiết bị, dụng cụ					
23	Vật liệu chế tạo	[ ]	[ ]	[ ]		
24	Thiết kế, lắp đặt các thiết bị	[ ]	[ ]	[ ]		
25	Thiết kế các thiết bị cấp đông, kho mát, kho lạnh, xe lạnh hoặc các thiết bị gia nhiệt, thanh trùng	[ ]	[ ]	[ ]		
26	Các thiết bị, dụng cụ đo lường, giám sát chất lượng	[ ]		[ ]	[ ]	

BB. 2.19

TT	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời hạn khắc phục lỗi
		Đạt (Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
27	Các dụng cụ và phương tiện cầm tay	[ ]	[ ]	[ ]		
28	Thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại	[ ]	[ ]	[ ]		
	6. Yêu cầu về con người					
29	Điều kiện sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất chế biến	[ ]	[ ]	[ ]		
30	Kiến thức về ATTP của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất chế biến	[ ]	[ ]	[ ]		
31	Thực hành vệ sinh cá nhân	[ ]	[ ]	[ ]		
32	Khách tham quan	[ ]	[ ]	[ ]		
	7. Kiểm soát quá trình chế biến rau quả					
33	Bộ phận kỹ thuật	[ ]	[ ]		[ ]	
34	Các quy trình công nghệ của từng loại sản phẩm, quy trình vận hành thiết bị, quy trình vệ sinh nhà xưởng	[ ]		[ ]	[ ]	
35	Hệ thống kiểm soát chất lượng, VSATTP	[ ]		[ ]		
36	Kiểm tra chất lượng, nguồn gốc xuất xứ nguyên vật liệu	[ ]	[ ]	[ ]		
37	Vệ sinh, khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ	[ ]		[ ]	[ ]	
38	Kiểm soát các công đoạn chế biến	[ ]		[ ]	[ ]	
39	Kiểm soát việc phối chế các thành phần và các chất phụ gia thực phẩm	[ ]		[ ]	[ ]	
40	Kiểm soát các thông số kỹ thuật trong quá trình chế biến	[ ]		[ ]	[ ]	

BB. 2.19

TT	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời hạn khắc phục lỗi
		Đạt (Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
41	Kiểm soát các thông số của sản phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản	[ ]		[ ]	[ ]	
42	Kiểm soát các sản phẩm và nguyên vật liệu bị hư hỏng	[ ]		[ ]	[ ]	
	8. Sử dụng và bảo quản hóa chất					
43	Các loại chất phụ gia thực phẩm, hóa chất	[ ]		[ ]	[ ]	
44	Bảo quản hóa chất	[ ]	[ ]	[ ]		
	9. Ghi nhãn và chất lượng sản phẩm					
45	Ghi nhãn sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		
46	Công bố tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm rau quả	[ ]	[ ]	[ ]		
47	Chất lượng sản phẩm rau quả	[ ]	[ ]	[ ]		
	Tổng số chỉ tiêu được đánh giá…../47 chỉ tiêu	…..	…..	…..	……	

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

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO

.....

.....

.....

.....

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

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

.....

.....

.....

BB. 2.19

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. 2.19

HƯỚNG DẪN
Kiểm tra, xếp loại điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở chế biến rau, quả

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC ĐÁNH GIÁ

Mức đánh giá	Định nghĩa
Đạt (Ac)	Đáp ứng hoàn toàn quy định
Lỗi nhẹ (Mi)	Là sai lệch so với quy định, gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh, có thể ảnh hưởng đến ATTP nhưng chưa đến mức nặng
Lỗi nặng (Ma)	Là sai lệch so với quy định, gây trở ngại cho việc làm vệ sinh, có thể ảnh hưởng đến ATTP nhưng chưa tới mức nghiêm trọng
Lỗi nghiêm trọng (Se)	Là sai lệch so với quy định, dẫn đến mất ATTP, làm ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

TT	Chỉ tiêu	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)
	1. Địa điểm xây dựng và môi trường xung quanh				
1	Vị trí xây dựng	Thuận tiện về giao thông, có đủ nguồn nước sạch, nguồn điện, thoát nước tốt	Đủ nguồn nước sạch và điện, có hệ thống thoát nước nhưng vẫn có thể bị ngập úng	Không đủ nguồn nước sạch, nguồn điện, thường xuyên ngập úng	
2	Nguồn gây ô nhiễm	Cách xa tối thiểu 500 m và không bị ảnh hưởng của các nguồn gây ô nhiễm như khu vực chứa chất thải, hóa chất độc hại, chuồng trại chăn nuôi, nghĩa trang,....	Cách xa tối thiểu 200 m và có thể bị ảnh hưởng của các nguồn gây ô nhiễm ở mức độ nhẹ	Gần các nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nặng	Gần các nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nghiêm trọng

BB. 2.19

TT	Chỉ tiêu	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi nghiêm trọng (Se)**
3	Môi trường xung quanh nhà xưởng	Xung quanh nhà xưởng, đường, lối đi và các khu vực khác trong cơ sở chế biến phải có độ nghiêng thoát nước cần thiết và được lát bằng vật liệu cứng, bền hoặc phủ cỏ, trồng cây	Không đảm bảo yêu cầu		
	2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng				
4	Tường bao ngăn cách với bên ngoài	Có tường bao ngăn cách với bên ngoài đầy đủ	Có tường bao ngăn cách với bên ngoài nhưng không đầy đủ	Không có tường bao ngăn cách với bên ngoài	
5	Vật liệu xây dựng nhà xưởng	Được xây dựng vững chắc bằng các vật liệu không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, tránh được sự xâm nhập của sinh vật gây hại và các chất gây nhiễm bẩn	Nhà xưởng tương đối vững chắc nhưng vẫn có thể bị sinh vật gây hại và các chất gây nhiễm bẩn xâm nhập	Nhà xưởng cũ nát	
6	Diện tích nhà xưởng	Phù hợp với công suất thiết kế của cơ sở, dễ áp dụng các biện pháp vệ sinh công nghiệp	Diện tích nhà xưởng không phù hợp	Nhà xưởng chật hẹp, khó áp dụng các biện pháp vệ sinh công nghiệp	
7	Thiết kế khu vực chế biến	Thiết kế và bố trí thiết bị theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng để tránh lây nhiễm chéo	Còn một số vị trí không theo nguyên tắc một chiều	Khu vực chế biến thiết kế lộn xộn, không theo nguyên tắc một chiều	

BB. 2.19

TT	Chỉ tiêu	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi nghiêm trọng (Se)**
8	Sự cách biệt giữa các khu vực	Có sự cách biệt giữa khu sản xuất và không sản xuất, giữa các khu tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, bao gói, kho hàng, khu thay trang phục, khu nhà ăn, khu vệ sinh để tránh lây nhiễm chéo	Một số khu vực chưa cách biệt, có thể lây nhiễm chéo	Không có sự cách biệt, có nhiều khả năng lây nhiễm chéo	
	3. Kết cấu nhà xưởng				
9	Trần nhà	Đảm bảo kín, sáng màu, làm bằng các vật liệu không thấm nước, không rạn nứt, không bị mốc, đọng nước và các chất bẩn	Một số vị trí chưa đảm bảo yêu cầu	Không đảm bảo yêu cầu	
10	Sàn nhà	Sàn nhà có bề mặt cứng, bền vững, làm bằng các vật liệu không ngấm nước, không trơn, không bị hóa chất làm thôi nhiễm, không gây độc đối với thực phẩm, dễ làm vệ sinh và thoát nước tốt	Một số vị trí chưa đảm bảo yêu cầu	Hầu hết sàn nhà không đảm bảo yêu cầu	
11	Tường nhà	Tường nhà phẳng, sáng màu, không ngấm nước, không gây ô nhiễm đối với thực phẩm, dễ làm vệ sinh	Một số vị trí chưa đảm bảo yêu cầu	Không đảm bảo yêu cầu	
12	Cửa ra vào	Có bề mặt nhẵn, không ngấm nước, dễ làm vệ sinh	Một số vị trí chưa đảm bảo yêu cầu	Không đảm bảo yêu cầu	
13	Cửa sổ	Có lưới bảo vệ làm bằng vật liệu không gỉ, tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; thuận tiện cho việc làm vệ sinh. Riêng đối với phòng cấp đông, phòng đóng gói sản phẩm rau quả đông lạnh không bố trí cửa sổ	Không đảm bảo yêu cầu		

BB. 2.19

TT	Chỉ tiêu	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi nghiêm trọng (Se)**
	4. Các công trình và phương tiện phụ trợ				
14	Hệ thống thông gió	Có công suất phù hợp, đảm bảo cho dòng không khí chuyển động từ nơi có yêu cầu vệ sinh cao sang nơi có yêu cầu vệ sinh thấp hơn, từ nơi có thành phẩm về phía nguyên liệu	Không đảm bảo yêu cầu		
15	Hệ thống chiếu sáng	Cường độ ánh sáng không nhỏ hơn 540 lux ở các khu vực chế biến thủ công, phân loại, kiểm tra nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm; các khu vực khác không nhỏ hơn 220 lux. Đèn chiếu sáng phải có chụp bảo vệ an toàn và bảo đảm nếu bị vỡ các mảnh vỡ không rơi vào thực phẩm	Không đủ cường độ ánh sáng, đèn chiếu sáng có chụp bảo vệ	Đèn chiếu sáng không có chụp bảo vệ	
16	Hệ thống cung cấp nước	Hệ thống cung cấp nước phải đầy đủ, chất lượng nước sử dụng cho chế biến rau quả phải đạt yêu cầu theo QCVN 01:2009/BYT		Hệ thống cung cấp nước không đầy đủ	Hệ thống cung cấp nước thiếu, không đảm bảo chất lượng theo QCVN 01: 2009/BYT
17	Hệ thống cung cấp hơi nước	Nồi hơi phải bố trí khu vực riêng, có tường ngăn cách biệt với khu vực chế biến rau quả để tránh gây ô nhiễm do bụi, khí thải		Không đảm bảo yêu cầu	
18	Hệ thống thoát nước thải, thu gom xử lý chất thải	Cơ sở chế biến rau quả phải có hệ thống thoát nước thải, hệ thống thu gom, xử lý chất thải hợp lý, hiệu quả để tránh nhiễm bẩn cho sản phẩm	Có hệ thống thu gom, xử lý chất thải nhưng không đầy đủ		Không có hệ thống thu gom, xử lý chất thải

BB. 2.19

TT	Chỉ tiêu	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi nghiêm trọng (Se)**
19	Phòng thay trang phục bảo hộ lao động	Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động riêng cho nam và nữ, đảm bảo vệ sinh	Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động nhưng không đảm bảo vệ sinh	Không có phòng thay bảo hộ lao động	
20	Phương tiện rửa tay	Xưởng sản xuất phải có phương tiện rửa tay bố trí ở vị trí thích hợp, có đầy đủ nước sạch, xà phòng; khăn, giấy lau tay sạch hay máy sấy khô tay. Trung bình tối thiểu phải có 01 bồn rửa tay cho 50 công nhân và ít nhất một phân xưởng phải có 01 bồn rửa tay	Có phương tiện rửa tay nhưng không đầy đủ	Không có phương tiện rửa tay	
21	Bể nước sát trùng ủng	Bể nước sát trùng ủng được bố trí tại cửa ra vào bộ phận chế biến, phải có độ ngập nước không dưới 0,15m, có lỗ thoát để thay nước định kỳ, có hàm lượng chlorin dư trong nước sát trùng từ 100-200 ppm	Có bể nước sát trùng ủng nhưng chưa đúng kỹ thuật	Không có	
22	Hệ thống nhà vệ sinh	Không gây ô nhiễm với khu sản xuất, có đầy đủ thiết bị, phương tiện, dụng cụ đảm bảo vệ sinh, có hệ thống chiếu sáng, thông gió, thoát nước, dễ dàng loại bỏ chất thải và dễ làm vệ sinh. Trung bình tối thiểu phải có 01 nhà vệ sinh cho 25 người; tách riêng cho nam và nữ	Có đủ nhà vệ sinh, không gây ô nhiễm; trang bị chưa đầy đủ phương tiện, dụng cụ đảm bảo vệ sinh	Không có đủ nhà vệ sinh hoặc nhà vệ sinh không đảm bảo yêu cầu	Không có nhà vệ sinh hoặc nhà vệ sinh gây ô nhiễm nghiêm trọng về mùi, chất thải

BB. 2.19

TT	Chỉ tiêu	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi nghiêm trọng (Se)**
	5. Thiết bị, dụng cụ				
23	Vật liệu chế tạo	Không độc, không hấp thụ, không thôi nhiễm, không gây mùi vị lạ hay làm biến đổi màu sắc sản phẩm. Các bộ phận tiếp xúc trực tiếp với rau quả phải được làm bằng vật liệu không gỉ. Phải an toàn, dễ làm vệ sinh và bảo dưỡng	≤ 50% số thiết bị không đạt yêu cầu	> 50% số thiết bị, dụng cụ không đạt yêu cầu	
24	Thiết kế, lắp đặt các thiết bị	Đảm bảo sản phẩm rau quả không bị nhiễm bẩn do dầu mỡ bôi trơn, mảnh vụn kim loại hay bất cứ sự nhiễm bẩn nào khác từ thiết bị	≤ 50% số thiết bị không đạt yêu cầu	> 50% số thiết bị, dụng cụ không đạt yêu cầu	
25	Các thiết bị cấp đông, kho mát, kho lạnh, xe lạnh hoặc các thiết bị gia nhiệt, thanh trùng	Đảm bảo theo dõi và kiểm soát được chế độ nhiệt theo yêu cầu công nghệ	≤ 50% số thiết bị không đạt yêu cầu	> 50% số thiết bị, dụng cụ không đạt yêu cầu	
26	Các thiết bị, dụng cụ đo lường, giám sát chất lượng	Đảm bảo độ chính xác và được hiệu chuẩn, kiểm định định kỳ		≤ 50% số thiết bị không đạt yêu cầu	> 50% số thiết bị, dụng cụ không đạt yêu cầu
27	Các dụng cụ và phương tiện cầm tay	Các dụng cụ và phương tiện cầm tay được làm bằng các vật liệu phù hợp, không thôi nhiễm (bàn chế biến bằng nhôm/inôx, dao bằng inox với chuôi dao bằng nhựa, rổ rá, khay chậu bằng nhựa/inox,...)	≤ 50% số thiết bị không đạt yêu cầu	> 50% số thiết bị, dụng cụ không đạt yêu cầu	
28	Thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại	Xưởng sản xuất, các kho nguyên liệu, thành phẩm phải lắp đặt thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại đảm bảo vệ sinh và hiệu quả	Thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại không đầy đủ	Không có thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại	

BB. 2.19

TT	Chỉ tiêu	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi nghiêm trọng (Se)**
	6. Yêu cầu về con người				
29	Điều kiện sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất chế biến	Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất chế biến rau quả có Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế và khám sức khỏe định kỳ ít nhất 1 năm một lần	Có nhưng không đầy đủ	Không có	
30	Kiến thức về ATTP của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất chế biến	Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất chế biến rau quả được cấp Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm	Có nhưng không đầy đủ	Không có	
31	Thực hành vệ sinh cá nhân	Cơ sở phải có nội quy về đảm bảo vệ sinh cá nhân và nơi làm việc. Mỗi cá nhân trước khi vào làm việc phải thay trang phục bảo hộ lao động phù hợp: mặc quần, áo, mũ bảo hộ lao động, đi ủng, găng tay, đeo khẩu trang, không đeo đồng hồ, đồ trang sức,... khi làm việc	Có nhưng không đầy đủ	Không có	
32	Khách tham quan	Khách đến tham quan phải thay trang phục bảo hộ lao động và thực hiện đầy đủ các quy định về vệ sinh cá nhân	Có nhưng không đầy đủ	Không có	
	7. Kiểm soát quá trình chế biến rau quả				
33	Bộ phận kỹ thuật	Có bộ phận kỹ thuật giám sát quá trình sản xuất, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và ghi chép đầy đủ kết quả vào hồ sơ theo dõi. Bộ phận Kỹ thuật phải có cán bộ chuyên trách có trình độ chuyên môn từ trung cấp trở lên	Có nhưng không đầy đủ		Không có

BB. 2.19

TT	Chỉ tiêu	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi nghiêm trọng (Se)**
34	Các quy trình công nghệ của từng loại sản phẩm, quy trình vận hành thiết bị, quy trình vệ sinh nhà xưởng	Cơ sở chế biến có ban hành bằng văn bản các quy trình công nghệ của từng loại sản phẩm, quy trình vận hành thiết bị, quy trình vệ sinh nhà xưởng và tất cả mọi hoạt động chế biến rau quả phải tuân thủ các quy trình này		Có nhưng không đầy đủ	Không có
35	Hệ thống kiểm soát chất lượng	Xác định các điểm kiểm soát quan trọng, xây dựng hệ thống kiểm soát chất lượng, VSATTP phù hợp và kiểm soát trong suốt quá trình chế biến một cách hiệu quả		Không có	
36	Kiểm tra chất lượng, nguồn gốc xuất xứ nguyên vật liệu	Tất cả các nguyên vật liệu, bao bì, chất phụ gia thực phẩm phải được kiểm tra chất lượng, nguồn gốc xuất xứ (nơi bán, nơi sản xuất), phải đạt tiêu chuẩn kỹ thuật và đảm bảo VSATTP mới được đưa vào sản xuất	Có kiểm tra nhưng không đầy đủ	Không kiểm tra	
37	Vệ sinh, khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ	Nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ phải được vệ sinh, khử trùng trước khi sản xuất và định kỳ trong ca sản xuất		Có nhưng không đầy đủ	Không vệ sinh, khử trùng
38	Kiểm soát các công đoạn chế biến	Kiểm soát các công đoạn chế biến tránh nhiễm bẩn chéo giữa nguyên liệu, vật liệu với sản phẩm, đặc biệt là nguy cơ nhiễm bẩn từ phụ phẩm, chất thải		Có nhưng không đầy đủ	Không kiểm soát
39	Kiểm soát việc phối chế các thành phần và các chất phụ gia thực phẩm	Kiểm soát chặt chẽ việc phối chế các các thành phần và các chất phụ gia thực phẩm		Có nhưng không đầy đủ	Không kiểm soát

BB. 2.19

TT	Chỉ tiêu	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi nghiêm trọng (Se)**
40	Kiểm soát các thông số kỹ thuật trong quá trình chế biến	Kiểm soát các thông số nhiệt độ, thời gian, áp suất trong thanh trùng, ghép mí; các thông số nhiệt độ, thời gian của các quá trình: chần, hấp, đun nóng, làm nguội, làm lạnh, đông lạnh,… theo yêu cầu của quy trình chế biến		Có nhưng không đầy đủ	Không kiểm soát
41	Kiểm soát các thông số của sản phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản	Các sản phẩm dễ bị nhiễm vi sinh vật, sản phẩm có độ axít thấp, sản phẩm khô phải được kiểm soát, điều chỉnh các thông số về nhiệt độ, pH, độ ẩm,... theo các yêu cầu kỹ thuật của quy trình chế biến. Sản phẩm lạnh đông phải duy trì nhiệt độ tâm sản phẩm không lớn hơn âm 18^0C (-18^0C)		Có nhưng không đầy đủ	Không kiểm soát
42	Kiểm soát các sản phẩm và nguyên vật liệu bị hư hỏng	Trong quá trình chế biến phải kiểm tra và loại bỏ các sản phẩm và nguyên vật liệu bị hư hỏng		Có nhưng không đầy đủ	Không kiểm soát
	8. Sử dụng và bảo quản hóa chất				
43	Các loại chất phụ gia thực phẩm, hóa chất	Các chất phụ gia thực phẩm, hóa chất để khử trùng, tẩy rửa,... phải nằm trong danh mục được phép sử dụng và sử dụng đúng nồng độ theo quy định hiện hành		Sử dụng sai nồng độ, sai hóa chất, phụ gia thực phẩm	Sử dụng các chất phụ gia thực phẩm, hóa chất nằm ngoài danh mục được phép sử dụng

BB. 2.19

TT	Chỉ tiêu	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi nghiêm trọng (Se)**
44	Bảo quản hóa chất	Mỗi nhóm hóa chất phải được bảo quản riêng, đựng trong bao bì dễ nhận biết, có đầy đủ nhãn mác, đặc tính sử dụng, cách dùng. Kho bảo quản phải cách biệt với khu chế biến	Hóa chất được bảo quản riêng, có nhãn mác nhưng không đầy đủ	Hóa chất không được bảo quản riêng, không có nhãn mác	
	9. Ghi nhãn và chất lượng sản phẩm				
45	Ghi nhãn sản phẩm	- Nếu sản phẩm tiêu thụ nội địa: Phải ghi đầy đủ các thông tin theo Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về nhãn hàng hoá. - Nếu sản phẩm xuất khẩu: ghi nhãn theo yêu cầu của khách hàng	Có nhưng không đầy đủ	Sản phẩm không có nhãn hiệu	
46	Công bố tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm rau quả	- Nếu sản phẩm tiêu thụ nội địa: Cơ sở phải công bố tiêu chuẩn áp dụng cho sản phẩm rau quả với cơ quan có thẩm quyền và phải đảm bảo chất lượng sản phẩm theo đúng tiêu chuẩn đã công bố - Nếu sản phẩm xuất khẩu: chất lượng sản phẩm theo yêu cầu của khách hàng	Có nhưng không đầy đủ	Không công bố tiêu chuẩn sản phẩm	
47	Chất lượng sản phẩm rau quả	Chất lượng sản phẩm rau quả phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: QCVN 8-1:2011/BYT; QCVN 8-2:2011/BYT; QCVN 8-3:2012/BYT về	Có nhưng không đầy đủ	Không phân tích chất lượng sản phẩm	

BB. 2.19

TT	Chỉ tiêu	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi nghiêm trọng (Se)**
		giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm, kim loại nặng, vi sinh vật trong thực phẩm và giới hạn thuốc bảo vệ thực vật theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế ban hành "Quy định tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm" (Phải có phiếu kết quả phân tích)			

III. XẾP LOẠI

1. Tổng số chỉ tiêu đánh giá: 47, trong đó:

- Số chỉ tiêu có lỗi nhẹ: 35
- Số chỉ tiêu có lỗi nặng: 42
- Số chỉ tiêu có lỗi nghiêm trọng: 14

2. Xếp loại

Loại A: Cơ sở không có chỉ tiêu bị lỗi nặng và lỗi nghiêm trọng; lỗi nhẹ tối đa là 30% trên tổng số chỉ tiêu đánh giá.

Loại B: Cơ sở không có chỉ tiêu bị lỗi nghiêm trọng; lỗi nặng và lỗi nhẹ tối đa là 50% trên tổng số chỉ tiêu đánh giá (trong đó lỗi nặng tối đa là 20%).

Loại C: Không đáp ứng các tiêu chuẩn của loại A và B.

BB 2.20

(Tên cơ quan kiểm tra)

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

....., ngày.... tháng.... năm 20.....

BIÊN BẢN
Kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở chế biến chè

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:.....
5. Mã số *(nếu có)*:.....
.....
6. Sản phẩm:.....
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

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời hạn khắc phục lỗi
		Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	1. Địa điểm xây dựng và môi trường xung quanh					
1	Địa điểm xây dựng	[ ]	[ ]	[ ]		
2	Ảnh hưởng của các nguồn ô nhiễm	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
3	Nguồn cung cấp điện, nước, điều kiện giao thông	[ ]	[ ]	[ ]		
4	Hệ thống thoát nước	[ ]	[ ]		[ ]	
5	Mật độ xây dựng nhà xưởng	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.20

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời hạn khắc phục lỗi
		Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	2. Kết cấu nhà xưởng					
6	Độ cao nền nhà	[ ]	[ ]	[ ]		
7	Thiết kế nhà xưởng và bố trí thiết bị	[ ]	[ ]	[ ]		
8	Tường ngăn cách giữa các khu vực sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]		
9	Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với chè	[ ]		[ ]	[ ]	
10	Kết cấu bao che (tường, cửa đi, cửa sổ, trần) và sàn nhà	[ ]	[ ]	[ ]		
11	Đường nội bộ	[ ]	[ ]	[ ]		
	3. Các công trình và phương tiện phụ trợ					
12	Hệ thống thông gió, hút bụi	[ ]	[ ]	[ ]		
13	Hệ thống chiếu sáng	[ ]	[ ]	[ ]		
14	Hệ thống cung cấp nước	[ ]		[ ]		
15	Hệ thống cung cấp hơi nước và nhiệt	[ ]	[ ]		[ ]	
16	Hệ thống cấp khí nén	[ ]	[ ]	[ ]		
17	Hệ thống thu gom, xử lý chất thải	[ ]	[ ]	[ ]		
18	Phòng thay bảo hộ lao động	[ ]	[ ]	[ ]		
19	Nhà vệ sinh	[ ]		[ ]	[ ]	
20	Phương tiện rửa tay	[ ]	[ ]	[ ]		
21	Dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại	[ ]	[ ]	[ ]		
22	Bảo quản vật tư kỹ thuật, hóa chất	[ ]		[ ]	[ ]	
23	Phòng Kỹ thuật - KCS	[ ]		[ ]	[ ]	
	4. Yêu cầu về thiết bị, công nghệ chế biến, bao gói, bảo quản vận chuyển					
24	Thu hái vận chuyển chè búp tươi	[ ]	[ ]	[ ]		
25	Thiết bị, công nghệ chế biến	[ ]	[ ]		[ ]	

BB 2.20

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời hạn khắc phục lỗi
		Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	4.1. Đối với sản xuất chè đen và chè có công đoạn lên men					
26	*Khu vực chứa nguyên liệu chè búp tươi*	[ ]	[ ]		[ ]	
27	*Công đoạn héo*	[ ]	[ ]		[ ]	
28	*Công đoạn lên men*	[ ]		[ ]	[ ]	
	4.2. Đối với sản xuất chè xanh					
29	*Khu vực chứa nguyên liệu chè búp tươi*	[ ]		[ ]	[ ]	
30	*Công đoạn diệt men*	[ ]	[ ]	[ ]		
31	Công đoạn vò	[ ]	[ ]	[ ]		
32	Công đoạn sấy, tạo hình, phân loại	[ ]	[ ]	[ ]		
	4.3. Thiết bị, dụng cụ bao gói, vận chuyển, giám sát chất lượng					
33	Thiết bị bao gói và vật liệu bao gói chè khô	[ ]		[ ]	[ ]	
34	Kho bảo quản chè khô	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
35	Thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm	[ ]	[ ]		[ ]	
	5. Yêu cầu về con người					
36	Điều kiện sức khỏe của người sản xuất chế biến chè	[ ]	[ ]		[ ]	
37	Học tập kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm	[ ]	[ ]		[ ]	
38	Thực hành vệ sinh cá nhân	[ ]		[ ]	[ ]	
39	Khách tham quan	[ ]	[ ]			
	6. Kiểm soát quá trình chế biến chè					
40	Kiểm soát nguyên liệu	[ ]	[ ]	[ ]		
41	Giám sát quá trình chế biến	[ ]	[ ]		[ ]	
42	Cán bộ kỹ thuật	[ ]	[ ]		[ ]	

BB 2.20

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời hạn khắc phục lỗi
		Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	7. Yêu cầu về chất lượng sản phẩm và ghi nhãn					
43	Công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		
44	Ghi nhãn sản phẩm	[ ]		[ ]		
45	Quy trình truy xuất nguồn gốc	[ ]		[ ]	[ ]	
	Tổng số chỉ tiêu	**45**	**34**	**34**	**21**	
Số chỉ tiêu đánh giá thực tế (A)		...				
Số chỉ tiêu không đạt (B)			...	...	...	
Tỷ lệ % số chỉ tiêu không đạt trên số chỉ tiêu đánh giá thực tế [(B/A)* 100]			...%	...%	...%	

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

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:

.....

.....

.....

BB 2.20

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 2.20

HƯỚNG DẪN
Kiểm tra, xếp loại điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở chế biến chè

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để kiểm tra, đánh giá xếp loại điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm đối với các cơ sở chế biến chè từ các thành phần của cây chè thuộc loài *Camellia sinensis* (L) O.Kuntze.

II. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- ***Đạt (Ac):*** Đáp ứng hoàn toàn các quy định.
- ***Lỗi nghiêm trọng (Se):*** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật và các quy định về an toàn thực phẩm, 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 và các quy định về an toàn thực phẩm, 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 và các quy định về an toàn thực phẩm, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm, hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát an toàn thực phẩm, nhưng chưa đến mức Nặng

2. Chỉ tiêu đánh giá

Tổng số chỉ tiêu đánh giá: 45 chỉ tiêu, trong đó:

- Số chỉ tiêu đạt là: 45/45.
- Số chỉ tiêu có lỗi nhẹ là: 34/45.
- Số chỉ tiêu có lỗi nặng là: 34/45.
- Số chỉ tiêu có lỗi nghiêm trọng là: 21/45.

2.1. Tổng số chỉ tiêu đánh giá cơ sở chế biến cả chè đen, chè xanh và chè có công đoạn lên men:

Tổng số chỉ tiêu đánh giá là 45/45.

2.2. Tổng số chỉ tiêu đánh giá cơ sở chỉ chế biến chè đen và chè có công đoạn lên men:

Tổng số chỉ tiêu đánh giá là 43/45 (không đánh giá các chỉ tiêu: 29, 30).

2.3. Tổng số chỉ tiêu đánh giá cơ sở chỉ chế biến chè xanh:

Tổng chỉ tiêu đánh giá là 42/45 (không đánh giá chỉ tiêu: 26, 27, 28).

2.4. Tổng số chỉ tiêu đánh giá cơ sở chỉ sử dụng chè bán thành phẩm để phân loại, đấu trộn, tinh chế và chế biến thành phẩm:

Tổng chỉ tiêu đánh giá là 38/45 (không đánh giá các chỉ tiêu: 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31).

BB 2.20

3. Xếp loại

Loại A	**Phải đủ các yêu cầu sau:** - Không có lỗi nghiêm trọng; - Không có lỗi nặng; - Số chỉ tiêu bị lỗi nhẹ dưới 30% tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế.
Loại B	**Phải đủ các yêu cầu sau:** - Không có lỗi nghiêm trọng; - Tổng số lỗi nặng và lỗi nhẹ không quá 50%, trong đó lỗi nặng không quá 20% tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế.
Loại C	Các trường hợp còn lại.

III. PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA

1. Ghi biên bản kiểm tra

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Nếu sửa chữa trên nội dung đã ghi trong biểu mẫu, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

2. 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 lỗi tại các cột có ký hiệu [ ], không được xác định mức lỗi vào cột không có ký hiệu [ ].

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

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

IV. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ CHI TIẾT TỪNG CHỈ TIÊU

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi nghiêm trọng (Se)**
	1. Địa điểm xây dựng và môi trường xung quanh				
1	Địa điểm xây dựng	Cơ sở chế biến được xây dựng theo quy hoạch của cơ quan nhà nước, có vùng nguyên liệu và/hoặc	Cơ sở chế biến chưa có quy hoạch của cơ quan nhà nước,	Cơ sở chế biến không nằm trong quy hoạch của cơ	

BB 2.20

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi nghiêm trọng (Se)**
		hợp đồng đầu tư, thu mua nguyên liệu đạt sản lượng ≥ 50% công suất thiết kế của nhà máy	có vùng nguyên liệu và/hoặc hợp đồng đầu tư, thu mua nguyên liệu đạt sản lượng dưới 50% công suất thiết kế của nhà máy	quan nhà nước, không có vùng nguyên liệu và/hoặc hợp đồng đầu tư, thu mua nguyên liệu	
2	Ảnh hưởng của các nguồn ô nhiễm	Không bị ảnh hưởng bởi các nguồn ô nhiễm	Cơ sở có nguy cơ bị ảnh hưởng bởi các nguồn ô nhiễm	Cơ sở bị ảnh hưởng bởi các nguồn ô nhiễm	Cơ sở bị ảnh hưởng bởi các nguồn ô nhiễm ở mức độ nghiêm trọng
3	Nguồn cung cấp điện, nước, điều kiện giao thông	Có đủ nguồn cung cấp nước sạch, nguồn điện (có trạm biến thế, máy phát điện dự phòng) và thuận tiện về giao thông	Có đủ nguồn cung cấp nước sạch, nguồn điện, giao thông không thuận tiện	Thiếu nguồn cung cấp nước sạch, nguồn điện; giao thông không thuận tiện	
4	Hệ thống thoát nước	Tốt, đảm bảo cơ sở không bị ngập úng khi mưa	Khi mưa bị ngập úng cục bộ		Không có
5	Mật độ xây dựng nhà xưởng	Nhỏ hơn 55% tổng diện tích mặt bằng	Từ 55% - 70% tổng diện tích mặt bằng	Lớn hơn 70% tổng diện tích mặt bằng	
	2. Kết cấu nhà xưởng				
6	Độ cao nền nhà	Nền nhà xưởng cao hơn so với mặt bằng chung tối thiểu 20cm	Nền nhà xưởng bằng hoặc cao hơn so với mặt bằng chung dưới 20cm	Nền nhà xưởng thấp hơn so với mặt bằng chung	
7	Thiết kế nhà xưởng và bố trí thiết bị	Theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng	Còn một số vị trí không theo quy tắc một chiều	Lộn xộn, không theo quy tắc một chiều	

BB 2.20

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi nghiêm trọng (Se)**
8	Tường ngăn cách giữa các khu vực sản xuất	Có đủ để tránh lây nhiễm chéo	Có nhưng không đầy đủ	Không có	
9	Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với chè	Đảm bảo yêu cầu kỹ thuật và không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm		Không đảm bảo yêu cầu kỹ thuật và khó làm sạch	Không đảm bảo và ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm
10	Kết cấu bao che (tường, cửa đi, cửa sổ, trần) và sàn nhà	Vật liệu xây dựng và kết cấu của từng khu vực phù hợp với mục đích sử dụng, yêu cầu kỹ thuật và không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm	Một số vị trí không đảm bảo yêu cầu kỹ thuật	Không đảm bảo kỹ thuật, khó làm vệ sinh	
11	Đường nội bộ	Kết cấu phù hợp, thoát nước tốt không gây ô nhiễm	Một số khu vực có nguy cơ gây ô nhiễm	Không có hoặc có nhưng không đảm bảo, thoát nước kém	
	3. Các công trình và phương tiện phụ trợ				
12	Hệ thống thông gió, hút bụi	Trang bị đủ và hoạt động tốt, chất lượng không khí trong nhà xưởng đạt yêu cầu theo quy định	Có trang bị nhưng không đầy đủ	Không có	
13	Hệ thống chiếu sáng	Đảm bảo ánh sáng để sản xuất, các bóng đèn có chụp bảo vệ	Không đảm bảo ánh sáng, một số bóng đèn thiếu chụp bảo vệ	Thiếu ánh sáng, bóng đèn không có chụp bảo vệ	
14	Hệ thống cung cấp nước	Hệ thống cung cấp nước đảm bảo chất lượng theo quy trình sản xuất		Không có hệ thống cung cấp nước đảm bảo chất lượng theo quy trình sản xuất hoặc có hệ thống cung cấp nước nhưng không đảm bảo chất lượng theo yêu cầu	

BB 2.20

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)
15	Hệ thống cung cấp hơi nước và nhiệt	Đặt ở khu vực riêng, có tường ngăn, không gây bụi vào khu chế biến, có Phiếu kiểm định an toàn	Đặt ở khu vực riêng, nhưng vẫn gây bụi vào khu chế biến, có Phiếu kiểm định an toàn		Không đặt ở khu vực riêng, không có tường ngăn, gây bụi nhiều vào khu chế biến, không có Phiếu kiểm định an toàn
16	Hệ thống cấp khí nén	Khí nén sạch, an toàn không gây ô nhiễm cho chè, có Phiếu kiểm định an toàn	Khí nén không đảm bảo chất lượng	Khí nén gây ô nhiễm và làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm	
17	Hệ thống thu gom, xử lý chất thải	Trang bị đầy đủ, đảm bảo yêu cầu kỹ thuật; không gây ô nhiễm	Có trang bị nhưng không đảm bảo yêu cầu kỹ thuật	Không có	
18	Phòng thay bảo hộ lao động	Có quy định bằng văn bản về bảo hộ lao động và có phòng thay bảo hộ lao động đảm bảo vệ sinh, riêng cho nam và nữ	Có nhưng không đầy đủ	Không có	
19	Nhà vệ sinh	Đảm bảo 01 buồng vệ sinh cho 25 người, cách biệt khu sản xuất, trang bị đủ phương tiện, dụng cụ đảm bảo vệ sinh, không gây ô nhiễm		Có nhưng không đảm bảo 25 người/ buồng, trang bị phương tiện vệ sinh chưa đầy đủ	Không có hoặc nhà vệ sinh gây ô nhiễm
20	Phương tiện rửa tay	Trang bị đầy đủ, đảm bảo mỗi khu vực sản xuất tương ứng với 50 công nhân phải có ít nhất 01 vòi nước hoặc bồn rửa tay kèm theo xà phòng; khăn, giấy lau tay sạch hay máy sấy khô tay	Có nhưng không đầy đủ	Không có	

BB 2.20

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi nghiêm trọng (Se)**
21	Dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại	Trang bị đầy đủ	Có nhưng không đầy đủ	Không có	
22	Bảo quản vật tư kỹ thuật, hóa chất	Được chứa ở khu vực riêng biệt, an toàn		Để lẫn trong xưởng sản xuất, kho chứa thành phẩm	Không có nguồn gốc xuất xứ; quá hạn sử dụng
23	Phòng Kỹ thuật - KCS	Có phòng Kỹ thuật - KCS được trang bị đầy đủ thiết bị dụng cụ phân tích đánh giá chất lượng trong quá trình sản xuất /hoặc có Hợp đồng với đơn vị kiểm nghiệm *(áp dụng đối cơ sở không có phòng* Kỹ thuật - KCS *hoặc cơ sở có phòng* Kỹ thuật - KCS *nhưng không đủ điều kiện phân tích hết các thành phần, hoạt chất chính của sản phẩm đang sản xuất)*		Có nhưng không đầy đủ	Không có
	4. Yêu cầu về thiết bị, công nghệ chế biến, bao gói, bảo quản vận chuyển				
24	Thu hái vận chuyển chè búp tươi	Chè búp tươi được chứa đựng trong sọt hoặc bao chuyên dùng đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật, không gây độc hại hoặc làm giảm chất lượng chè, không làm dập nát, ôi ngốt trong quá trình thu hái, vận chuyển, khối lượng dưới 30 kg/sọt, bao, không bị giập nát, ôi ngốt	Chè búp tươi được chứa vào sọt, bao quá 30 kg/sọt, bao	Chè búp tươi bị nén chặt trong sọt, bao và bị giập nát, ôi ngốt	

BB 2.20

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi nghiêm trọng (Se)**
25	Thiết bị, công nghệ chế biến	Thiết bị và công nghệ chế biến tại từng công đoạn đáp ứng yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm; đảm bảo công suất để sản xuất ra sản phẩm theo tiêu chuẩn đơn vị công bố áp dụng	Thiết bị chế biến tại từng công đoạn không đồng bộ, chắp vá		Thiết bị chế biến tại từng công đoạn không đồng bộ, chắp vá và không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
	4.1. Đối với sản xuất chè đen và chè có công đoạn lên men				
26	*Khu vực chứa nguyên liệu chè búp tươi*	*Đủ diện tích, để chiều dày khối nguyên liệu dưới 25cm và có lối đi lại giữa các ô chứa*	*Không đủ diện tích*		*Không có*
27	*Công đoạn héo*	*Đủ diện tích và thiết bị làm héo đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật*	*Không đủ diện tích và thiết bị làm héo*		*Không có*
28	*Công đoạn lên men*	*Khu vực lên men có đủ trang thiết bị đảm bảo kỹ thuật, nhiệt độ không khí trong phòng từ 20 - 24^{0}C, độ ẩm ≥ 95% và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm*		*Khu vực lên men trang bị không đầy đủ trang thiết bị đảm bảo kỹ thuật*	*Khu vực lên men không trang bị các trang thiết bị đảm bảo kỹ thuật*
	4.2. Đối với sản xuất chè xanh				
29	*Khu vực chứa nguyên liệu chè búp tươi*	*Đủ diện tích, để chiều dày khối nguyên liệu dưới 40cm và có lối đi lại giữa các ô chứa*		*Không đủ diện tích*	*Không có*
30	*Công đoạn diệt men*	*Thiết bị diệt men đảm bảo công suất và yêu cầu kỹ thuật*	*Thiết bị diệt men đảm bảo công suất, không đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật*	*Thiết bị diệt men không đảm bảo công suất và các yêu cầu kỹ thuật*	

BB 2.20

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi nghiêm trọng (Se)**
31	Công đoạn vò	Trang bị máy vò chè đảm bảo công suất và các yêu cầu kỹ thuật	Trang bị máy vò chè nhưng không đảm bảo công suất và các yêu cầu kỹ thuật	Trang bị máy vò chè nhưng không đảm bảo công suất và các yêu cầu kỹ thuật, thiết bị cũ, lạc hậu	
32	Công đoạn sấy chè và hoàn thành phẩm	Khu vực sấy và khu vực phân loại riêng biệt nhau, đảm bảo yêu cầu kỹ thuật	Khu vực sấy và khu vực phân loại không riêng biệt	Không có	
	4.3. Thiết bị, dụng cụ bao gói, vận chuyển, giám sát chất lượng				
33	Thiết bị bao gói và vật liệu bao gói chè khô	Đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật, không gây độc hại hoặc làm giảm chất lượng chè, không có mùi vị lạ, không thôi nhiễm, không làm tăng độ ẩm		Không đảm bảo	Sử dụng các loại bao bì ngoài danh mục cho phép
34	Kho bảo quản chè khô	Bố trí riêng biệt, đảm bảo yêu cầu kỹ thuật, tránh được côn trùng và sinh vật xâm nhập, đảm bảo độ ẩm không khí ≤ 70%, có bục kê, thuận tiện cho việc bốc xếp, vận chuyển	Còn thiếu các trang thiết bị cần thiết, sản phẩm xếp không theo yêu cầu kỹ thuật	Không đạt các yêu cầu kỹ thuật	Không có
35	Thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm	Trang bị đủ các thiết bị, dụng cụ giám sát các thông số như nhiệt độ, độ ẩm,...	Trang bị không đủ thiết bị, dụng cụ giám sát		Không trang bị thiết bị, dụng cụ giám sát
	5. Yêu cầu về con người				
36	Điều kiện sức khỏe của người sản xuất chế biến chè	Có đủ Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định và còn hạn sử dụng	Có nhưng không đầy đủ		Không có giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định hoặc đã hết hạn sử dụng

BB 2.20

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi nghiêm trọng (Se)**
37	Học tập kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm	Người trực tiếp sản xuất và chủ cơ sở chế biến chè được cấp Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm	Người trực tiếp sản xuất và chủ cơ sở chế biến chè được cấp Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm, còn hạn sử dụng nhưng không đầy đủ		Người trực tiếp sản xuất và chủ cơ sở chế biến chè không được cấp Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm hoặc Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm đã hết hạn sử dụng
38	Thực hành vệ sinh cá nhân	Có nội quy về vệ sinh cá nhân, người sản xuất thực hiện vệ sinh cá nhân, trang bị bảo hộ lao động đầy đủ theo quy định trước khi làm việc		Có nội quy về vệ sinh cá nhân, người sản xuất thực hiện vệ sinh cá nhân, trang bị bảo hộ lao động nhưng không đầy đủ	Không có nội quy về vệ sinh cá nhân, người sản xuất không thực hiện
39	Khách tham quan	Có nội quy hướng dẫn và trang bị bảo hộ cho khách tham quan	Có nhưng không đầy đủ		
	6. Kiểm soát quá trình chế biến chè				
40	Kiểm soát nguyên liệu	Nguyên liệu chè đem vào sản xuất có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, thực hiện mua theo phân loại phẩm cấp phù hợp với tiêu chuẩn quốc gia	Mua chè theo phân loại trực tiếp, không xác định được nguồn gốc xuất xứ	Mua chè xô, không xác định được nguồn gốc xuất xứ	

BB 2.20

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi nghiêm trọng (Se)**
41	Giám sát quá trình chế biến	Giám sát chặt chẽ, có sổ nhật ký ghi chép đầy đủ quá trình sản xuất từ nguyên liệu đến thành phẩm và vệ sinh công nghiệp nhà xưởng; thực hiện lưu mẫu theo quy định	Có nhưng không đầy đủ		Không thực hiện
42	Cán bộ kỹ thuật	Có cán bộ trình độ từ trung cấp trở lên chuyên ngành chế biến thực phẩm làm nhiệm vụ chỉ đạo kỹ thuật, kiểm tra giám sát quá trình sản xuất và vệ sinh an toàn thực phẩm	Có nhưng không đúng chuyên ngành chế biến thực phẩm		Không có cán bộ kỹ thuật
	7. Yêu cầu về chất lượng sản phẩm và ghi nhãn				
43	Công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm	Công bố đầy đủ cho các sản phẩm chè theo quy định	Có công bố nhưng không đầy đủ	Không công bố	
44	Ghi nhãn sản phẩm	Ghi đầy đủ các thông tin sản phẩm theo quy định, phản ánh đúng chất lượng sản phẩm và quy trình sản xuất		Ghi không đúng nội dung quy định	
45	Quy trình truy xuất nguồn gốc	Có quy trình nhận biết, truy xuất, thu hồi sản phẩm không đạt chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm		Có nhưng không đầy đủ	Không có

BB 2.21

(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 an toàn thực phẩm
cơ sở chế biến điều

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:.....
5. Mã số *(nếu có)*:.....
6. Sản phẩm:.....
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	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời hạn khắc phục lỗi
		Đạt (Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
1	**Quy định chung đối với cơ sở chế biến hạt điều**					
1.1	**Địa điểm xây dựng**					
1	Không bị ảnh hưởng của các nguồn ô nhiễm	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2	Không bị ngập nước, đọng nước khi trời mưa hoặc khi nước triều dâng cao	[ ]		[ ]		

BB 2.21

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

BB 2.21

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

BB 2.21

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

BB 2.21

TT	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời hạn khắc phục lỗi
		Đạt (Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
1.8	**Xử lý chất thải**					
21	Trong xưởng sản xuất và toàn bộ khu vực cơ sở chế biến thiết kế, bố trí hệ thống thu gom các chất thải, tránh gây ô nhiễm; có khu vực chứa, xử lý chất thải cách biệt, sạch sẽ; dụng cụ chứa chất thải phải đảm bảo yêu cầu về độ bền, độ kín tránh sự thâm nhập của động vật gây hại	[ ]	[ ]	[ ]		
22	Các chất thải rắn, lỏng, khí đều được xử lý đạt các tiêu chuẩn theo quy định hiện hành trước khi thải ra môi trường	[ ]		[ ]	[ ]	
1.9	**Yêu cầu về vệ sinh**					
23	Cơ sở chế biến phải trang bị quần áo bảo hộ cho công nhân, có phòng bố trí hợp lý, phù hợp với từng khu vực để thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc	[ ]	[ ]	[ ]		
24	Xưởng sản xuất có phương tiện rửa tay, mỗi công đoạn sản xuất (khu vực) tương ứng với 50 công nhân có một vòi rửa hoặc bồn rửa tay và vật lau khô sạch sau khi rửa tay	[ ]		[ ]	[ ]	
25	Có đủ buồng vệ sinh, số lượng 25 - 30 người/1 buồng, được bố trí cách biệt với nơi sản xuất; không gây tác động xấu về mùi, chất bẩn với khu sản xuất; được trang bị dụng cụ rửa tay, xà phòng; ánh sáng và thông gió tốt, dễ vệ sinh và thoát nước dễ dàng	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.21

TT	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời hạn khắc phục lỗi
		Đạt (Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
1.10	**Yêu cầu về con người**					
26	Học tập kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		
27	Sức khỏe người sản xuất: Người tham gia trực tiếp vào quá trình chế biến hạt điều không mắc các bệnh ngoài da hoặc bệnh truyền nhiễm thuộc danh mục đã được Bộ Y tế quy định và được quản lý bằng cách khám sức khỏe trước khi tuyển dụng và khám định kỳ hàng năm	[ ]	[ ]	[ ]		
1.11	**Bảo quản và sử dụng hóa chất**					
28	Các hóa chất để khử trùng, tẩy rửa, sát trùng... nằm trong danh mục được phép sử dụng theo quy định hiện hành	[ ]		[ ]		
29	Kho hóa chất cách biệt với khu chế biến	[ ]	[ ]			
30	Mỗi nhóm hóa chất được bảo quản riêng, đựng trong bao bì dễ nhận biết, có đầy đủ nhãn mác, đặc tính sử dụng, cách dùng	[ ]	[ ]			
31	Khử trùng phải có khu vực riêng, được thiết kế theo quy định của Nhà nước đối với hoạt động này	[ ]		[ ]		
1.12	**Yêu cầu về quản lý, kiểm soát quá trình chế biến**					
32	Có Quy phạm sản xuất để kiểm soát quá trình chế biến hạt điều, đảm bảo sản phẩm nhân hạt điều làm ra đạt yêu cầu theo mức	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.21

TT	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời hạn khắc phục lỗi
		Đạt (Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm được Bộ Y tế quy định tại: QCVN 8-1: 2011/BYT, QCVN 8-2: 2011/BYT, QCVN 8-3: 2012/BYT.					
33	Có nội quy về đảm bảo vệ sinh cá nhân và nơi làm việc	[ ]	[ ]	[ ]		
34	Có hồ sơ ghi chép theo dõi quá trình sản xuất và chế độ vệ sinh	[ ]	[ ]	[ ]		
35	Ghi nhãn sản phẩm: Ghi đầy đủ thông tin trên nhãn, mác theo quy định hiện hành	[ ]	[ ]	[ ]		
36	Tiêu chuẩn chất lượng: Cơ sở chế biến hạt điều có công bố tiêu chuẩn chất lượng áp dụng cho sản phẩm nhân hạt điều với cơ quan có thẩm quyền và người mua hàng	[ ]	[ ]			
2	**Quy định riêng đối với từng khu vực chế biến**					
2.1	**Khu vực 2: Bóc vỏ lụa**					
37	Bố trí sản xuất tập trung bằng máy hoặc thủ công	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
38	Có tường bao ngăn cách khu vực chế biến với bên ngoài	[ ]		[ ]		
39	Kết cấu bao che (tường, cửa đi, cửa sổ) và sàn nhà làm bằng các vật liệu không thấm nước, không đọng nước, thuận tiện cho vệ sinh công nghiệp	[ ]	[ ]			

BB 2.21

TT	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời hạn khắc phục lỗi
		Đạt (Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
40	Trần nhà đảm bảo dễ vệ sinh	[ ]	[ ]	[ ]		
41	Có lưới chắn côn trùng ở cửa sổ, lỗ thông gió mở thông ra ngoài. Lưới chắn dễ tháo lắp để vệ sinh	[ ]	[ ]			
2.2	**Khu vực 3: Phân loại - Khử trùng - Đóng gói**					
42	Có tường bao ngăn cách khu vực chế biến với bên ngoài	[ ]			[ ]	
43	Kết cấu bao che (tường, cửa đi, cửa sổ) và sàn nhà làm bằng các vật liệu không thấm nước, không đọng nước, thuận tiện cho vệ sinh công nghiệp	[ ]		[ ]		
44	Trần nhà đảm bảo dễ vệ sinh	[ ]		[ ]	[ ]	
45	Cửa ra vào, ô cửa mở ra ngoài có màn chắn côn trùng làm bằng vật liệu không gỉ, dễ làm vệ sinh; hoặc màn khí thổi; hoặc cửa tự động	[ ]		[ ]	[ ]	
46	Thực hiện và được chứng nhận về hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn - HACCP	[ ]	[ ]	[ ]		
Tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế		.....				
Số chỉ tiêu theo từng mức đánh giá		.....	.....	.....	.....	
Tỷ lệ lỗi trên số chỉ tiêu đánh giá thực tế (%)		....	.....	.....		

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

BB 2.21

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 2.21

HƯỚNG DẪN
Kiểm tra, xếp loại điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở chế biến điều

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC ĐÁNH GIÁ

Mức đánh giá	Định nghĩa
Đạt (Ac)	Đáp ứng hoàn toàn quy định
Lỗi nhẹ (Mi)	Là sai lệch so với quy định, gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm (ATTP) nhưng chưa đến mức nặng
Lỗi nặng (Ma)	Là sai lệch so với quy định, gây trở ngại cho việc làm vệ sinh, có thể ảnh hưởng đến ATTP nhưng chưa tới mức nghiêm trọng
Lỗi nghiêm trọng (Se)	Là sai lệch so với quy định, dẫn đến mất ATTP, làm ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá		
		Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi ngiêm trọng (Se)
I	**Quy định chung đối với cơ sở chế biến hạt điều**			
I.1	**Địa điểm xây dựng**			
1	Không bị ảnh hưởng của các nguồn ô nhiễm	Gần các nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nhẹ	Gần các nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nặng	Gần các nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nghiêm trọng
2	Không bị ngập nước, đọng nước khi trời mưa hoặc nước triều dâng cao		Bị ngập nước, đọng nước khi trời mưa hoặc khi nước triều dâng cao	
I.2	**Thiết kế, bố trí nhà xưởng**			
3	Các khu sản xuất phải ngăn cách riêng biệt	Chỉ có khu vực 2, khu vực 3 được ngăn cách nhưng vẫn có thể bị lây nhiễm chéo	Các khu sản xuất không ngăn cách	

BB 2.21

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá		
		Lỗi nhẹ (Mi)	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
4	Phân luồng riêng nguyên liệu, thành phẩm, vật liệu bao gói và phế thải trong quá trình chế biến	Phân luồng nhưng chưa đạt yêu cầu	Không phân luồng	
5	Nền nhà cao hơn mặt bằng tối thiểu 20cm	Nền nhà cao hơn mặt bằng < 20 cm, nhưng không có biện pháp khắc phục để tránh ảnh hưởng của nước mưa tràn vào hoặc ảnh hưởng của bụi ở môi trường xung quanh		
6	Diện tích nhà xưởng chế biến phải phù hợp với công suất thiết kế, đảm bảo các hoạt động chế biến đạt yêu cầu công nghệ và vệ sinh an toàn thực phẩm	Diện tích nhà xưởng không phù hợp, nhưng vẫn thực hiện được việc phân luồng theo quy trình sản xuất	Nhà xưởng quá chật, không thực hiện được việc phân luồng theo quy trình sản xuất	
I.3	**Kết cấu nhà xưởng**			
7	Nhà xưởng phải có kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô sản xuất. Mái nhà được lợp bằng vật liệu bền, chắc, không dột, đọng nước	Kết cấu nhà xưởng vững chắc không bị dột, đọng nước, nhưng mái nhà được lợp bằng vật liệu không bền, chắc	Nhà xưởng và mái không thật chắc chắn, nhưng không bị dột, đọng nước	Nhà xưởng không chắc chắn. Mái nhà bị dột, nát
8	Vật liệu làm các kết cấu trong nhà xưởng có thể tiếp xúc trực tiếp, hoặc gián tiếp với sản phẩm không được chứa hóa chất độc hại		Vật liệu làm các kết cấu trong nhà xưởng có chứa hóa chất độc hại	
9	Nền nhà xưởng phải có bề mặt cứng, chịu tải trọng, thoát nước tốt; không trơn, không thấm và đọng nước; không có khe hở, dễ làm vệ sinh	Không đạt 1 - 3 điều kiện trong yêu cầu kỹ thuật	Không đạt từ 4 điều kiện trở lên	

BB 2.21

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá		
		Lỗi nhẹ (Mi)	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
10	Cửa kính (nếu có), bóng đèn ở khu vực sản xuất phải có biện pháp để đảm bảo khi vỡ không bị rơi ra	Có biện pháp bảo vệ kính, bóng đèn nhưng chưa đạt yêu cầu	Không có biện pháp bảo vệ, khi vỡ có thể rơi xuống khu vực sản xuất	
11	Hệ thống thông gió, hút bụi phải đảm bảo thải được không khí nóng, các khí ngưng tụ, khói bụi ra ngoài; đảm bảo cho dòng khí chuyển động từ nơi có yêu cầu vệ sinh cao, sang nơi có yêu cầu vệ sinh thấp hơn	Không có hệ thống thông gió, hút bụi đối với những nơi nóng, bụi hoặc có nhưng không đảm bảo yêu cầu		
12	Cầu thang, bậc thềm và các kệ phải làm bằng các vật liệu bền, không thấm nước, không trơn, dễ làm vệ sinh và bố trí ở vị trí thích hợp	Không đạt 1 hoặc tất cả các điều kiện trong yêu cầu kỹ thuật		
13	Bên ngoài nhà xưởng: Khu vực xung quanh nhà xưởng, đường, lối đi và các khu vực khác trong cơ sở chế biến phải có độ nghiêng thoát nước cần thiết và được lát bằng vật liệu cứng, bền hoặc phủ cỏ, trồng cây; có hệ thống thoát nước tốt và dễ làm vệ sinh	Không đạt 1 hoặc tất cả các điều kiện trong yêu cầu kỹ thuật		
I.4	**Thiết bị, dụng cụ**			
14	Thiết bị, dụng cụ phải đảm bảo các chỉ tiêu kỹ thuật phù hợp các yêu cầu chế biến của từng công đoạn và toàn bộ dây chuyền sản xuất gồm: công suất, thiết bị, thời gian, chất lượng bán thành phẩm, thành phẩm	Không đạt 1 hoặc tất cả các điều kiện trong yêu cầu kỹ thuật		

BB 2.21

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá		
		Lỗi nhẹ (Mi)	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
15	Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với nhân hạt điều như bàn, dao, chậu, rổ rá, sàng, máy cắt, băng chuyền phân loại, khay nhựa... phải làm bằng vật liệu không thôi, nhiễm bẩn vào sản phẩm, không bị ăn mòn; có kết cấu phù hợp, các phần kết nối phải trơn nhẵn để dễ làm sạch và khử trùng	Một số dụng cụ khó làm sạch và khử trùng	Làm bằng vật liệu bị thôi, nhiễm, ăn mòn	
16	Thiết bị, dụng cụ trong khu vực sản xuất phải được vệ sinh, làm sạch thường xuyên		Vệ sinh, làm sạch thiết bị, dụng cụ không đúng như quy phạm vệ sinh của cơ sở	
17	Khí thổi dùng trong sản xuất (nếu có) phải được xử lý để không nhiễm bẩn vào sản phẩm		Khí thổi không được xử lý, có thể gây nhiễm bẩn vào sản phẩm	
I.5	**Hệ thống chiếu sáng**			
18	Nguồn ánh sáng tự nhiên hay nhân tạo, cường độ ánh sáng phải đảm bảo: Trong nhà sản xuất trên 220 lux; phòng KCS, phân loại trên 540 lux; các khu vực khác 100 - 110 lux	Cường độ ánh sáng không đảm bảo yêu cầu		
I.6	**Hệ thống cung cấp nước**			
19	Hệ thống cung cấp nước phải được thiết kế đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật chuyên ngành. Nước sử dụng phải phù hợp với Quy chuẩn quốc gia về		Nước không đạt theo quy chuẩn, không đủ cho nhu cầu vệ sinh công nghiệp	

BB 2.21

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá		
		Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi ngiêm trọng (Se)
	nước sinh hoạt QCVN 02: 2009/BYT, phải đủ cho sản xuất và vệ sinh công nghiệp			
I.7	**Hệ thống cung cấp hơi nước**			
20	Nồi hơi nước phải bố trí khu vực riêng, có tường ngăn cách biệt với khu vực chế biến, đảm bảo sạch, an toàn	Nồi hơi được bố trí ở khu vực riêng, nhưng ngăn cách không tốt có thể ảnh hưởng bụi đến khu vực chế biến	Nồi hơi không bố trí ở khu vực riêng, ngăn cách, vệ sinh không tốt	
I.8	**Xử lý chất thải**			
21	Trong xưởng sản xuất và toàn bộ khu vực cơ sở chế biến phải thiết kế, bố trí hệ thống thu gom các chất thải, tránh gây ô nhiễm; có khu vực chứa, xử lý chất thải cách biệt, sạch sẽ; dụng cụ chứa chất thải phải đảm bảo yêu cầu về độ bền, độ kín tránh sự thâm nhập của động vật gây hại	Có hệ thống thu gom và xử lý chất thải, nhưng không đầy đủ, thực hiện không tốt	Không có hệ thống thu gom, xử lý chất thải.	
22	Các chất thải rắn, lỏng, khí đều phải được xử lý đạt các tiêu chuẩn theo quy định hiện hành mới được thải ra môi trường		Có biện pháp xử lý các chất thải nhưng chưa đạt yêu cầu đã thải ra môi trường	Không có biện pháp xử lý chất thải trước khi thải ra môi trường
I.9	**Yêu cầu về vệ sinh**			
23	Cơ sở chế biến phải trang bị quần áo bảo hộ lao động cho công nhân, có phòng bố trí hợp lý, phù hợp với từng khu vực để	Không có phòng thay quần áo bảo hộ	Không trang bị quần áo bảo hộ lao động	

BB 2.21

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá		
		Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi ngiêm trọng (Se)
	thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc			
24	Xưởng sản xuất phải có phương tiện rửa tay, mỗi công đoạn sản xuất (khu vực) tương ứng với 50 công nhân phải có một vòi rửa hoặc bồn rửa tay và vật lau khô sạch sau khi rửa tay		Có nhưng không đủ	Không có
25	Phải có đủ buồng vệ sinh, số lượng 25 - 30 người/1 buồng, được bố trí cách biệt với nơi sản xuất; không gây tác động xấu về mùi, chất bẩn với khu sản xuất; được trang bị dụng cụ rửa tay, xà phòng; ánh sáng và thông gió tốt, dễ vệ sinh và thoát nước dễ dàng	Có nhưng không đủ và không trang bị dụng cụ rửa tay, xà phòng.	Không đủ và gây tác động xấu về mùi, chất bẩn với khu sản xuất	
I.10	**Yêu cầu về con người**			
26	Học tập kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm	Người trực tiếp sản xuất và chủ cơ sở chế biến điều được cấp Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm, còn hạn sử dụng nhưng không đầy đủ	Người trực tiếp sản xuất và chủ cơ sở chế biến điều không được cấp Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm	
27	Sức khỏe người sản xuất: Người tham gia trực tiếp vào quá trình chế biến hạt	Có khám sức khỏe khi tuyển dụng, có khám sức khỏe	Không khám sức khỏe khi tuyển dụng và	

BB 2.21

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá		
		Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi ngiêm trọng (Se)
	điều không được mắc các bệnh ngoài da hoặc bệnh truyền nhiễm thuộc danh mục đã được Bộ Y Tế quy định và được quản lý bằng cách khám sức khỏe trước khi tuyển dụng và khám định kỳ hàng năm	định kỳ hàng năm nhưng không liên tục	định kỳ hàng năm	
I.11	**Bảo quản và sử dụng hóa chất**			
28	Các hóa chất để khử trùng, tẩy rửa, sát trùng... phải nằm trong danh mục được phép sử dụng theo quy định hiện hành		Các hóa chất để khử trùng, tẩy rửa, sát trùng... nằm ngoài danh mục được phép sử dụng theo quy định hiện hành	
29	Kho hóa chất phải cách biệt với khu chế biến	Kho hóa chất không cách biệt với khu chế biến		
30	Mỗi nhóm hóa chất phải được bảo quản riêng, đựng trong bao bì dễ nhận biết, có đầy đủ nhãn mác, đặc tính sử dụng, cách dùng	Không đạt 1 hoặc tất cả các điều kiện trong yêu cầu kỹ thuật		
31	Khử trùng phải có khu vực riêng, được thiết kế theo quy định của Nhà nước đối với hoạt động này		Không có khu vực khử trùng riêng	
I.12	**Yêu cầu về quản lý, kiểm soát quá trình chế biến**			
32	Phải có Quy phạm sản xuất để kiểm soát quá trình chế biến hạt điều, đảm bảo sản phẩm nhân hạt điều làm ra đạt yêu	Có quy phạm nhưng không hoàn chỉnh, thực hiện không tốt	Không có quy phạm	

BB 2.21

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá		
		Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi ngiêm trọng (Se)
	cầu theo mức giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm được quy định tại: QCVN 8-1: 2011/BYT, QCVN 8-2: 2011/BYT, QCVN 8-3: 2012/BYT.			
33	Phải có nội quy về đảm bảo vệ sinh cá nhân và nơi làm việc	Có nội quy nhưng không đầy đủ, thực hiện không tốt	Không có nội quy	
34	Có hồ sơ ghi chép theo dõi quá trình sản xuất và chế độ vệ sinh	Có hồ sơ nhưng ghi chép không thường xuyên	Không có hồ sơ ghi chép	
35	Ghi nhãn sản phẩm: Phải ghi đầy đủ thông tin trên nhãn, mác theo quy định hiện hành	Ghi nhãn mác không đảm bảo quy định	Nhãn mác không có đủ thông tin về ngày sản xuất và hạn sử dụng	
36	Tiêu chuẩn chất lượng: Cơ sở chế biến hạt điều phải công bố tiêu chuẩn chất lượng áp dụng cho sản phẩm nhân hạt điều với cơ quan có thẩm quyền và người mua hàng	Không công bố tiêu chuẩn áp dụng		
II	**Quy định riêng đối với từng khu vực chế biến**			
II.1	**Khu vực 2: Bóc vỏ lụa**			
37	Bố trí sản xuất tập trung bằng máy hoặc thủ công	Có dưới 20% sản lượng giao gia công tại hộ gia đình	Có trên 20% sản lượng giao gia công tại hộ gia đình	Gia công tại các cơ sở lao động cưỡng bức
38	Có tường bao ngăn cách khu vực chế biến với bên ngoài		Tường bao không đảm bảo ngăn cách với bên ngoài	

BB 2.21

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá		
		Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi ngiêm trọng (Se)
39	Kết cấu bao che (tường, cửa đi, cửa sổ) và sàn nhà phải làm bằng các vật liệu không thấm nước, không đọng nước, thuận tiện cho vệ sinh công nghiệp	Kết cấu bao che và sàn nhà Không đạt 1 hoặc tất cả các điều kiện trong yêu cầu kỹ thuật		
40	Trần nhà phải đảm bảo dễ vệ sinh	Không có trần hoặc có trần nhưng khó làm vệ sinh	Trần hoặc mặt dưới mái nhà có bụi bẩn, có thể rơi vào sản phẩm	
41	Có lưới chắn côn trùng ở cửa sổ, lỗ thông gió mở thông ra ngoài. Lưới chắn phải dễ tháo lắp để vệ sinh	Không có lưới chắn		
II.2	**Khu vực 3: Phân loại - Khử trùng - Đóng gói**			
42	Có tường bao ngăn cách khu vực chế biến với bên ngoài			Tường ngăn không đảm bảo ngăn cách với bên ngoài
43	Kết cấu bao che (tường, cửa đi, cửa sổ) và sàn nhà phải làm bằng các vật liệu không thấm nước, không đọng nước, thuận tiện cho vệ sinh công nghiệp		Kết cấu bao che và sàn nhà Không đạt 1 hoặc tất cả các điều kiện trong yêu cầu kỹ thuật	
44	Trần nhà phải đảm bảo dễ vệ sinh		Không có trần, hoặc có trần nhưng khó làm vệ sinh	Trần hoặc mặt dưới mái nhà có bụi bẩn, có thể rơi vào sản phẩm
45	Cửa ra vào, ô cửa mở ra ngoài phải có màn chắn côn trùng làm bằng vật liệu không gỉ, dễ làm vệ sinh; hoặc màn khí thổi; hoặc cửa tự động		Có màn chắn, cửa, nhưng hiệu quả chắn không tốt, khó làm vệ sinh	Không có màn chắn hoặc cửa tự động

BB 2.21

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá		
		Lỗi nhẹ (Mi)	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
46	Phải thực hiện và được chứng nhận về hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn - HACCP	Đang thực hiện nhưng chưa được chứng nhận	Chưa thực hiện HACCP	

Tổng số 46 chỉ tiêu, có thể mắc 32 lỗi nhẹ, 34 lỗi nặng, 08 lỗi nghiêm trọng

III. Xếp loại

Loại A: Các cơ sở không mắc lỗi nặng, lỗi nghiêm trọng và mắc số lỗi nhẹ không quá 30% tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế.

Loại B: Các cơ sở không mắc lỗi nghiêm trọng, tổng số lỗi nhẹ và nặng không quá 50%, trong đó lỗi nặng không quá 20% tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế.

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

BB 2.22

(Tên cơ quan kiểm tra)

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

....., ngày.... tháng.... năm 20.....

BIÊN BẢN
Kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm
cơ sở chế biến cà phê nhân

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:.....
5. Mã số *(nếu có)*:.....
6. Sản phẩm:.....
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

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời hạn khắc phục lỗi
		Đạt (Ac)	Lỗi			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
I	**Địa điểm xây dựng**					
1	Nhà xưởng chế biến	[ ]		[ ]		
2	Các nguồn ô nhiễm	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
3	Nguồn cung cấp điện	[ ]	[ ]	[ ]		
4	Khả năng bị ẩm thấp, ứ nước, ngập lụt	[ ]	[ ]		[ ]	
II	**Thiết kế, bố trí nhà xưởng và trang thiết bị**					
5	Diện tích nhà xưởng	[ ]	[ ]	[ ]		

BB 2.22

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời hạn khắc phục lỗi
		Đạt (Ac)	Lỗi			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	Nền nhà xưởng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
7	Bố trí khu vực chế biến	[ ]	[ ]			
8	Sự phân cách cần thiết giữa các khu vực trong cơ sở chế biến	[ ]	[ ]	[ ]		
9	Đường nội bộ	[ ]	[ ]	[ ]		
10	Lắp đặt trang thiết bị trong mỗi khu vực sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]		
III	**Kết cấu nhà xưởng và vật liệu xây dựng**					
11	Kết cấu bao che nhà xưởng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
12	Các bề mặt của nhà xưởng	[ ]	[ ]		[ ]	
IV	**Công trình phụ trợ**					
13	Khu vực chứa nguyên liệu quả tươi (nếu không chế biến trong vòng 24h)	[ ]	[ ]	[ ]		
14	Sân phơi (nếu cần phơi)	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
15	Kho bảo quản sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
16	Phòng kỹ thuật - KCS	[ ]	[ ]	[ ]		
17	Hệ thống cấp nước	[ ]	[ ]	[ ]		
18	Hệ thống thông gió, hút bụi (đối với công đoạn chế biến khô)	[ ]	[ ]	[ ]		
19	Hệ thống chiếu sáng	[ ]	[ ]	[ ]		
20	Hệ thống xử lý chất thải	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
21	Hệ thống vệ sinh công nghiệp	[ ]	[ ]	[ ]		
22	Hệ thống vệ sinh cá nhân	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
V	**Yêu cầu về thiết bị, dụng cụ chế biến cà phê**					
23	Các chỉ tiêu kỹ thuật	[ ]		[ ]		
24	Kết cấu của thiết bị	[ ]	[ ]			
25	Bề mặt của thiết bị tiếp xúc trực tiếp với nguyên phụ liệu, bán sản phẩm, sản phẩm trong quá trình chế biến	[ ]			[ ]	
VI	**Yêu cầu đối với chế biến ướt**					
26	Công đoạn xát tươi	[ ]	[ ]	[ ]		
27	Cộng đoạn ngâm rửa, ủ nhớt (nếu có)	[ ]	[ ]	[ ]		
28	Công đoạn làm khô	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
VII	**Yêu cầu đối với chế biến khô và xay xát cà phê thóc khô**					
29	Độ ẩm cà phê quả khô, cà phê thóc khô, cà phê nhân xô	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

BB 2.22

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời hạn khắc phục lỗi
		Đạt (Ac)	Lỗi			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
30	Tách tạp chất	[ ]	[ ]	[ ]		
31	Xát khô	[ ]	[ ]	[ ]		
32	Đánh bóng	[ ]	[ ]	[ ]		
33	Cân, đóng bao cà phê nhân	[ ]	[ ]	[ ]		
34	Bảo quản	[ ]	[ ]	[ ]		
VIII	**Yêu cầu về con người**					
35	Người chế biến	[ ]	[ ]	[ ]		
IX	**Yêu cầu về quá trình chế biến cà phê và kiểm soát chất lượng, VSATTP**					
36	Tổ hoặc nhóm phụ trách quản lý chất lượng và VSATTP	[ ]	[ ]	[ ]		
37	Quy trình sản xuất, quy phạm vệ sinh	[ ]	[ ]	[ ]		
38	Chất lượng sản phẩm				[ ]	
Tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế		.....				
Số chỉ tiêu theo từng mức đánh giá		....	.....	.....	.....	
Tỷ lệ lỗi trên số chỉ tiêu đánh giá thực tế			....%	.....%	.....%	

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

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:

.....

.....

.....

BB 2.22

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 2.22

HƯỚNG DẪN
Kiểm tra, xếp loại điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất cà phê nhân

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC ĐÁNH GIÁ

Mức đánh giá	Định nghĩa
Đạt (Ac)	Đáp ứng hoàn toàn quy định
Lỗi nhẹ (Mi)	Là sai lệch so với quy định, gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm (ATTP) nhưng chưa đến mức nặng
Lỗi nặng (Ma)	Là sai lệch so với quy định, gây trở ngại cho việc làm vệ sinh, có thể ảnh hưởng đến ATTP nhưng chưa tới mức nghiêm trọng
Lỗi nghiêm trọng (Se)	Là sai lệch so với quy định, dẫn đến mất ATTP, làm ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi ngiêm trọng (Se)
I	**Địa điểm xây dựng nhà xưởng**				
1	Nhà xưởng chế biến	Có toàn bộ nhà xưởng quy hoạch thành khu riêng biệt, độc lập		Không có nhà xưởng chế biến riêng biệt mà chung lẫn trong hộ gia đình hoặc các khu vực sinh hoạt khác	
2	Các nguồn ô nhiễm	Không có nguồn ô nhiễm	Có nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nhẹ	Có nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nặng	Có nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nghiêm trọng
3	Nguồn cung cấp điện	Nguồn cung cấp điện độc lập, ổn định	Nguồn cung cấp điện thiếu ổn định nhưng cơ sở có biện pháp dự phòng, khắc phục	Nguồn cung cấp điện thiếu ổn định và không có biện pháp dự phòng khi xảy ra mất điện	
4	Khả năng bị ẩm thấp, ứ nước, ngập lụt	Khu vực xây dựng nhà xưởng không bị ứ nước, ngập lụt khi mưa	Nhà xưởng xây dựng ở khu vực thấp, có thể ứ nước, ngập lụt khi mưa nhưng cơ sở có biện pháp ngăn ngừa ảnh hưởng hữu hiệu		Khu vực có nguy cơ cao bị ứ nước, ngập lụt khi mưa nhưng cơ sở không có biện pháp thoát nước hữu hiệu, chống ngập nước

BB 2.22

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi ngiêm trọng (Se)
II	**Thiết kế, bố trí nhà xưởng và trang thiết bị**				
5	Diện tích nhà xưởng	Phù hợp với công suất thiết kế của cơ sở	Không phù hợp với công suất thiết kế		
6	Nền nhà xưởng	Cao hơn mặt bằng tối thiểu 20cm, hoặc không cao hơn 20cm nhưng có giải pháp thoát nước hữu hiệu khi có mưa	Cao hơn mặt bằng chưa đến 20cm và không có giải pháp thoát nước hữu hiệu khi có mưa	Bằng với mặt bằng	Thấp hơn mặt bằng
7	Bố trí khu vực chế biến	Theo nguyên tắc một chiều: khu vực bảo quản nguyên liệu - khu vực chế biến - khu vực bảo quản sản phẩm	Không theo nguyên tắc một chiều		
8	Sự phân cách cần thiết giữa các khu vực trong cơ sở chế biến	Có tường ngăn cách biệt giữa khu sản xuất và không sản xuất; giữa các khu tiếp nhận nguyên liệu/sơ chế, chế biến, bao gói/kho bảo quản	Có tường ngăn cách biệt giữa khu sản xuất và khu không sản xuất nhưng giữa các khu tiếp nhận nguyên liệu - sơ chế/chế biến, bao gói/kho bảo quản không có tường ngăn	Hoàn toàn không có tường ngăn giữa các khu vực	
9	Đường nội bộ	Đường nội bộ được xây bằng vật liệu chắc chắn, không gây bụi, không bị sình lầy hay lưu cữu nhiều rác và chất bẩn; có cống rãnh thoát nước tốt và khép kín	Đường nội bộ không được xây dựng bằng vật liệu chắc chắn, có thể gây bụi, ô nhiễm nhưng có hệ thống thoát nước tốt, khép kín	Đường nội bộ bằng đất, có thể gây bụi, ô nhiễm và/hoặc hệ thống thoát nước lộ thiên	

BB 2.22

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
10	Lắp đặt trang thiết bị trong mỗi khu vực sản xuất	- Theo nguyên tắc một chiều - Thuận lợi cho việc làm sạch; duy tu bảo dưỡng; giám sát quá trình sản xuất; thu gom chất thải	Không đảm bảo 1 trong 2 tiêu chí	Không đảm bảo cả 2 tiêu chí	
III	**Kết cấu nhà xưởng và vật liệu xây dựng**				
11	Kết cấu bao che nhà xưởng	Nhà xưởng chế biến cà phê (từ giai đoạn chế biến các bán thành phẩm cà phê quả khô, cà phê thóc khô ra cà phê nhân) phải có kết cấu bao che (mái, tường, cửa đi, cửa sổ, cửa kính…). Kết cấu bao che và sàn nhà phải đảm bảo yêu cầu: làm bằng các vật liệu ít thấm nước, không đọng nước, không gây ảnh hưởng đến sản phẩm chế biến, thuận tiện cho việc vệ sinh công nghiệp, tránh sự xâm nhập của côn trùng và các động vật gây hại khác	Nhà xưởng có kết cấu bao che nhưng một số chi tiết chưa đảm bảo yêu cầu như tiêu chuẩn (A)	Nhà xưởng không đủ kết cấu bao che, hầu hết kết cấu bao che đều không đạt yêu cầu như tiêu chuẩn (A)	Nhà xưởng không có mái, hoặc có nhưng dột nát, cũ hỏng
12	Các bề mặt của nhà xưởng	- Bền vững, không thấm nước, dễ làm sạch - Bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm trong quá trình chế biến được cấu tạo từ vật liệu không thôi nhiễm ra sản phẩm	Các bề mặt thiếu bền vững, khó lau chùi, vệ sinh		Bề mặt nhà xưởng có tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm làm từ vật liệu có chứa hóa chất độc hại, dễ thôi nhiễm ra sản phẩm trong quá trình chế biến

BB 2.22

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
IV	**Công trình phụ trợ**				
13	Khu vực chứa nguyên liệu quả tươi (nếu không chế biến trong vòng 24h)	Có mái che sạch sẽ, vệ sinh, diện tích đủ để rải cà phê với chiều dày không quá 40cm	Có mái che đảm bảo vệ sinh nhưng diện tích không đủ, phải đổ đống, khối cà phê có hiện tượng bốc nóng	Không có mái che hoặc mái che không đảm bảo, cà phê đổ đống dày, khối cà phê bốc nóng	
14	Sân phơi (nếu cần phơi)	- Sân phơi đủ diện tích cho phơi cà phê theo thiết kế (độ dày của lớp quả cà phê tươi hoặc cà phê thóc không quá 5cm) - Sân được bố trí ở vị trí không bị ô nhiễm bởi các tác nhân khác, nhận đủ ánh sáng. - Mặt sân khô, bằng phẳng, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho cà phê phơi - Có đủ phương tiện/điều kiện hỗ trợ (bạt che, giá phơi, hệ thống thoát nước…) phòng khi trời mưa	Sân phơi không đảm bảo một trong bốn tiêu chí theo cột (A)	Sân phơi không đảm bảo trên hai tiêu chí theo cột (A)	Sân phơi là sân đất, không đủ diện tích và/hoặc ở nơi kém ánh nắng
15		- Nhà kho có kết cấu vững chắc, chống được các tác nhân gây hại xâm nhập và khu trú; cách xa các nguồn gây ô nhiễm. - Nhà kho được quét dọn sạch sẽ; cần có chương trình làm vệ sinh, cả vệ sinh hàng hóa rơi vãi lẫn	Không đảm bảo một trong ba tiêu chí ở cột (A)	Không đảm bảo từ hai tiêu chí ở cột (A) trở lên	Từ 1 trong các lỗi: - Không có nhà kho riêng biệt, cà phê bảo quản chung với các khu vực khác - Nhà kho ở nơi ẩm thấp, mất vệ sinh

BB 2.22

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
		vệ sinh thông thường để tránh rác và chất bẩn tích tụ lại trên sàn nhà kho; chương trình kiểm tra định kỳ các sinh vật gây hại; kiểm soát được nhiệt độ và độ ẩm. - Bao bì đóng gói khô, sạch, không nhiễm bẩn. Miệng bao được khâu kín bằng dây làm từ các chất liệu không phải là kim loại, đảm bảo bền chắc			- Tái sử dụng các loại bao bì chứa phân bón, hóa chất hoặc các chất khác có thể gây ô nhiễm cho sản phẩm
16	Phòng kỹ thuật - KCS	Có bộ phận KCS được trang bị các thiết bị, máy móc, dụng cụ đáp ứng yêu cầu kiểm nghiệm các chỉ tiêu cơ bản trong sản xuất	Không có bộ phận KCS nhưng có thuê bên thứ 3 thực hiện kiểm tra thường xuyên (có phiếu kiểm nghiệm sản phẩm)	Không có phòng kỹ thuật - KCS, không có phương tiện, thiết bị kiểm tra các chỉ tiêu thông thường, không thực hiện kiểm nghiệm sản phẩm	
17	Hệ thống cấp nước	- Được thiết kế đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật chuyên ngành. Số lượng nước đủ cho sản xuất, sinh hoạt và vệ sinh công nghiệp. - Nước sử dụng cho chế biến ướt và vệ sinh công nghiệp là nước sạch, trong, không có mùi vị lạ. - Không dùng nước thải hồi lưu chưa qua xử lý để xát cà phê trong chế biến ướt	Hệ thống cấp nước không đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật nhưng nước sử dụng cho chế biến ướt đảm bảo tiêu chuẩn	Dùng nước hồi lưu chưa qua xử lý để xát cà phê trong chế biến ướt	

BB 2.22

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
18	Hệ thống thông gió, hút bụi (đối với công đoạn chế biến khô)	Hướng của hệ thống thông gió, hút bụi đảm bảo thải được không khí nóng, các khí ngưng tụ, khói bụi ra ngoài; đảm bảo cho dòng khí chuyển động từ nơi có yêu cầu vệ sinh cao sang nơi có yêu cầu vệ sinh thấp hơn	Có hệ thống thông gió, hút nhưng hoạt động kém hiệu quả	Không có hệ thống thông gió, hút bụi	
19	Hệ thống chiếu sáng	Nguồn ánh sáng tự nhiên hay nhân tạo, cường độ ánh sáng đảm bảo: trong nhà sản xuất trên 220 lux, phòng KCS trên 540 lux, các khu vực khác 100 - 110 lux. Các bóng đèn được che chắn an toàn ở những khu vực nếu rơi vỡ dễ nhiễm vào sản phẩm	Ánh sáng và hệ thống đèn trong nhà sản xuất đảm bảo nhưng ở các khu vực khác không có hoặc có nhưng không đủ sáng, một số bóng đèn không có bảo vệ, che chắn ở những khu vực cần thiết	Ánh sáng trong khu vực sản xuất không đủ; hoặc đủ nhưng các bóng đèn không được bảo vệ	
20	Hệ thống xử lý chất thải	- Trong xưởng sản xuất và toàn bộ khu vực cơ sở chế biến phải thiết kế, bố trí hệ thống thu gom chất thải, tránh gây ô nhiễm; có khu vực chứa, xử lý chất thải cách biệt với khu sản xuất; - Các chất thải rắn, lỏng đều phải được xử lý đạt các tiêu chuẩn theo quy định mới được thải ra môi trường	Có đầy đủ hệ thống thu gom, xử lý chất thải tách biệt với khu sản xuất nhưng hiệu quả xử lý chưa tốt, ảnh hưởng nhẹ đến môi trường khu vực chế biến	Hệ thống thu gom xử lý chất thải tách biệt với khu sản xuất nhưng xử lý chưa tốt, gây ảnh hưởng nặng đến môi trường khu vực chế biến	Nơi xử lý chất thải nằm ngay trong khu vực chế biến và không có biện pháp xử lý hiệu quả

BB 2.22

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
21	Hệ thống vệ sinh công nghiệp	Có trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ để vệ sinh, tẩy rửa đường ống, thiết bị có hiệu quả	Có trang bị hệ thống vệ sinh công nghiệp nhưng hoạt động kém hiệu quả	Không có trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ vệ sinh công nghiệp	
22	Điều kiện vệ sinh cá nhân	- Có khu vực thay trang bị bảo hộ lao động ở khu vực xát khô - Có nơi rửa tay đủ nước sạch, xà phòng, khăn lau tay hay máy sấy khô tay; mỗi phân xưởng có ít nhất một bồn rửa tay; trang bị đủ bồn rửa tay với số lượng ít nhất 01 bồn rửa tay/50 công nhân. - Có đủ nhà vệ sinh với số lượng ít nhất 01 nhà vệ sinh/25 người; Nhà vệ sinh có ánh sáng và thông gió tốt, không gây ô nhiễm về mùi, chất bẩn với khu sản xuất; được trang bị dụng cụ rửa tay, xà phòng, chất tẩy rửa; dễ vệ sinh và thoát nước; có bảng chỉ dẫn "Rửa tay sau khi ra khỏi nhà vệ sinh"	Có nhà vệ sinh đảm bảo nhưng không có nơi rửa tay hay phòng thay trang phục bảo hộ riêng, hoặc có nhưng không đảm bảo, chưa thực hiện đầy đủ	Nhà vệ sinh ở cách biệt khu sản xuất nhưng không đủ, không đảm bảo điều kiện vệ sinh, đồng thời không có nơi rửa tay cho công nhân và không có phòng thay trang phục bảo hộ lao động	Nhà vệ sinh ở ngay trong khu sản xuất và không đảm bảo điều kiện, gây ô nhiễm
V	**Yêu cầu về thiết bị, dụng cụ chế biến cà phê**				
23	Các chỉ tiêu kỹ thuật	Phù hợp với công suất chế biến, phương pháp chế biến và yêu cầu của sản phẩm		Không phù hợp	

BB 2.22

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
24	Kết cấu của thiết bị	Dễ duy tu, bảo dưỡng, làm sạch	Khó duy tu, bảo dưỡng, làm sạch		
25	Bề mặt của thiết bị tiếp xúc trực tiếp với nguyên phụ liệu, bán sản phẩm, sản phẩm trong quá trình chế biến	Làm bằng vật liệu không thôi nhiễm ra sản phẩm, không có các chất gây nhiễm bẩn sản phẩm như dầu mỡ bôi trơn, tồn dư chất tẩy rửa, mảnh vụn kim loại...			Không đạt yêu cầu như mục (A)
VI	**Đối với chế biến ướt**				
26	Công đoạn xát tươi	- Sử dụng máy xát và quy trình xát phù hợp để tránh làm hư hỏng dập nát cà phê quả tươi. - Công suất đảm bảo chế biến hết cà phê thu hoạch trong vòng 24h đối với cà phê chè và 48h đối với cà phê vối	Công suất không đảm bảo chế biến hết cà phê thu hoạch ngày cao điểm trong vòng 24h nhưng không quá 48h đối với cà phê chè	Công suất không đảm bảo chế biến hết cà phê thu hoạch ngày cao điểm trong vòng 48h	
27	Cộng đoạn ngâm rửa, ủ nhớt (nếu có)	Các bể ủ có mái che tránh nắng, mưa	Các bể có mái che nhưng không đảm bảo tránh nắng, mưa hiệu quả	Các bể không có mái che, đống ủ bị phơi mưa nắng	
28	Công đoạn làm khô	Độ ẩm cà phê thóc đồng đều và không quá 13%	Độ ẩm cà phê thóc từ 13% - 14% (trừ một số loại cà phê đặc sản truyền thống như Cà phê chè Đà Lạt)	Độ ẩm cà phê thóc 14% - 15%, không đồng đều	Độ ẩm cà phê thóc trên 15%
VII	**Đối với chế biến khô và xay xát cà phê thóc khô**				
29	Độ ẩm cà phê quả khô, cà phê thóc khô, cà phê nhân xô	Độ ẩm đồng đều và không quá 13%	Độ ẩm từ 13% - 14%	Độ ẩm 14% - 15%, không đồng đều	Độ ẩm trên 15%

BB 2.22

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
30	Tách tạp chất	Cà phê có qua công đoạn tách tạp chất trước khi đưa vào máy xát khô Thành phẩm còn tối đa 1% tạp chất	Có nhưng thành phẩm còn trên 1% - 3% tạp chất	Có nhưng thành phẩm còn trên 3% tạp chất	
31	Xát khô	Cà phê sau khi xát đảm bảo cà phê nguyên quả không quá 5%	Từ 5 - 10%	Trên 10%	
32	Đánh bóng	Cà phê đưa vào đánh bóng có tỷ lệ vỏ trấu lẫn không quá 5%, độ sạch vỏ lụa sau đánh bóng ít nhất 90%	Tỷ lệ vỏ trấu từ 5 - 10% và/hoặc độ sạch vỏ lụa từ 80 - dưới 90% đối với cà phê chè	Tỷ lệ vỏ trấu trên 10% và/hoặc độ sạch vỏ lụa tương ứng dưới 80%	
33	Cân, đóng bao cà phê nhân	Cà phê sau khi phân cấp và kiểm tra được đóng bao hoặc cho vào dụng cụ chứa phù hợp ngay	Cà phê không được đóng bao/cho vào dụng cụ chứa ngay mà để dưới 8h	Cà phê không được đóng bao ngay/cho vào dụng cụ chứa ngay mà để trên 8h	
34	Bảo quản	Cà phê được cho vào kho, xếp bao thành từng lô gọn gàng, cách tường kho 0,5m, không để trực tiếp dưới nền kho, không để các sản phẩm có mùi khác trong kho	Để chung kho với cà phê thóc khô, cà phê nhân bán thành phẩm... nhưng xếp riêng rẽ	Xếp lẫn lộn với cà phê thóc, cà phê nhân bán thành phẩm; xếp trực tiếp cà phê lên nền kho	
VIII	**Người chế biến cà phê và khách tham quan**				
35	Người chế biến	(1) Kiến thức về ATTP: Toàn bộ người trực trực tiếp sản xuất và chủ cơ sở chế biến phải có Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp	Không đạt yêu cầu (1)	Không đạt yêu cầu (2), (3)	Không đạt cả ba yêu cầu

BB 2.22

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
		Đối với lao động thời vụ (nếu có), phải được tập huấn nội bộ trước mỗi thời vụ chế biến (2) Sức khỏe: Sức khỏe người chế biến phải đảm bảo các yêu cầu theo quy định tại Quyết định số 21/2007/QĐ-BYT ngày 12/3/2007 của Bộ Y tế. (3) Thực hành vệ sinh cá nhân người chế biến: Cơ sở chế biến ban hành và áp dụng đầy đủ nội quy về đảm bảo vệ sinh cá nhân tại nơi làm việc			
IX	**Quá trình chế biến cà phê và kiểm soát VSATTP**				
36	Tổ hoặc nhóm phụ trách quản lý chất lượng và VSATTP	Có Tổ/nhóm/người phụ trách công tác quản lý chất lượng và VSATTP, có chương trình giám sát định kỳ và thực hiện đầy đủ, có hồ sơ ghi chép	Có Tổ/nhóm/người chuyên trách nhưng không có chương trình giám sát định kỳ hoặc có nhưng thực hiện không đầy đủ, không có hồ sơ ghi chép	Không có Tổ/nhóm/ người chuyên trách	
37	Quy trình sản xuất, quy phạm vệ sinh	Có quy trình, biện pháp phù hợp để kiểm soát chất lượng nguyên liệu, kiểm soát quá trình sản xuất, quy phạm vệ sinh để đảm bảo chất lượng và ATTP cho sản phẩm theo tiêu chuẩn công bố. Các quy trình, biện pháp, quy phạm này được	Có nhưng không đầy đủ, hoặc có nhưng không lưu hồ sơ, hoặc phổ biến, tập huấn không đầy đủ	Không có	

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi ngiêm trọng (Se)
		thể hiện bằng văn bản lưu tại hồ sơ và được phổ biến đầy đủ đến các công nhân bằng nhiều hình thức khác nhau như tập huấn, treo bảng...			
38	Chất lượng sản phẩm	Phù hợp Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01-26:2010/ BNNPTNT Cà phê nhân - Các chỉ tiêu vệ sinh an toàn thực phẩm và các Quy định khác			Không đạt yêu cầu

III. PHÂN LOẠI

+ Loại A: Cơ sở không có chỉ tiêu mắc lỗi nghiêm trọng và lỗi nặng, lỗi nhẹ tối đa bằng 30% tổng số chỉ tiêu đánh giá.

+ Loại B: Cơ sở không có chỉ tiêu mắc lỗi nghiêm trọng, tổng số lỗi nặng và lỗi nhẹ không quá 50% tổng số chỉ tiêu đánh giá, trong đó lỗi nặng tối đa 20%.

+ Loại C: Không đáp ứng các tiêu chuẩn của Loại A và B.

(Xem tiếp Công báo số 69 + 70)

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